

DM

**Património da Cana Sacarina na Ilha da Madeira:
Propostas de Roteiros**

DISSERTAÇÃO DE MESTRADO

Olga Maria Jardim Mendes

MESTRADO EM GESTÃO CULTURAL



UNIVERSIDADE da MADEIRA

A Nossa Universidade

www.uma.pt

fevereiro | 2023

Património da Cana Sacarina na Ilha da Madeira: Propostas de Roteiros

DISSERTAÇÃO DE MESTRADO

Olga Maria Jardim Mendes

MESTRADO EM GESTÃO CULTURAL

ORIENTAÇÃO

Maria Teresa Duarte de Jesus Gonçalves do Nascimento



Mestrado em Gestão Cultural - 2022/2023

**Património da Cana Sacarina na Ilha da Madeira:
Propostas de Roteiros**

Por:

Olga Maria Jardim Mendes

Dissertação para obtenção do Grau de Mestre em Gestão Cultural

Orientador: Professora Doutora M^a Teresa Duarte de Jesus Gonçalves Nascimento

Funchal, 2023

Agradecimentos

Pelo apoio, muita paciência, atenção e dedicação deste trabalho e por ter aceitado orientar a minha dissertação, o meu agradecimento à Professora Doutora Teresa Nascimento, pela oportunidade e pelo seu papel neste percurso académico.

Aos meus pais que sempre me apoiaram e por estarem ao meu lado com amor e dedicação tornando-me aquilo que sou. É para vocês um grande sonho tornado realidade. Aos meus irmãos que me acompanham incansavelmente, obrigada.

A ti, São, que foste uma segunda mãe, acompanhaste-me durante todo o percurso académico e agora brilhas lá no céu com mais um motivo de orgulho, obrigada por tudo. Àqueles que me apoiaram ao longo desta jornada direta ou indiretamente, obrigada.

Resumo

A presente dissertação visa apresentar roteiros pelo património da cana-de-açúcar na Ilha da Madeira. Traduz-se numa proposta de estratégia cultural que se cruza com a literatura e gastronomia.

Inicia-se com a contextualização da cana-de-açúcar na região apresentando-se o seu ciclo de vida e o processo de produção bem como os derivados que se obtêm como o mel de cana e a aguardente, por exemplo.

A cultura sacarina teve impacto na economia da região a qual deixou na Ilha da Madeira um património vasto patente nos engenhos, nos museus, etc., os quais são pontos a visitar nos roteiros apresentados. O papel dos engenhos bem como os produtores são fundamentais para que se possa manter viva a história do ouro branco. Temos presente o turismo cultural e literário na divulgação e promoção desta cultura aludindo aos eventos e tradições que se destacam no contexto da cana-de-açúcar.

Assim, apresenta-se a cultura sacarina na identidade madeirense através do papel da Gestão Cultural.

Palavras-chave: Açúcar; Literatura; Património; Roteiros; Madeira; Gestão Cultural.

Abstract

The present dissertation aims to present itineraries through the sugar cane heritage in Madeira Island. It translates into a proposal for a cultural strategy that intersects with literature and gastronomy.

It begins with the context of sugarcane in the region, presenting its life cycle and production process as well as the derivatives obtained, such as sugarcane honey and brandy, for example.

The sugar culture had an impact on the economy of the region, which left a vast heritage on Madeira Island, evident in the mills, museums, etc., which are points to visit in the presented itineraries. The role of the mills, as well as the producers, is fundamental for keeping the history of white gold alive. We are aware of cultural and literary tourism in the dissemination and promotion of this culture, alluding to the events and traditions that stand out in the context of sugarcane.

Thus, the saccharine culture is presented in Madeiran identity through the role of Cultural Management.

Keywords: Sugar; Literature; Heritage; Routes; Madeira; Cultural Management.

Índice

Introdução	6
1. A cultura da cana sacarina na Ilha da Madeira	10
2. Ciclo de vida da cana-de-açúcar	15
3. Património Edificado	20
3.1. O papel dos engenhos	20
3.1.1. Sociedade de Engenhos da Calheta	26
3.1.2. Engenho do Torreão	28
3.1.3. Engenho do Ribeiro Sêco	31
3.1.4. Engenhos do Norte	32
4. Outros Produtores	34
4.1. O “Reizinho”	34
4.2. Abel Fernandes, Lda	34
4.3. Vinha Alta, Lda	35
5. Doçaria madeirense e os seus derivados	36
5.1. Alfenim	39
5.2. Aféola	43
5.3. Rapadura	44
5.4. Pão de açúcar	46
5.5. Casquinha / conservas	48
5.6. Mel de cana sacarina	54
5.7. Bolo de Mel	56
5.8. Rum	59
5.9. Poncha	63
5.10. Mezinhas açucareiras	65
6. Importância da cana-de-açúcar na economia da Região	66
6.1. Museus e galerias	69
6.1.1. Museu A Cidade do Açúcar	70
6.1.2. Museu de Arte Sacra	71
6.1.3. Outros museus	72
7. Turismo cultural e literário	73
8. Eventos e Tradições pela ilha	78
9. A cana sacarina na gastronomia regional	81
10. Conceção de roteiros de cariz turístico-literário e gastronómico	84
10.1. Agentes Turísticos na Região	89

10.2. Proposta de roteiros sobre o açúcar na Ilha da Madeira	91
10.2.1. Roteiro I.....	94
Roteiro por Concelho	94
10.2.2. Roteiro II	97
Roteiro em época de laboração dos engenhos	97
10.2.3. Roteiro III	98
Roteiro pela ilha - do açúcar à arte	98
Conclusão	100
Anexos	104
Uma Ilha de Sonho	105
Bibliografia Geral	135
Bibliografia.....	141
Webgrafia.....	142

Introdução

*Se eu pudesse trincar a terra toda
E sentir-lhe um paladar...*

Alberto Caeiro, o Guardador de Rebanhos, XXI

Considerando o Gestor Cultural como um mediador e promotor da cultura, entenda-se que formular projetos culturais faz parte do seu quotidiano. Faz parte também do seu papel identificar as problemáticas culturais, acompanhando o desenvolvimento da cultura por forma a que esta seja contemplada. O gestor cultural lidera e adequa os seus projetos ao contexto social e desenvolve-os de forma a obter resultados positivos.

Houve sempre, desde o início do mestrado, uma necessidade de fazer algo pela cultura. Desenvolver uma investigação em que se possa conjugar a cultura com a literatura através do património na Madeira. O gosto não só pelo património cultural madeirense, mas também pela literatura foi o fundamento principal para o desenvolvimento da presente dissertação alicerçada na pesquisa e recolha de informação.

Esta dissertação de Mestrado tem como foco principal a criação de roteiros culturais com base na cana-de-açúcar tendo como cenário a Ilha da Madeira percorrendo rotas por alguns concelhos da ilha. Serão acompanhados pela literatura e gastronomia regional nomeadamente pelos derivados da cana sacarina.

Acreditamos, no entanto, que, neste âmbito, se pode fazer mais pela divulgação desta cultura na nossa região. Assim sendo, pretende-se dar a conhecer ainda melhor esta vertente aos residentes e visitantes, levando-os a observar o património cultural e indústria disperso pela ilha a saber, os diversos engenhos ainda em laboração ou os seus vestígios e museus. Juntamos a gastronomia regional com os derivados da cana-de-açúcar de modo a promover também as iguarias como o rum, o bolo de mel, a poncha, entre outros.

Desta forma apresentamos roteiros culturais que se podem dividir em roteiros mais simples dependendo do percurso escolhido. Os roteiros incluirão um conjunto de património cultural bem como gastronomia e sugestões de leitura.

Alguns dos apaixonados pelos encantos da ilha, deslumbrados pela paisagem, permaneceram nela e deixaram as suas marcas. O clima é favorável e a ilha tem propriedades medicinais, juntamente com um património rico em cultura e gastronomia. Com todas estas características traça-se um roteiro levando aos leitores, a cultura através do património açucareiro.

A começar, procederemos à contextualização do açúcar na Ilha da Madeira, abordando as origens da cana-de-açúcar e o seu ciclo de vida, desde a plantação na terra, pelo agricultor, passando pelo processo de produção nos engenhos até ao produto final.

Seguidamente apresentaremos o papel da cana sacarina na gastronomia regional apresentando os seus derivados associados a esta cultura, como as iguarias típicas madeirenses: o bolo de mel, o rum, as conservas, o alfenim, etc.

Abordaremos a importância da cana sacarina na economia regional que trouxe até à ilha estrangeiros e comerciantes que fizeram crescer o património e, por conseguinte, contribuíram para o seu desenvolvimento.

Posteriormente apresentaremos o Património material e imaterial deixado pela cultura sacarina, em que se incluem os engenhos, os museus, e o seu acervo, etc., elementos que poderão ser visitados nos roteiros que projetamos. Falaremos de turismo cultural e também do turismo literário que nos apoiarão para a parte seguinte. Destacaremos os agentes turísticos uma vez que são fundamentais para a divulgação dos roteiros que podem já contar eventos e tradições já existentes na Ilha da Madeira.

Para finalizar, apresentaremos os roteiros numa vertente turístico-literária e gastronómica, acompanhados de excertos de textos como *Canga*, de Horácio Bento Gouveia, poemas de José Agostinho Baptista de *Canções da Terra Distante*, entre outros autores como João França e João Dionísio, por exemplo. Daremos opções para diferentes percursos. Poderão ser feitos apenas num concelho ou pela ilha, visitando os engenhos, museus e demais

espaços envolventes à cultura sacarina. Há também a hipótese de uma rota para o período de laboração dos engenhos onde se poderá acompanhar de perto a apanha da cana-de-açúcar e o seu processo de transformação.

Tudo isto culmina com aquele que é o papel do Gestor Cultural, o qual enfrenta novos desafios identificando lacunas e projetando soluções para um bom desenvolvimento e dinâmica do meio cultural.

Tendo em conta as mudanças da sociedade e as necessidades culturais, põe em prática os seus projetos. definindo estratégias para cenários futuros, partindo de uma conceção contemporânea de cultura. Com isso, contribui também para despertar o interesse por pontos pouco explorados, quer sejam monumentos, imagens ou até mesmo textos.

Roldão diz-nos que o gestor,

“Terá que motivar e liderar equipas, terá de planear e controlar com eficácia, deverá ser capaz de reconhecer erros e pôr em prática com sucesso medidas correctivas para os minimizar, o que implica a capacidade de lidar com a mudança e por vezes com a frustração” (2010, p. 19).

Sendo estes executados no tempo necessário e adequado. Como refere Martinez:

“La GC ... compone o dibuja un conjunto de actividades perfectamente entrelazadas que incluyen, al menos, la administración de sus recursos, sempre, por definición, escasos, el número de actos programados, y una línea de trabajo abordada, a corto, a medio y a largo plazo.” (2007, p.33)

Visto que a Gestão Cultural inclui diversas áreas, o gestor deverá ser capaz de estar nitidamente informado uma vez que estará em contacto com modalidades diferentes no desenvolvimento do seu trabalho.

Torna-se assim fundamental o papel do gestor na divulgação cultural. Sendo este um mediador, tendo em conta os mecanismos de desenvolvimento, entre o artista e o público, administrando os recursos e estabelecendo critérios para o produto final.

“El GC es un profesional que gestiona y administra recursos destinados a un público, estableciendo criterios de actuación ajenos al legítimo

oportunismo de la acción privativa de los agentes y representantes”
(*Idem*, p.69).

A Gestão Cultural tem um papel indispensável no desenvolvimento de um projeto, mantendo a comunicação com os demais intervenientes, quer sejam da parte administrativa, equipas de execução do projeto e o cliente. A sua participação é fundamental para a tomada de decisões importantes de carácter logístico, financeiro ou técnico por forma a que o resultado final seja exequível.

Em suma, o tema escolhido para esta dissertação, pela sua natureza, enquadra-se no âmbito da Gestão Cultural. A cana sacarina na Ilha da Madeira proporcionará uma experiência pelo património regional e gastronómico que a região tem para oferecer. Os roteiros propostos têm como finalidade colmatar uma lacuna na diversidade de oferta cultural madeirense pois a cana-de-açúcar faz parte desta identidade.

Juntando a cana sacarina, com a gastronomia e a literatura damos forma às propostas de roteiros que se seguem nos próximos capítulos, iniciados com uma contextualização na Ilha da Madeira.

1. A cultura da cana sacarina na Ilha da Madeira

A cana-de-açúcar chegou à Ilha da Madeira no século XV, em que as primeiras socas da planta e os mestres açucareiros vieram da Sicília na altura de D. Henrique, provavelmente o responsável por este cultivo na Madeira, não descartando também a hipótese de que poderão, as socas ter vindo de Valência ou Granada.

A sua história leva a imaginação para os primórdios do aparecimento da cana-de-açúcar, através dos textos que nos contam momentos vividos durante a época da laboração da cana sacarina.

A descoberta da Ilha da Madeira levou ao despertar de interesses e expansão. Desde o século XV, passou a ser um ponto de visita. A sua posição geográfica favoreceu as escalas nas rotas marítimas dos descobrimentos e mais tarde tornou-se um ponto de atração e estratégico para as trocas comerciais e científicas.

O açúcar é referenciado em 1433 pela primeira vez na Madeira e depressa se implanta na economia mercantil europeia. Desta forma a região foi um ponto no meio do oceano Atlântico que se destacou no século XV para a expansão portuguesa, foi palco do comércio marítimo e fonte de divulgação de informação e conhecimento.

Desde sempre os portos estiveram ligados às cidades contando histórias e o porto do Funchal não foi exceção. Aqui os navegantes abasteciam as suas embarcações, para as rotas marítimas, e nelas transportavam estrangeiros que traziam novos saberes e diversidade cultural.

“Os Portos são, para muitas regiões, meios de acesso e instrumentos importantes de tráfego. Mas, para outras, como a Madeira, estão tão ligados ao seu desenvolvimento, ao seu passado e ao seu futuro que, mais do que isso, são elemento essencial do seu progresso; são, em parte e numa palavra, a sua própria vida¹”.

¹ Cf. Alberto Araújo, in Diário das Sessões nº 196, 29 abril de 1949, Assembleia Nacional, IV Legislatura, Sessão nº 196 de 28 de Abril. In *Funchal – Porto e Cidade – Uma História*, Helena Borges

Devido à política colonial traçada pelos ingleses, a cidade do Funchal tornou-se um ponto atrativo que por sua vez trouxe turistas.

“Importância das suas produções ou da política colonial definida pelo império britânico (...) a obrigatoriedade da escala das embarcações do Cabo, Índia e Antilhas, aliada à disponibilidade do vinho para abastecimento e comércio nas praças de destino, tornaram o Funchal numa escala assídua. A isto acresceu a presença de visitantes na condição de doentes ou turistas” (VIEIRA, 2010).

Em 1468 o mercado flamengo registava venda de açúcar, que posteriormente viria a tornar-se famoso por toda a Europa. Hartman Schedel escrevia em 1495 que a Madeira “produz vários frutos, principalmente a cana sacarina, que traz à ilha consideráveis lucros, inundando a Europa de óptimo açúcar, que é conhecido por açúcar da Madeira”. (Magalhães, 2009, P.156)

Em meados do século XV a cana-de-açúcar afirmou-se como dominante, perdurando durante décadas. Em 1470 a produção rondava as 20 mil arrobas, posteriormente no final do século XV estimavam-se cerca de 120 mil arrobas.

Era tratada com muitos cuidados para que dela se pudesse obter a melhor qualidade. Apoiada pela coroa, a cana sacarina expandiu-se pelos solos, tendo as melhores terras sido destinadas à sua plantação ao longo da costa Sul.

O desenvolvimento na produção de cana-de-açúcar, para o mercado da Região nos séculos XV e XVI fez-se sentir através da sua riqueza, dando-lhe reconhecimento e denominando-se assim o açúcar como Ouro Branco.

O rápido crescimento da cana-de-açúcar levou-a além da Europa e do Mediterrâneo dando aos estrangeiros atenção a esta nova cultura.

“esta planta multiplicou de maneira na terra, que he o assucar della o melhor que agora se sabe no mundo, o qual com o beneficio que se lhe faz tem enriquecido muitos mercadores forasteiros e boa parte dos moradores da terra”. (Frutuoso, 1979, p.113)

A exportação do açúcar imprime assim uma maior dinâmica ao espaço insular, levando a uma atração no mercado e a que houvesse mais venda no Mediterrâneo. O aumento da

produção fez-se com alianças entre estrangeiros e produtores que depressa se relacionavam conforme os interesses.

No final do século XVIII, a Madeira tornou-se um ponto quase indispensável nas escalas de viajantes ingleses que relatavam as viagens. Devido ao clima, a ilha era também procurada para fins terapêuticos, tornando-se uma referência, conforme os testemunhos deixados.

O valor económico da cana sacarina, no mercado europeu e mediterrâneo levou a que se tornasse um dos produtos de maior riqueza europeia nas áreas do Atlântico. Gaspar Frutuoso relata a riqueza ostentada na cidade do Funchal, graças ao poder económico proveniente do açúcar:

“...estando a cidade do Funchal no mais alto e próspero estado que podia ser, mui rica de muitos açúcares e vinhas, e os moradores prósperos, (...) a mais e melhor riqueza daquela terra eram joias e ricas peças de móveis ricos, que mandavam trazer da flandres e outras partes pelos contratantes e forasteiros, a troco de mercadoria da terra e de suas novidades”. (Frutuoso, 1998, pp.328-333)

Este mesmo autor dá-nos conta de que a cana sacarina se terá desenvolvido atraindo estrangeiros que apostaram no seu crescimento:

“mandou a Sicília buscar canas-de-açúcar para se prantarem na ilha, pela fama que tinha das muitas ribeiras e águas que nela havia; com elas mandou vir mestres para temperamento do açúcar, se as canas nela se dessem; a qual pranta multiplicou de maneira na terra que é o açúcar dela o melhor que agora se sabe no Mundo, que, com o benefício que se lhe faz, tem enriquecido muitos mercadores, forasteiros e boa parte dos moradores da terra”. (*Ibidem*, p. 35)

Desta forma, a cultura da cana sacarina converte-se numa fonte de riqueza nos séculos XV e XVI pelo seu valor no mercado europeu.

A riqueza dos proprietários de canaviais e mercadores de açúcar levou a um progresso na sociedade madeirense, refletindo-se não só no quotidiano, mas também numa vertente artística e arquitetónica, segundo (Gouveia, 1991, p.11-22).

A cana sacarina deixou na Ilha da Madeira um património importante para a sua cultura. A produção de canaviais desenvolveu-se abrindo portas na economia de novas famílias.

Segundo Paulo Braga, em *Dádivas de Açúcar Madeirense a Conventos e Mosteiros Portugueses e Castelhanos*, várias instituições beneficiaram com as dádivas do açúcar, como os conventos o Convento de Santa Maria do Espinheiro em Évora, o Convento de Jesus em Aveiro, o Mosteiro de Santa Maria de Guadalupe em Espanha, entre outros, bem como os madeirenses. (Braga, 1992, p. 55)

O Funchal ocupou grande parte das suas terras neste cultivo produzindo açúcar em grandes quantidades. (Vieira, 2017)

“Esta ilha é muito fértil tendo antigamente produzido grandes quantidades de açúcar aqui cultivado e de excelente qualidade. O que agora possuem é bom, mas muito escasso, devido à existência de muitas plantações açucareiras nas Índias Ocidentais (...) pelo que apenas produzem o açúcar indispensável aos gastos caseiros e ao fabrico de doces (...)” (Aragão, 1981, p.85)

Nem sempre a cultura sacarina esteve no seu auge. Como qualquer outra cultura, teve os seus picos de grande produtividade e de decadência.

A cana-de-açúcar passa por um processo de transformação para poder chegar aos produtos alimentares. Compreende não só a plantação, mas também a transformação nos engenhos até chegar ao consumidor.

A Madeira oferece condições favoráveis para a produção da cultura sacarina, desde a lenha para alimentar as fornalhas dos engenhos, até à água para irrigação dos canaviais e para mover os engenhos.

Embora o sul da ilha tenha maior cultivo da cana sacarina devido à fertilidade dos terrenos, o oposto norte não deixa de ser menos importante. É no norte da ilha que está a maioria da lenha necessária para poder abastecer as fornalhas dos engenhos. Segundo Orlando Ribeiro, os primeiros canaviais foram plantados no Funchal por ordem de D.

Henrique. Onde antes se plantava o trigo, plantou-se a cana-de-açúcar, mais tarde a vinha, e agora bananeiras. (1962, p.98)

A cultura da cana-de-açúcar foi experienciada em ilhas como a Madeira, Açores e Canárias, sendo mais tarde, com os Descobrimentos, levada para o Brasil:

“Diante da terra firme dos novos continentes, de dimensões incalculáveis e habitadas por bárbaros hostis, as ilhas, ainda que fazendo parte dos novos mundos, se ofereciam como campos de experimentação enquanto natureza tropical com dimensões controláveis; lá se desenvolveu, em dimensões reduzidas, toda a tecnologia das novas culturas, assim como sua base económica e social”. (Fleischmann, 1987, p.103)

O produto resultante do cultivo servia como pagamento da mão-de-obra entre o lavrador e o proprietário do engenho.

Neste contexto veremos o património resultante da riqueza que a cana-de-açúcar trouxe até nós através do património edificado na Ilha da Madeira, nomeadamente os engenhos que foram o vetor de transformação da cana sacarina para o desenvolvimento da região.

2. Ciclo de vida da cana-de-açúcar

O ciclo de produção da cana-de-açúcar detém algumas fases. É iniciado com a plantação, onde as estacas são colocadas na terra húmida, facilitando assim a sua reprodução. Posteriormente existe a fase do afilhamento, em que nascem os novos talos, até formar uma “soca” (parte subterrânea), contendo cerca de 10 a 40 talos dependendo da espécie.

A rega deve ser abundante nas primeiras fases, facilitando o seu crescimento, em que se desenvolvem as ramificações, garantindo os nutrientes necessários. A proximidade com a água para irrigação é um fator muito importante, não só pela irrigação, mas também para o funcionamento dos engenhos que à *posteriori* transformam a cana. A gema terminal do talo pode evoluir para gema floral.

Na sua fase de maturação, a cana tem aquilo que se chama “sabugo”, produzido na parte superior e, mais tarde cortado, deixando apenas a cana. O talo é cortado o mais raso possível para que se possa aproveitar ao máximo para a extração do seu sumo. Resta a “soca” e os talos mais novos que depois se desenvolverão e darão um novo ciclo até que o seu rendimento seja reduzido e obrigue, posteriormente, a uma nova plantação de canaviais.

Em *Descrição da ilha da Madeira*, é retratado o cultivo da cana sacarina:

“(…) apanham primeiramente as canas e estendem-nas por ordem nos sulcos. Depois, cobertas de terra, vão-nas regando amiudadas vezes, (...) Daí que, pela força do sol, cada nó produz a sua cana que cresce a pouco e pouco cerca de quatro braças. (...) Assim amadurecem ao fim de dois anos e, quando maduras, cortam-nas na Primavera, rente ao pé. Os pés germinam de novo, produzem outras canas.” (Aragão, 1981, pp.84-85)

Regra geral os canaviais desenvolvem-se principalmente em cotas baixas (300 metros na costa sul e entre 150 e 200 na zona norte) devido a uma maior exposição solar.

Em termos de calendário anual na costa norte da Madeira, de abril a meados de maio é a fase de germinação, de finais de maio a julho, ocorre a fase do afilhamento e de agosto a novembro, a fase de crescimento rápido; a fase de maturação é entre dezembro e março.

Na costa sul da Madeira, o processo altera-se um pouco em termos de tempo. A fase de germinação começa entre maio e julho, o aphilamento compreende o período de meados de junho a agosto. O crescimento rápido vai desde setembro até dezembro e a maturação corresponde aos meses de janeiro a abril.

A época de colheita está compreendida entre os meses de março e finais de maio, dependendo do clima. A cana-de-açúcar tem algumas características inerentes para a sua produção. Após a colheita, é necessário que se proceda o seu tratamento, evitando que perca a sacarose. A apanha/colheita é um trabalho árduo além de exigir muita mão-de-obra. É feita sobretudo por vários homens em diferentes tarefas desde a limpeza da palha ao carregamento dos molhos de cana. Este tipo de trabalho levou a que se trouxessem escravos de África, ligando assim a Madeira à escravatura.

No processo de apanha, depois de limpa a cana, é posta em molhos para ser transportada para o engenho, onde é feita a moagem. O líquido resultante da moagem é filtrado com o objetivo de se tornar o mais limpo possível. Posteriormente, é feito um ajuste relativo ao teor de açúcar de forma a otimizar depois a fermentação, que se desenvolve em alguns dias, dali resultando um líquido “vinho de cana” sujeito a decantação e finalmente destilado.

Inicialmente eram usadas alçapremas para moer a cana à mão. Mais tarde, em 1452, foi feito um investimento por D. Henrique através de um engenho a água para fazer açúcar, onde as canas eram moídas.

Segundo Damião Peres, Cadamosto contava que chegavam ao Algarve, em 1454, “amostras de açúcar da ilha da Madeira, e (...) outras boas coisas também trazidas dos lugares e das ilhas do sobredito senhor” (Peres, *cit.*, pp.87-88).

Numa altura em que se iniciava a produção sacarina e pouca era a abundância para que se pudesse exportar em grandes quantidades, com cerca de 23 000Kg, o açúcar era considerado importante no mercado². É registado em 1456, na alfândega de Bristol,

² Verlinden, Charles. *Petite propriété et grande entreprise à Madère à la fin du XVème siècle*, p.9. cit. Magalhães, J. (2009) O açúcar nas ilhas portuguesas do Atlântico séculos XV e XVI

cidade de Inglaterra, entrada de açúcar vindo da Madeira (Godinho, 1963, p.83). O aumento do cultivo na ilha aumentava cada vez mais, devido aos bons resultados.

Em *Estudos sobre a Madeira*, Fernando Pereira aborda a continuidade desta cultura pelos agricultores da região, que afirmavam que “tinham vontade e com ajuda de Deus entendiam fazer daqui em diante novamente muitos açúcares e aproveitar muita terra com eles” (Pereira, cit., 1991, p.71).

Recentemente algumas dessas tarefas passaram a ser executadas mecanicamente resultando em menos tempo de esforço. Nos últimos dez anos, a produção tem aumentado segundo dados publicados pelo Governo Regional, traduzindo-se numa média anual de 5000 a 6000 toneladas. Segundo a Direção Regional de Estatística da Madeira, em 2019 a cana-de-açúcar representa um volume de produção de 9 814 toneladas.³

A sua produtividade varia entre 40 ton/ha de canaviais antigos de plantação e 120 ton/ha em canaviais de novas plantações.

Tem 72 h para ser espremida e cozida depois de cortada, evitando-se também a fermentação e a perda da origem do açúcar. Desta forma, a partir do século XV, foi necessária uma adaptação e inovação para evitar as possíveis consequências do não aproveitamento da cana.

Com a introdução de novas socas, o cultivo de cana-de-açúcar fez-se notório, exportando-se e trazendo até nós empreendedores que ajudaram no crescimento da ilha. Pertencente ao género *Saccharum*, existem pelo menos seis espécies.

A partir da Madeira, o açúcar, que sustenta a doçaria, passou a ser produzido em grande escala, o que posteriormente condicionou os preços de venda no século XV. A planta da cana-de-açúcar, introduzida na Madeira no início do século XV, fez sucesso durante anos, mantendo a sua cultura até aos dias de hoje. Apenas 30 anos depois de ser introduzida, fazia da Madeira uma grande produtora de açúcar na Europa.

³Disponível em <https://estatistica.madeira.gov.pt/download-now/economica/agricultura-floresta-e-pesca/prod-veg-prd-animal-pesca-pt/prod-vegetal-noticias-pt/noticias-estatisticas-anuais-pt/2509-18-06-2020-drem-divulga-estatisticas-da-agricultura-e-pesca-de-2019-para-a-regiao-autonoma-da-madeira.html>

Mais tarde no século XVIII o desenvolvimento da plantação sacarina permitiu-se devido à reintrodução de cana-de-açúcar, num trabalho desenvolvido por agrónomos que se empenharam em dar continuidade a esta cultura. Note-se que foi atingida por várias doenças. Como curiosidade, em termos fitossanitários, a cana-de-açúcar pode ter a praga *Sesamia nonagrioides* conhecida como “bicho da cana” ou “broca”. Esta praga quando surge pode afetar atingindo cerca de 40% da produção.

Esta cultura é predominante em grande parte da zona sul como: Calheta, Ponta do Sol e Ribeira Brava com mais de 130 hectares. Porém, a atividade vinícola foi ganhando importância no século XVI, e fez com que se transformasse a economia da Ilha, de modo que os canaviais foram desaparecendo.

Durante décadas foi-se aperfeiçoando e transformando a cultura açucareira. Contudo, três séculos depois a monocultura sacarina ganha terreno, segundo Benedita Câmara, devido a fungos que acabariam por matar videiras (Câmara, 2002).

Em 2019, com cinco engenhos em funcionamento, transformaram-se cerca de 8000 toneladas de cana, segundo o Instituto do Vinho, do Bordado e Artesanato da Madeira, são eles a Sociedade de Engenhos da Calheta, o Engenho Novo, a Fábrica do Ribeiro Seco e Companhia dos Engenhos do Norte e o Reizinho são aqueles que existem a funcionar atualmente.

A cana-de-açúcar tinha também representação nas canções de outrora. O poeta Manuel Gonçalves mais conhecido por Feiticeiro do Norte, dedicou uma cantiga à cana sacarina, chamada ‘Cantiga da cana’:

“Esta cana doce pra muita coisa há-de dar,
há-de dar para quem a rega,
há-de dar para o levadeiro,
e ainda há-de ficar uma coisinha,
para ensacar o vendeiro”.

(Manuel Gonçalves, ‘Feiticeiro do Norte’)

Estes são alguns dos versos de 1959, do poeta Manuel Gonçalves, inspirado na cultura madeirense.

“Ainda hoje me lembro

Da desgraça desta ilha:

acabou a cana doce

frequentou a cana milha.

Depois veio a bomboa,

a riscadinha e a preta,

mais doce e mais importante,

cristalina e violeta.”

(Manuel Gonçalves, Feiticeiro do Norte).

Nos versos alusivos ‘A Cana-de-Açúcar’ o poeta alude à economia madeirense, evidenciando as principais atividades agrícolas de fonte de rendimento: a cana sacarina e a vinha. Menciona a qualidade destas culturas e os mediadores dos lucros desta produção: o senhorio, o vendeiro, o fabricante, a Câmara, etc.

Naidea Nunes toma conhecimento de uma cantiga vinda do Porto da Cruz, um despique de borracheiros, durante a apanha da cana.

“Parecia que ia dar chuva

que lindo dia de Verão,

o compadre roubou-me as canas

que eu tenho informação.

Etc.” (Nunes, 2004, p.235).

A expansão do cultivo da cana cedo requereria a edificação dos meios necessários para a produção do açúcar, com destaque para os engenhos, importante património edificado, a marcar ainda algumas das paisagens da Região.

3. Património Edificado

3.1.O papel dos engenhos

Os engenhos surgem, após o aparecimento das primeiras plantações de cana-de-açúcar na Ilha da Madeira.

O engenho refere-se ao local onde se mói a cana e se produz o açúcar, dando origem ao mel ou a aguardente. Neste contexto está indexado todo o cultivo de produção. A estrutura de um engenho tem como ponto principal a casa do engenho. Isto é, a fábrica propriamente, onde se reúnem as instalações para a manipulação da cana e o preparo do açúcar. O nome de “engenho” estendeu-se depois da fábrica para o conjunto da propriedade com suas terras e culturas: “engenho” e “propriedade canavieira” tornaram-se sinónimos. (Prado, 1981, p.23)

O primeiro engenho madeirense foi de Diogo de Teive em 1452, tratava-se de um engenho de água, no Funchal.

Segundo Giulio Landi, citado por Alberto Vieira, funcionava no século XVI um engenho com um sistema idêntico ao do fabrico de azeite:

“Os lugares onde com enorme atividade e habilidade se fabrica o açúcar estão em grandes herdades, e o processo é o seguinte: primeiramente, depois que as canas cortadas foram levadas para os lugares acima referidos, põem-nas debaixo de uma mó movida a água, a qual triturando e esmagando as canas extrai-lhe todo o suco. Aqui há vasos postos por ordem, para cada um dos quais o suco saído das canas passa um certo tempo em ebulição, depois, passando para os outros vasos, com fogo brando, dão-lhe com habilidade a cozedura, de modo que chegue a espessura tal que, posto depois em formas de barro, possa endurecer. A espuma que se forma ao cozer o açúcar, deita-se em barricas, exceto a que sai da primeira cozedura, porque esta se deita fora; mas a outra, que se conserva, é muito semelhante ao mel” (Vieira, 1996, p. 68).

A força motriz da água vinda pelas encostas sobranceiras da ilha e a canalização das levadas pelo Homem, contribuiu para o progresso da indústria açucareira na Madeira.

Para além dos engenhos existiam as alçapremas ou prensas manuais para fabricar açúcar. As condições geo-hidrológicas da Madeira eram oportunas para os engenhos de água e para a irrigação de plantação de cana sacarina.

Para serem movidos os engenhos, usaram-se diversas fontes de energia, recorrendo-se também à força humana. Os mecanismos foram para além da mó, usada no século VIII, na Sicília, como descreve Giulio Landi sobre um engenho de 1530. A mó era usada para triturar para que se pudesse extrair a maior quantidade possível de sumo. A máquina a vapor, usada a partir do século XIX, leva a produção de açúcar a dar um grande salto na produção.

Deste modo favoreceu os engenhos. Segundo Gaspar Frutuoso, a Ribeira de Santa Luzia servia levadas e o engenho Hinton.

A Madeira adaptou a sua agricultura em função da cana sacarina e das exigências provenientes da expansão do açúcar. Desta evolução resultou para o vinho a prensa, para os cereais a mó de pedra e no que diz respeito ao açúcar usou-se a tração animal, denominados de trapiches. Existiam também engenhos movidos pela força do vento e da água. Estes exigiam mais trabalho pelo que empregavam grande número de trabalhadores.

Foram aparecendo outros engenhos, cuja construção foi sendo autorizada, como é o caso de Álvaro Lopes “faça hum enjenho de fazer açúcar que seja de moo ou d'alçapremas, ou doutra arte...o qual enjenho será d'augoa com sua casa e casa de caldeiras...”. (Vieira, 2000: 18)

Gaspar Frutuoso em *Saudades da Terra*, dá-nos conta de que nos fins do século XVI existiam na Madeira 34 engenhos numa área desde a Calheta até ao Porto da Cruz, sendo 9 na capitania de Machico e os restantes na capitania do Funchal. (1981, vol. II)

No início do século XIX, a moagem da cana conciliou as estruturas de produção com o volume de cana moída passando a adotar-se o uso de cilindros, normalmente de madeira de til, existente na Madeira, dominando as técnicas usadas até então.

“A par da cultura da vinha, a cana-de-açúcar constituiu, em um período de largos anos, a base da economia. Assim, no tempo em que a produção de aguardente era livre, havia três engenhos que, dia e noite, alvoroçavam a tranquilidade melancólica da aldeia. (...). Mas vieram as leis. Os engenhos emudeceram. O lavrador arrancou as canas. Acabou-se o burburinho, o afogo, a azáfama de homens e mulheres, na jubilosa tarefa da apanha e do emolhar da cana-de-açúcar em atos de vime, de espadana, de arcos de ferro e de arama. Morreram a poesia bucólica do apitar guiado da fábrica de vapor na calada das noites tépidas de Primavera, impregnadas pelo aroma forte da ressurreição da vida de todos os vegetais. E o apito, sensação de centro industrial, a montanha o guardou e o ouvido esqueceu.” (Gouveia, 2008, pp.34-35)

A classe mercantil atraída pela riqueza do açúcar fixava-se nos principais pontos de produção e comércio do ouro branco. O açúcar tornou-se um produto pioneiro na promoção do território insular desenvolvendo a economia e favorecendo a ilha.

Alguns estrangeiros, como o florentino Simão Acciaioly, por exemplo, apaixonados e encantados com a beleza madeirense fixaram-se e desenvolveram novos modos de vida que imprimiram melhorias ao quotidiano. Divulgaram a cultura além-fronteiras relatando histórias e descrevendo paisagens que observavam.

Os engenhos retratam um passado cultural da vida madeirense e do seu modo de vida sustentando as famílias e suportando a economia regional. Algumas ruas ganharam o nome de engenhos como podemos ver no texto de Helena Marques,

“Também os moinhos de açúcar cresceram por todo o lado e multiplicase o seu nome na toponímia da cidade: Largo dos Moinhos, Travessa dos Moinhos, Beco dos Moinhos, Rua dos Moinhos. Até o próprio mar se estendeu já a influência do açúcar produzido nos engenhos locais, tornando-se comum, Europa fora, falar da rota do açúcar como se todos os caminhos conduzissem à Madeira.” (Marques, 2008, p.58-59).

Horácio Bento Gouveia traz até nós o ruído dos engenhos, trabalhando até noite dentro.

“Assim, no tempo em que a produção de aguardente era livre, havia três engenhos que, dia e noite, alvoroçavam a tranquilidade melancólica da aldeia. Pelo crepúsculo silencioso dos entardeceres de Maio, cor de fogo e laranja a poente, a zoadada da água que caía das cales e fazia moer as grandes rodas de madeira, prolongava-se, noite dentro, de compita com o ruído dos cilindros de basalto que espremiavam as canas e com o matraquear da engrenagem do engenho a vapor. Mas vieram as leis. Os engenhos emudeceram. O lavrador arrancou as canas. Acabou-se o burburinho, o afogo, a azáfama de homens e mulheres, na jubilosa tarefa de apanha e de emolhar da cana-de-açúcar em atos de vime, de espadana, de arcos de ferro e de arame.”. (Gouveia, 2008, pp.34-35)

Atualmente não existem vestígios de engenhos dos séculos XV e XVI na Região restando apenas registos escritos. Encontram-se espalhados pela ilha vestígios de alguns dos antigos engenhos posteriores ao século XVI, atualmente em ruínas, os quais podem ser visitados. Restam chaminés e infraestruturas degradadas como por exemplo, a chaminé do engenho Hilton no Funchal ou também vestígios materiais em São Vicente e na Ponta Delgada. Neste último o Conde de Carvalhal mandou construir um engenho o qual é destacado nas obras de Horácio Bento Gouveia.

Leia-se, a propósito, *Águas Mansas e Canga* deste autor, “as águas que fazem gemer na recordação, os engenhos da cana, os quais se foram”⁴. Destaca a época auge dos engenhos e o declínio na Ponta Delgada através de uma crónica encenando o sofrimento e esperança num quotidiano de sobrevivência. Relata também a produção de aguardente que veio asfixiar os engenhos de açúcar. O romance *Canga*, pode ler-se, “As gentes das Lombadas, ao passarem em frente do engenho, arregalavam os olhos de pasmadas. Quem imaginava que de uma fábrica tão velha, a cair com a ventania, escuro como um tição, pudesse nascer outra nova! Até parecia milagre!” (Gouveia, p.46)

Em meados do século XIX fabricavam açúcar apenas três engenhos no Funchal e outros três, aguardente. No Funchal, concentrou-se um grupo de engenhos para produção de açúcar, localizados em Santa Luzia e em São Martinho sendo esta última a freguesia mais importante no cultivo de cana. No centro do Funchal é possível observar a chaminé da

⁴ Leia-se o prefácio de Carlos Lélis em *Águas Mansas*, de Horácio Bento Gouveia, 1963.

antiga Fábrica de Açúcar de S. Filipe atualmente restaurada na Praça do Pelourinho com uma unidade hoteleira ainda em construção.

Na década de 30 do século passado, o único engenho industrial de açúcar na Região era o famoso Hinton. Atualmente possui pouco mais de uma chaminé e escombros no atual Jardim de Santa Luzia. Quando, ainda de pé, era admirado por quem o conseguia observar, “E no frio de Março só me deixa uma breve espreitada na janela, no colo da mãe que perscruta as horas no relógio Hinton, perpendicular à parede da fábrica, adornado de redes de ferro verde”. (Fournier, p.31). Com apenas 29 engenhos em laboração, destinavam-se apenas cinco ao fabrico de açúcar entre a Calheta, Ponta do Sol, Funchal e Santa Cruz no ano de 1861.

Noutros concelhos como o Porto Moniz há menção de engenhos a partir do século XIX, os quais ficaram em ruínas bem como os de Santana. Na vertente sul existiram diversos engenhos com destaque para o concelho da Calheta. Para além dos dois engenhos em funcionamento, é possível observar a chaminé do engenho de António Rodrigues Brás (1908) na marginal da vila e uma outra chaminé no Estreito da Calheta – Caminho dos Moinhos. No Arco da Calheta destaca-se o Engenho Velho, atualmente transformado em unidade hoteleira. Existiram também outros no Paúl do Mar, e há registo de uma fábrica de aguardente no Jardim do Mar movida a água, construída em 1900.

Na Ribeira Brava existiu um engenho, naquele que é agora o Museu Etnográfico da Madeira, o qual pode ser visitado. Era na Ponta do Sol que se situava a percentagem mais elevada da produção. Este último concelho detinha parcelas privilegiadas para a cana-de-açúcar, pertença do comerciante flamengo João Esmeraldo que mandou edificar o Solar do Esmeraldo. Detinha um engenho de açúcar que pode ser visitado.

Todo este desenvolvimento e riqueza das trocas comerciais trouxeram até nós uma panóplia de peças de arte que contribuiu para o enriquecimento do património madeirense. Trouxe peças decorativas valiosas, assim como ornamentos para as igrejas, peças de joalheria, etc. “(...) no recanto mais afastado da entrada, ao fundo, dispusera um antigo roupeiro de porta com espelho, uma velha camilha madeirense com baldaquim e uma caixa de açúcar vinda da área das cozinhas”. (Fournier, p.22)

Atualmente laboram na Madeira cinco engenhos: sendo dois na Calheta, um no Funchal, um em Gaula e dois no Porto da Cruz. Destes, três são produtores apenas de aguardente: o do Porto da Cruz e o de Gaula. O engenho do Ribeiro Seco apenas fabrica mel e os engenhos da Calheta fabricam mel e aguardente.

3.1.1. Sociedade de Engenhos da Calheta



Figura 1 – Sociedade de Engenhos da Calheta

A Calheta, terra de muito açúcar, tinha vários engenhos desde o Arco até ao Paúl do Mar. No segundo ciclo do açúcar na Região Autónoma da Madeira, numa época de desenvolvimento industrial, surge o engenho na vila da Calheta numa fusão das fábricas da zona Oeste, sete, numa só em maio de 1952. Trata-se de um dos mais antigos engenhos da Madeira. Situado na vila da Calheta, conta com o seu período laboral uma vez por ano, normalmente após a Páscoa durante um mês e poucos dias. A Sociedade de Engenhos da Calheta data de 1901, um período importante para o desenvolvimento industrial.

Ao longo do ano dedica-se à venda de produtos e tem em funcionamento um museu onde é recriada a história do engenho através da exposição de artefactos arqueológicos provenientes dos séculos XIX e XX. Tem a exibição de um filme e é possível observar vários grafismos representantes da produção da cana sacarina desde a sua colheita, transporte e todo o processo de transformação de aguardente.

Existe ainda uma sala de provas onde podem ser apreciados licores e provar o bolo de mel. Existe ainda um bar-adega. Produz rum com uma fermentação controlada e mel de cana elaborado pela cozedura da garapa a vapor. Os seus produtos são apreciados em todo o mundo. No início da sua laboração era movido a água. Atualmente funciona a vapor e

água na produção de mel e aguardente resultante da destilação feita num alambique. Mói cerca de 2.000 toneladas de cana por ano, cerca de 100.000 litros de Rum e 20.000 Kg de mel. Produz o *Calheta Rum* especialmente para exportação, são Runs produzidos de 1999, 2005 e 2009.

Em 2017 foi lançado a *Aguardente de Cana-de-Açúcar Bracaná*, uma edição limitada. Um ano depois, de entre vários prémios, recebeu na feira de bebidas espirituosas mais prestigiada do país, o galardão de “Produto Português do Ano” no *Lisbon Bar Show*.

Atualmente, na freguesia do Arco da Calheta, encontram-se apenas vestígios de um engenho que se transformou numa unidade hoteleira, o Engenho Velho Hotel. Na vila da Calheta houve três: o de Vicente Lopes (1894), Lopes & Duarte (1901) e o de António Rodrigues Brás (1908). Deste último apenas restam vestígios e a chaminé na marginal da Calheta. O museu deste engenho encontra-se atualmente aberto para que possa ser visitado.

3.1.2. Engenho do Torreão



Figura 2 - Interior da Fábrica do Torreão, Funchal. Perestrellos Photographos, post. 1909, MFM-AV, em depósito no ABM, PER/511.

A família Hinton foi detentora de grande riqueza na Ilha da Madeira. O inglês William Hinton veio à região para curar os males da sua saúde. Aqui criou a sua riqueza na indústria dos vimes, da banana e do açúcar onde se destacou sendo o principal produtor detendo um monopólio que perdurou ao longo dos anos.

Localizado no atual Parque de Santa Luzia, o engenho remonta ao século XIX. O engenho do Torreão erguido em 1856 que laborava a vapor, teve uma grande capacidade de produção devido à sua maquinaria vinda do exterior. Este engenho era isento de impostos e laborava durante quatro meses anualmente.

A Companhia Fabril do Açúcar Madeirense, na Ribeira de São João, recorreu à tecnologia francesa e seguia o modelo do visconde de Canavial. Esta marcou um novo período de controvérsia com o facto de a família Hinton plagiar o método do visconde. Era usada

água no bagaço para aproveitar o sumo da cana, este uso era exclusivo da Companhia Fabril, mas o sistema havia sido copiado por Hinton.

A modernidade do engenho destacava-se pelas coleções das plantas das máquinas e pela propriedade industrial. A fábrica do Torreão foi o centro do império açucareiro Hinton. Era apresentada como um modelo de exploração industrial, durando até 1985. O fecho desta fábrica determinou o fim da produção de açúcar na Madeira.

Segundo Lília Silva, a companhia William Hinton & Son era uma unidade que contava com 230 trabalhadores o que aumentava o desenvolvimento do engenho. Processava cerca de 608 toneladas de cana sacarina. (2021, p.43)

Segundo José Gomes e Elsa Andrade, o Engenho do Torreão é uma “síntese” da cultura açucareira madeirense, dos séculos XIX e XX, pelo seu património como unidade fabril que representa um ativo cultural na Europa Ocidental⁵.

“Em breve chegarão à beira da fábrica os carros carregados de canas, prontos para serem engolidos pela usina que, pontualmente, às oito da manhã, quatro da tarde e meia-noite, apitará o silvo que avisa a mudança dos turnos operários. Entrarão carros cheios, sairão vazios para novas cargas e longas esperas, noite adentro, no espaço das árvores e na fronteira da ribeira.

O fumo traz o cheiro dos melaços que se cozem entre o ranger das máquinas, que espremem sumo e rejeitam o bagaço seco que voltará à terra, agora como adubo de outros cultivos.

Mais tarde sairão sacas de açúcar de tons pardos e ali permanecerão, mais tempo, as enormes cubas de álcool à espera de outros fins”. (Fournier, 2008, p.31)

Mais tarde surgem outros engenhos, que se encontram atualmente em funcionamento e como tal estão presentes nos roteiros propostos. São eles o engenho do Ribeiro Seco, os Engenhos do Norte e o Reizinho. Todos importantes para a cultura açucareira na região, uma vez que são um vetor fundamental para o desenvolvimento e preservação desta cultura. Atualmente produzem-se os derivados da cana-de-açúcar, o mel de cana e a aguardente mantendo viva a história da cana sacarina na Ilha da Madeira e perpetuando-a.

⁵ Arquivo Hinton, disponível em <https://arquivo-abm.madeira.gov.pt/details?id=120857>.

Encontram-se preservadas máquinas e a icónica chaminé da fábrica vinda de uma arqueologia industrial marcada pela safra sacarina da Madeira Oitocentista. Manteve-se em laboração até 1976 e mais tarde em 1986 foi desmantelado. Em 1939 foi o único engenho a ficar com o exclusivo do fabrico de açúcar.

Em 2006 a marca William Hinton, junta-se à sociedade, ao Engenho Novo da Madeira localizado no Estreito da Calheta. Destinado a transformar cana-de-açúcar em Rum Agrícola com uma nova geração de empresários descendentes da família Hinton. A aposta principal é o rum da Madeira, o qual é extraído atualmente de um alambique de coluna centenário pertencente à Fábrica do Torreão.

O papel dos engenhos é também importante para que se promova o destino Madeira levando-o além-fronteiras com a divulgação dos seus produtos.

3.1.3. Engenho do Ribeiro Sêco



Figura 3 – Engenho do Ribeiro Sêco, Funchal

É uma antiga fábrica de mel-de-cana localizada na cidade do Funchal e conta com mais de cem anos de história. Foi fundada em 1883 por Aloísio César Bettencourt.

Trata de proteger a cultura secular da cana doce como património intemporal da Madeira preservando a forma de fabrico de mel-de-cana. Embora produtora de aguardente, esta fábrica dedica-se à produção de mel de cana sendo atualmente a única dedicada a este derivado do açúcar.

Com atividade durante todo o ano, é em meados de abril e maio que tem maior ocupação com a entrada de cana-de-açúcar para o seu processamento.

Destaca-se pelo seu potencial de fabricação e produção. A empresa preocupa-se com o meio ambiente, de forma que o mel-de-cana biológico, um produto saudável, é um exclusivo desta fábrica. A cana sacarina biológica é plantada em solo preservado por métodos de cultivo sem pesticidas sintéticos. É um processo acompanhado e certificado com normas próprias. É 100% natural. O mel-de-cana biológico é rico em cobre, ferro, magnésio, cálcio, fósforo e vitamina B1.

Para além do mel, comercializa na sua loja produtos caraterísticos como os bolos de mel e as broas. Neste engenho são permitidas visitas guiadas.

3.1.4. Engenhos do Norte

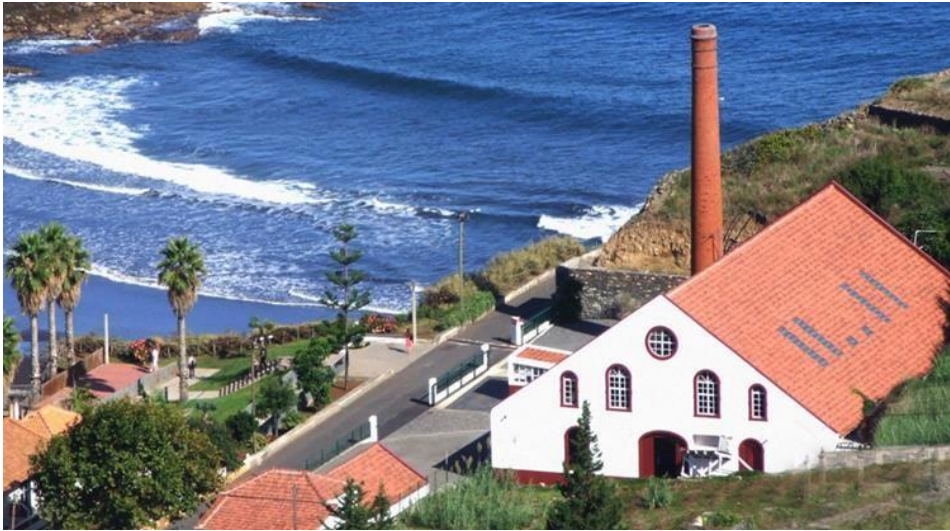


Figura 4 - Engenhos do Norte – Porto da Cruz

Em 1927, na vila do Porto da Cruz, costa Norte da Madeira fundiram-se alguns dos cinquenta engenhos que outrora laboravam na ilha. Passaram assim a chamar-se Companhia de Engenhos do Norte. Atualmente denomina-se como Engenhos do Norte, tratando-se de um engenho a funcionar.

Os Engenhos do Norte testemunham o património e o passado da produção de açúcar através da sua laboração ainda existente e do seu núcleo museológico.

É um dos poucos engenhos antigos atualmente em funcionamento. O edifício contempla uma chaminé com cerca de 26 metros de altura edificada com tijolo vermelho.

A sua laboração faz-se ainda nos dias de hoje com maquinaria da época inicial. A caldeira a lenha é uma dessas peças utilizadas, a qual era alimentada com lenha e com desperdícios da moagem de cana sacarina. Outras das peças são as bombas a vapor, tinas em cobre, usadas na produção de mel e alambiques, por exemplo, que produzem o Rum Madeira.

Destaca-se na Europa devido à utilização do vapor como força motriz, pois é o único engenho na Europa a funcionar com máquinas a vapor, um património preservado segundo Luís Faria, tornando-se compensatório pelo resultado final e pelo reconhecimento internacional. É também a mais antiga fábrica de licor na região.

Fabrica aguardente de cana ou rum, chamado no Brasil como cachaça. Demora cerca de 48 horas desde o processo de moagem da cana até à saída de aguardente do alambique.

Durante o período de laboração é possível experienciar os cheiros e observar a movimentação das máquinas. Possui sete marcas de Rum: Rum Zarco, Rum TVT, Rum 980, Rum 970, Lido, Banca e Rum North. As marcas mais antigas são a “Branca”, “Larano” e “970”. No entanto a “Branca” e a “970” são as mais premiadas. Em 2016 recebeu quatro medalhas no “*International Spirits Challenge*”. Em 2018 recebeu novamente a medalha de ouro pelo “*Spirit Slection by Concours Mondial de Bruxelles*”.

Foi o único rum português distinguido num concurso mundialmente prestigiado que reconhece a qualidade provenientes dos 4 cantos do mundo e onde participam mais de 50 países. Os Engenhos do Norte detêm atualmente mais de 20 medalhas em concursos internacionais o que traduz um reconhecimento para a Região sendo afirmada internacionalmente pela qualidade dos seus produtos.

É na Casa do Rum que podemos degustar os seus produtos, os quais possuem qualidade merecedora de destaque e prémio.

A popularidade é notória sobretudo pela afluência à loja, onde se provam iguarias regionais ali produzidas. A época de laboração traduz um aumento significativo de visitas, pelo que são por vezes restringidas. Atualmente exporta para muitos países. Os E. U. A., a África do Sul e Austrália são alguns dos principais compradores. O mercado agrícola regional é um aliado na produção de licores. Segundo um dos proprietários, podem ser usados cerca de 35 a 45 toneladas de maracujás.

O Rum Agrícola é a típica bebida produzida por este engenho através de uma seleção de canas-de-açúcar com a melhor qualidade para que depois se possa transformar em rum. Este engenho tem um Pacote de Masterclass de Rum Agrícola.

A par destes engenhos que se encontram atualmente em funcionamento, existem outros produtores de rum na Madeira.

4. Outros Produtores

4.1.O “Reizinho”

Foi “O Reizinho”, um engenho, criado em 1982 pelo seu proprietário Florentino Izildo Gouveia Ferreira, em Santa Cruz, iniciou-se com a tradicional moagem e a produção caseira de aguardente. Atualmente representa cerca de 1,5% na indústria regional e comercializa não só para Portugal, mas também para o mercado francês e inglês. Produz bebidas espirituosas derivadas da cana-de-açúcar como os licores de diversas frutas e outras bebidas, além de aguardentes. Foi o primeiro produtor de gin destilado de cana-de-açúcar na região, o então conhecido *Gin The First*.

Este engenho tem como particularidade o facto de as suas prateleiras, em vime, serem construídas pelo proprietário, conceito este que se aplica nos diversos pontos de venda que comercializam os seus produtos pela ilha.

Ganhou vários prémios internacionais, destacando-se as medalhas de ouro em 2019 no World Rum Awards e em 2020 no China Wine & Spirits Awards.

4.2.Abel Fernandes, Lda

Produz Rum no norte da ilha desde 1982, no Porto da Cruz. Trata-se de uma destilaria artesanal de Rum da Madeira envelhecido de mais de vinte anos. É a mais pequena da Madeira.

A empresa comercializa lotes de “aguardente velha” no melhor momento de comercialização, quanto mais velha, mais complexa se torna a sua cor, o seu aroma e o sabor.

4.3. Vinha Alta, Lda

VA Spirits é uma empresa recente dedicada à produção independente de bebidas na Madeira. Produz aguardente de produtos cultivados na região. Tem a particularidade de usar na fermentação uma levedura específica e isolada em vinhas de Cabernet Sauvignon, proporcionando um aroma diferenciado. Produzem também vinhos de cana através de fermentação feita através de sumo e com elevado teor de álcool.

O rum produzido por este produtor é envelhecido em cascos de Vinho Madeira Malvasia nos armazéns situados nos Canhas, Ponta do Sol, numa altitude de cerca de 500m onde a temperatura é mais fria e assim proporciona uma melhor conservação.

5. Doçaria madeirense e os seus derivados

A crescente procura pelo açúcar fez-se sentir na gastronomia que depressa desenvolveu sobretudo os derivados da cana sacarina e a conserva de frutas entre as ilhas.

Na Madeira devido à produção de açúcar, a doçaria tornou-se uma arte importante com a confeção de doces, conservas e frutas cristalizadas. Segundo Alberto Vieira, esta arte expandiu-se até às ilhas açorianas e ao Brasil levado pelos mestres açucareiros madeirenses.

Gaspar Frutuoso em *Saudades da Terra* refere os manjares nas festas de D. Isabel de Abreu e António Gonçalves da Câmara como:

“ricos e esquisitos manjares de toda sorte, como os sabem muito bem fazer as delicadas mulheres da ilha da Madeira, que (além de serem comumente bem assombradas, muito formosas, discretas e virtuosas) são estremadas na perfeição deles e em todas as invenções de ricas coisas, que fazem, não tão somente em pano com polidos favores, mas também em açúcar com delicadas frutas.”. (Frutuoso, 1998, p.110)

De acordo com Benedita Câmara, a produção de cana sacarina aumentou e com isso fez-se ver o crescimento dos seus derivados nomeadamente no fabrico de aguardente, sobretudo nos anos sessenta e setenta do século XX (2002:148). Estes produtos foram durante muito tempo uma fonte de rendimentos para muitas famílias produtoras.

Paulo Braga aborda o facto de a produção sacarina se estender ao longo do tempo em maior quantidade e menciona também os doces brancos feitos com o açúcar proveniente da cana.

“E per esser bagnata do molte acque, il sopraddetto signore, há fatto mettere in questa isola molte cannemele, le quali han fatto gran pruova; e fansi zuccheri per somma di cantara quottrocento di una cotta e di mistura: e, per quello che posso intendere, se ne fará com tempo maggior somma, per esser paese molto conveniente a tal cosa, per l'aere caldo e temperato: ché mai non vi fa freddo da conto, come in Cipri e in Cicilia: e fannosigli di molte confeziona bianche, che sono in tutta perfezione”. (Ramusio, 1606)

O testemunho do navegador francês François Pyrard de Laval confronta a qualidade do açúcar madeirense e compara-o ao comercializado no Novo Mundo gerando uma concorrência para Portugal, no entanto a qualidade supera.

“Não se fala em França senão no açúcar da Madeira e da ilha de S. Tomé, mas este é uma bagatela em comparação do Brasil, porque na ilha da Madeira não há mais de sete ou oito engenhos a fazer açúcar e quatro ou cinco na de S. Tomé” (Pyrard, 1944, I, 228).

Trata-se de um produto diferenciador do património e da identidade madeirense. Em termos turísticos é um produto que atrai não só pelo legado histórico dos engenhos, mas também pelas plantações que podem ser visitadas. Os derivados são conhecidos além-fronteiras. A tradicional poncha e o bolo de mel, por exemplo, fazem as delícias de quem os procura.

As ilhas atlânticas são regiões açucareiras com destaque para a doçaria, conservas, bebidas e mezinhas associadas à produção do açúcar. Com influência árabe os doces e conservas irradiaram-se nas restantes ilhas sobretudo nas Canárias e em Cabo Verde.

O médico Sloane, numa passagem pela Madeira no século XVII, mencionou nos seus registos sobre os doces feitos com açúcar também do Brasil, “alguns doces de conserva com marmelada, doce de cidra, que são feitos com açúcar do Brasil ou da própria ilha”.

A cana sacarina diversificou-se no uso industrial gerando derivados como o açúcar, o mel, o álcool e a aguardente, a partir dos quais surgem outros produtos como os doces e a poncha regional madeirense por exemplo. Nos séculos XVII e XVIII eram vários os registos, nos livros de despesas, de compras de açúcar e de conservas, posteriormente usados na doçaria.

Na Madeira, havia registos nos conventos de Santa Clara, Recolhimento do Bom Jesus, Misericórdia e Mercês. Em Doces e sabores do Quotidiano Madeirense, Sainz-Trueva faz o registo da doçaria destes conventos, nomeando doces como: papos de anjo, barrigas de freiras, manjar branco, suspiros, toicinho-do-céu, argolinhas e cordeiros de ovos. Os

doces do Convento de Santa Clara eram também exportados para a Flandres, Países Baixos e para o Brasil.

No início do século XX produtos como as frutas cristalizadas e compotas eram confeccionados de forma artesanal pela população particularmente pelas mulheres. Mas nem sempre os houve em abundância.

“Como a comida era pouca, os comerciantes não podiam vender muita coisa de uma só vez. Assim era a lei! Até no açúcar era tudo contadinho. A minha família tinha direito só a 2,5 quilos por mês porque lá em casa éramos cinco pessoas. Dizíamos que o açúcar era vendido por “senhas”. Se a família fosse maior é claro que teria direito a mais açúcar. Se faltasse durante o mês não podíamos ir a outra venda. Era só naquela que podíamos comprar. Não havia maneira de enganar os comerciantes. Tínhamos mesmo que poupar muito porque não podíamos comprar mais açúcar até ao próximo mês.” (Gonçalves, 2012, p.33)

Nas festividades, eram típicos alguns doces principalmente no Natal. No Advento e Entrudo predominavam os sonhos, as talhadas de amêndoa, as broas, as cavacas bem como as alféolas. Noutras épocas religiosas, ao longo dos séculos XVI a XX produziam-se pastéis, bolo doce, rapadura, marmelada, bolo de mel, queijadas, etc. Atualmente mantém-se a tradição na confecção de bolos de mel e broas na época natalícia.

Recentemente a doçaria madeirense foi candidata às “7 Maravilhas Doces de Portugal”⁶, concorrendo com sete doces. São eles: as queijadas da Ribeira Brava, o bolo de Mel (Funchal), a broa de mel-de-cana (Funchal), as malassadas (Santa Cruz), o rum-de-cana biológico (Funchal), o mel-de-cana clássico (Funchal) e os reбуçados de funcho (Funchal). De todos estes doces, a queijada madeirense, da Ribeira Brava, foi a vencedora na eliminatória regional, representando a Região Autónoma da Madeira.

⁶ Informações disponíveis no site <https://7maravilhas.pt/>

5.1. Alfenim

Proveniente do árabe *fanib* e de origem persa *panid* é um doce medieval que significa “branco” em português. Trata-se de um derivado da cana-de-açúcar feito com mel o qual exige maestria para ser moldado. Este doce na sua confeção, quando sólido, é puxado até se transformar numa massa branca de açúcar. Segundo Emanuel Ribeiro, alfenim, é a “massa de assucar que se leva ao ponto em que se torna branca e com a qual se formam diferentes figuras”. (Ribeiro, 1993)

A confeção deste doce faz-se, misturando açúcar, água, vinagre e criatividade para peças com formas variadas. Para além de um doce para as crianças, o alfenim é também considerado como um produto medicinal pela sua pureza e brancura usado na medicina árabe.

O seu aparecimento registado na Madeira é datado em 1469. O “alfenim” continua até 1540 com várias designações como por exemplo “alfinij” (1469), “alfeny” (1517), etc., (Nunes, 2003, 159).

Julião Azevedo mostra-nos uma receita deste doce:

“Para meio quilo de assucar um quartilo e meio de água, meia colher de chá de manteiga e uma colher de sôpa de vinagre, forte e bom, de vinho branco. Põe-se o assucar. com o mais, ao lume num tacho a ferver até tomar ponto bem dto, o que se conhece tirando uma gôta com uma colher para dentro duma chávena de água fria. Se ao cair faz um pequeno ruído no fundo da chávena e se tira com a mão estando duro atingiu o ponto preciso. Tem-se ao lado um tacho de cobre, dos que servem para fazer dôce de fruta, untado de manteiga, e deita-se-lhe dentro a massa sem mecher e deixa-se escorrer bem. Este tacho está dentro de um alguidar com água fria, para o conteúdo ir arrefecendo e com a ponta de uma faca vão-se virando os bordos da massa para o centro, isto só e.a quanto se não pode pegar na massa com as mãos; logo que se pode vai-se puchando com elas a massa a fazer uma meada. Quando está branca e um pouco dura dão-se-lhe a forma que se quer — pombas, flores, rosquilhas, etc. É necessário ter cuidado em não mecher o assucar com colher em quanto toma ponto e, ao virar a massa com a faca, nunca tocar com esta no meio” (Azevedo, 1948:282).

Este doce nobre estava presente na mesa da Coroa e das famílias mais importantes por ocasião das festas do Divino Espírito Santo. Aquando desta festividade, o doce tinha o formato de peças do corpo humano como sinal de agradecimento por dádivas alcançadas. Apresentava-se também em romarias e festas populares.

Habitualmente servia-se em salvas de prata, tradição que se manteve na Madeira, nos Açores e chegou ao Brasil. Segundo a Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas⁷, ainda é confeccionado na cidade de Goiás Velho (Brasil), no entanto, atualmente, não há registo do seu fabrico na Ilha da Madeira. Os doces, quando oferecidos, como presente de luxo, representavam gratidão, sendo uma tradição muçulmana herdada pelos portugueses.

Entre os séculos XV e XVI este doce nobre era reservado às famílias importantes por altura das festas do divino Espírito Santo. O fabrico de alfenim tornou os madeirenses escultores de doces pois assim transformavam o açúcar em pequenas esculturas doces.

“A Indústria sacarina prosperou bastante entre nós nos séculos XV e XVI. O açúcar madeirense era conhecido então nos principais mercados europeus, e, ao Papa Leão X, enviou uma vez o Capitão Simão Gonçalves da Camara, bem conhecido pelas suas liberdades, vários presentes valiosos, entre os quais avultavam o Sacro Colégio, fabricado com aquêlê produto, e os cardiais em tamanho natural, todos feitos em alfenim.”
(Silva, 2014)

No Convento de Santa Clara as freiras ofereciam estes e outros doces aos visitantes. A Madeira, como ponto importante para o comércio de alfenim, fez com que este fosse exportado não só para as ilhas do Atlântico, mas também para o continente americano.

Existem vários relatos e testemunhos do fabrico deste doce, como por exemplo, em A Primeira Navegação, o veneziano Cadamosto referia a perfeição desta iguaria “muitos doces brancos perfeitíssimos”. (Aragão, 1891)

⁷ Segundo a Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas, publicado pela Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural, leia-se o artigo disponível na página <https://tradicional.dgadr.gov.pt/pt/cat/doces-e-produtos-de-pastelaria/681-alfenim>

Surge na literatura portuguesa, no século XVI, em textos de Gil Vicente e Jorge Ferreira de Vasconcelos: “Oh meu rosto de alfeni! Que em hora má eu vos vi” (Vicente, 1985, p.13) e, “Pois, um destes de cabelinho, doce novo na terra, que quebra todo como alfenim te digo eu que a mi segue a peugada (...)”. (Vasconcelos, 1918, p.189)

Gil Vicente em *Velho da Horta* (Obras 1-30) escreve-nos versos sobre o alfenim:

“Oh, meu rosto d, alfeni
Que en forte ponto vos vi
Neste pomar”.

Jerónimo Ribeiro no *Auto do Físico*:

“Dizei-me, senhora filha,
Este moço he dalfenim,
Derrete-se em estar aqui.”

Jorge Ferreira de Vasconcelos na *Eufrosina* — «Pois um destes de cabelinho, doce novo na ferra, que quebra todo como alfenim». (Azevedo, 1948, p.281)

Este doce foi levado em 1579, por Simão Gonçalves da Câmara ao Papa Leão X, ganhando ali o seu reconhecimento, num episódio registado por Gaspar Frutuoso em *Saudades da Terra*. O Sagrado Colégio de Alfenim era todo ele feito de doce de alfenim levado ao Vaticano juntamente com conservas de fabrico madeirense, pela embaixada da Madeira, numa época em que a confeitaria madeirense se espalhava pela Europa como uma arte famosa. Assim o descreve Frutuoso: “muitos mimos e brincos da ilha de conservas, e o sacro palácio todo feito de assucar, e os cardiais todos feitos de alfenim, dornados a partes, o que lhes dava muita graça, e feitos de estrutura de hum homem”. (Frutuoso, 1987: 103)

Segundo a artesã açoriana Manuela Cardoso⁸, a tradição do alfenim, um dos doces caraterísticos da ilha Terceira, está em risco de extinção. Contudo, ainda é possível encontrar esta doçaria nas pastelarias açorianas de Angra do Heroísmo, nos Impérios das

⁸ *Bodos do Espírito Santo na Terceira valorizam alfenins*, disponível em <https://www.igrejaacores.pt/bodos-do-espírito-santo-na-terceira-valorizam-alfenins/>

Freguesias e nas festividades religiosas como no Divino Espírito Santo. As peças de alfenim são em formas variadas, são tradicionais as peças em forma de partes do corpo humano como o pé, as pernas e etc. São também produzidas peças como um símbolo religioso e tradicional. É o caso da rosquilha, a cabeça de touro e a pomba que representa o Espírito Santo. As promessas na festa de Santo Amaro são cumpridas com peças de alfenim em formato normalmente de animais, mas usam-se também formatos de bonecos e corações.

Segundo Francisco Chaves em *As festas de São Marcos em algumas ilhas dos Açores e a sua origem provável* diz-nos que há registos de presentes, uma coroa formada com pequenos cornos, enviados para a Colegiada da Matriz, no dia de São Marcos, pelas freiras do Convento da Glória, nos Açores.

Segundo a Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas, o Alfenim está disponível todo o ano nos Açores, nas pastelarias de Angra do Heroísmo, nos Impérios das Freguesias em festividades como as Festas em honra do Espírito Santo e outras festas para pagamento de promessas⁹.

Na Europa, nomeadamente na Sicília, mantém-se a tradição deste doce, em especial no dia de Todos os Santos, em que se dão às crianças pequenas figuras de açúcar. Nas ilhas Canárias também se fazia alfenim que se exportava para a Espanha continental, devido à abundância de açúcar. “La abundancia de azúcar y de sabrosas frutas aseguró al Archipiélago un puesto ventajoso en la confitería española. En algún momento llegó a ser tan reconocido, que hasta alcanzó el honor de hacerse proverbial.” (Vidal, 1947, 236).

No México, assume formatos diferentes. Fazem-se caveiras para celebrar o Dia dos Mortos, a 1 de novembro, estátuas, anjos, etc. Este doce era também usado como remédio para tratar a tosse ou problemas respiratórios e de boca.

⁹ Disponível em [Produtos Tradicionais Portugueses - Alfenim \(dgadr.gov.pt\)](http://produtos.tradicionais.pt)

5.2. Aféola

De origem árabe é uma “massa de açúcar ou melaço em ponto, de que se fabricam objetos de confeitaria”. (NIMER, 2005:268). Com esta massa eram feitas umas varetas torcidas transformando-as num doce típico e popular devido à sua fácil confeção, parecendo uma espécie de caramelo atual como nos diz Emanuel Ribeiro, “pasta de melaço em ponto forte de maneira que fica alva depois de manipulada, reduzindo-se ao feitio de umas varetas torcidas. Era uma espécie do caramilo actual”. (1948, p.79)

As referências a esta doçaria encontram-se nos registos madeirenses pela primeira vez em 1496, com a designação de *alfeola* associando-se aos *alfoeleyros*, os fabricantes deste doce. Cerca de quatro séculos depois, aparece novamente uma referência a este confeito nos livros do Convento da Encarnação, no Funchal, confirmando-se assim a existência do doce até ao século XIX, na Madeira onde se encontram registados vários doces feitos pelas irmãs clarissas como os bolos e broas por exemplo. Nestes registos há a destacar a variedade de doçaria conventual que se associa às festas religiosas como o bolo de mel, talhadas de amêndoa, queijadas, pão de ló, malassadas, biscoitos, entre muitos outros.

Segundo Maria Vilhena¹⁰ as *Ordenações Filipinas* determinavam que, a alféola era vendida apenas por mulheres e só poderia ser comercializado nas boticas. Os homens eram proibidos de o fazer pois poderiam ser açoitados.

O escritor brasileiro Freyre, já em 1939, dava conta de que este doce estava a desaparecer sendo apenas ainda confeccionado no Brasil. “O estilo de enrolar-se a alféola, ou *alfelô*, ou *felô* e de apresentar-se o reбуçado (...) tudo isso está desaparecendo”. (1977, p.77)

Silva Ribeiro constata que a predominância da *alféola* é superior à do alfenim na Ilha da Madeira. (1948, pp.281-282)

¹⁰ Vilhena, M. (2000), *Reminiscências Árabes Na Doçaria Portuguesa - As alcomonias*, disponível em <http://hdl.handle.net/10400.3/326>

5.3. Rapadura

Originária dos Açores ou das Canárias, a rapadura surgiu no século XVI como uma forma facilitadora para transportar o açúcar em quantidades individuais em forma de pequenos tijolos com um sabor idêntico ao açúcar mascavado. O termo rapadura provém da raspagem dos restos de açúcar caramelizado sobrando nos tachos. Trata-se de um produto extraído através da concentração de caldo da cana-de-açúcar¹¹ após um processo de moagem, fervura do caldo e posteriormente secagem.

O sumo da cana era aproveitado para confeccionar rebuçados. Após este processo, a rapadura era moldada em formatos de cubos. Posteriormente ao longo dos anos a sua forma final passou a incorporar novos ingredientes como amendoim, caju, coco, etc.

Este nome associa-se também a uma flor *Ornithogalum*.

Para Zanten a rapadura possui sais minerais e vitaminas A, B, C, D, e E, essenciais para a alimentação diária. (Zanten, 1996)

Segundo Coutinho¹² é considerado um alimento com valor nutritivo superior ao açúcar refinado devido à sua composição por substâncias nutritivas. É rica em vitaminas e proteínas.

Na literatura madeirense, a rapadura era descrita por Sainz-Trueva como “rebuçados de mel e cana” que eram vendidos pela cidade do Funchal pelo *Papa*, um velhote conhecido na cidade.

Vidal descreve a rapadura de mel como primitiva e “negra”. Esta é proveniente do mel de cana e é feita com limão, canela, mel de cana e gófia. É um dos produtos bem conhecidos nas confeitarias das Ilhas Canárias, existindo *a rapadura palmera de gofia, rapadura de gofia, rapadura de miel e a rapadura de Almendra*. A par destas, existem outras menos conhecidas, mas que não deixam de ser *rapaduras*, nestas são usados outros ingredientes como ovo, leite, café e chocolate. Nestas ilhas, a *rapadura* inicializou-se em La Palma, a

¹¹ Oliveira, J. C., Nascimento, R. J., Britto, W. S. F., (2007) Demonstração dos custos da cadeia produtiva da rapadura: estudo realizado no Vale do São Francisco, 3ª Edição Especial.

¹² Coutinho, E.P, (2003), *Perspectivas mercadológicas da rapadura frente à modernização de seu sistema produtivo*. XXIII Encontro Nac. de Eng. de Produção. Ouro Preto.

qual se tornou no doce típico da região. Aqui o formato é cônico, a rapadura solidifica-se num molde de barro, o qual lembra a forma do pão de açúcar. Nesta ilha atualmente existem variedades e sabores diferentes. Pérez Vidal refere também que no Brasil a *rapadura* existe como um substituto ao peixe ou carne. Sendo misturado com farinha é uma fonte de energia.

A denominação de rapadura foi levada da Madeira para as Ilhas Canárias em 1531 e em 1711 para o Brasil. Este termo no Brasil designa o doce de melado da terceira têmpera, batido e coalhado em papel. (Antonil, 2011, p.156)

Rapadura é um termo português usado para denominar resíduos rapados quando eram fabricados o mel e o açúcar.

Vidal diz também que a rapadura se assemelha ao *gofio*. Na adição de outros ingredientes a rapadura transforma-se em *turrón* de amêndoas que por sua vez é conservado como um doce. Na América a rapadura é semelhante à *rapadura* das Ilhas Canárias. (Vidal, 1983, pp. 55-68)

Na Madeira o termo *rapadura* define-se como o melaço raspado da panela ou então das tachas de cobre dos engenhos. Este doce é comum na época da Páscoa. Pode apresentar-se em vários formatos e cores dependendo da sua confeção. Podem ser encontrados à venda em vários locais da ilha.

A este termo associa-se também o *torrão de açúcar mascavado*, tratando-se de um doce. No caso do Brasil mantém-se a forma, mas a este acrescentam-se outros ingredientes transformando-o em outros derivados.

5.4. Pão de açúcar

A forma usada para refinar o açúcar apareceu na Europa em vários países como a Itália nos anos 70 do século XV e mais tarde na Bélgica em 1508, Inglaterra em 1544, Holanda em 1566, Alemanha em 1573 e na França em 1616. Nesta forma deitava-se o caldo das canas que sobrava nas tachas, numa fase de purga, retirando-lhe as impurezas. Após 30 dias estava pronto o açúcar.

O pão de açúcar necessitava de uma forma própria. O açúcar era refinado através do sistema de ebulição e de filtragem. Após um processo da última fervura, atingia o ponto de granulação que depois se convertia para os moldes cónicos sendo estes de barro ou de chapa de ferro. Aqui o líquido sendo uma espécie de xarope escuro era drenado pelo furo que tinha nas estruturas cónicas. De forma que se tornasse ainda mais branco, eram aplicadas camadas de argila branca ou então de açúcar dissolvido em água morna na extremidade da forma. No fim os pães de açúcar eram retirados das formas e postos a secar, eram cortados com o formato pretendido e embrulhados em papel azul fazendo este com que aumentasse a brancura.

Em Portugal, as formas fabricadas em Aveiro eram recipientes de cerâmica em formato de cone com uma perfuração no vértice. Esta servia para verter o mel restante que posteriormente era separado conforme a sua qualidade e armazenado em caixas de madeira bem fechadas de forma a evitar humidade nas viagens de navio.

No caso de Aveiro os seus solos são ricos em argila sendo também uma região produtora de cerâmica. As formas de pão de açúcar em cerâmica encontravam-se aplicadas como material de construção em paredes pelo que esta aplicação gerou a designação de paredes pão-de-açúcar em Aveiro. Contudo o objetivo seria para uso na produção de açúcar. (Nobre, 2017, p.1)

Enquanto a Madeira exportava material basáltico para Aveiro, daqui iam as formas de pão-de-açúcar para a ilha. (Morgado, 2009)

Podem ser encontradas formas em vários pontos de Aveiro. É possível observar formas recuperadas de enchimentos de tetos por exemplo.

A confeção do Pão de Açúcar era uma prática comum no Convento da Encarnação do Funchal, e comercializada para o Porto Santo. (Gomes, 1995)

O nome pão de açúcar depressa se generalizou na segunda metade do século XIX, assim, falando em pão de açúcar não poderia deixar de falar no famoso monumento brasileiro, situado no Rio de Janeiro. De entre várias versões sobre a origem do seu nome, está aquela que aponta os portugueses como responsáveis pela introdução de cana-de-açúcar no Brasil. A cana produzida pelos portugueses nos séculos XVI e XVII, depois de extraído o seu sumo, fervido o caldo e apurado, era transformada em blocos de açúcar que depois eram colocados em formas de barro cónicas, para transporte do açúcar para a Europa. Depois de vários nomes, ficou conhecido como o famoso Morro do Pão de Açúcar, através do pintor alemão Motriz Rugendas e do francês Jean Baptist Debret, no século XIX, que fizeram expandir a sua beleza. É um dos mais famosos cartões-postais do Brasil.

Podem encontrar-se vestígios destas formas, em escavações, no Museu A Cidade do Açúcar tendo um espólio de formas, algumas delas fragmentadas.

A importância do comércio do açúcar levou a que este se tornasse chamado em Portugal como o *ouro branco*.

O brasão de armas da cidade do Funchal possui o desenho de cinco pães de açúcar. No teto do salão nobre do Teatro Municipal Baltazar Dias está desenhado o brasão *ex-libris* da cidade. O escudo verde tem “cinco pães de açúcar de ouro em espiral e com base em púrpura, postos em cruz, acantonados”¹³. Assim, cinco pães de açúcar representam aquela que foi uma das atividades comerciais mais importante: o comércio de açúcar na Ilha da Madeira.

¹³ In <https://www.funchal.pt/municipio/historia/heraldica/>

5.5. Casquinha / conservas

As conservas foram uma das formas mais usadas para que os frutos não pudessem e se desse um toque diferente aos doces.

Remontando ao tempo dos Romanos, é em 25 a.c. - 37 d.C. que a casquinha é mencionada no mais antigo livro de culinária de que há conhecimento, é nele, “De re coquinaria”, referenciada pelo gastrónomo Marcus Gavius Apicius¹⁴, como uma das especiarias secas usadas na época. Designada como “citronat” ou “diaçitron” aparece na literatura cristã em Espanha, na era medieval, onde se refere a preparação de conservas feitas com a fruta e o açúcar de melhor qualidade.

A sua produção caseira ocupou os confeitores madeirenses principalmente as mulheres. O fabrico de conservas era um meio de subsistência para a sobrevivência das famílias madeirenses:

“mulheres de boas posses e muytos pobres que lavraram os açuqueres bayxos em tantas maneiras de conservas e alfeni e confeitos de que am grandes proveytos que dam remedio a suas vidas e dam grande nome a terra nas partes onde vam”. (Melo, 1973, 198- 199)

O seu desenvolvimento tornou-a uma arte onde eram representadas figuras humanas cuidadosamente confeitadas levando também homens a aperfeiçoar a sua arte como é o caso do confeiteiro Diogo Medina no século XVI. Numa carta de 1490 foi determinado que:

“(…) em toda essa ylha nom posa fazer nemguem conservas, alfenim, comfeytos nem outra nenhũa fruyta daçucaar soamente os vizinhos e naturais da dyta ylha (…)”. (*Ibid.*, 1972)

O monarca proibia assim a confeção fora da Madeira e dava o direito da confeitaria às mulheres pobres e honradas.

¹⁴ Marco Gávio Apício foi um gastrónomo romano nascido em 25 a. C., no século I, época do reinado dos Imperadores Augusto e Tibério. Aparentemente foi o escritor do livro *De re coquinaria*, o mais antigo livro de culinária. É da sua autoria a receita de *foie gras*.

O cronista de D. Manuel dá-nos conta do consumo de conservas na Casa Real na época de Natal e diz-nos que:

“Nas vésperas de Natal consoavam publicamente em sala, com todo o Estado (...) e enquanto consoavam davam de consoar a todos os senhores, fidalgos e cavalheiros, e escudeiros que estavam na salla, na qual se ajuntavam naquella dia todos los que andavam na Corte por saberem o gosto que el-Rei levava em fazer este banquete, que todo era de frutas verdes e desucar, e de conservas, que lhe traziam da ilha da Madeira (...)” (Goes, 1911)

Segundo Cabral do Nascimento, D. Manuel foi um divulgador perante a Europa nas qualidades de conservas. O Xequo de Moçambique foi presenteado por Vasco da Gama com a doçaria da Madeira. “(...) é a casquinha, negócio muito grande porque há annos que se carregão com aquella terra mais de 20 embarcações de hum so doce para o qual he necesareo comprar assucar da terra ao mandalo vir do Brasil”. (1930, pp. 22-23)

A *casquinha* usava-se em grandes quantidades, segundo os livros de registos de açúcar, são referidos muitos gastos despendidos para o fabrico de conservas, frutas secas e marmeladas. Os proprietários de açúcar chegavam a consumir cerca de quatrocentas arrobas. Era usada uma grande parte do açúcar madeirense e posteriormente açúcar vindo do Brasil fazendo face às quantidades necessárias para o fabrico da doçaria.

A *casquinha* era feita através de frutos como o limão e a cidra dos quais se retirava a casca fina, eram usadas fatias cristalizadas, doce que depois ficava a curtir em salmoura. Após ser confeitada ficava ao sol. Era também chamada de *cidrão*.

A Madeira exportava para a Europa, no século XV, em grande quantidade. Para o acondicionamento das conservas secas eram usadas embalagens em recipientes ou caixas grandes, já as molhadas exportavam-se em barris. Só a partir do século XVII é que aparecem registos da casquinha enquanto as conservas ou conservas de confeitado datam do século XV.

O Funchal, como porto de comércio mercantil, tornou-se um fator de promoção para a indústria conserveira. Forneciam-se conservas, principalmente de citrinos para muitas embarcações. A Casa Real Portuguesa era uma grande consumidora da doçaria

madeirense, levando muitas arrobas e barris de açúcar. Entre 1501 e 1561 eram consumidos cerca de 1129 arrobas e 58 barris de açúcar em conservas e frutas secas, segundo Duarte Chaves. O consumo de conservas expandiu a sua exportação para as cidades do Norte da Europa como Amesterdão e Hamburgo. (Vieira, 2004, p.89)

Os Conventos de Santa Clara, Mercês e da Encarnação tiveram um papel importante, sendo as irmãs elogiadas pelo médico Hans Sloane, numa das suas visitas ao Convento de Santa Clara, onde provou os doces e afirmou: “nunca vi coisas tão boas”. (in *Ibid.*, pp. 155-163)

São vários os estrangeiros que visitam a Madeira e a referem nos seus textos. As conservas madeirenses exportadas para a Europa são conhecidas por muitos deles. Em *Viagem à Ilha da Madeira e aos Açores*, o italiano Pompeo Arditì regista que “Aí ancoram todos os barcos que vêm comprar açúcar, vinho e conservas de açúcar, de que nesta cidade se fazem de óptima qualidade e em muita abundância.” (Aragão, 1981)

O consumo de conservas espalhou-se, tendo sido usadas como uma forma de colmatar a dieta dos tripulantes com escorbuto, devido à falta de vitamina C. Em 1687 o médico Hans Sloane, anteriormente referido, evidencia a existência de algumas das conservas “doces de conserva como marmelada, doce de cidra, etc., que são feitos com açúcar do Brasil ou da própria ilha” (*Ibid.*, p.159). Também John Ovington no século XVII referia a indústria conserveira e os citrinos dos quais são feitos doces e exportados para a França e para a Holanda. “São muito vulgares os citrinos dos quais os nativos fazem um doce delicioso chamado “Sucket” que é anualmente exportado para a França em dois ou três pequenos barcos”. (Marques, 2008, p.30)

Eram usadas não só para abastecer os tripulantes, mas também a tripulação da coroa. Estavam presentes também nas mesas do rei e nas casas nobres. A cidra estava presente um pouco por toda a ilha, mais precisamente na Ponta do Sol, Ribeira Brava, Câmara de Lobos e Machico. Nos registos madeirenses, surge em 1494 a designação de *cidrões* e *çydrões*. A par destas registam-se nos anos seguintes, em 1504, termos como *casca de cidra* e *diaçidram* bom. Mais tarde em 1649 surgem registados os termos *sidra*, *casca* e *casquinha*.

O açúcar produzido na ilha foi usado em grande parte nos doces e nas conservas para além dos limões e da cidra. Também se usavam outras frutas como peras, pêsegos, marmelo etc., eram conservadas no açúcar de modo a aumentar a durabilidade do produto. As grandes variedades de frutas existentes na ilha fizeram um leque diversificado destas conservas.

As cidras, após serem colhidas em agosto eram colocadas em água que depois seria fervida. Mais tarde eram colocadas em calda ou a secar de modo a haver as duas variantes de conservas: molhadas ou secas. Depois deste processo estavam prontas para consumir ou fabricar e exportar.

Em 1697, devido à instabilidade da indústria de derivados do açúcar, com a oferta de açúcar do Brasil e a procura de produtos europeus, a exportação nem sempre era fácil. A escassez de açúcar provocou a diminuição das conservas molhadas e também das secas, dedicando-se a indústria à conserva de cidra, *casquinha*.

Diogo Fernandes relatou numa carta enviada a William Bolton o uso de conservas: “pensou-se fazer uma grande quantidade de conservas de citrinos, mas muitos fabricantes desistiram por não saberem se os barcos os viriam buscar” (In *Ibid.*, p.37). No entanto, a indústria de casquinha manteve a economia de muitas famílias durante muito tempo devido à constante abundância de açúcar. Ocupava as mulheres pobres que faziam do açúcar doces nobres, presentes em manjares da nobreza e clero.

A sua exportação era tão importante que chegava a concorrer com o vinho em finais do século XVII, mas este prevaleceu e a casquinha ficou em segundo plano. O norte da Europa importava em grande quantidade. Segundo Henriques Noronha “embarca quantidade de cidra em conserva, doce conhecido pelo nome de casquinha”.

Diogo Fernandes Branco em correspondências nos anos de 1649 a 1652, refere que foi um dos mercadores principais com os portos nórdicos, exportando na sua maioria conservas. Com o período de carência de açúcar madeirense e o atraso das mercadorias do Brasil, este comerciante teve de rentabilizar todos os meios de forma a fazer face a todas as encomendas do exterior. Mais tarde em 1652 houve fartura e o mercado

expandiu-se, levando as conservas até regiões como a Flandres, Holanda, Amesterdão e também Bordéus.

Através da correspondência de W. Bolton podemos observar que nos finais do século XVII, havia conserva de citrinos em abundância, exportando-se para a capital portuguesa, França e Holanda. “Pensou-se fazer uma grande quantidade de conserva de citrinos, mas muitos fabricantes desistiram por não saberem se os barcos os viriam buscar” (*Ibid.*). A atividade mercantil não parou e por isso mesmo Duarte Sodré Pereira, nos anos de 1710 a 1712 deu continuidade ao comércio das conservas.

A necessidade de importação de açúcar para produção de casquinha levou ao aumento das relações comerciais entre a Madeira e o Brasil. Fez-se sentir assim o comércio do açúcar do Brasil na exportação de casca para Amesterdão.

O Algarve e os Açores foram dois concorrentes que levaram as conservas de frutas mais longe fazendo com que a oferta madeirense diminuísse. Esta chegou apenas até ao século XIX e posteriormente continuou com o consumo local sendo um dos ingredientes importantes na confeção dos bolos de mel da região. O seu declínio deveu-se ao facto de não haver açúcar suficiente para a confeção de conservas e pela concorrência algarvia e açoriana.

Segundo Isabel Gouveia, a Madeira como grande produtora do “ouro branco”, gerou diversos subprodutos ligados à confeitaria, dos quais as conservas de frutas, onde grande parte do açúcar era utilizado para os doces madeirenses (Gouveia, 2021, p.96).

A par de tudo isto os derivados do açúcar, como é o caso das conservas de frutas também tinham uma vertente medicinal no início do século XVI. Associados às boticas, usavam-se como remédios para curar doenças do corpo. Num inventário de 1504, de D. Beatriz, mãe de D. Manuel I, encontraram-se registos para além dos típicos óleos e xaropes:

“huua burnea cõ ameixas caragoçys em conserva (...) e outra com arrobe de mar-mellos (...) e outra cõ huu pouco daçucar violado (...) e duas burneas cõ pesseguos em conserva (...) e huu pote verde com daiprunos

(...) e outro azul com peras (...) e dez potes cõ conservas poucas (...) e vinte peças de malega ebarro para teer conservas”¹⁵.

Segundo Isabel Gouveia (*Ibidem*), foi encontrado num livro da Infanta D. Maria, um manual de culinária com várias receitas do século XVI. Nestas receitas são usados ingredientes como a casquinha, cidrão, marmelada, etc. Uma das receitas que Isabel Gouveia refere é a do diocidrão.

“tomá-lo-ão e levá-lo-ão em duas águas, muito quentes quanto possam sofrer a mão. E depois de lavado e enxuto com uma toalha, pô-lo-ão numa joeira ao sol. Só quando estivesse muito seco podia ser coberto com o açúcar em ponto e de seguida posto de novo a enxugar numa joeira. E se assim se procedia com as casquinhas do diocidrão, quanto às talhadas, da mesma maneira, depois que for coberto, há-de ser enxuto, fora, do sol e do vento; e se não houver sol quando o lavarem, seja tão enxuto com os panos como poderia ser ao sol”. (GOUVEIA, 2021, p.100)

¹⁵ Cf. Pessanha, J. da S. (1914). *Inventário da Infanta D. Beatriz – 1507*, Archivo Historico Portuguez, Lisboa, Vol. IX:64-110.

5.6. Mel de cana sacarina

O mel esteve presente nas trocas comerciais da região onde se destacaram alguns comerciantes que tiveram um papel importante na economia regional, como é o caso de Cristóvão Colombo. Foi um comerciante importante no comércio açucareiro madeirense.

Nos engenhos é extraído o sumo, chamado guarapa. Inicia-se um processo de cozedura em clarificadores e depois uma filtração, de modo a garantir o aproveitamento do produto com qualidade e rigor.

Após a evaporação de água ainda existente, a guarapa passa por uma nova cozedura e filtração. É introduzido em forma de xarope na caldeira de vácuo e por fim o mel-de-cana repousa num reservatório próprio arrefecendo de forma natural.

Em terras americanas Cristóvão Colombo escreveu um “Memorial” que foi entregue aos Reis Católicos por António de Torres. O navegador destacou o mel, considerando-o como o melhor mantimento,

“sería muy bien que se hobiesen de la isla de la Madeira cinquenta pipas de miel de azúcar, porque es el mejor mantenimiento del mundo y más sano (...) y también diez cajás de azúcar que es mucho menester, que ésta es la mejor sazón del año, digo entre aquí e el mes de abril”. (Branco, p.167)

Em 1750 John Payne passou pela Madeira e descreveu um prato no qual era usado melaço de mel “o segundo prato consistia sobretudo em uvas, cozidas como se fossem plantas leguminosas, e misturadas com miolo de noz e doce de marmelo, inhame cozido e assado, e uma espécie de fritura sobre a qual era derramado melaço” (Silva, 2008, p. 50). Deste modo é realçada a importância da indústria açucareira que fornece ingredientes muito importantes na confeção de produtos regionais.

A Fábrica Mel-de-Cana do Ribeiro Sêco também conhecido como engenho do mel, fundada em 1883, por Aluísio César de Bettencourt, é especialista na produção do mel de cana sacarina resultando daí o seu nome.

Foi nesta fábrica que em 1928 se registou pela primeira vez o fabrico de mel para venda. Vogado de Bettencourt apresentou no Funchal o “mel de cana” do engenho do Ribeiro Seco numa exposição agrícola e pecuária.

Existe também o mel-de-cana biológico, que pode ser encontrado na Fábrica do Ribeiro Seco. Este é um mel que provém da agricultura biológica.

Destaque-se ainda, o mel como cobertura para as conhecidas malassadas, típicas do Carnaval.

O livro *Receitas com Mel de cana sacarina*¹⁶ mostra como o mel não pode ser dispensado na maioria das receitas de doces madeirenses, de onde se destacam o típico *bolo-de-mel*, mas também outros como o *bolo Barrete Preto*, *bolo da família*, *bolo preto* e até broas, como as tradicionais *broas de mel*. Todos estes são muito populares na Madeira e muito procurados em épocas festivas como o Natal.

Para além dos doces anteriormente referidos, ao longo do tempo foram destacados na literatura outros doces feitos com o mel.

¹⁶ Fruto da parceria entre o chef de cozinha Octávio Freitas e pela Fábrica de Mel de Cana do Ribeiro Seco, foi lançado em outubro de 2008.

5.7. Bolo de Mel

Faz as delícias de quem cá nasce e de quem nos visita. De cor escura e sabor doce, eis que aqui se apresenta o tradicional bolo de mel da Ilha da Madeira. Possui um formato redondo achatado e normalmente pesa entre 80g a 500g.

A Madeira era um ponto de paragem nas rotas marítimas para a Índia. Segundo Russell-Wood, “Portugal foi o primeiro país, e durante muito tempo o único, que estabeleceu relações comerciais multioceânicas simultâneas: no Atlântico, no Índico e no Pacífico, no mar do Sul da China e nas águas da Indonésia.” A Ilha da Madeira era o ponto de partida para chegada de novos produtos.

A sua origem é defendida por alguns como conventual, encontrando-se citações que indicam o Convento de Santa Clara ou o Convento das Mercês, enquanto outros defendem a sua origem como sendo inglesa, proveniente do pudim de Natal inglês. A verdade é que esta iguaria cruza o doce com as especiarias, surgindo como um doce invulgar. São ingredientes deste bolo: farinha, banha, mel de cana, açúcar, canela, cravinho da Índia, erva-doce, uvas passa, laranja, vinho da Madeira, noz-moscada, cidrão, nozes, miolo de amêndoa, leite, bicarbonato de sódio, fermento de padeiro e manteiga.

Segundo João Sousa, refere que a receita original vem do convento franciscano de Monchique no Algarve. Numa visita à Madeira no século XV, Frei Jordão do Espírito Santo terá levado consigo a receita do bolo de mel que ficou conhecida pelas irmãs franciscanas do Convento de Santa Clara. As irmãs adicionaram especiarias da Índia nomeadamente o cravinho.

“(…) O bolo de mel de cana-de-açúcar surgiu, assim, com naturalidade, no sossego claustral do convento de Monchique, cruzando-se os ensinamentos culinários de Portugal com o exotismo árabe-berbere. Referem velhas crónicas Franciscanas que frei Jordão do Espírito Santo, no remoto século XV navegou para a Madeira, numa ágil caravela trazendo com ele a sabedoria do bolo de mel. Uma vez, no Funchal, no natural intercâmbio de mimos, entre os conventos a notável receita, precedida de deliciosos exemplos vivos do delicioso manjar, tornou-se conhecido das freiras franciscanas do Convento de Santa Clara (…).” (Sousa, 2008, p.37).

Este autor faz referências a duas receitas do Convento de Santa Clara. A receita do século XV incluía o leite e a receita do século XIX tinha como particularidade o uso da soda, fazendo com que o tempo de fermentação diminuísse de três para dois dias. O mesmo também afirma que na Madeira, o bolo foi criado “em honra à grande Festa da Família que é o Natal”.

Com o comércio afluente do açúcar na ilha, o mel de abelha, antes usado pelos franciscanos, foi substituído pelo mel de cana sacarina conferindo-lhe um sabor autêntico. Nesta altura passa a existir também em grande quantidade a produção de alfenim, frutos secos e especiarias. (Gouveia, 1992, p.35-53)

As freiras levavam os bolos para as casas senhoriais, no entanto a qualidade do bolo dependia do estatuto social, de modo que era considerado pelos fidalgos. O clero e os fidalgos tinham um bolo rico ao passo que a família do feitor e afilhados tinham bolo mascavado com uma qualidade inferior pois era menos doce, húmido e com predominância no cravinho. Os caseiros ficavam com bolo sem ornamento e requieimo de pimenta de forma que estes se calassem e sabor a vinho para que se esquecessem da sua condição como servos. (*Ibid.*, p.49)

O bolo de mel tinha a particularidade de ser confeccionado com produtos “novos”, como as especiarias, por exemplo, que chegavam ao arquipélago em grande quantidade. Aproveitando a sua qualidade, foram incorporados no mel de cana, os frutos secos e as especiarias como noz-moscada, cravo-da-Índia, canela e cravo-Maranhão. Antes da sua cozedura os bolos deveriam levedar durante três dias. O recipiente usado para cozer era do tipo folha-de-flandres, untados com manteiga. (Sousa, 2008, p.41)

“Há na sua confecção como que um ritual: depois de amassado, o bolo, com uma cruz desenhada a toda a sua altura e largura, fica a levedar durante três dias dentro de um alguidar, antes de ser cozido. E por mais estranho que isto se afigure, ninguém, ao comê-lo, terá dúvida em confessar que o acha muito bom”. (Nascimento, 1950)

O mel de cana dá-lhe uma cor mais escura. A parte superior é decorada com miolo de noz e amêndoas. Este bolo tem por tradição ser partido com as mãos e é servido com o

acompanhamento de licor ou vinho velho. Deve ser embrulhado em papel vegetal, sendo esta a forma tradicional, ou guardado num recipiente fechado, em local seco.

Faz sucesso não só pelo seu sabor, mas também pela sua durabilidade. Diz a tradição que o bolo deve ser preparado no dia 08 de dezembro, dia de Nossa Senhora da Conceição, para que esteja bom para a “festa”, o Natal, iniciando-se assim a época festiva. De facto, em muitas casas madeirenses é feito nessa data.

No século XVI era confeccionado com produtos da região como o mel de cana, o açúcar e frutos secos. Além destes acrescentavam-se outros como as especiarias vindas da Índia. (Sousa, 2008, p.32)

Alberto Artur salienta o ato de comer do bolo que “veio a significar uma abdicação de princípios, com consentimento doloso, um entendimento pouco lícito, trocando a consciência pela barriga”. No século XX o consumo desta iguaria estendeu-se a toda a sociedade.

É um bolo tipicamente madeirense que usa muitos ingredientes e exige alguma preparação, uma vez que após a mistura dos ingredientes é necessário deixá-lo repousar durante um dia para que possa repousar e depois ser levado ao forno. É muito saboroso sobretudo quando confeccionado a forno de lenha.

A título de curiosidade é tradição fazer um bolo de mel gigante na rua da Carreira, uma iniciativa atrativa que conta com várias edições.

5.8. Rum

Em Portugal resulta da junção de água + ardente. Era inicialmente destinado ao comércio local. Também chamado de rum da Madeira, a aguardente é classificada como “rum agrícola”, “aguardente de cana”, “aguardente de cana-de-açúcar” ou até mesmo “aguardente de cana sacarina”.

Obtém-se exclusivamente pela fermentação alcoólica e pela destilação do sumo da cana-de-açúcar. Começa com a seleção de canas-de-açúcar tendo em conta o solo, a resistência às doenças, maturação, etc. Depois de apanhada e moída a *Aguardente de Cana* é conseguida através do sumo obtido pela prensagem da cana sacarina e posteriormente fermentado de forma lenta, para que o líquido fique o mais limpo possível daí obtém-se esta bebida alcoólica. Todo o processo de fabricação demora alguns dias até ao resultado final com uma qualidade única.

Nas zonas rurais da Ilha da Madeira os pescadores e agricultores, que acordavam muito cedo, tomavam um grogue em jejum pela manhã de forma a evitar gripes e aquecer.

“- Nã vais mais um cálix? Esta aquece bem a gente! Ia aguardente de cana de há dois anos!
- É bauer, mei vai-se acabar. Ui fiscaes dos ingenhos nunca mais vérom. Dizem qu’o governo mandou fechar os ingenhos.
- Do que tenho pena é desta bubidinha!¹⁷”

Em 1649 aparece o primeiro registo documentado do termo “aguardente” associando-se ao “aguardenteiro” — pessoa que faz aguardente. No entanto esta atividade é anterior ao registo acima referido.

A produção de rum a partir de outros derivados como a borra, por exemplo, esteve proibida. Este modo de produção perdeu importância, assim sendo a produção de aguardente fermentado pela cana sacarina é o uso mais vulgar conhecido na Madeira associado à aguardente.

¹⁷ Gouveia, H. (2008). Canga, p.149

O alambique é o equipamento usado para a destilação de bebidas alcoólicas como é o caso da aguardente. Com o aparecimento deste mecanismo, a queima do vinho de qualidade inferior transformava-o em aguardente de vinho. Esta técnica surge documentada na região em 1821. No entanto o registo do alambique na região aparece em 1667 devido à exportação de aguardente para Angola e Brasil. É no Convento de Sta. Clara que se encontra registo madeirense.

O consumo de rum e a fortificação do vinho propiciaram o aparecimento de alambiques na ilha. Com a introdução deste mecanismo, a produção de aguardente mudou de rumo. proporcionou controvérsia entre ingleses, que estavam a favor da aguardente estrangeira, e produtores locais.

Em 1822 os proprietários regionais solicitaram a proibição de aguardente francesa. A aguardente local passou a ser valorizada pelo que a Câmara Municipal do Funchal proferiu “para que os vinhos de sua produção fossem adubados só com as aguardentes fabricadas nesta província, que não só podem abastar, mas que são de qualidade e quilatadas superiores a todas as aguardentes conhecidas”¹⁸. No entanto a história do rum passa por uma fase de contrabando onde se comercializava aguardente de forma indevida. Foi apreendida uma quantidade de aguardente a Francis Gordon em 1827 no Funchal, este facto ficou conhecido como o maior escândalo de contrabando até então.

A proibição da importação de rum desencadeou o aumento das fábricas de destilação, contribuindo para uma evolução no número de alambiques no meio rural e urbano. O consumo de aguardente era muito comum na ilha, facto esse pelo qual esta era conhecida como a ilha da aguardente. O controlo da produção e respetivo comércio traduziu-se nas leis dos anos 1927, 1928, 1934 e 1937. A partir desta época o cultivo da cana sacarina reduziu-se de forma que restava apenas 34% de área dedicada a esta cultura. A criação da Companhia de Aguardente da Madeira em 1928 deveu-se ao facto de existir um elevado consumo desta bebida. Logo, teve consequências para as outras fábricas produtoras, pois esta detinha o contrato exclusivo de produção por vinte e cinco anos. A nova medida levou ao encerramento das fábricas existentes.

¹⁸ ARM, RGCMF, T. 15, fols. 100vº/104, 263/264., in Alberto Vieira, *História do Vinho da Madeira. Documentos e Textos*, Funchal, 1993, p.95

A fábrica Hinton era destinada à destilação de aguardente e ao fabrico de açúcar. Com o encerramento do seu engenho depois de 1986, a cana-de-açúcar passou a ser utilizada para produção de mel e aguardente.

Foram feitas experiências de plantações da cana sacarina no Porto Santo e no norte da Ilha da Madeira apenas para fabrico de aguardente, segundo Alberto Vieira.

Atualmente a sua produção detém determinados parâmetros e características que definem a sua qualidade de excelência.

As variedades usadas na produção de Rum da Madeira são a POJ 2725, conhecida como “cana roxa”, NCO 310, com uma cor um pouco mais verde esbranquiçada, e a Yuba/Canica, mais fina, adaptando-se melhor ao solo do que as anteriores e produz o sumo “guarapa”.

Também conhecido como Rum, esta bebida é alcoólica variando entre os 71° e 72°. A bebida de aguardente misturada com mel-de-cana é chamada de *macia*. A esta podem adicionar-se ingredientes como a canela ou a casca de laranja de modo a conferir-lhe aroma. A aguardente é também denominada de *grogue*, servido em copo pequeno com a quantidade de 0,07. É designado como “um cálice de aguardente”. (Pestana, 1970, v.II)

Diferencia-se por fatores únicos na Madeira como as condições climáticas, pela variedade de cana sacarina, pela produção, envelhecimento e pelo conhecimento transmitido secularmente às gerações.

Em termos de classificação, divide-se em três tipos: Rum natural, Rum edulcorado ou “beneficiado” e Rum envelhecido. O Rum natural diferencia-se nas suas características por ser complexo no seu aroma, frescura e persistência. O Rum edulcorado ou “beneficiado” é realçado pelo seu aroma adocicado proveniente do mel e frutos secos. A principal característica do Rum envelhecido é o envelhecimento mínimo de três anos em cascos de madeira de carvalho. Diferencia-se pela sua singularidade como único devido aos seus aromas e frescura ácida. É caracterizado pela idade como: 12 anos – Reserva Velha; 15 anos – Reserva Especial; 18 anos – Reserva Superior; 21 anos - Grande Reserva e 25 anos

ou mais - Grande Reserva Premium. O seu aroma é fresco. O envelhecimento é um fator determinante em termos de aroma e sabor.

A aguardente de cana deu azo aos licores com frutas locais, fazendo-se assim um pouco por toda a Ilha da Madeira vários tipos de licores. Frutas como maracujá, por exemplo, do qual se extrai a polpa, juntamente com aguardente dão origem ao licor de maracujá. Como este existem muitos outros: licor de amora, de cereja, de noz, etc. A Placa Central acolhe anualmente as típicas “barraquinhas” com comes e bebes, por altura do Natal, onde o licor é uma das bebidas sempre presente.

Segundo o IVBAM, a produção desta bebida ultrapassou os 6 500 hectolitros a 50% vol., no ano de 2019, com a atividade de cinco engenhos.

A comercialização e produção do “Rum da Madeira” está regulamentada no Decreto Legislativo Regional nº 5/2011/M, de 15 de março. Neste estão as categorias de rum, as correspondentes menções tradicionais e as regras de rotulagem com particularidade para o rum envelhecido. A indicação de idade e do ano de produção segue normas que distinguem a aguardente conforme o tempo de envelhecimento.

Sendo esta uma categoria que se atribui a uma percentagem da produção mundial de rum. Está indicado pela IGP - Indicação Geográfica Protegida. Nos rótulos de produção é obrigatória a designação de “Rum da Madeira” ou “Rum Agrícola da Madeira”. É um dos derivados bem conhecidos na ilha, sendo o principal elemento para fazer a tradicional “poncha”, como veremos a seguir, e os licores. Pode ser apreciado em *cocktails*, puro ou com chocolate, por exemplo.

5.9. Poncha

Surgiu com a diversificação da cana sacarina no uso industrial do século XIX e com o início do século XX com a permanência de alguns engenhos. Segundo o historiador Alberto Vieira a poncha é irmã do ponche de Cabo Verde e da *caipirinha* do Brasil.

Originária da Índia, lá é conhecida como *pānch*. Era feita com aguardente de arroz e trazida pelos visitantes ingleses no século XVIII. O limão era conservado em açúcar e aguardente como forma de prevenir o escorbuto.

Tipicamente madeirense, é uma bebida espirituosa feita à base de mel de abelhas, Rum da Madeira que é o ingrediente obrigatório juntamente com os frutos regionais conferindo-lhe um paladar único. Há um leque de variedades de sabores com aromas e paladares inconfundíveis. A sua cor pode variar, dependendo dos frutos utilizados. Uma poncha de tangerina tem cor alaranjada, já se for uma poncha de kiwi, terá uma cor esverdeada.

Na Madeira, foi aprovada em 2014 a patente desta bebida, pelo Governo Regional como *Poncha da Madeira*. A sua produção e comercialização estão desde então regulamentadas, passando assim a ter indicação de área protegida englobando a Ilha da Madeira e o Porto Santo¹⁹. Desta forma, não pode ser vendida sem a certificação que lhe é devida. Passa a proteger os produtores de cana sacarina e a aguardente. Podem ser alterados os ingredientes com o açúcar, o mel e os citrinos, mas a poncha madeirense deve incluir o ‘Rum Madeira’ e não aguardente exportado.

Esta bebida é feita com mel de abelha, no entanto, existe uma receita com mel-de-cana onde se junta a aguardente com o sumo de limão. É mexida com o tradicional pau da poncha, o *mexelhote*. Serve-se com um *dentinho*: amendoim ou tremoços a acompanhar.

¹⁹ REGULAMENTO (CE) N.º 110/2008 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO de 15 de Janeiro de 2008 relativo à definição, designação, apresentação, rotulagem e proteção das indicações geográficas das bebidas espirituosas e que revoga o Regulamento (CEE) n.º 1576/89 do Conselho. In Jornal Oficial da União Europeia, disponível em: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32008R0110>

A partir da poncha à pescador, surgiram outras como a poncha de maracujá, de tangerina, de hortelã, de tomate inglês, etc., dependendo da fruta regional que é utilizada. A oferta é diversificada e comercializada em muitos bares espalhados pela ilha, havendo locais que se destacam pela preferência dos consumidores como: a Serra de Água na Ribeira Brava, a Calheta, a zona velha do Funchal, etc. A técnica foi espalhada com os viajantes estendendo-se desde o Atlântico até ao Brasil, África e Caraíbas.

Na Ribeira Brava é feita a *aguardente conservada*, bebida que é parecida com a *poncha*, mas mais fraca. Para esta é usada água fervida, limão, aguardente, açúcar e mel de cana ou de abelha. No concelho vizinho, Ponta do Sol, é feita uma *poncha*, mas mais fraca com aguardente de cana, açúcar, casca de limão, e água.

Numa iniciativa de promover os produtos regionais, a “Mostra da Poncha e do Mel da Serra de Água” conta com um evento que já leva seis edições realizadas pela Casa do Povo da Serra de Água na Ribeira Brava²⁰. Um evento que visa promover a poncha bem como o mel e a freguesia. Junta vários produtores de mel e artesãos que dão a conhecer os seus produtos. A edição de 2021 foi transmitida online pelo canal Na Minha Terra, dando oportunidade aos produtores para venderem os seus produtos online, numa parceria com a ACAPORAMA.

Nos últimos anos tem ganhado grande adesão, principalmente pelos mais jovens, pela multiplicidade de sabores e pelo facto de ser servida com gelo, tornando-a fresca. É indispensável nas festas de Natal madeirense, sendo consumida nas “barraquinhas” que se encontram no centro do Funchal. A poncha “à pescador” era antigamente usada pelos pescadores de Câmara de Lobos para se aquecerem na ida ao mar.

Esta será uma bebida que poderá ser apreciada no decorrer dos roteiros literários aqui apresentados.

²⁰ Disponível em <https://www.dnoticias.pt/imprensa/hemeroteca/diario-de-noticias/mostra-da-poncha-e-do-mel-e-copo-cheio-em-janeiro-GE4240239>

5.10. Mezinhas açucareiras

São remédios medicinais populares decorrentes da produção de açúcar como por exemplo os xaropes traduzidos em chá de ervas com aguardente e mel de cana. Antes de se tornar uma guloseima, o açúcar foi usado pelos boticários, combinando com frutas e às vezes até legumes na forma de conservas ou compotas, segundo o Professor Doutor António Marques.

Estes têm como principal função resolver ou ajudar a curar doenças, sobretudo são usados para a gripe, dores de barriga, bronquite, tosse, etc. Estes tipos de xaropes são também encontrados em Cabo Verde. O xarope de grogue com limão e mel de cana é usado para curar a gripe. Leia-se As pequenas indústrias da Madeira, do Tenente-Coronel Sarmiento que nos diz “A arte dos xaropes e da confeitaria aprimorou-se nos conventos. Os frades de S. Francisco possuíam nas cercas pomares de muitas árvores e toda a frescura que se pode ter de frutas e ervas cheirosas. Um tanto sabedores de propriedades das seivas e sucos, preparavam as pastilhas de funcho para a tosse e os *diagargantes*²¹, à maneira da Índia, com gengibre, canela, limão, etc.” (Sarmiento, 1941, p.93)

Em Canga, Horácio Bento Gouveia relata uma passagem na apanha da cana onde é usada a aguardente como um fim medicinal, “(...) de uma carga que descia com rapidez de estrela quando corre no céu, foi apanhado pelo molho na ocasião em que retirava um maranho de feiteira do pé do cabo. Que o patrão emprestara a rede para o trazerem a casa e disse que lhe pusessem no lugar da ferida, panos ensopados em aguardente de cana. (Gouveia, 1992, p.46)

Todos estes derivados tiveram o seu impacto, uns mais do que outros, para o crescimento da economia madeirense nomeadamente o mel de cana, a aguardente e o bolo de mel por exemplo, mantendo-se a sua confeção e desenvolvendo a sua comercialização em função da sua procura.

²¹ Goma de origem botânica usada para o fabrico de doces e produtos farmacêuticos, David Ferreira Gouveia, (1992),” Açúcar confeitado na Madeira”, *Revista Islenha*, nº 11, Jul-Dez, Funchal, p.46

6. Importância da cana-de-açúcar na economia da Região

O açúcar tornou-se fundamental para a economia da Região, fazendo crescer a atratividade pela sua cultura e riqueza. A sua produção teve impacto na economia madeirense.

O desenvolvimento do comércio açucareiro fez-se sentir na região não só pela reintrodução da cana sacarina na produção de aguardente, mel e açúcar. Benedita Câmara, afirma que os comerciantes ingleses do vinho Madeira desenvolveram o comércio açucareiro “firmas e empresários que encontramos simultaneamente ligados ou à transformação de cana-de-açúcar ou ao fabrico de manteiga” colmatando a escassez do vinho nos finais do século XVII. (Câmara, 2003:138)

Com a barreira imposta pelo mar, os madeirenses adaptaram-se às circunstâncias, procurando uma fonte de rendimento. Foi na agricultura que produziram os bens necessários à alimentação. O açúcar permitiu progresso e uma melhor qualidade de vida devido às fontes de rendimento provenientes do seu cultivo. “Uma Madeira que no final do século XIX teve uma grande qualidade de vida. As pessoas viviam bem, eram cultas, tinham preocupações, não digo intelectuais no sentido que hoje se dá, mas tinha preocupações de cultura”²².

Alberto Vieira cita Virgina Rau e Jorge de Macedo sobre a produção açucareira como benefício para a economia da Região:

"a produção do açúcar beneficiava camadas amplas da população, encontrando-se entre os produtores, além do pequeno e médio lavrador, sapateiros, carpinteiros, barbeiros, mercadores, cirurgiões, moleiros, ao lado de fidalgos funcionários, concelhios e outros, participando por migalhas nos benefícios desta rica produção, [...]. Toda esta miuçalha de pequenos produtores se aproveitava de um organismo montado na ilha, para tornar rentável a sua pequeníssima produção" (Vieira, 2003, p.9).

A produtividade de açúcar permitiu uma grande ênfase na economia da região trazendo comerciantes de todas as partes do mundo. Segundo Alberto Vieira os ingleses eram os principais comerciantes de vinho na Região.

²² Entrevista do Diário de Notícias a Helena Marques publicada no Caderno-2 em 29 de março de 1992.

“Os Ingleses controlavam os circuitos comerciais de maior volume de exportação com forte incidência quanto os nacionais com estas rotas vedadas, restringiam-se à Europa do Norte, como a Rússia e Hamburgo, ou distribuíam-se de modo diferenciado por todas as áreas”. (VIEIRA, 2003, p.421)

Machico é apontado como área pioneira no cultivo de cana-de-açúcar. Sarmiento fala-nos da possível canalização de água para a rega de canaviais:

“No subsolo da vila de Machico, em escavação ocasional para profundar os alicerces de construções, se encontrou, não há muitos anos, uma fiada de estaquinhas de cedro acunhadas de lágneas, que parece ter servido de mainel de uma valeta, onde corresse a água buscada à ribeira, e com destino á irrigação de cultura, que provàvelmente seria de cana dôce”. (Sarmiento, 1945, p.8)

O Cónego Dias Leite dá-nos conta do fabrico açucareiro na Madeira:

“Depois que ho Infante Dom Henrique mandou has canas de Cesilia pera se pouoarem na ilha, e da Candia mandou trazer bacellos de maluazia pera se plantarem, deu se tudo tambem na ilha que depois de se plantar no Funchal troxerão ha planta ha Machiquo que aprendeo de maneira que ho primeiro asucre que se uendeo nesta Ilha da Madeira foi na Villa de Machiquo donde se começou ha fazer e recolherão treze arrobas delle que se vendeo cada arroba por cinco cruzados que mais se comprou por mostra pera se uer ha fermosura delle (...)” (Leite, 1947, p.102)

Os canaviais estão espalhados um pouco por toda a ilha. Embora mais presente um pouco mais em algumas localidades do que outras, é difícil não conhecer esta cultura na Região. Os custos de produção na Madeira são elevados devido a vários fatores. Note-se que a orografia da ilha é peculiar e não permite grandes superfícies de plantação para esta cultura, levando a que a cana-de-açúcar seja plantada em terrenos mais pequenos nas encostas da ilha.

Assim, a maquinaria usada e o transporte ficam condicionados, obrigando a alternativas quase manualmente. Tudo isto condiciona e leva ao aumento do custo do produto face à produção do exterior. O produto resultante do cultivo servia como pagamento da mão-de-obra entre o lavrador e o proprietário do engenho. Por outro lado, a economia madeirense

creceu com a exportação de açúcar para a Europa. Devido à riqueza proporcionada pelo comércio açucareiro, os produtores encomendavam obras de arte sacra vindas da Flandres, como forma de agradecimento pelas boas colheitas.

Falar de cana-de-açúcar é sinónimo não só de açúcar, mas também de mel, de canaviais, de património, de tradições e de trabalho árduo conhecido pelo povo da nossa ilha. A transformação em açúcar deu lugar a novos produtos como os derivados passando a que se diversificasse a oferta de produtos. É também usada para a produção de álcool representando uma alternativa de desenvolvimento.

O mel de cana por exemplo contribui para combater a concorrência de produtos importados dado que é produzido regionalmente. Foi proposto à Comissão Europeia pelo Governo Regional, em 2020, através da Secretaria Regional da Agricultura e Desenvolvimento Rural, ajuda financeira para a produção de mel de cana sacarina ao nível do POSEI – Medidas de Apoio às Produções Locais. Proposta esta que foi aceite proporcionando uma ajuda financeira específica para o Mel de Cana.²³

O açúcar está presente em quase tudo o que consumimos, fazendo parte do nosso quotidiano desde sempre. Impulsionou desenvolvimento na região e ostentou riqueza com o seu potencial refletindo-se no crescimento económico.

²³ Disponível em [DICAs - Edição n.º 515/2023 \(madeira.gov.pt\)](https://madeira.gov.pt)

6.1. Museus e galerias

O senhorio e a coroa beneficiaram com o açúcar, acumulando riqueza, ostentada no património, com a arte em destaque. As pinturas de arte sacra vindas da Flandres decoravam as capelas dos seus proprietários. (Aragão, 1979) Na sua maioria peças cristãs, espalhadas um pouco por toda a ilha.

Apoiada pela riqueza açucareira foi construída a Sé Catedral do Funchal. O retábulo e o cadeiral recentemente restaurados fazem da Sé o ex-libris do esplendor artístico que o açúcar proporcionou aos madeirenses. A pintura e arquitetura são uma dádiva do açúcar. A herança mais visível do açúcar manifesta-se na arquitetura e na arte religiosa.

Atualmente são visíveis os rastos desta cultura multissecular na ilha.

Protegendo o património material e imaterial, os museus vão além da exibição dos objetos promovendo a diversidade cultural, inventariando, documentando e conservando as coleções. No contexto açucareiro, o seu legado permanece através das coleções salvaguardadas nos museus, testemunho de aquisições flamengas, por produtores e comerciantes açucareiros.

As obras de arte estão conservadas até aos dias de hoje em museus como o Museu A Cidade do Açúcar, Museu de Arte Sacra e Museu Quinta das Cruzes.

6.1.1. Museu A Cidade do Açúcar

Este museu é tutelado pela Câmara Municipal do Funchal e é um ponto de referência para roteiros dedicados ao açúcar. O Museu A Cidade do Açúcar, situado nas antigas casas do comerciante de açúcar flamengo, João Esmeraldo dedica-se à história da indústria açucareira madeirense entre os séculos XV a XIX.

É um espaço que contempla duas vertentes, a arqueologia e a arte, que se podem observar através de um espólio de ourivesaria, escultura e mobiliário testemunhando a produção açucareira e refletindo a Era do Ouro Branco coincidindo com as trocas comerciais resultantes da arte religiosa. Há também um poço onde se encontraram peças de cerâmica e que está associado à produção de cana. Para além destes existem as formas e pães de açúcar, remontando à influência açucareira no Brasil.

Nele estão expostos peças e fragmentos de achados arqueológicos como as formas de pão de açúcar. Para além de peças de cerâmica, estão presentes peças de mobiliário, peças de ourivesaria e esculturas que testemunham o ciclo do açúcar marcando um período de auge na região.

Apresenta nas suas coleções, achados arqueológicos onde foram descobertos fragmentos de cerâmica portuguesa representantes do quotidiano madeirense. A coleção surgiu na sequência das escavações de 1989 feitas nas casas do comerciante flamengo João Esmeraldo. Reabriu após a catástrofe do 20 de fevereiro de 2010 tornando-se mais rico com um espólio proveniente do Colégio dos Jesuítas e do espólio do Solar da Dona Mécia.

Uma vez que se encontra numa zona baixa da cidade do Funchal, foi alvo da intempérie do 20 de fevereiro de 2010. Não podendo escapar a esta catástrofe o museu ficou submerso e algum do material perdeu-se, sendo outro recuperado para que se possa manter vivo o património açucareiro na região.

6.1.2. Museu de Arte Sacra

Está localizado no centro do Funchal, no antigo Paço Episcopal, na Rua do Bispo.

Trata-se de um museu marcante para a cultura madeirense no ciclo do Ouro Branco. O seu acervo contempla coleções de pintura, ourivesaria, esculturas e muitos objetos religiosos desde o século XV ao século XIX.

Nas décadas de 10 e 20 do século XVI são recebidas na ilha inúmeras peças flamengas como trípticos de grandes dimensões e retábulos. As coleções de arte flamenga deste museu testemunham a produção açucareira entre os séculos XV e XVI. Estes quadros religiosos foram adquiridos por trocas resultantes da produção açucareira.

Neste espaço, Filipa Venâncio apresentou uma exposição, a “Fábrica do Açúcar”, aquando do Dia Internacional dos Museus, uma exposição plástica que deu ênfase ao engenho Harvey da Fábrica Hinton.

6.1.3. Outros museus

O Museu Quinta das Cruzes, ligado aos primeiros capitães donatários, possui mobiliário como caixas de transporte de açúcar feitas de madeiras importadas do Brasil como tapinhoã e jequitibá por exemplo, no período de crescimento do comércio açucareiro. Possui um acervo museológico rico e vasto que deve ser visitado.

O Museu Etnográfico da Madeira, situado na vila da Ribeira Brava, é constituído por dois edifícios: o “Antigo Engenho de Aguardente da Ribeira Brava” e um novo edifício. O antigo engenho do século XIX moía as canas-de-açúcar com tração animal. Nele também era feita a destilação de aguardente e a moagem de cereais. As suas coleções dispõem diferentes objetos da sociedade económica e cultural da região, ficando a etnografia como área principal de dedicação.

A Galeria 1425 está presente no hotel *Saccharum*, localizado na Calheta, onde estão expostas várias peças de antigos engenhos. É dedicada à antiga Fábrica de Mel da Calheta. Para além dos objetos é possível visualizar um vídeo dedicado à plantação de cana-de-açúcar e à produção de mel e aguardente.

Todos estes têm presente património da cana-de-açúcar, os quais preservam e promovem a identidade desta cultura aproximando os indivíduos à cultura e à arte, como defende Coelho.

Essa aproximação é feita com o objetivo de facilitar a compreensão da obra, o seu conhecimento sensível e intelectual, com o que se desenvolvem apreciadores ou espetadores, na busca da formação de públicos para a cultura ou de iniciar esses indivíduos e coletividades na prática efetiva de uma determinada atividade cultural (Coelho 1997, 248).

7. Turismo cultural e literário

A conhecida vocação turística da Região e a necessária preservação identitária encontram motivos para um produto cultural específico que tenha em conta a divulgação do património ancestral da Madeira.

O Turismo Cultural encontra-se em expansão e é importante a elaboração de roteiros literários como meio de promoção e de valorização do património cultural. Torna-se também um meio de divulgação de determinada região, cidade ou país. A atividade turística na Região, ganhou maior dinamismo no final do século XVIII e início do século XIX. Tornou-se influente para fins medicinais devido sobretudo ao clima, nos séculos XIX e XX, (SILVA: 1985:6).

Segundo Pérez em Turismo Cultural, uma *visão antropológica*, não pode existir turismo sem cultura. É fundamental complementar e distinguir a maneira como o turismo é praticado. O turismo cultural apresenta-se um turismo de massas sendo de forma genérica uma prática cultural.

No contexto de turismo cultural, o turista tem um papel fundamental, como afirma Barreto. O turista organiza a sua viagem, diferencia-se dos outros turistas e interage com a população. Por outro lado, o explorador evita os lugares tradicionais e as rotas usuais dos turistas de massas (2007:22-23).

Os lugares tornam-se inspiração não só para os visitantes, como também para os escritores. Agregam-se a uma referência como um autor ou uma obra e desta forma são valorizados como os itinerários literários, por exemplo. Levam o turismo literário a afirmar-se como um segmento do turismo cultural. O património literário assume a sua relevância cultural e diferenciadora, fazendo com que capte novos apreciadores do seu legado.

De acordo com Lopes, como explica Simonetta Luz Afonso em relação à ligação entre Património e Turismo Cultural, é necessário que se construa um mundo onde o Turismo tenha o seu lugar,

“(…) mais do que construir um mundo para o turismo é necessário construir um mundo em que o Turismo também tenha o seu lugar, mantendo sempre vivo o que de mais genuíno possuímos, encontrando o ponto de equilíbrio entre a modernização, as vivências mais autênticas e a adaptação necessária à procura turística.” (Lopes, 1999).

Cada lugar tem a sua diferenciação singular que é desenhada numa rota a visitar. O açúcar é o foco principal deste percurso. Com textos literários é possível traçar rotas e itinerários que levam à descoberta de espaços culturais. No contexto de turismo literário, os textos assumem a forma de guias turísticos delineando lugares a conhecer podendo ter vários percursos.

No que diz respeito à literatura, os roteiros que apresentamos valorizam o património que é dinamizado e divulgado através dos textos. O espaço pode ser criado pela imaginação do leitor sendo o elemento procurado para contemplar a identidade de uma cultura à qual ele se pode juntar. O itinerário traça uma linha de conhecimento entre a literatura e o espaço físico, constrói um mapa em função do texto, tornando o lugar afetivo. Estes são alguns elementos tais como indicações à herança cultural e patrimonial e atividades de lazer representadas na literatura. Nesta conjuntura procuraremos levar os espaços do roteiro embarcando na literatura alusiva à cultura sacarina.

Os livros transportam o leitor até ao concreto numa experiência imaginária. A literatura leva a difundir os elementos patrimoniais, os locais, as paisagens, desde os mais comuns aos menos conhecidos, que poderão ser observados nos trajetos a percorrer.

Leiam-se José Saramago e Fernando Pessoa que percorrem a cidade de Lisboa nos seus textos. Eça de Queiroz leva-nos a conhecer as cidades e serras de Portugal e Raúl Brandão por exemplo leva-nos ao mar. A grande cidade de Lisboa tem inúmeras histórias, proporcionando percursos temáticos. Portugal pode ser descoberto através dos escritores, os textos transformam-se em itinerários que podem ser percorridos.

A literatura inspira viagens e proporciona o conhecimento de locais por ela marcados facilitando o desenvolvimento do turismo oferecendo ao leitor lugares, que podem ser reais ou imaginários, das obras e dos autores. *Roteiro da Lisboa de Eça de Queiroz e Seus*

Arredores, apresenta um roteiro característico de Lisboa onde são transpostos para a literatura os locais, as paisagens, os edifícios, etc.

Para os amantes dos livros, há vários roteiros que incluem ambientes particulares. Considerada pela UNESCO como “Cidade Criativa da Literatura”, Óbidos é um município que atrai muitos amantes da literatura, onde os livros tomam conta da vila. Encontram-se facilmente dedicados à literatura vários espaços com livrarias como cafés, mercearias e até hotéis.

A literatura pode causar ou despertar interesse em viajar, com a finalidade de conhecer lugares que a literatura apresenta dando destaque a espaços que os textos referenciam. A literatura torna-se de certa forma parceira dos locais, pois através dela podemos viajar. Os textos dão-nos o olhar do escritor.

Em *Um Funchal Eterno*, Fournier referencia cafés literários madeirenses: “Nos cafés literários, todos diferentes, na sua atmosfera cosmopolita e alma provinciana – o Golden, o Pátio, o Teatro – os visionários sonham, os intelectuais conspiram, os poetas extinguem-se, por entre uma fauna ridente e ociosa que está para o Funchal (...) insuflando linfa espiritual na velha capital europeia do açúcar (...)”.

A literatura expressa o passado que outrora trouxe visitantes para propagar a beleza da ilha e o que nela se fazia. Através da literatura podemos percorrer os espaços construindo uma imagem à semelhança daquilo que é observado.

A exposição turística das narrativas sobre Portugal pode ser efetivada não só por grandes eventos como pequenas atividades. É necessário criar conteúdo apelativo que se adapte às regiões despertando do conhecimento turístico como refere Ernâni Lopes.

“É importante, para Portugal, incentivar a criação de uma indústria de conteúdos, (...), narrativas, suficientemente apelativas para despertar o “desejo” do consumidor, eficazmente promovidas para afirmar “modas” e desencadear os comportamentos de identificação associados, e predominantemente assentes nos activos nacionais existentes, como modo de salvaguardar o seu carácter único e insubstituível.” (Lopes, 2010: 156).

Estes também podem estimular reflexões sobre as atividades turísticas como é o caso de *Viagem a Portugal* (1981), do português José Saramago; *A small place* (1988), de Jamaica Kincaid, entre muitas outras obras. O romance *Dublíneca* (2010), de Enrique Vila-Matas, retrata práticas de turismo, relatadas pela personagem principal numa viagem que descreve uma série de lugares literários. Raúl Brandão é outro exemplo. Em 1926, na obra *As Ilhas Desconhecidas*, dá-nos a conhecer a Madeira e como fonte de inspiração para a literatura de viagem. Aqui dá a conhecer relatos escritos onde descreve a sua viagem e faz menção à beleza das ilhas.

Com a literatura é possível criar produtos turísticos preservando o património cultural. Escritores como Herberto Helder, José Saramago, Fernando Pessoa, e muitos outros, deixam um legado com o qual é possível criar um itinerário a partir dos seus escritos. O “Roteiro Literário Levantado do Chão”²⁴, lançado em 2020, é um projeto de turismo literário sobre o Alentejo, interligando Lisboa, Montemor-o-Novo e Évora em 238 quilómetros. Disponibiliza três percursos divididos em 2 Grandes Rotas e 3 Pequenas Rotas. compõe vários pontos de interesse da obra que lhes deu origem, *Levantado do Chão*, de José Saramago. Estes percursos tendem a promover as comunidades locais alentejanas.

Cada lugar deixa uma história para contar, é desta forma que podemos aproveitar a cultura e transmiti-la a quem nos visita. Os engenhos e as plantações de cana sacarina são os pontos principais de passagem deste itinerário literário, complementando com a gastronomia associada à cana-de-açúcar. A parte gastronómica é apresentada como elemento de curiosidade que eventualmente poderá ser degustada em alguns dos engenhos como é o caso, por exemplo, do bolo de mel. Desta forma é possível ao participante não só visitar locais descritos no texto como também provar a gastronomia deste tipo de espaços.

Walter Minchinton salienta o facto de a literatura de viagem promover a Madeira enquanto destino turístico “*Brown’s Madeira, Canary Islands and Azores, first published in 1883, ran through many editions before it ceased publication in 1932. It was*

²⁴ Disponível para consulta em <https://roteirolevantadodochao.pt/>

specifically designed for the “stop-over” visitors travelling on the Union-Castle liners”(Michinton, 1990).

A literatura e o turismo levam a que os lugares literários sejam objeto de experiências turísticas diversificadas devendo-se a fatores como o público a que se destinam os espaços por exemplo. Segundo Robinson o género de texto literário demarca propostas ao turista que o procura. Desta forma levamos a cultura através do património apresentado juntamente com a literatura nos roteiros apresentados.

Nesta sequência veremos a seguir os eventos e tradições que a Ilha da Madeira tem para oferecer relativamente à cultura da cana-de-açúcar.

8. Eventos e Tradições pela ilha

A cultura da cana sacarina e as tradições a ela associadas contêm assinaláveis potencialidades do ponto de vista turístico.

Em várias localidades da ilha, os eventos assinalam momentos associados ao ciclo da cana, como a Feira da cana-de-açúcar e seus derivados, organizada pela Câmara Municipal da Ponta do Sol, Juntas de Freguesia da Ponta do Sol, Casa do Povo da Ponta do Sol, Secretaria Regional da Agricultura e Pescas juntamente com a Sociedade de Engenhos da Calheta e a Fábrica Mel-de-Cana Ribeiro Seco.

Realizada na freguesia dos Canhas, Concelho da Ponta do Sol no mês de abril, durante dois dias, esta Feira já conta com 16 edições. Destina-se a incentivar produtores, promover e divulgar este produto através da Mostra da Cana com espetáculos musicais e barracas de comes e bebes. Encontram-se produtos derivados como o mel, rum, doces tradicionais, comes e bebes tradicionais dos arraiais e destaca-se o sumo extraído da cana-de-açúcar com gelo como uma das atrações deste evento. Nestes dias é possível visitar uma plantação e participar no processo de apanha da cana. São premiados os melhores produtores de cana-de-açúcar da Madeira.

Organizado pela Associação Flores de Maio, um outro evento, localizado no centro da freguesia do Porto da Cruz, iniciou-se em 2016 e atualmente realiza-se no mês de abril ou maio. Tem por objetivo dar a conhecer o roteiro da cana-de-açúcar e divulgar o seu património. Para este evento, são organizadas caminhadas nomeadamente na levada da Ribeira Tem-te Não Caias, onde turistas e residentes podem assistir à apanha da cana.

O açúcar ou os seus derivados conhecem ainda outras formas de divulgação e celebração, como por exemplo, o Festival do Rum da Madeira, durante quatro dias na época de laboração dos engenhos, entre os meses de abril e maio, organizado pelo IVBAM - Instituto do Vinho, do Bordado e do Artesanato da Madeira. Entre degustação e masterclasses, pela Associação de Barmen da Madeira, é possível apreciar o rum madeirense com animação e descontração. Este festival conta com 4 edições. Estão presentes produtores de Rum e de derivados da cana sacarina. A edição de 2019 contou

com a participação de prescritores internacionais convidados pelo IVBAM como Thanos Prunarus, Nélon Bernardes, Thierry Heins e Peter Holland.

Pela Europa acontecem eventos como o ‘Rhum Fest Paris’ que junta mais de 50 expositores, jornalistas e bloggers. Segundo o *Diário de Notícias* a participação nesta feira, que acontece em França, conta com apoios comunitários veiculados pelo Programa Madeira 14-20.

O Rum da Madeira participou este ano, 2022, no festival internacional *Bar Convent Berlin* com um balanço positivo segundo a Secretaria Regional da Agricultura.

O Festival do Rum atualmente está na 4ª edição realizada em abril, com a presença de produtores e embaixadores internacionais de rum.

Também durante o mês de julho, no Funchal, na Avenida Arriaga, se regista o festival organizado pela Direção Regional do Turismo. Aqui durante quatro dias existem várias atividades de modo a celebrar este produto que marcou a Ilha da Madeira. As típicas “barraquinhas” são decoradas e enchem a avenida com os seus produtos regionais (doces, bebidas, etc.), dando a conhecer as suas especialidades gastronómicas a residentes e turistas. As animações contam com grupos folclóricos, bandas filarmónicas e musicais. A animação para as crianças faz-se no Largo da Restauração com muitos doces para saborear.

Momento privilegiado para a evocação dos derivados do açúcar é o da época natalícia. O açúcar fez dos derivados como a aguardente, a poncha e o bolo de mel, tradições de consumo. O Natal madeirense tem por hábito o uso de doces bem como os produtos típicos anteriormente referidos. A Rua da Carreira é também ela palco de festividade. Nesta rua é dado a provar um bolo de mel gigante que conta com seis edições do ‘Bolo de Mel Gigante’ Em 2019, o bolo constituído por partes contemplou 60 metros, pesando cerca de 400Kg²⁵.

²⁵ Disponível em: <https://www.dnoticias.pt/2019/12/4/198796-bolo-de-mel-gigante-volta-a-adocar-o-natal-na-rua-da-carreira/>

A última edição foi em 2019. Devido à pandemia da Covid-19 este evento, tal como outros deixaram de se realizar nos anos de 2020 e 2021.

A Sociedade de Engenhos da Calheta promove anualmente um convívio de Natal para os produtores da cana sacarina do concelho. Este evento conta com mais de vinte edições em que é costume dar a provar um bolo de mel gigante rondando cerca de 40Kg, confeccionado no ano anterior. Em 2018 o bolo chegou aos 50 Kg segundo relato do *Diário de Notícias*.

Um destaque particular faz-se ainda para um evento que teve uma única realização. Falamos da “Rota do Açúcar” concebida pela Câmara Municipal da Calheta, em 2017, em parceria com a Casa do Povo da Calheta e a Direção Regional de Agricultura e Pescas, entre outros. O objetivo foi celebrar a história, a cultura, a gastronomia e as tradições açucareiras. Um dos lugares privilegiados para esta iniciativa foi a Sociedade de Engenhos da Calheta.

Para além da demonstração de derivados, houve lugar para um cortejo etnográfico representando a cultura da cana sacarina. Foi realizado de 19 a 23 de abril com atividades diversificadas como tertúlias, conferências, *showcooking*, animação musical, etc.

A cultura da cana-de-açúcar é propícia para novos eventos dando não só visibilidade aos seus derivados bem como na divulgação do património e dos diversos concelhos da Região detentores do cultivo de cana. Os eventos tornam-se assim um vetor de desenvolvimento para a nossa ilha podendo ser transmitidos para o exterior levando a conhecer esta cultura.

9. A cana sacarina na gastronomia regional

A interculturalidade veio reforçar o aperfeiçoamento dos derivados da cana-de-açúcar através da gastronomia. Na indústria açucareira, as tradições mediterrâneas com origem árabe, desenvolveram os derivados com a introdução de especiarias. Dando-lhe uma nova forma de confeção e sabor. A qualidade dos doces enriqueceu-se com especiarias como a canela, o gengibre, a amêndoa e a erva doce. (Freyre, 1997)

Em *Saudades da Terra*, Gaspar Frutuoso compara a Ilha de São Miguel à ilha da Madeira, “nesta ilha não era como na ilha da Madeira, onde o açúcar alevantava e engrossava muito os homens, e aqui somente estavam viçosos”²⁶. Refere também o facto de comerciantes trazerem para os Açores canas-de-açúcar que nela foram plantadas:

“Vindo da ilha da Madeira uns mercadores que se agasalharam em sua casa, deram a sua mulher algumas canas de açúcar que traziam, das quais ela, como coisa por demais ou por curiosidade, prantou em um quintal pequeno de casa uns pedaços, que em pouco tempo arrebentaram e cresceram. Vendo-as formosas, as colheu e foi prantar em um sarrado (...) e ali se deram muito melhores que as que havia trazido do quintal de sua casa. Dali se começaram de espalhar e repartir por muitas pessoas da dita vila, que prantavam quem uma dúzia de canas, quem mais, quem menos, como cada um as podia haver. Foram assim multiplicando tanto, que em pouco tempo o dito Sebastião Pires e outras pessoas, (...) vieram a ter uns alqueires de terra prantados delas, mui douradas e formosas, mas não serviam de mais, até então, que as comerem, venderem, e darem, e assim se gastavam e espalhavam pela ilha”. (1998, pp.262-263)

Segundo Naidea Nunes, as regiões de produção açucareira como é o caso da Madeira, são regiões onde se desenvolveram o fabrico e o consumo dos doces, aprimorando a arte de confeitaria. Tal como os engenhos que produzem o mel e a aguardente, os conventos eram pontos de aperfeiçoamento desta arte, fazendo nascer produtos regionais como as broas por exemplo, e o típico bolo de mel madeirense.

O património gastronómico português tem uma herança deixada pela influência cultural. Compõem-no um leque variado de produtos alimentares tradicionais com sabores distintos. Cada um deles associado a uma determinada região e à dieta mediterrânea.

²⁶ Frutuoso, G. (1998). *Saudades da Terra*, livro IV, p.269

Barroco e Augusto (2016), citando a Organização Mundial de Turismo (OMT), defendem que “a gastronomia é um tipo de cultura que deve estar em constante evolução e inovação permanente, de forma a manter a procura e a satisfazer as necessidades dos turistas.”

Tal como os patrimónios alimentares, a gastronomia complementa-se com o turismo. A cultura madeirense detém um património vasto e rico no que toca quer ao turismo, quer à gastronomia. Como tal, e no que diz respeito à cana-de-açúcar e aos seus derivados, este bem alimentar transpõem-se na gastronomia da região com sabor a rum e mel.

A autenticidade dos sabores genuínos traduz uma identidade associada ao território de cada região por se tratar de produtos baseados em recursos tradicionais. Os produtos tradicionais são valorizados e promovidos num trabalho desenvolvido pela Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas (FPCG), juntamente com a DGADR e a Federação Portuguesa de Associações de Desenvolvimento Local.

A culinária madeirense é descendente das tradições culturais e das rotas marítimas. É nos momentos festivos que se quebram as mesas simples do quotidiano. A gastronomia madeirense enaltece-se nas festividades religiosas como a Páscoa, mas sobretudo com o Natal. Sendo um dos momentos mais importantes do quotidiano e do catolicismo, as vivências transpõem-se também para a mesa, com as tradições. É a 8 de dezembro que se inicia a confeção dos bolos de mel, a 15 mata-se o porco, entretanto os licores fazem-se com alguns meses de antecedência. Tudo isto para que as mesas madeirenses estejam repletas de tradição na noite de Natal, as quais se enchem com doces como é o caso do bolo de mel, os licores, etc. (Vieira, 1990, p.10)

A cultura gastronómica madeirense provém das tradições culturais europeias deixadas pelos colonos europeus embarcadas pelas viagens marítimas.

A cidade do Funchal oferece cultura através da sua promoção e dos eventos realizados. No que diz respeito à gastronomia, desenvolvem-se eventos gastronómicos oferecendo um leque variado de produtos típicos da ilha.

Segundo Meglio, a gastronomia e as receitas pertencem a uma cultura definida a qual se fortalece pela sua identidade numa sociedade específica. O mesmo defende também que as práticas alimentares transmitem os valores culturais transpondo a identidade cultural.

“Olhando-se para sul, a rocha perdia-se em cortes rudes, quase a prumo, para depois ceder o ímpeto numa seriação de degraus, «poios» suportados a pedra solta, de bananeiras, inhames e cana-de-açúcar, vigiados pelo olho das fontes, a rebentar das fendas do basalto e logo a correr pelas levadas numa fresca alegria criadora. (...)” (*Ibid*, p.81).

A indústria conserveira também se desenvolveu pela produção abundante de cana sacarina. Gaspar Frutuoso afirma em *As Saudades da Terra*: “A Ilha de Santiago dá muito açúcar e fazem-se nela muito boas conservas”. Na Ilha de Santo Antão permanece até aos dias de hoje a indústria de conservas. São característicos os doces de papaia, de marmelo, de goiabas e de coco, todos feitos com mel de cana ou açúcar queimado. O doce (*a*)çucrinha pode ser aqui encontrado e é idêntico à *rapadura palmera*. Este é confeccionado com açúcar ou mel de cana. Usam-se também amêndoas ou amendoim e frutas como a banana ou coco fazendo com que cada um deles seja denominado pelo nome da fruta. Na ilha de Santiago predominam os doces de manga, de tâmara e de banana.

O bolo de mel e as filhós, tal como na Madeira existe nas ilhas de Santo Antão e de Santiago. Existe também um bolo broa de mel feito com farinha de milho, ovos e mel de cana. Na Páscoa é característico o bolo de cuscuz com mel e a mandioca com mel. A camoca é outro doce da Ilha de Santiago feito à base da farinha de milho torrado com mel de cana ou açúcar, esta é esmagada no pilão. A prática de mel de cana para barrar no pão não é só usado na Ilha da Madeira, em Cabo Verde também é utilizado como tal.

O *açúcar queimado* é um substituto do mel de cana nas confeções de doces, bem como no bolo de mel de cana e no ponche.

10. Conceção de roteiros de cariz turístico-literário e gastronómico

O papel do turismo é indispensável enquanto agente social. Não obstante, a literatura permite e incentiva o contacto com novas realidades. Segundo Bourdieu, quando aliados, a literatura e o turismo apresentam-se como uma plataforma de ideias servindo as duas vertentes. Desde sempre o viajante teve necessidade de se deslocar e de partilhar as suas viagens, as suas experiências. A leitura desperta o imaginário e a curiosidade em busca da realização da imagem transmitida para a realidade. Tornamo-nos de certa forma "viajantes" à procura da realidade do autor.

“A relação entre literatura e turismo passa não só pela capacidade que o texto literário tem de fixar memórias e experiências de viagens, mas também pela potencialidade do texto literário de recuperar e (re) construir memórias de espaços e de transformar, por essa via, o espaço em espaço turístico²⁷”.

No que respeita à ligação entre literatura e gastronomia Meladze afirma que “A alimentação típica pode trazer aos turistas experiências física, cultural, social e de prestígio”. (Meladze, 2015, pp.222-227)

O turista literário é aquele que se diferencia do turista comum. O turista literário é aquele que procura lugares que influenciaram a escrita. Anseia pela descoberta do pressuposto que originou a escrita. (Sardo, 2009)

Segundo Pérez, não pode existir turismo sem cultura uma vez que o turismo leva ao interculturalismo cultural dos indivíduos. (Pérez, 2009)

Sendo um centro emblemático no Atlântico, a Madeira foi um ponto de povoamento importante onde se viviam experiências de identidades e culturas partilhadas.

O destino Madeira sendo um destino turístico de excelência oferece uma grande variedade de experiências aos visitantes. Para além do clima, hospitalidade e festividades, oferece uma gastronomia excepcional.

²⁷ QUINTEIRO, S.; BALEIRO, R. (2014) Dos Algarves: uma personagem à procura da literatura: a ficção literária e a prática turística. Dos Algarves: A Multidisciplinary e-Journal, n. 24. (Special Issue Languages, Literature and Tourism ESGHT – University of the Algarve, Portugal). Disponível em: <http://www.dosalgarves.com/revistas/N24/2rev24.pdf>

Os roteiros têm como objetivo a preservação do património, dinamizando-o e explorando-o, protegendo usos e costumes de populações locais através da construção de museus locais, segundo Sardo. A literatura evoca memórias, que lembrem ao visitante as histórias da infância sendo uma boa opção para introduzir nos percursos uma vez que ajudará a transmitir memórias.

Neste contexto, existem organizações dedicadas à literatura, de carácter cultural unindo estas duas vertentes.

A *Terres d'Écrivains*, é uma organização francesa especialista na construção de roteiros literários. É dirigida para turistas, estudantes e escritores. Dá a conhecer a literatura através dos lugares e tal como esta, existem muitas outras organizações. Existem inúmeras referências de locais numa panóplia diversificada de literatura.

Mylène Campalto refere-nos o exemplo de uma cidade inglesa na literatura de Shakespeare: “*One of the best examples of the European literacy heritage, which is used by the travel industry, is Shakespeare: without him, Stratford-upon-Avon (England) would never have been it is nowadays.*”

A nível internacional existem inúmeros itinerários, alguns dos quais baseados em obras de ficção como é o caso das *Aventuras de Harry Potter*, baseado na famosa série de J. K. Rowling, Harry Potter é dirigido a um público específico, os entusiastas da série. Este itinerário é proposto para nove dias com passagem pelas cidades protagonizadas na série e dá a conhecer os castelos e mosteiros da história. Outro dos exemplos é o roteiro *The Edinburgh Literary Pub Tour* que visa dar a conhecer o património literário escocês através da animação.

Algumas autarquias apresentam roteiros literários como é o caso da Câmara Municipal de Sintra e a Câmara Municipal de Pena.

A título de exemplo, destaco também o roteiro *Itinerários Literários: Viajando pela literatura portuguesa*, de Elvira Azevedo e Zaida Braga. A partir deste é possível

conhecer um pouco do património existente através da literatura de autores portugueses conhecidos.

Para além de apresentar o percurso, conta também com um texto literário de suporte e informações práticas como o alojamento por exemplo. Divide-se em seis partes e contempla obras de escritores portugueses. “Percurso Garrettiano”, “Lisboa Queirosiana” e “Eça e a Casa de Tormes”, são alguns dos roteiros que as autoras propõem. Sem esquecer o percurso proposto baseado no trovadoresco que começa em Portugal e acaba em Espanha, precisamente em São Tiago de Compostela, com uma duração de três dias.

Em Portugal existem várias opções para este género de turismo. O site *Turismo de Portugal* é desenvolvido com a finalidade de dar a conhecer o turismo patrimonial do nosso país. Dá a conhecer vários roteiros turísticos, apesar de não apresentar a vertente literária. Tem por objetivo ligar o real com a ficção, juntamente com a história, e é sobretudo direcionado para o público jovem.

O projeto *Passeios Literários-Visitas guiadas pela mão de autores portugueses*²⁸ foi idealizado para conduzir passeios a pé na cidade de Lisboa e na Zona Metropolitana. Trata-se de um grupo de intérpretes experientes no acompanhamento de grupos culturais que inter-relacionam obras de autores portugueses nos roteiros. Abordam a literatura de forma informal e apelativa. Inicialmente pensados para alunos do ensino secundário, abrange também agora grupos interessados no património literário e cultural. Este projeto aborda itinerários como “Lisboa majestosa e devota” debruçando-se sobre José Saramago. Outros autores abordados são: Cesário Verde, Fernando Pessoa, Fernão Lopes, Almeida Garrett, Padre António Vieira, Eça de Queirós e Luís de Camões. Proposto para duas a duas horas e meia no máximo, pode ser realizado todos os dias da semana. Um projeto interessante e inovador que pode ser agendado online ou através de telefone.

No que diz respeito à parte gastronómica, existem também muitos roteiros, como por exemplo o roteiro da Mostra Gastronómica Literária de Palmela²⁹. A primeira edição

²⁸ Disponível em: <https://passeiosliterarios.com/>

²⁹ Trata-se da iniciativa “Pela boca entra a literatura”. Realiza-se na vila de Palmela, em setembro. Decorre em estabelecimentos aderentes cujas receitas foram inspiradas pela literatura. Site disponível para consulta do catálogo da Mostra e estabelecimentos aderentes: <https://www.cm-palmela.pt/viver/cultura/agenda-de-eventos/evento/2-mostra-gastronomica-literaria-de-palmela>

lançada em setembro de 2021 conjugam-se literatura e gastronomia. O programa, “Palmela – Experiências com Sabor!” conta com sete estabelecimentos da vila. Tem por objetivo degustar pratos que se encontram em referências literárias, onde estão identificados os livros e respetivos autores proporcionando um imaginário literário à mesa.

Outro exemplo é do autor Francisco Hipólito Raposo com o livro, *Pequeno Roteiro Gastronómico de Portugal*.

“O Minho era o rei. A lampreia, a truta, o salmão, o sarrabulho, os rojões, a cabidela, o caldo-verde, o bacalhau, o arroz-doce, as tortas, não tinham contestação possível na cimeira do quando da classificação nacional. E tinham as suas universidades: a Josefa Carqueja, a Margarida da Praça (Viana Castelo), o Inácio (Braga), a bagoeira (Barcelos), a Encanada (Ponte de Lima), o Tanoeiro (VN Famalicão), a Clara Penha (Ponte de Lima), o Vaticano (Monção), entre outros de nomeada indiscutível há duas dezenas de anos, perderam a verdade que tinham, enfraqueceram ou, pior ainda, desapareceram.” (Raposo, p.7)

Maria Antónia Goes traz-nos também gastronomia portuguesa e literatura com Fialho D’Almeida:

“Uma composição culinária, característica, inconfundível. Transmite-se por tradição: os estrangeiros não sabem confecioná-lo, mesmo naturalizados: tendo chegado até nós por processos lentos, e contraprovas de biliões de experimentadores, sucessivamente interessados em o fixar de forma irrepreensível, resulta ser ele sempre uma coisa eminentemente sávida e sadia. (...) O prato nacional é como o romanceiro nacional, um produto do génio colectivo: ninguém o inventou e inventaram-no todos: vem-se ao mundo ido por ele, e quando se deixa a pátria, antes de pai e mãe, é a primeira coisa que se lembra. Em Portugal não há província, distrito, terra, que não registe entre os monumentos locais, a especialidade de um petisco raro, sábio, fino, verdadeira sinfonia de sabores sempre sublime.³¹” (Goes, 2006)

Esta escritora tem ainda outro livro também dedicado à gastronomia que apresenta receitas desde o Norte ao Sul do país³⁰. Pratos diversificados numa viagem gastronómica por países e pratos lusófonos. A muamba de peixe de Angola, chuchu de camarão à brasileira, calulu de peixe à santomense e muitos outros pratos de deixar água na boca.

³⁰ Um dos seus mais recentes livros, Maria Antónia Goes, apresenta em 2018 o “O Livro dos Petiscos”.

Apresenta também pratos estrangeiros, as tapas espanholas, caracóis à borgonhesa da França.

Partindo dos exemplos anteriores, o roteiro que se apresenta nesta dissertação pretende juntar o turismo e a gastronomia sendo possível criar um roteiro face ao tema da cana-de-açúcar valorizando a cultura sacarina madeirense apoiada em textos literários.

Ao longo dos percursos é possível lerem-se alguns poemas e narrativas sobre a cana-de-açúcar e também sobre algumas das localidades a explorar. Nestas salienta-se o facto de ser possível provar alguns dos derivados em engenhos como a Sociedade de Engenhos da Calheta, Engenhos do Norte e o Reizinho.

10.1. Agentes Turísticos na Região

A Madeira é apresentada no *Guia Michelin* pela sua beleza e pelo clima, que dão azo a percursos pela Natureza e outras atividades. A gastronomia é outro dos fatores que se apresenta como atração. É também referida como sendo uma marca na História, presente pelo território. O património natural destaca-se com os elementos da natureza, o artesanato e a gastronomia.

Neste guia, os fatores de atração são avaliados com estrelas, onde é feita uma classificação por ordem de interesse. Desta análise, a maioria dos produtos oferecidos são do tipo “paisagem natural” o que leva a um posicionamento que apresenta uma componente baseada na sua oferta de atratividade. Contudo é verificado um número de locais de atração com animação turística, com valores inferiores quando comparado com outros destinos como as Ilhas Canárias e Açores.

Os itinerários contribuem para a divulgação de locais, sendo um meio de reforço para o *marketing* dos destinos auxiliados pelos agentes turísticos que os vendem para aumentar o fluxo de visitas.

Os roteiros literários formam um instrumento para a oferta turística cultural. Sendo um segmento de mercado distinto a sua divulgação para determinados pontos turísticos é importante para os agentes da área. São uma parte fulcral do Turismo Cultural.

A sensibilização de entidades para o valor do património cultural e literário leva-nos aos agentes turísticos como vetor de partilha de informação, podendo dinamizar e desenvolver o potencial dos roteiros literários na Região.

Exemplos de promoção da literatura são os agentes turísticos que oferecem programas diversificados para cada tipo de público. Existem diversos eventos e programas dos quais se destacam alguns no meio literário. A título de exemplo ficam aqui alguns projetos.

A Agência de Promoção da Cultura Atlântica (APCA), fundada em 2005, é uma organização cuja finalidade é o desenvolvimento e divulgação do Conhecimento, da Cultura e das Artes nas ilhas do Atlântico. Em termos culturais, desenvolveu alguns

programas como o PATRISIG, Aprender Madeira e o Festival MADEIRADiG³¹. O programa PATRISIG divulga o património através de uma ferramenta capaz de ler coordenadas geográficas. Destinada a aprimorar a oferta turística madeirense é também vocacionado para reforçar a qualidade de oferta turística da Região. Disponibiliza ao seu público informação sobre o património de uma forma diferente e inovadora. Dispõem de 35 (trinta e cinco) roteiros concluídos de cariz cultural, incidindo sobre a música, história, literatura e etnografia. Em termos literários, dispõem de 15 (quinze) roteiros para visita de espaços com referências literárias. Nestes são mostrados Caminhos Reais, veredas, monumentos, etc.

A Secretaria Regional de Educação e Cultura (SREC) juntamente com a Direção Regional dos Assuntos Sociais e Culturais (DRAC) e a Direção de Serviços do Património Cultural (DSPC) realizou o projeto “Funchal - A Cidade Escrita”. O objetivo é promover no Funchal o turismo cultural. Com excertos de textos dos séculos XV e XX descreve-se a cidade do Funchal e somos convidados a percorrê-la pela leitura.

Muitos são os agentes turísticos espalhados pela ilha, o que se torna uma mais-valia para se poderem desenvolver parcerias com as quais se possam divulgar ainda mais toda a cultura sacarina, desde a sua produção à vertente gastronómica levando ao conhecimento do património deixado na Ilha da Madeira. Os agentes turísticos são um meio fundamental para a promoção e divulgação dos espaços existentes.

³¹ Disponível no site: <http://apca-madeira.org/Projectos/DIG.php?lang=PT>

10.2. Proposta de roteiros sobre o açúcar na Ilha da Madeira

As propostas presentes têm por objetivo dar a conhecer o património alusivo à época do açúcar na ilha da Madeira bem como a sua cultura. Incidem essencialmente sobre os engenhos que se encontram em laboração, mas proporcionam uma rica articulação entre a história, a literatura e a gastronomia.

A Madeira oferece diversidade cultural para o turismo. Trata-se não só dos eventos culturais, do património edificado, mas também da gastronomia típica madeirense que motiva e cativa os transeuntes e nativos da região. A gastronomia madeirense é uma das motivações para visitar a ilha, tendo-se tirado vantagem da sua tradição cultural para mostrar o seu potencial. Com as festas gastronómicas celebradas um pouco por toda a ilha, mostrando-se não só os pratos que se apresentam, mas também valorizando cada concelho transmitindo uma imagem para o turista.

Contudo, é necessário um maior investimento na cultura, formando uma estratégia de desenvolvimento, de modo que possa existir uma ligação entre a cultura e o turismo. (Burns, 2002)

Durante muitos anos a Madeira foi um ponto de ligação com o mundo através do mar que se afirmou na economia mundial pela sua diferenciação. Marcada por três ciclos, inicialmente afirmou-se pelo açúcar, posteriormente pelo vinho e atualmente é marcada pelo turismo. Estes ciclos constituem a cultura da Ilha que levam à atração turística.

No ciclo do açúcar, foi através dos engenhos que se impôs a qualidade com a dedicação dos seus habitantes moldando e construindo a agricultura para transformar os solos em terras férteis. “Da terra, saía o açúcar e o vinho que afluíam ao Funchal, alimentando uma economia de exportação que cada vez mais diferenciava o burgo como cidade cosmopolita e de comércio”.

Os roteiros que proponho visam levar-nos ao passado, precisamente à época do ouro branco na ilha da Madeira. Com a ajuda dos espaços como os engenhos pretendo

reconstruir uma época do passado contando histórias, experiências e vivências pertencentes à era do açúcar.

“Com a condescendência de Luís da Feiteira construiu António Garipo o seu lar pobretana. Véspera de se casar, ele, de barrete de orelhas na mão, encostou-se ao alambique do engenho e pediu a Luís da Feiteira que fosse seu padrinho. A aguardente a cair na vasilha de galão, enquanto a cana se espremia nos cilindros e a garapa escorria da bica do cobre para o peneiro. A resposta foi afirmativa.” (Gouveia, 2008)

Considerando que a cultura sacarina faz parte da história madeirense deixando um legado de património cultural a preservar, é necessário dar a conhecê-la e dinamizá-la.

A literatura acompanhará os vários percursos. Através de um roteiro literário é possível evocar memórias de outros tempos e projetar percursos com a literatura. Memórias que nos levam ao passado e que através de roteiros são capazes de nos fazer viver experiências de outrora, em locais definidos, através de textos com recurso ao imaginário. Os percursos serão acompanhados de textos de autores portugueses podendo ser poesia ou narrativa alusivos à cultura sacarina. Estarão presentes excertos de *Canga*, de Horácio Bento Gouveia, textos de José Agostinho Batista e Gaspar Frutuoso, por exemplo.

Aqui propõe-se articular os roteiros com a temática da cultura sacarina na Ilha da Madeira que é o foco da presente dissertação. A partir destes podemos promover a nossa identidade cultural contemplando engenhos bem como museus e demais pontos a visitar que poderão ser encontrados ao longo dos roteiros. Esta temática proporciona aos leitores variar percursos uma vez que a cultura do ouro branco está espalhada pela ilha.

Pretende-se dinamizar a cultura literária na Madeira, no ponto de vista do Turismo Cultural e Literário despertando um olhar para o passado da nossa cultura através da literatura e dos espaços envolventes, possibilitando a perceção e criatividade na construção de imagens e representações literárias.

É através dos locais apresentados, neste caso os engenhos, que se podem vivenciar outras formas de observar a cultura açucareira. Trata-se de um meio de divulgação e sobretudo de proximidade numa componente cultural a explorar e a desenvolver. São transmitidas vivências direcionadas para um foco de atração proporcionando novas motivações para

desenvolvimento da cultura regional. Serão apresentados os engenhos que se encontram atualmente em funcionamento, de forma que possam ser visitados.

Tratando-se de um instrumento de desenvolvimento na divulgação da cultura e do destino turístico, o roteiro possibilita ao visitante a imersão no património cultural da Madeira.

Com base em toda a informação apresentada, proponho três propostas de roteiros, podendo a primeira ser feita em quatro percursos diferentes.

São destinados a um público-alvo com particular interesse pela cultura sacarina e pela literatura. Poderão ser feitos por pessoas de qualquer idade, de modo individual ou em grupo. Destinam-se também a grupos de escolas.

Poderão ser feitos pelos visitantes em qualquer época do ano. No entanto, para o percurso II é aconselhada a época entre abril e julho, para se poder observar e vivenciar o processo de transformação da cana sacarina.

Os roteiros estarão disponíveis no catálogo em anexo, aqui apresentado de seguida.

10.2.1. Roteiro I

Roteiro por Concelho

Nesta proposta, o objetivo é que se faça o roteiro tendo por base os concelhos madeirenses que se destacam no património açucareiro, nomeadamente aqueles que têm engenhos. São mais fáceis de percorrer pelo facto de se centrarem apenas num concelho centrado em pontos estratégicos, encurtando-se o percurso para uma perspetiva mais centralizada. Observe-se que existem pontos que poderão ser percorridos a pé e outros em que será necessária uma viatura devido às distâncias entre os pontos a visitar.

Para o roteiro por concelho, apresentar-se-ão excertos de obras, relacionadas ou não com o concelho a apresentar. Note-se também que os excertos serão meramente ilustrativos, com a possibilidade de haver textos maiores, dependendo do tempo e da disponibilidade de cada participante.

Por exemplo, seleccionar-se-ia o concelho da Calheta, o qual tem engenhos e plantações. Aqui poderiam ser lidos excertos como:

- António e Isabel do Arco da Calheta, de João França:
“Só vinho e açúcar. Açúcar de duas cozeduras, que de uma só não vale a pena. Mesmo que seja a quatrocentos e trinta reais a arroba, vendo tudo, nem que seja para as Espanhas e para a Flandres. E do reino para a Ilha carregado ferro, zinco, cobre, sal e gente. Uma data de mercadores castelhanos, flamengos e judeus. Judeus convertidos, bem entendido, que el-rei D. Manuel acabou com os outros”. (França, 1985: 98)
- “Arco da Calheta” de José Agostinho Baptista;

Propõe-se assim o roteiro:

Comece o dia com uma visita ao Engenho Novo da Madeira situado no Estreito da Calheta. Suba até ao sítio do Lombo do Doutor onde pode contemplar belas paisagens e observar os campos agrícolas de canaviais. Percorra o sítio. Aproveite para passar na *Poncha do Lombo do Doutor* e experimentar a variedade de ponchas daquele espaço.

Desça até à Vila da Calheta onde pode encontrar a Igreja Matriz da Calheta detentora de património proveniente da riqueza açucareira que adorna a igreja.

Logo após a Igreja Matriz está o Engenho da Calheta da Sociedade de Engenhos da Calheta. Aqui pode visitar o núcleo museológico e contemplar o processo de transformação da cana-de-açúcar através das fotografias em exibição. Veja as máquinas que estão expostas e os componentes que fizeram parte do engenho. No engenho, pode apreciar de perto as máquinas que laboram na transformação da cana sacarina. Aqui há espaço para provar iguarias como o bolo de mel, por exemplo. Na adega, há outros produtos variados para provar.

Não deixe a freguesia sem passar pelo hotel *Saccharum*, mas antes no início da avenida repare que existem peças do antigo engenho. Seguindo em frente e chegando ao hotel, observe a uma peça do engenho localizada na rotunda.

Veja a Galeria 1425 do *Saccharum*, aqui pode observar o seu estilo arquitetónico dedicado à cana-de-açúcar. E porque não uma estadia aqui no hotel? É uma sugestão para prolongar a visita ao concelho da Calheta, aproveitando para uma visita à praia, quem sabe. Se quiser continuar o percurso, siga a estrada até ao Arco da Calheta onde pode encontrar o Engenho Velho. Agora, transformado numa unidade hoteleira, era antes um engenho onde ainda se pode observar a chaminé. Termine aqui o percurso e aproveite para almoçar no hotel e pôr a leitura em dia com uma vista fantástica para o mar.

Outro concelho para um roteiro poderia ser o da Ponta do Sol onde existe muito cultivo da cana-de-açúcar. Note-se que neste concelho a principal economia era a cana sacarina. Aqui poderiam ser visitadas plantações onde se poderia acompanhar, por exemplo entre meados de abril e maio, a apanha da cana. Um dos pontos a visitar seria o Solar do Esmeraldo numa paisagem agrícola, na freguesia da Lombada. Aproveitando este sítio sugere-se um passeio pela Levada do Moinho, junto à igreja da Lombada.³²

“O engenho de Custódio Filipe, reconstruído por mestres do Sul, fazia rebentar de inveja Luís da Feiteira. Nova roda de castanho e novos baldes, novos cilindros, novo alambique, dependência para escritório

³² O trilho da levada pode ser feito através de excursão com a empresa De Green Devil Safari, em veículo 4X4 aberto. <https://greendevilsafari.com/pt/>

privativo do gerente, a fábrica apresentava um aspecto completamente diverso do velho casarão que fora pertença de antigos fidalgos da freguesia. Paredes muito brancas, telhado vermelho e portas da mesma cor. Desaparecera tudo que tinha sido ruína. As gentes da Lombadas, ao passarem em frente do engenho, arregalavam os olhos de pasmadas. Quem imaginava que de uma fábrica tão velha, a cair com a ventania, escura como um tição, pudesse nascer outra nova! Até parecia milagre! (...) O engenho da Fonte estava um cangalho. (...) O proprietário, Luís da Feiteira, desde que lera no Diário Popular que o Governo ia mandar expropriar os engenhos do Norte, desinteressou-se da conservação.” (Gouveia, 2008, p.47)

O concelho do Funchal tem muito a visitar pelo que seria um roteiro maior com mais pontos de interesse. Aqui há a possibilidade de visita a vários museus, conjugados com outros pontos de interesse cultural tais como a Igreja da Sé. Sugere-se uma visita ao Jardim de Santa Luzia com particular interesse para o espaço envolvente do antigo engenho Hinton. Outro ponto seria a Fábrica do Ribeiro *Sêco*.

Aqui poderão ler-se excertos de *Saudades da Terra*, de Gaspar Frutuoso.

No concelho de Machico, há principal interesse na freguesia do Porto da Cruz uma vez que aqui está o Engenho do Norte que pode ser visitado e onde é possível provar o rum. Aqui o roteiro poderia ser mais pequeno.

Note-se que a proposta contempla a possibilidade de se visitar mais do que um concelho para vislumbrar a cultura da cana sacarina. Juntando-se o útil ao agradável, podemos combinar o prazer com o lazer, a literatura com a gastronomia.

10.2.2. Roteiro II

Roteiro em época de laboração dos engenhos

Deverá ser realizado no período após a Páscoa. Pode aproveitar-se a época da apanha da cana, para percorrer explorações e visitar o engenho acompanhando de perto o processo de transformação da cana sacarina.

Sugere-se que se faça nos Concelhos da Calheta, Ponta do Sol, Machico e Funchal, onde podem ser vistos os seguintes engenhos a laborar: Sociedade de Engenhos da Calheta, Engenho Novo da Madeira (Calheta), Engenho do Norte (Porto da Cruz – Machico), O Reizinho (Gaula – Santa Cruz) e Fábrica Mel-de-Cana Ribeiro Seco (Funchal).

A colheita da cana-de-açúcar pode ser acompanhada nos concelhos da Calheta e Ponta do Sol, este último com um evento associado, a Feira Regional da Cana-de-Açúcar no mês de abril, altura em que se abrem os engenhos para laboração.

É possível viver a cultura sacarina mais de perto na época de laboração dos engenhos. Saborear a cana-de-açúcar diretamente das plantações de canaviais ao mesmo tempo que se observa o processo da apanha.

Outra sugestão é para quem desejar um roteiro para fazer num fim de semana, por exemplo, pode aproveitar para desfrutar de uma estadia no hotel Saccharum inspirado numa arquitetura e *design* inspirado na natureza, sobretudo da cana-de-açúcar, acompanhando todo o processo com mais calma e aproveitar para conhecer melhor a Calheta.

O percurso seria adaptado ao concelho escolhido. Tratando-se de um público adepto de cultura e literatura, considerando o trajeto a percorrer por plantações, apresentaria sugestões das mesmas a visitar, informações e curiosidades.

Leiam-se os poemas “Terra” de João França e “O açúcar” de Ferreira Gullar.

10.2.3. Roteiro III

Roteiro pela ilha - do açúcar à arte

O roteiro pela ilha está habilitado a ser feito de duas formas diferentes, podendo o participante escolher a opção que melhor se adequa a si. Poderá realizar-se por mais do que um concelho, podendo começar por qualquer um na região ou por toda a ilha. As duas formas levam a que se observe um pouco mais o património edificado percorrendo pontos estratégicos para os amantes da cultura e também da literatura. No entanto, sugere-se que o percurso pela ilha seja feito numa época entre abril e outubro, uma vez que o clima é mais propício, com uma temperatura amena, evitando-se épocas com mais precipitação e nebulosidade.

O público-alvo para ambas as trajetórias, não é específico, podendo ter como participantes grupos de escolas em visitas de estudo, pessoas singulares, grupos, famílias, etc., de diferentes faixas etárias.

Pretende-se com este roteiro uma proposta centralizada no meio citadino, com incidência sobre o Funchal onde existe uma grande parte da riqueza açucareira. Este último trata-se, desta vez de um percurso que pode ser realizado apenas a pé, se assim os participantes o entenderem.

As duas formas levam a que se observe um pouco mais o património edificado, tendo maior incidência sobre o Funchal onde existe uma grande parte da riqueza açucareira.

No concelho do Funchal, sugere-se que se inicie com uma visita ao Engenho da Fábrica do Ribeiro Seco, localizado na Rua das Maravilhas, nº 170. Aqui é possível adquirir produtos como o mel-de-cana por exemplo. Após este engenho sugere-se uma passagem pelo Parque de Santa Luzia onde é possível observar a torre do Engenho Hinton aproveitando o espaço envolvente do jardim para, por exemplo, ler um pouco: Poema Ilhéu, de João França, *Canções da Terra Distante*, de José Agostinho Baptista ou se preferir *A Madeira Vista Pelos Poetas*, de Fernando Melim.

Posto isto é possível descer até ao centro do Funchal e visitar os vários museus no coração da cidade. Propõem-se visita ao Museu Quinta das Cruzes, Museu de Arte Sacra e o Museu A Cidade do Açúcar. Todos estes com peças de arte importantes na cultura sacarina.

Propõem-se uma passagem pela Fábrica Santo António. Localizada na Travessa do Forno e fundada em 1893, dedica-se ao fabrico de doces madeirenses onde para além das famosas bolachas se destacam os bolos e as broas de mel. Na cidade, além de haver um engenho em funcionamento onde se produz mel de cana, há também achados arqueológicos como peças flamengas e um espólio de obras de arte. Destacam-se neste trajeto os museus.

Outra sugestão será um roteiro mais extenso, para o qual será necessário o uso de viatura pois é pretendido percorrer vários pontos da Ilha, desde a costa norte à costa sul. Explorar-se-ão os engenhos existentes no Porto da Cruz, passando pela Calheta, Ponta do Sol e Funchal. Desta forma é possível aproveitar os espaços para fixar o olhar na literatura e recorrer ao imaginário de forma a confrontar a realidade com um contexto passado.

Neste percurso, os participantes podem optar por visitar apenas os engenhos ou podem também visitar os museus e contemplar o seu património bem como desfrutar das paisagens. Há também espaço para degustar as iguarias provenientes da cana sacarina, derivados regionais como o rum, a poncha, o bolo de mel, etc., tal como no percurso anteriormente apresentado.

Conclusão

A ilha da Madeira tem um papel fundamental na indústria açucareira. Pioneiro na promoção mundial, o açúcar levou o território insular madeirense além-fronteiras, assim como o vinho, desenvolvendo a economia e favorecendo a Madeira. Criou riqueza patrimonial, sustentou famílias, deixando a sua cultura espalhada por toda a ilha através do património edificado.

A localização geográfica da Ilha da Madeira fez crescer a afluência ao porto do Funchal dado que era um ponto de paragem nas rotas marítimas e também um ponto de atração. Por conseguinte aumentava-se o número de chegadas de visitantes nacionais e estrangeiros ligados ao comércio açucareiro que compravam moradias, engenhos e canaviais e se fixavam na ilha. A importância do açúcar levou a um aumento da economia favorecendo a região e despertando cada vez mais interesse.

A cana-de-açúcar foi em tempos muito rentável, a fertilização dos solos e as condições climáticas favoráveis fizeram com que o aumento da produção crescesse e por consequência levou ao aumento da riqueza para a economia. Depressa se registaram novas formas de valorizar o legado da cana-de-açúcar. Na gastronomia encontramos os derivados e na literatura os registos de vivências e memórias.

Esta dissertação que agora se conclui procurou relacionar o açúcar na cultura e a literatura com base no papel do Gestor Cultural, articulando o património edificado na conceção de roteiros literários. Procurou fundamentar a cultura literária num património que nos enriqueceu em múltiplos sentidos, não só material, mas também cultural. A relação entre o património cultural e a literatura unem-se de forma simbiótica. O património cultural é valorizado com ajuda da literatura.

Há ainda muito trabalho a ser feito por meio da promoção e divulgação cultural de uma região, através da literatura. É necessário manter valores e pressupostos culturais projetando novas formas de experienciar memórias e conhecimento. Desta forma, a literatura tem um papel muito importante, manter a memória viva. Com este propósito

procurei defender a memória da cultura açucareira contribuindo para a sua continuidade. É certo que já não se produz açúcar na Madeira e que as grandes plantações de cana deram origem a outras, como a vinha e a banana. Criam-se produtos e formas de divulgar esta cultura. Mantém-se a produção de mel de cana e da inovação nasce o mel de cana biológico produzido no Engenho do Ribeiro Seco. Com a evolução e desenvolvimento dos produtos há uma grande aposta na aguardente de cana, sendo um derivado com muita procura e galardoado com diversos prémios.

O cultivo é cada vez menor, mas foi esta cultura que desenvolveu em grande parte a nossa região. É desta forma que aqui se destaca o seu papel do gestor cultural, que deve assumi-lo com liderança para um possível projeto destinado à promoção dos roteiros aqui propostos. O meu papel enquanto gestora cultural incide sobre este projeto delineando com pressupostos, definindo argumentos e procurando partilhar conhecimento. É neste contexto que surgem os roteiros literários em torno da cultura sacarina oferecendo uma forma diversificada de acompanhar e visitar o legado adquirido com a riqueza da cana sacarina.

A literatura aqui presente mantém viva a memória e para que não se deixe esquecer o gestor cultural deve atuar e levá-la mais longe, pelo que está presente ao longo dos percursos destes roteiros. Desta forma pretendo que se criem memórias com os roteiros através dos textos alusivos ao tema da cana-de-açúcar.

Adaptando-nos ao meio em que vivemos, procuro com os roteiros, uma ferramenta com foco e como meio de divulgar o património vasto de que a Madeira possui, mostrando através dos museus e dos engenhos a arte da cana-de-açúcar por meio da literatura e da gastronomia.

No que diz respeito à gastronomia, poderá ser degustada nos engenhos. O bolo de mel e as broas podem ser provados na Sociedade de Engenhos da Calheta e o rum, por exemplo pode ser degustado nos Engenhos do Norte e no Reizinho.

Foram apresentados roteiros diversificados, tendo em conta a época do ano em que se pretende fazê-lo para que se possa explorar a ilha de norte a sul ou apenas por concelho. Há um roteiro para o período de laboração, onde o visitante é convidado a visitar

explorações de cana-de-açúcar e pode ver de perto os engenhos em funcionamento, aqui podem ser acompanhados os eventos alusivos da cultura sacarina que foram apresentados. Desta forma os participantes estão em contacto não só com as plantações, mas também com o processo de produção.

Apesar de existirem vários roteiros literários em Portugal, ainda há pouca sensibilização para esta área, ficando longe da oferta dos agentes turísticos e sendo pouco divulgada.

É importante que se preserve a nossa cultura e as nossas tradições por meio daquilo que podemos oferecer a quem nos visita. Como gestora cultural esta é uma proposta a ser desenvolvida nesse sentido, com a ajuda dos agentes turísticos para promover o património vasto que a Ilha da Madeira tem, através dos roteiros, fruto da riqueza da cana sacarina.

A cultura da cana-de-açúcar evoluiu da produção de açúcar, a qual já não existe, para a produção de novas formas de promoção dando continuidade à história açucareira. O engenho do Ribeiro Seco atualmente produz mel de cana biológico. A aguardente de cana é agora certificada e comercializada como rum agrícola sendo divulgada e tendo cada vez mais uma procura crescente no mercado.

Como defendi anteriormente, somos uma terra de turismo, somos uma terra de cultura por isso mesmo esta dissertação conclui-se no sentido de promover a cultura na Ilha da Madeira dando visibilidade a um tema cultural como é o açúcar. Uma vez que dependemos de turismo é necessário que este seja cativado e que se dê a conhecer a nossa identidade, aquilo que ao longo dos anos foi construído, e desenvolver a cultura da nossa terra.

Assim promove-se não só o destino Madeira, mas também a identidade cultural madeirense, no papel fundamental do Gestor Cultural.

Desta forma, pretendo com a presente dissertação dinamizar o meu papel enquanto gestora cultural, dando visibilidade à cultura sacarina que faz parte da identidade madeirense. Estes roteiros podem eventualmente converter-se num projeto a desenvolver inicialmente através de parcerias com: os engenhos em laboração, os museus, o hotel

Saccharum, a Fábrica Santo António, autores madeirenses, agências de viagens e demais agentes culturais.

Posteriormente pretendo desenvolver um catálogo com mais informação, mapas das localidades com os trajetos assinalados e com traduções para inglês, francês e alemão. Com ajuda de promotores, proceder-se-á à divulgação do catálogo junto das agências de viagens e pontos turísticos. Esta divulgação poderá ser feita também nas escolas sendo estas consideradas um público-alvo. Por conseguinte, poderemos ter um contador de histórias para os mais pequenos no Roteiro II.

Há também a hipótese de criar uma página nas redes sociais quer no Facebook, quer no Instagram para divulgar não só o catálogo, mas também os destinos e os derivados da cana sacarina. Eventualmente, em parceria com os agentes turísticos poderá existir o acompanhamento dos roteiros com um guia turístico. Aproveitando os eventos culturais no decorrer da época de laboração dos engenhos, poder-se-ão criar parcerias com os produtores locais de forma a incluir os participantes na apanha da cana. Estas são algumas das sugestões que poderão ser postas em prática.

Assim, é com a dinamização, desenvolvimento e criação de novos produtos e conceitos que se dá continuidade a uma cultura. O papel do turismo cultural e do turismo literário vem contribuir para este desenvolvimento e preservação do património na promoção cultural. Os roteiros que se apresentam são um meio de divulgar e preservar a cultura da cana-de-açúcar na Ilha da Madeira para que se mantenha e se dê continuidade.

Anexos

Uma Ilha de Sonho

«— Isto não vai bem, não! Já se incendiou uma seara de trigo, mais uma plantação de cana-de-açúcar, que por estas bandas está a dar muito bem. As canas plantam-se e depois crescem que benza-as Deus! Chegam a atingir oito a dez braços de altura... e depois, vê-las arder é uma dor de alma! — Mas quem é que lhes terá posto fogo? — perguntou Diogo de Lagos. Frei Gaspar voltou a benzer-se. — Eu tenho cá para mim que só pode ser o demónio, quando anda por aí de noite a uivar pelas serras. — Mas esses uivos não serão de animais? — perguntou de novo Diogo de Lagos. — Não — responderam Álvaro e o frade em coro. — Em toda a ilha não há animais venenosos! Nem lobos, nem ursos, nem feras que causem pavor! — Até te digo mais, nem cobras! Só há duas espécies de animalejos imundos: ratos e pulgas! Nem de propósito! Após a última curva do caminho, deparou-se-lhes um fio esticado com muitos ratos mortos pendurados pelo rabo. — Bâ, que nojo! — gritou a Ana, saltando para trás. — Que porcaria é esta? Grimanesa riu-se, divertida com o susto dos visitantes, pois para ela aquilo não tinha novidade. — Há muitos ratos por aqui. O meu pai quis experimentar esta plantação de cana-de-açúcar, mas a rataria anda a dar cabo de tudo! Roem os pés, roem as canas, roem as folhas. . roem tudo! É preciso matá-los. — Matá-los, está bem. Mas para que é que os penduram num fio? — Ora, isso são os criados e a rapaziada para mostrarem as suas habilidades. O meu pai dá-lhes pão e vinho por cada fio com ratos que apresentarem. E então é isto! Ao longo do canavial, havia várias fiadas de ratazanas mortas e secas ao sol, que muito os enojou. Mas valeu a pena a caminhada, pois foram muito bem recebidos pela mãe Grimanesa. De facto, a senhora pareceu encantada por ter tantos convivas a quem oferecer os tais bolinhos que eram o seu orgulho. — Comam! Comam à vontade! Estes são de mel vindo do Porto Santo, um mel como não creio que haja outro no mundo! E estes, são uma receita nova! São bolos de açúcar. Tenho a certeza de que nunca provaram bolos feitos com açúcar. O João e a Ana trocaram um olhar cúmplice e disfarçaram a vontade de rir. Era tão engraçado estar num tempo em que o açúcar ainda era novidade! E que novidade! A senhora não se cansava de apregoar as virtudes daquele produto. — O açúcar é o melhor dos manjares! Fortalece o espírito e o corpo, principalmente os pulmões e a garganta. A minha Grimanesa, aqui há tempos, teve uma inflamação e encheu-se-

lhe o corpo de feridas. E sabem como é que lhas curei? Com açúcar em pó! Ela fartou-se de chorar, mas depois passou-lhe tudo.»

Magalhães, Margarida e Alçada, Isabel, Uma Ilha de Sonho, Editorial Caminho, Coleção, nº4, 182 pp

José Agostinho Batista

“São Jorge”

“Elas estavam à janela com as cerejas-de-inverno e
as tranças desordenadas.

Pálidas às vezes no contraste das amoras.

Com as foices de um brilho mortal à volta das canas.

Envelhecendo depressa com a candeia nas mãos,
alumiando o moribundo:

meu amor que me deixas, já nada se passa, nada se
parece ao rugido do mar.

Contigo, colhi os lírios e talvez fosse a alegria.

Meu amor, minha pedra salgada onde o sol se apaga,
já não me despes,

não me dilaceras com a lança ardente que trazias do mar.

E quem não conhece a tua voz não pode amar a minha voz, não pode cantar.”

“Canções da Terra Distante”, in Biografia. (2000)

“Arco da Calheta”

“Só eu sei como cantava.

E a sua voz lavrara os campos e todas as alfaias
eram como a desordem do meu coração.

Batia no trigo e no centeio do meu coração porque
o amor tinha os olhos cegos da noite,
não ia nem vinha, cantava sem ouvir.

Um arado de fogo rasgava a inocência dos canaviais.

A vida parava ali.

Desci o atalho e, ao fundo,
as estrelas-do-mar secavam sobre as pedras lisas.
Atirei para longe os búzios com a saudade na sua
Música mas não era música aquilo que ouvia,
era o primeiro amor respirando,
eram as canas doces respirando.

Como podia esquecer-te?
Ela passava à tarde quando setembro traz consigo
o hálito do verão que parte,
quando tudo parte com o verão.
Ela era uma simples flor comovida, estremecendo,
e eu não podia tocá-la, arrancar uma pétala, partir.

Deixei ali,
vigiada pelas aias do desgosto,
pelo espesso manto da crueldade e das devoções,
pelos xailes de antiquíssimo luto,
deixei ali, num arco de violenta melancolia,
uma rosa branca sangrando para os alpendres.”

“Canções da Terra Distante”, in Biografia. (2000)

“Faial”

“Havia uma criança parada nas horas tristes.
Havia uma ponte e debaixo corriam as águas
com a sua música de flautas perdidas.
A criança pensava:
a pedra mais alta está encostada ao céu.
Nunca erei a águia à beira do céu.
Vou cair. Ao fundo moram os meus irmãos.

A criança contemplava os desastres, uma que brada,
archotes que assombravam a noite.
Era uma criança que vinha do sul
pelos caminhos que subiam.
Tardava sempre a grande lua.

Os naufragos perdiam os olhos.
A ribeira do inverno trazia na sua lama
outra criança morta, um berço e um crucifixo.
Eu já não sei que perfil decidia aquela face
de tremenda solidão.

À esquerda,
o mar rugia as suas imprecações.
E depois do mar
nem uma voz se ouvia, nem um grito,
nem a agitação dos canaviais.
Este silêncio mata.

Com os figos, com as bagas, com os cravos
respirando pelos meses fora,
uma criança de estranho andar despedia-se.
Era uma criança atordoada pelas vinas.

Uma criança devagar,
como se o êxtase das luas de
agosto fosse o êxtase de uma vida pura,
derramada sobre as crianças.

Onde estaria o Sol?
Que fizeram de mim
que fizeram da relampejante,
ardorosa alegria de quem vem a mundo
e ao mundo implora uma emoção menos brutal,
tão só a cadência de trigo, uma vastidão azul de
velas brandas,
jamais as ribeiras descendo para a morte?

Estas ervas crescem ferozmente.
Enredam-se malignamente.
Com uma doença, como uma sina fatídica,
os fungos agarravam-se pele e às paredes de uma casa
e não era lenda que logo no umbral tudo umedecia.

A casa envelhece cm os pais que dormem.
Os pássaros do campo dormem.
Os mortos regressam quando a noite despe o seu manto
e agora a criança entra no medo, soluçando.
O vento atira-se contra a porta.

É o vento, é o vento, dizem as crianças.
E o vento dança sobre as crianças
e não há fim para a sua loucura.
O vento ama o norte porque os seus companheiros
são crianças espavoridas,
condenadas ao exílio.
As crianças sonhadoras, escrevendo mais tarde.

Um homem voltou às escarpas.
Viu os casebres, as ruínas, e essas ruínas eram
as suas ruínas.
Penso numa águia, numa casa, numa pedra.
Pensou no vento, nas crianças gritando no vento.
Uma criança percorria os labirintos com todo o silêncio
no envelhecido coração
e os seus cabelos eram brancos e a terra fria
e os frutos eram as cinzas do verão.
Ele dia adeus.”

de “Canções da Terra Distante”, in Biografia (2000)

“Funchal” In Deste lado onde, 1976, p. 48.

“amo o outono nesta cidade
as pequenas casas de raras cores
os campos de vinhas e cana-de-açúcar
os pomares entre maio e agosto
dizes:

eis a tua cidade
a de zarco e colombo
as ruas estreitas tão inclinadas
como o sol dos invernos profundos os carros de cestos
os caminhantes da encumeada.

“Pensar a Ilha da Madeira” In A Madeira Vista pelos poetas.

Organização de Fernando Melim, 2002, pp. 118/119.

“Ó paraíso verdejante, ilha minha,
O mundo não encontra outra igual,
Tu és a pérola atlântica,
Teus povoadores vieram de Portugal.

Tudo o que te rodeia ao mar pertence,
Tua densa floresta, em parte ardeu,
Para bem acomodar o novo habitante
No destino que a Pátria lhe deu.

A atmosfera te presenteou, na serra nasce o caudal,
Pura água p’ra mitigar a sede, rareia na casa do vizinho,
Mas rega a flor, a semente, a batata doce e o faval,
As verdes lombadas, morenos trigais, cavada e feijão.
Florestas milenárias nas funduras das encostas,
Muita riqueza, ai de quem a tirar ao “vilão”!...

Nos socalcos crescem canaviais do açúcar,
Uva de boa cepa (afamado vinho Madeira)
Floresceu a tropical bananeira,
Da mão da mulher saiu espantosa arte bordada,
Na Camacha o artesão criou obra de vime rendilhada,
O cofre do estrangeiro encheu nos tempos da outra guerra... [...]

(p. 118) agosto de 1988

“O adeus às ilhas” In *Canções da Terra Distante*, 1994, pp. 85-90.

“Nascia-se assim, devagar, devorado pelas orquídeas. E, devagar, as orquídeas respiravam, as jarras esperavam, as toalhas eram brancas de repente. Havia o outono e eu podia amar o outono sem a morte que o outono trazia. Eu amava as pequenas casas à deriva, os campos de vinhas e cana-de-açúcar. Entre maio e setembro ouvia-se a agitação dos remos, um alvoroço de peixes à deriva [...] Havia o verão e o verão era dos garotos e o mar cantava sobre as suas vidas. Amei as encostas, as fajãs, os poios de elevada angústia, Machico entre os seios de Ana d’Arfet. Diziam: eis a tua cidade, a de Zarco e Colombo, as ruas estreitas, inclinadas como as buganvílias. [...] A avenida corre ao lado do mar com os azulejos quebrados. Vês os plátanos. [...] Sobre a linha do calhau uma gaivota morta, tudo o que descia pelo inverno das ribeiras, ou era a nostalgia?” (Baptista, 1994:85)

“Terra”

E mais em frente, para além da horta,
que de verduras fartas se ilumina,
anda a saudade viva, à nossa porta,
dessa doce fortuna, há muito morta,
que se chamou riqueza sacarina.

Calaram-se os engenhos de moenda.
Nos ares a garapa já não cheira.
Agora são memória ou quase lenda
aqueles teleféricos na senda
de um vai-e-vem ao longo da ribeira.

João França, In POEMA ILHÉU Mar – Terra – Gente, 1993, p. 51

“António e Isabel do Arco da Calheta”

“O dia é de festa no solar do fidalgo galego João Fernandes de Andrade, no Arco da Calheta. Casara ele a filha mais nova, Isabel de Abreu, com João Rodrigues de Noronha, filho do capitão donatário do Funchal”. (França, 1985: 13);

Só vinho e açúcar. Açúcar de duas cozeduras, que de uma só não vale a pena. Mesmo que seja a quatrocentos e trinta reais a arroba, vendo tudo, nem que seja para as Espanhas e para a Flandres. E do reino para a Ilha carrego ferro, zinco, cobre, sal e gente. Uma data de mercadores castelhanos, flamengos e judeus. Judeus convertidos, bem entendido, que el-rei D. Manuel acabou com os outros. (França, 1985: 98)

O açúcar

O branco açúcar que adoçará meu café
nesta manhã de Ipanema
não foi produzido por mim
nem surgiu dentro do açucareiro por milagre.

Vejo-o puro
e afável ao paladar
como beijo de moça, água na pele, flor
que se dissolve na boca.
Mas este açúcar não foi feito por mim.

Este açúcar veio
da mercearia da esquina e tampouco o fez o
Oliveira, dono da mercearia.

Este açúcar veio
de uma usina de açúcar em Pernambuco
ou no Estado do Rio
e tampouco o fez o dono da usina.

Este açúcar era cana
e veio dos canaviais extensos
que não nascem por acaso
no regaço do vale.

Em lugares distantes,
onde não há hospital nem escola,
homens que não sabem ler
e morrem de fome aos 27 anos

plantaram e colheram
a cana que viraria açúcar.

Em usinas escuras,
homens de vida amarga e dura
produziram este açúcar branco e puro
com que adoço meu café esta manhã em Ipanema.

Ferreira Gullar

João Dionísio
(Funchal, 1947-)

Trinta monjas na ceia de Natal
nos segredos as monjas de Santa Clara e Mercês

galinhas vinte e três e nos açúcares
cento e noventa libras no confeito da argolinha

o ruído o bolo de mel no ruído as cozeduras
as caldas os sonhos no Entrudo da Quaresma
as malassadas e o arroz doce no Domingo de Ramos
o mel e os frutos na ceia do Natal

mais na memória a terra
e diverso nos segredos

o silêncio a cal de parede no silêncio as caiações
a cal branca os licores tangerina e tim-tam-tum
a cebola de escabeche ao sol e a carne de vinho e alhos
no barro vinho louro alho e malagueta.

Horácio Bento Gouveia
“Civilização Madeirense”

Sob esta dinastia de homens intrépidos, audazes, valentes de que Zargo é o pioneiro, explora-se o solo, aproveitam-se as riquíssimas essências vegetais multi-seculares: cedro, vinhático, barbuzano, aderno, til. Em engenhos de água serram-se madeiras para construção de casas, mobílias e barcos e exportam-se tábuas e traves./ [...] A cana de açúcar introduz-se na ilha. São os canaveaes dasucre factor dominante da primeira civilização. As comunicações do Sul para o Norte, difíceis e extenuantes, por caminhos que vão a nascer através das gargantas agostas da serra, são verdadeiro cabo tormentório.

Horácio Bento Gouveia, Civilização Madeirense, p.109

Receita Bolo de Mel Madeirense

Ingredientes:

Massa do pão:

500gr de farinha

10gr de sal

10gr de levedura

2 kg de farinha

500gr de açúcar

1,5l de mel de cana

750gr de margarina

750gr de banha

100gr de canela moída

25gr de cravinho

20gr de pimenta

25gr de noz-moscada

25gr de erva doce

1 kg de nozes moídas

200gr de amêndoa moída

200gr de cidra

200gr de passas

4 laranja, raspa e sumo 2 limões

Vinho Madeira 3dl

Soda 2 colheres de sopa

Para decorar:

200gr de amêndoa

200gr de nozes

Preparação

Junte a banha, manteiga, mel-de-cana e o açúcar numa panela e leve ao lume para derreter.

Deixe arrefecer.

Numa taça junte o preparado anterior aos restantes ingredientes, envolva com a ajuda de uma espátula.

Tape com uma toalha e deixe repousar durante 24 a 48 horas.

Coloque a massa do bolo numa forma, untada e forrada com papel vegetal e deite cerca de 350 gr em cada forma. Decore com nozes inteiras, amêndoas e cidra confeitada.

Leve a cozer num forno a lenha durante 45 minutos. Quando servir, parta-os com as mãos como mada a tradição.

Para conservar, quando estiverem totalmente frios, envolva-os em papel vegetal ou película aderente e guarde-os num local seco. Podem ser conservados durante 1 ano.

Receita de M^a Fátima Mendes

Broas de Mel de Cana da Madeira

Ingredientes

Farinha de trigo – 500g
Canela em pó – 1 colher de sopa
Bicarbonato de sódio – 2 colheres de chá
Açúcar – 250g
Manteiga – 125 g (à temperatura ambiente)
Banha – 125 g (à temperatura ambiente)
Ovo – 1
Limão – raspa de 1
Mel de Cana – 3 colheres de sopa

Preparação

Numa taça misture a farinha, a canela e o bicarbonato de sódio.
Junte o açúcar, a manteiga, a banha, o ovo, a raspa de limão e o mel de cana e amasse muito bem.
Comece a envolver a farinha, aos poucos, sem amassar demasiado.
Faça uma bola com a massa, envolva em película aderente e deixe-a descansar durante 2 horas.
Pré-aqueça o forno a 200°C.
Faça bolinhas com a massa, coloque num tabuleiro forrado com papel vegetal e leve ao forno cerca de 10 a 12 minutos.
Retire do forno, deixe arrefecer e guarde (conservam-se muito bem).

Receita M^a Fátima Mendes

Receita de Poncha da Madeira

Ingredientes para a Poncha regional

2 limões

2 laranjas

1/2 colher de sopa de açúcar branco/mascavado

Mel de abelha a gosto

Aguardente de cana da Madeira ou «Rum»

Modo de preparação da Poncha

Num copo alto coloque a casca do limão;

Acrescente uma colher e meia de açúcar branco ou mascavado e esmague com um pilão;

Esprema o sumo dos limões e das laranjas;

Adicione o sumo à mistura de casca e açúcar. Misture com o caralhinho. Coe a mistura para o jarro.

Adicione a aguardente de cana (o mesmo volume do sumo de laranja e limão). Junte o mel com a ajuda do *mechelote* (utensílio tradicional da ilha da Madeira para misturar os ingredientes).



³³ Disponível em <https://blog.madeira.best/22-doces-tradicionais-da-madeira-que-deve-provar>

4ª Edição do Bolo de Mel Gigante - Funchal



JUNTA DE FREGUESIA DE SÃO PEDRO

4ª Edição Bolo de Mel Gigante 9 DE DEZEMBRO

14:00H – ABERTURA

14:30H – BANDA MUNICIPAL DO FUNCHAL “OS ARTISTAS”

15:00H - GRUPO FOLCLÓRICO MONTE VERDE

15:45H – AMIGOS DA GAITA

16.30H – GABRIEL MENDES

17:00H – ROMARIAS COM BANDA FILARMÓNICA E GRUPO FOLCLÓRICO

(SAÍDA CONVENTO DE SANTA CLARA - CALÇADA DE SANTA CLARA
- RUA DA MOURARIA - RUA DA CARREIRA - CHEGADA)

17.30H – ENTIDADES (ACOMPANHADOS DA BANDA FILARMÓNICA)

(PARTIR DO BOLO DE MEL E DISTRIBUIÇÃO ACOMPANHADO
COM 1 CÁLICE DE VINHO MADEIRA)

18:00H – PEDRO GARCIA

19:00H – MÁRCIO AMARO

20:00H- GRUPO MUSICAL ANIMAPARTY

21:00H- JOÃO QUINTINO
(ARTISTA INTERNACIONAL)

22:00H – MADEIRA DESPIQUE

23:00H - ENCERRAMENTO

COLABORAÇÃO:



IV Festival do Rum da Madeira – Funchal

ORIGINAL
RUM
da
MADEIRA

21 > 24 ABRIL • APRIL



PLACA CENTRAL AVENIDA ARRIAGA

MADEIRA
RUM
IV FESTIVAL



MADEIRA-FUNCHAL

ORGANIZAÇÃO/ORGANIZATION IVBAM



Associação Regional
de Agricultura
e Empreendedorismo Rural



MADEIRA



FESTIVAL
2020



Primeira Edição do Festival de Apanha da Cana, no Porto da Cruz

30
anos
Associação Agrária Local
FLORES DE MAIO

1. festival APANHA da CANA

PORTO DA CRUZ 7, 8 MAIO

7	17:00 Sessão Oficial de Abertura do 1.º Festival - Apanha da cana Praça da Alagoa	8	12:30 Sessão de Esclarecimento Produção da cana-de-açúcar Auditório - Centro Cívico do Porto da Cruz
SÁBADO	17:30 "Machetinho" A. G. C. Flores de Maio Praça da Alagoa	DOMINGO	15:30 Coro Infantil A.G.C. Flores de Maio Crianças participantes 9.º Festival Infantil "Vozes em Flor" Praça da Alagoa
	17:45 Visita das Entidades Oficiais à Exposição da EB/PE do Porto da Cruz Centro Cívico do Porto da Cruz (CC)		16:30 Concurso de Panchas Praça da Alagoa
	19:00 Estudantina Académica da Madeira Praça da Alagoa		18:00 Grupo de Folclore da Casa do Povo do Porto da Cruz Praça da Alagoa
	21:00 9.º Festival Infantil "Vozes em Flor" Centro Cívico do Porto da Cruz		19:00 Banda d'Além Praça da Alagoa
	23:30 DJ Sérgio Soares Praça da Alagoa		20:30 Banda Amigos da Música Praça da Alagoa

Localizações

Sociedade de Engenhos da Calheta

**Localização:**

Avenida D. Manuel I 29, 9370 – 135 Calheta

Horário de Funcionamento:

Segunda - Sexta-feira: 10:00h-18:30h

Sábado, Domingo e feriados: 10:00h-17:00h

Interrupção:

1 de janeiro; Sexta-feira Santa; Domingo de Páscoa; 25 e 26 de dezembro

Preço: Gratuito

Contactos:

291 822 264

Engenhos do Norte



Localização:

Rua do Cais, nº 6 - Casas Próximas, 9225-050 Porto da Cruz

Horário de Funcionamento:

Segunda - Sexta-feira: 09:00h-18:00h Sábado: 10:00h-17:00h

Domingo: 10:00h-16:00h

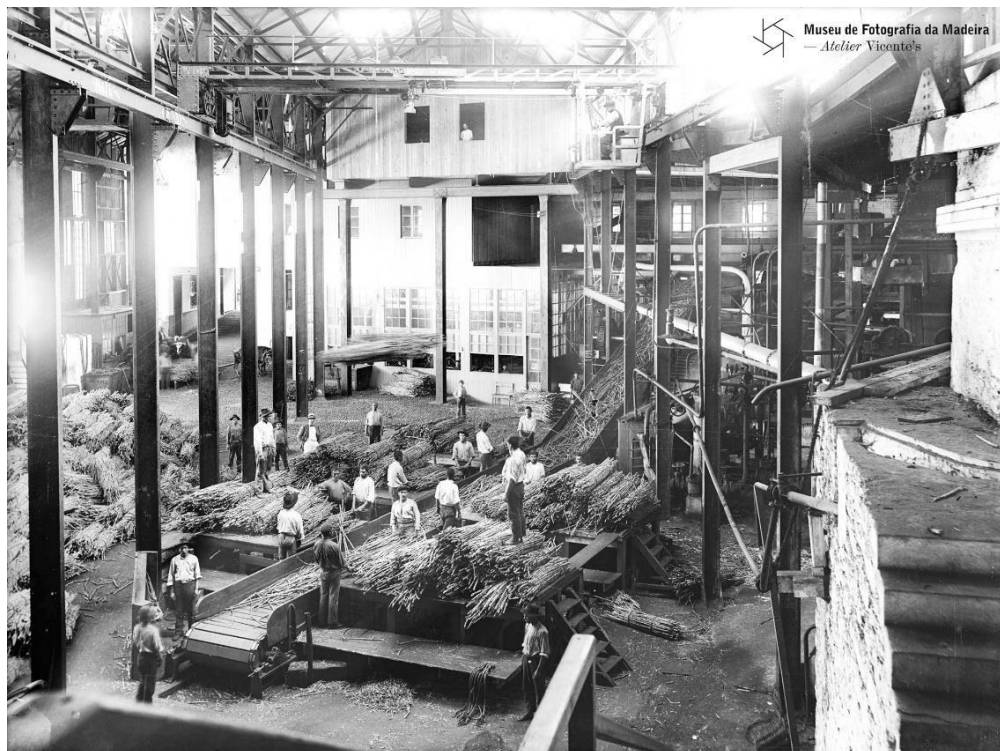
Contactos:

<https://engenhosdonorte.com/>

jfariafilhos@sapo.pt

291 563 346

Engenho do Torreão



Localização:

Parque de Santa Luzia

Horário de Funcionamento:

Segunda a Sexta-feira: 09:00h -18:00h

Sábado e Domingo:09h00 - 18h00

Fábrica do Ribeiro Sêco



Localização:

Rua das Maravilhas. N.º 170, 9000-162 Funchal

Horário de Funcionamento:

Segunda a Sexta-feira: 09:00h -13:00h; 14:00h-18:00h

Contactos:

291 741 503

meldecanaribeiroseco@netmadeira.com

<https://meldecanaribeiroseco.pai.pt/>

Museu A Cidade do Açúcar



Localização:

Praça De Colombo, 9000-057 Funchal

Horário de Funcionamento:

Segunda a Sexta-feira: 09:00h -17:00h

Interrupção:

Sábados, Domingos e Feriados.

Preço: Gratuito

Contactos:

291211 037

Museu de Arte Sacra



Localização:

Rua do Bispo, 21 9000-073 Funchal

Horário de funcionamento:

Segunda-feira a Sexta-feira: 10:00h – 17:00h; Sábado: 10:00h – 13:00h.

Encerrado aos domingos e feriados

Contactos:

291 228 900

Museu Quinta das Cruzes



Localização:

Calçada do Pico, n.º 1, 9000-206 Funchal

Horário de Funcionamento:

Terça-feira a Sábado: 10:00h às 17:30h

Contactos:

291 740 670

<https://mqc.madeira.gov.pt/>

Museu Etnográfico da Madeira



Localização:

Rua de São Francisco n.º 24, 9350-211 Ribeira Brava

Horário de Funcionamento:

Terça-feira a Sexta-feira: 09:30h às-17:00h

Sábado: 10:00h-12:30h; 13:30h-17:30h

Contactos:

2912 598

Bibliografia Geral

- Abreu, J. (2012). *A Ilha da Madeira pela mão dos seus poetas – Construção de um roteiro literário*. (Dissertação de mestrado). Universidade da Madeira, Funchal.
- Adriano, R. (1992). “A cana-de-açúcar na Madeira séculos XVIII-XX”, Calheta, Câmara Municipal
- AHM - Arquivo Histórico da Madeira, Vol. XV, doc. N.º 18, (“Carta dos regedores desta cidade”), p. 48.
- Alberto A., in Diário das Sessões nº 196, 29 abril de 1949, Assembleia Nacional, IV Legislatura, Sessão nº 196 de 28 de Abril. In Funchal – Porto e Cidade – Uma História, Helena Borges
- Antonil, A., (2011). *Cultura e opulência do Brasil por suas drogas e minas*, Edições do Senado Federal – Vol. 160, Brasília, P.156
- Baptista, J. (1994). *Canções da Terra Distante*, Lisboa, Assírio & Alvim, p.85
- Barreto, M. (2007). *Turismo y Cultura. Relaciones, contradicciones y expectativas*. Tenerife: Pasos. Disponível em www.pasosonline.org
- Barroco, C., & Augusto, L. (2016). “Turismo Gastronômico em Portugal: Formas de comunicar os produtos endógenos de região Dão Lafões e Alto-Paiva”. *Revista Anais*, Vol 6 (Nº2)
- Bettencourt, L. (2010). *A Morfologia Urbana da Cidade do Funchal e os seus espaços públicos estruturantes*, in Malha Urbana Nº 10. Consultado a 09/01/2020
- Braga, P. (1992). Dádivas de Açúcar Madeirense a Coventos e Mosteiros Portugueses e Castelhanos. *Revista Islenha* nº11, pp. 53-55.
- Branco, C. (1989). “Testemunhos de Viajantes Ingleses sobre a Madeira”, Disponível em <https://www.worldtravelawards.com/> consultado a 02/06/2020
- Câmara, B. (2002). *A Economia da Madeira (1850-1914)*, Lisboa, Imprensa das Ciências Sociais, Instituto das Ciências Sociais da Universidade de Lisboa.
- Chaves, D. (coord.). (2021). *Viagens à volta da mesa nas ilhas da Macaronésia, Itinerários turísticos do património gastronómico e vinícola*. Ponta Delgada, Letras Lavadas, 284pp.
- Chaves, F. (1926). *As festas de São Marcos em algumas ilhas dos Açores e a sua origem provável*, p. 5. Ponta Delgada.
- Coelho, M.C.P. (1997). *Da origem dos Museus, do seu conteúdo, arquitetura e livre acesso*. Brotéria. Cultura e Informação.

- Coutinho, E.P. (2003). *Perspectivas mercadológicas da rapadura frente à modernização de seu sistema produtivo*. XXIII Encontro Nac. de Eng. de Produção. Ouro Preto.
- Cunha, M. (2005). *Gestão Cultural - Profissão em Formação* (Dissertação de Mestrado). Universidade Federal de Minas Gerais, Brasil.
- Diegues, A. (1998). *Ilhas e Mares simbolismo e imaginário*, Editoria Hucitec. p.103
- Dionísio, J. (1995). *Trinta monjas na ceia de Natal*. In Os açúcares ou o ruído do silêncio. Funchal. Vale d'amores p. 7
- França, J. (1985). *António e Isabel do Arco da Calheta: Romance*. Funchal: Secretaria Regional do Turismo e Cultura.
- Freyre G. (1997). *Açúcar. Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*, São Paulo, Companhia das Letras, p.77.
- Fournier, A. (org.). (2010). *12 meses no Funchal, No tempo de Janeiro*, Coleção "Funchal 500 anos", nº16, p.09
- Godinho, V. (1963). *Os descobrimentos e a economia mundial*, vol.IV, p.83.
- Gomes, E. (1995). *O Convento da Encarnação do Funchal*. Subsídios para a sua História 1660-1777, Funchal, CEHA.
- Gouveia, D. (1992). "Açúcar confeitado na Madeira" in: *Islenha nº 11*. Edição D.R.T.C., Funchal.
- Gouveia, F. (1991). "O Açúcar e a Economia Madeirense (1420-1550). Consumo de Excedentes", *Islenha*, nº 8, pp.11-22
- Hans (1981) – "Uma viagem às ilhas da Madeira, Barbados, Nieves, S. Christophers e Jamaica, [1687]", in Aragão, António, coord. e notas, *A Madeira Vista por Estrangeiros – 1455 – 1700*, Funchal, Secretaria Regional da Educação e Cultura, Direcção Regional dos Assuntos Culturais, pp. 155-163.
- Lopes, Ernâni e SaeR, (2005). "Reinventando o Turismo em Portugal-Estratégia de Desenvolvimento Turístico Português no 1º Quartel do Século XXI", Lisboa, Ed. Confederação do Turismo Português.
- Magalhães, J. (2009). *O açúcar nas ilhas portuguesas do Atlântico séculos XV e XVI*, p.153
- Marques, A. (2008). Ovington, J. (1689) "Passaram pela Madeira" In *Coleção Funchal, 500 Anos* (n. °7), p.30
- Meglio, L. (2012). *Sociologia del cibo e dell'alimentazione. Un'introduzione*. Milano: Franco Angelini.
- Meladze, M. (2015). The importance of the role of local food in Georgian tourism. *European Scientific Journal*, 2, 222-227

- Melim, F. (org.). (2002). *A Madeira Vista pelos poetas*. Funchal: Editorial Eco do Funchal.
- Minchinton, M. (1990). *Britain and Madeira to 1914*, p.518
- Nascimento, J. (1930). *Documentos para a História das Capitanias da Madeira*, Lisboa, pp- 16-17, 22-23.
- Nimer, M. (2005). “Influencias orientais na língua portuguesa: os vocábulos árabes, arabizados, persas e turcos”, Brasil, 2ª ed. rev. Edusp - Editora da Universidade de São Paulo, p. 268
- Noronha, H. (1996). *Memorias Seculares e Eclesiásticas para a Composição da História da Diocese do Funchal na ilha da Madeira*, Funchal, CEHA.
- Nunes, N. (2005). *Tradição açucareira dos doces, bebidas e mezinhas no quotidiano das ilhas atlânticas: Madeira, Canárias, Cabo Verde e S. Tomé e Príncipe*. Vieira, Açúcar. In *O açúcar e o quotidiano: actas do III Seminário Internacional sobre a história do açúcar*, [org.] Centro de Estudos de História do Atlântico, coord. Alberto Vieira. - Funchal: CEHA - Centro de Estudos de História do Atlântico, 2004.
- Nunes, N. (2010). *Outras Palavras Doces*, Funchal, CEHA, Id., Palavras Doces. Terminologia e Tecnologia Históricas e Actuais da Cultura Açucareira. Do Mediterrâneo ao Atlântico, Funchal, CEHA.
- Oliveira, J. C., Nascimento, R. J., Britto, W. S. F., (2007) *Demonstração dos custos da cadeia produtiva da rapadura: estudo realizado no Vale do São Francisco*, 3ª Edição Especial.
- Oliveira, S. (2017). *Um Porto de encontro entre Turismo e Literatura*. (Dissertação de Mestrado). Faculdade de Letras. Universidade do Porto. Porto.
- Pascoal, S. (2019). *Smart tech para a otimização do turismo literário: O projeto TheRoute*, Dos Algarves: A Multidisciplinary e-Journal.
- Pereira, E. (1989). *Ilhas de Zargo*, Vol II – 4ªed. Edição Câmara Municipal do Funchal.
- Pereira, F. (1991). *Estudos sobre história da Madeira*, Funchal, C.E H.A., p.71.
- Peres, D. (ed.) *Viagens de Luís de Cadamosto e de Pedro de Sintra*, p.87-88.
- Pérez, Xerardo Pereiro, (2009). Turismo Cultural: Uma visão antropológica. PASOS – Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, IV serie,.1-309.
- Pessanha, J. da S. (1914). *Inventário da Infanta D. Beatriz – 1507*, Archivo Historico Portuguez, Lisboa, Vol. IX:64-110.
- Pestana, E. (1970), *Ilha da Madeira*, 2 vols, Câmara Municipal do Funchal, Funchal.
- Pinheiro & C. Soares (Coords.), *Patrimónios alimentares de aquém e além-mar (239-264)*. Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra.

- Prado JR, C. (1981). *História econômica do Brasil*. 26ª ed, São Paulo, Editora Brasiliense.
- Quinteiro, S.; Baleiro, R. (2014) “Dos Algarves: uma personagem à procura da literatura: a ficção literária e a prática turística. Dos Algarves: A Multidisciplinary e-Journal”, n. 24. *Special Issue Languages, Literature and Tourism ESGHT – University of the Algarve, Portugal*. Disponível em: <http://www.dosalgarves.com/revistas/N24/2rev24.pdf>
- Rau, V. & Macedo, J. (1962). *O açúcar da Madeira nos fins do século XV. Problemas de produção e comércio*. Funchal: Junta-Geral do Distrito Autónomo do Funchal
- Ribeiro, A. (1991 e 1992). “Compilação- Memória dos pequenos Gigantes: A cana-de-açúcar na Madeira”. *Diário de Notícias*, p.9.
- Ribeiro, E. (1923). *O doce nunca amargou...: doçaria portuguesa, história, decoração, receituário*, pág. 79. Porto, Tipografia Sequeira.
- Ribeiro, E. (1948). p.79 cit. Por Azevedo, J., *Boletim - Instituto Histórico da Ilha Terceira* N.º 6, vol. VI, p.281
- Ribeiro, L. (1948) “Alfenim” in *Boletim do Instituto Histórico da Ilha Terceira*, vol. 6, pp. 281-282.
- Ribeiro, O. (1962), *Aspectos e problemas da expansão portuguesa*, Lisboa, Junta de Investigações do Ultramar, p. 98.
- Sardo, A. (2008). “Turismo Literário: Uma forma de valorização do património e da cultura locais”. *Egitania Scientia*, n.2, 75-96. Guarda: Instituto Politécnico da Guarda.
- Sardo, A. (2009). *Turismo Literário: A importância do património e dos sítios literários para o desenvolvimento turístico regional. Turismos de Nicho: Motivações, Produtos, Território*, (339-352). Lisboa: Centro de Estudos Geográficos.
- Sarmiento, A. (1941) *A pequenas Indústrias da Madeira*, Funchal, p.3 Sarmiento, A. (1945) *História do Açúcar na Ilha da Madeira*, Funchal, p.8
- Silva, A. (2008). *Passaram pela Madeira, Funchal*, Empresa Municipal, Funchal 500 Anos.
- Silva. et al., (1985). *A Madeira e o Turismo, Pequeno Esboço Histórico*, p.6.
- Silva, L. (2014). *Cartografias da Madeira Roteiros culturais na produção ficcional de Helena Marques*, Dissertação de Mestrado, Funchal, Universidade da Madeira
- Silva, L. (2021). *Madeira, um Destino Turístico e Gastronómico: A Cana-de-Açúcar um Património Alimentar Riquíssimo*, (Dissertação de Mestrado), Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra. p.43
- Sloane, Hans (1981). “Uma viagem às ilhas da Madeira, Barbados, Nieves, S. Christophers e Jamaica, [1687]”, in ARAGÃO, António, coord. e notas, *A Madeira Vista*

- por Estrangeiros – 1455 – 1700, Funchal, Secretaria Regional da Educação e Cultura, Direcção Regional dos Assuntos Culturais, pp. 155-163.
- Sousa, É. (2009). “O Bolo de Mel”, *Rugas*, n. °17, Funchal, p.24.
- Sousa, É. (2012). “A doçaria madeirense”, *Sabores e saberes da doçaria portuguesa*, Instituto de Emprego e Formação Profissional, Lisboa, 93-105.
- Sousa, J. (1989). “No ciclo do açúcar”, in *Isleña: temas culturais das sociedades insulares atlânticas*, SRTC/DRAC, pp.51-59
- Trueva, J. (1987). “Doces e sabores do Quotidiano Madeirense”. In *Cousas & Lousas das Cozinhas Madeirenses*, Funchal, SRTC/DRAC, (Catálogo de Exposição, Teatro Municipal, dezembro de 1987 /janeiro de 1988), pp. 13-33.
- Vasconcelos, J. (1918). *Comedia Eufrosina*, Imprensa Nacional de Lisboa, p. 189, disponível em <https://pt.scribd.com/doc/117301573/Comedia-Eufrosina-de-Jorge-Ferreira-de-Vasconcelos>
- Verlinden, C. *Petite propriété et grande entreprise à Madère à la fin du XVème siècle*, p.9.
- Vicente, G. (1985). *O Velho e a Horta*, São Paulo: Brasiliense, 16. Ed., p.3, disponível em <http://www.dominiopublico.gov.br/download/texto/bv000112.pdf>
- Vidal, P. (1947). *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*; Madrid Vol. 3, Edic. 2, p.236
- Vidal, Pérez J. (1983), “La rapadura”, *El Museo Canario* (Revista publicada por la sociedad de mismo nombre de Las Palmas de Gran Canaria), vol. XLIII, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, pp. 55-68.
- Vieira, A e Clode, F. (1996). *A rota do açúcar na madeira / the sugar route in madeira. Associação dos refinadores de açúcar portugueses*. Funchal. p.25
- Vieira, A. *Primeira Parte: A Revelação do espaço e Oceano Atlântico, A Cana-de-Açúcar*, p.85 cit. António Aragão ob. Cit. 158
- Vieira, Alberto, (2008). *A Civilização do Açúcar no Atlântico*, Funchal, CEHA. Disponível em <https://ceha.madeira.gov.pt/>
- Vieira, A. *Conhecimento, literatura e escritas na e da Madeira. Séculos XV-XXI*, Funchal, CEHA.
- Vieira, A. (coord.), (2004). *O açúcar e o quotidiano: atas do III Seminário Internacional sobre a história do açúcar*, (org.) Centro de Estudos e História do Atlântico; Funchal, CEHA
- Vieira, A. (2004). *Canaviais, Açúcar e Aguardente na Madeira séculos XV a XX*, Funchal, SRTC-CEHA.

Vieira, A. (coord.) (2006). *História do Açúcar – Fiscalidade, Metrologia, Vida Material e Património*, Funchal, CEHA

Vieira, A. (2017). *Em torno da "economia do céu". Retribuição, dádiva e dom na rota do ouro branco*, SRETC, N°1, DRC, Funchal

Vieira, A. (2009). "Actas do IX Colóquio Internacional de História das Ilhas do Atlântico", Coleção *Debates*, n.º 2, Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico, 247 pp.

Vilhena, M. (2000). *Reminiscências Árabes na Doçaria Portuguesa as alcomonias*, in Arquipélago. História, 2ª série, IV – N° 2, Departamento de Línguas Modernas, Universidade dos Açores

Viña A, e Corbella D., (2012). *La ruta azucarera atlántica* (recurso electrónico): Historia y documentacion, Funchal, Centro de estudos e história do Atlântico Zanten, C. V. V.

(1996). *La palena granulada: base nutritiva para muchas delicias*. Tibaitatá, Corpoica.

Bibliografia

- Aragão, A., (1979). *Para a História do Funchal, pequenos passos da sua memória*, Funchal, DRAC, Ilha da Madeira
- Aragão, A. (1981). *A Madeira vista por estrangeiros 1455-1700*, Funchal, DRAC, Ilha da Madeira p.130
- Azevedo, J. (1948). cit. “Eufrosina” de Jorge Ferreira de Vasconcelos, in Boletim - Instituto Histórico da Ilha Terceira, N.º 6, vol. VI, p.281
- Branco, F. (1986). *Cristóvão Colombo em Portugal, na Madeira, no Porto Santo*, Arquivo Ibero-Americano, vol. 12, N. 1, pp. 27-48, in, <https://www.jstor.org/>
- Chaves, A. (1926). *As festas de São Marcos em algumas ilhas dos Açores e a sua origem provável*, p. 5. Ponta Delgada.
- Frutuoso, G., (1981). *Saudades da Terra*. História das Ilhas do Porto Santo, Madeira, Desertas e Selvagens, anot. Álvaro Rodrigues de Azevedo, liv. II, Ponta Delgada, Instituto Cultural de Ponta Delgada.
- Goes, D. (1911). *Chronica d’El-Rei D. Manuel*, Vol X, Lisboa, Escriptorio.
- Gouveia, H. (2008). *Canga*. Funchal: Funchal 500 anos.
- Lopes, F. (coord.). (1999). “Turismo-uma Ponte para o Património”, *Jornal do Programa de Incremento de Turismo Cultural*, ano 2, N. º2, Maio.
- Melo, L. (1972). “Tombo 1.º do Registo Geral da Câmara Municipal do Funchal”, António Aragão (dir.), *Arquivo Histórico da Madeira, Boletim do Arquivo Distrital do Funchal*, vol. XV, série I, Funchal, Eco do Funchal
- Morgado, P. J., (2009). “A cerâmica do açúcar em Aveiro na época moderna” in *Patrimónios* 7, 117-142.
- Nascimento, J. (1950). *O Natal de há trinta anos*. Das Artes e da História da Madeira. N.º4.
- Ramusio, G. (1606). *Delle navigazioni et viaggie*, Veneza, vol. III.
- Roldão, V. S. (2010). *Gestão de Projectos - Abordagem Instrumental ao Planeamento*, Organização e Controlo. Lisboa: Monitor.
- Sousa, J. (2008). *O Bolo de Mel. Ex Libris da Doçaria Madeirense*, Funchal, Associação Cultural Memórias Gastronómicas.
- Vieira, A. (2003). *A Vinha e o vinho na História da Madeira. Séculos XV a XX*, Funchal, Coleção Memórias, n.º 46, Edição CEHA.

Vieira. A. (coord.), (2010). História da Cidade do Funchal - A Economia de uma Cidade Portuária, Disponível em

<https://pt.calameo.com/books/0000104920e3a2093b487>

Vieira, E. (org) Nelson Veríssimo (1990). “A última luz da candeia de três bicos” In *Narrativa literária de autores da Madeira séc. XX*.

Webgrafia

<http://ivbam.gov-madeira.pt/home-1052.aspx>

<http://www.visitmadeira.pt/pt-pt/homepage?areaid=1>

<http://www.cm-funchal.pt/pt/>

<https://mqc.madeira.gov.pt/>

<https://www.cmcalheta.pt/pt/>

<https://engenhosdonorte.com/>

<https://jornaleconomico.sapo.pt/noticias/um-do-porto-da-cruz-vale-ouro-ao-nivel-internacional-252013>

<http://incorporatemagazine.com/2020/03/25/um-da-madeira/>

(consultado a 11/08/2020)

<http://apca-madeira.org/index.php?lang=PT>

(consultado a 14/07/2021) <https://rumdamadeira.com/>

<https://blog.madeira.best/poncha-da-madeira> (consultado a 09/10/2021)



Património da Cana Sacarina na Ilha da Madeira: Propostas de Roteiros

Olga Mendes

2023

O ouro branco...

Em meados do século XV a cana-de-açúcar afirmou-se como dominante, perdurando durante décadas.

Era tratada com muitos cuidados para que ela pudesse ter a melhor qualidade.

Apoiada pela coroa, a cana sacarina expandiu-se pelos solos, tendo as melhores terras sido

destinadas à sua plantação ao longo da costa Sul.

Nos sécs. XV e XVI, o desenvolvimento da produção de cana-de-açúcar, para o mercado da Região nos séculos XV e XVI fez-se sentir através da sua riqueza, dando-lhe reconhecimento e denominando-se assim o açúcar como Ouro Branco.

“...estando a cidade do Funchal no mais alto e próspero estado que podia ser, mui rica

de muitos açúcares e vinhas, e os moradores prósperos, (...) a mais e melhor riqueza daquela terra eram joias e ricas peças de móveis ricos, que mandavam trazer da flandres e outras partes pelos contratantes e forasteiros, a troco de mercadoria da terra e de suas novidades”.

GASPAR, Frutuoso,
Saudades da Terra
Livro II, Instituto
Cultural Ponta Delgada,
pp. 328 e 333





Roteiro 1
Percurso 1 – Roteiro por Concelho
Calheta

“Só vinho e açúcar. Açúcar de duas cozeduras, que de uma só não vale a pena. Mesmo que seja a quatrocentos e trinta reais a arroba, vendo tudo, nem que seja para as Espanhas e para a Flandres. E do reino para a Ilha carrego ferro, zinco, cobre, sal e gente. Uma data de mercadores castelhanos, flamengos e judeus. Judeus convertidos, bem entendido, que el-rei D. Manuel acabou com os outros”.

JOÃO, França, (1985), *António e Isabel do Arco da Calheta: Romance*, Funchal: Secretaria Regional do Turismo e Cultura.

Comece o dia com uma visita ao Engenho Novo da Madeira situado no Estreito da Calheta.

Suba até ao sítio do Lombo do Doutor onde pode contemplar belas paisagens e observar os campos agrícolas de canaviais. Percorra o sítio. Se quiser Poncha *do Lombo do Doutor* e experimente a variedade de ponchas daquele espaço.

Desça até à Vila da Calheta onde pode encontrar a Igreja Matriz da Calheta detentora de património proveniente da riqueza açucareira que adornam a igreja.





Logo após a Igreja Matriz está o Engenho da Calheta da Sociedade de Engenhos da Calheta. Aqui pode visitar o núcleo museológico e contemplar o processo de transformação da cana-de-açúcar através das fotografias em exibição. Veja as máquinas que estão expostas e os componentes que fizeram parte do engenho. No engenho pode apreciar de perto as máquinas que laboram na transformação da cana sacarina. Aqui há espaço para provar iguarias como o bolo de mel, por exemplo. Na adega tem outros produtos variados para provar. Não deixe a freguesia sem passar pelo hotel *Saccharum*, mas antes no início da avenida repare que nela existem peças do antigo engenho

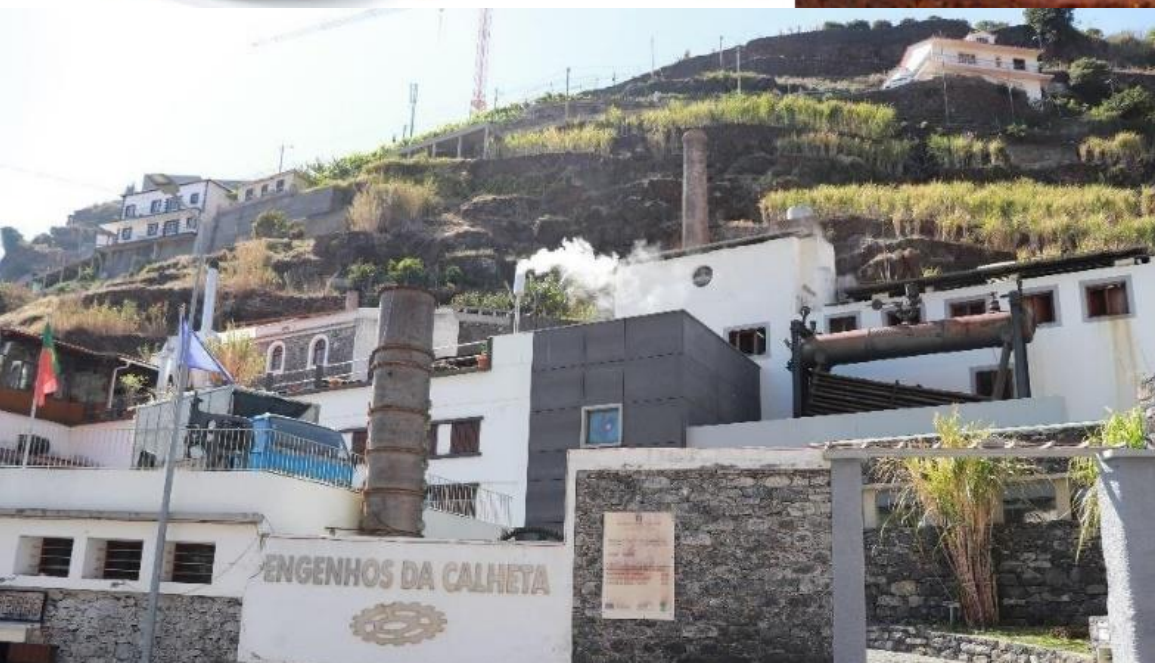
junto à praça 24 de Junho. Seguindo em frente e chegando ao hotel, a rotunda à frente deste tem uma peça do engenho.

Veja a galeria 1425 do *Saccharum*, aqui pode observar o seu estilo arquitetónico dedicado à cana-de-açúcar. E porque não uma estadia aqui no hotel? É uma sugestão para prolongar a visita ao concelho da Calheta, aproveitando para uma visita à praia. Quem sabe?

Se quiser continuar o percurso, siga a estrada até ao Arco da Calheta onde pode encontrar o Engenho Velho. Agora transformado numa unidade hoteleira, era antes um engenho onde ainda se pode observar a chaminé. Termine aqui o percurso e aproveite para almoçar no hotel e pôr a leitura em dia com uma vista fantástica para o mar.

Sugestões de leitura:

- *Canções da Terra Distante*, de José Agostinho Baptista;
- *António e Isabel do Arco da Calheta*, de João França.



Sociedade de Engenhos da Calheta

A Sociedade de Engenhos da Calheta data de 1901, um período importante para o desenvolvimento industrial.

Ao longo do ano dedica-se à venda de produtos e tem em funcionamento um museu onde é recriada a história do engenho através da exposição de artefactos arqueológicos provenientes dos séculos XIX e XX.

Nos sécs. XV e XVI, o desenvolvimento da produção de cana-de-açúcar, no mercado da Região deu-lhe prestígio e refletiu-se na sua riqueza. O açúcar passou a ser designado como Ouro branco.

Atualmente funciona a vapor e água na produção de mel e aguardente resultante da destilação feita num alambique.

Mói cerca de 2.000 toneladas de cana por ano, cerca de 100.000 litros de Rum e 20.000 Kg de mel. Produz o Calheta Rum especialmente para exportação, são Rums produzidos de 1999, 2005 e 2009.

Produz rum com uma fermentação controlada e mel de cana elaborado pela cozedura da garapa a vapor, produtos que são apreciados em todo o mundo.

Pode assistir-se à exibição de um filme e é possível observar vários grafismos representantes da produção da cana sacarina desde a sua colheita, transporte e todo o processo de transformação de aguardente. Para além da sala de provas onde podem ser apreciados licores e saborear o bolo de mel. Existe ainda um bar-adega.

Em 2006 a marca William Hinton, junta-se à sociedade, ao Engenho Novo da Madeira localizado no Estreito da Calheta. Destinado a transformar cana-de-açúcar em Rum Agrícola com uma nova geração de empresários descendentes da família Hinton. A aposta principal é o rum da Madeira, o qual é extraído atualmente de um alambique, de coluna, centenário pertencente à Fábrica do Torreão.

Em 2017 foi lançada a Aguardente de Cana-de-Açúcar Bracaná, uma edição limitada. Um ano depois, de entre vários prémios, recebeu na feira de bebidas espirituosas mais prestigiada do país, o galardão de “Produto Português do Ano” no Lisbon Bar Show.

“Arco da Calheta”

Só eu sei como cantava.

E a sua voz lavrara os campos e todas as alfaias
eram como a desordem do meu coração.

Batia no trigo e no centeio do meu coração
porque

o amor tinha os olhos cegos da noite,
não ia nem vinha, cantava sem ouvir.

Um arado de fogo rasgava a inocência dos
canaviais.

A vida parava ali.

Desci o atalho e, ao fundo,
as estrelas-do-mar secavam sobre as pedras
lisas.

Atirei para longe os búzios com a saudade na sua
música

mas não era música aquilo que ouvia,
era o primeiro amor respirando,
eram as canas doces respirando.

Como podia esquecer-te?

Ela passava à tarde quando setembro traz
consigo o

hálito do verão que parte,
quando tudo parte com o verão.

Ela era uma simples flor comovida,
estremecendo, e

eu não podia tocá-la, arrancar uma pétala, partir.

Deixei ali,

vigiada pelas aias do desgosto, pelo espesso
manto

da crueldade e das devoções,

pelos xaiques de antiquíssimo luto, deixei ali, num
arco de violenta melancolia,

uma rosa branca sangrando para os alpendres.”



BAPTISTA, José(2000), “Canções da Terra
Distante”, in Biografia,



Percurso 2 – Roteiro por Concelho

Ponta do Sol

“(…) Ponta do Sol se chama assi por ter uma ponta ao Occidente da villa que tem o parecer... aonde também dá o sol primeiro que na villa quando nace”

GASPAR, Frutuoso, *Saudades da Terra*

Localizado na zona sul da ilha, o concelho da Ponta do Sol foi um grande produtor agrícola devido aos seus solos férteis.

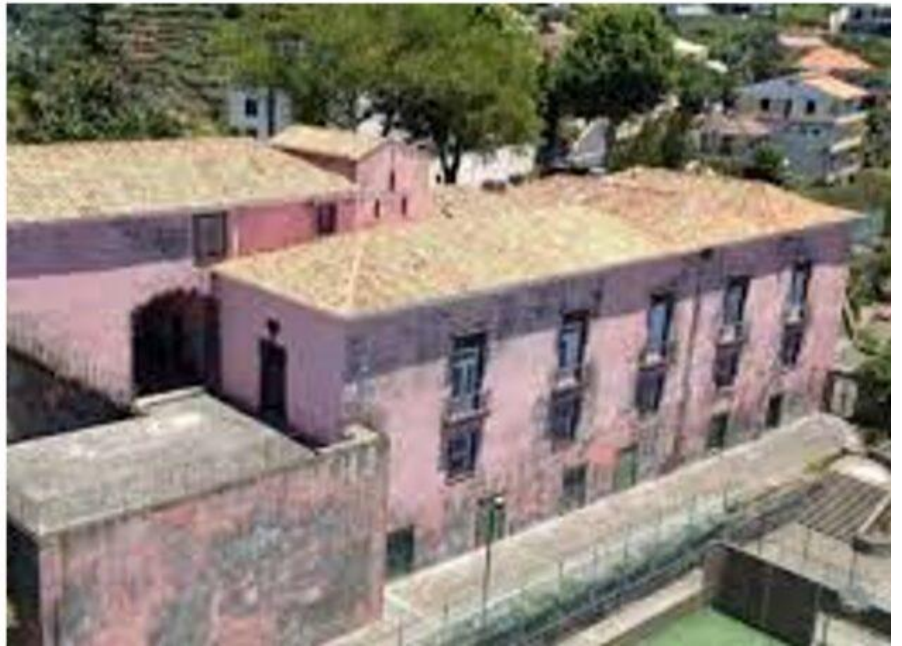
Na freguesia da Madalena do Mar, cultivou-se cana sacarina, havendo nesta freguesia um engenho para fabrico de açúcar.



“Meya legoa da Villa da Ponta do Sol ao longo do mar, está a freguesia da Magdalena, de até trinta fogos. Tem um engenho, que foi de hum Manuel Dias, e boa fazenda de boas terras de canas, e muita agoa fresca. Ha nesta freguesia huma ermida de Nossa Senhora dos Anjos que, tirando ser pequena, he huma rica

casa, com um retábulo pequeno e fresco e bem ornado, junto da qual está uma fresca fonte debaixo de huns seixos, entre huns canaviais de assucar de mui fermosas canas.” GASPAR, Frutuoso, *Saudades da Terra*, livro II.

Num percurso pela Ponta do Sol, inicie o trajeto rumo à freguesia dos Canhas. Observe as paisagens maravilhosas, aqui encontra inúmeros terrenos cultivados, nos quais sobressai cana sacarina. Nesta freguesia destaca-se também o monumento de Santa Teresa do Menino Jesus. Vá até ao sítio da Lombada e observe o Solar do Esmeraldo, mandado construir pelo comerciante flamengo João Esmeraldo onde existiu um engenho.



“Ainda hoje me lembro
Da desgraça desta ilha:
acabou a cana doce
frequentou a cana milha.
Depois veio a bomboia,
a riscadinha e a preta,
mais doce e mais importante,
cristalina e violeta.”

GONÇALVES, Manuel, 'Feiticeiro do Norte'.

Desça até à Madalena do Mar e desfrute de uma caminhada pela promenade à beira-mar e ponha a leitura em dia. Aproveite para beber uma típica poncha madeirense. Depois de uma pausa, vá até à vila da Ponta do Sol pelo Caminho das Fontes. Pelo percurso irá encontrar a Cascata dos Anjos que faz a delícia dos visitantes neste concelho. Na vila visite o Miradouro do Cais da Ponta do Sol e finalize o percurso com um mergulho na praia.





Percurso 3 – Roteiro por Concelho Ribeira Brava

Comece o roteiro da Ribeira Brava pelo Museu Etnográfico da Madeira, na Rua de S. Francisco, originalmente um engenho datado de 1862 para moagem de cana sacarina com tração animal e um alambique para destilação até aguardente. Posteriormente, foi transformado em museu que viria a ser inaugurado em 1996. O seu acervo é constituído por diferentes objetos que testemunham da sociedade económica e cultural da região, ficando a etnografia como área principal de dedicação.



Vá até ao Solar dos Herédias. Edificado nos finais do século XVIII, pertenceu ao Visconde da Ribeira Brava, Francisco Correia Herédia. Está localizado no centro da Ribeira Brava, atual Câmara Municipal.



Na passagem pela vila, vá até à beira-mar e observe o Forte de São Bento. Trata-se de uma pequena torre de planta circular, coberta por um terraço ameadado com guarita. Na fachada principal, virada a norte, abre-se um portal em arco de volta perfeita, encimado por inscrição e armas nacionais. Do lado do mar pode observar-se um pequeno nicho contendo uma imagem de São Bento.



Não se vá embora sem antes degustar a tão conhecida Poncha na freguesia da Serra de Água.

Nesta freguesia organiza-se a Mostra da Poncha e do Mel em meados de janeiro.





Percurso 4 – Roteiro por Concelho Machico

É na freguesia do Porto da Cruz que encontramos um dos raros exemplares de engenhos de cana-de-açúcar da Ilha da Madeira. Foi construído no século XX, pertencente a Luís Clode, que se dedica atualmente, além da produção de aguardente, à confeção do mel.



Comece a sua viagem no Porto da Cruz

Situado na vila do Porto da Cruz, costa Norte da Madeira, o engenho testemunha o património e o passado da produção de açúcar através da sua laboração ainda existente e do seu núcleo museológico. Foi construído no século XX, em 1927 na sequência de uma fusão de alguns dos cinquenta engenhos que outrora laboravam na ilha. É um dos poucos engenhos antigos atualmente em funcionamento.

A sua laboração funciona nos dias de hoje ainda com maquinaria da época inicial como por exemplo, a caldeira alimentada com lenha e com desperdícios da moagem de cana sacarina.

Outras das peças

são as bombas a vapor, tinas em cobre usadas na produção de mel e alambiques, por exemplo, que produzem o Rum Madeira.

O edifício contempla uma chaminé com cerca de 26 metros de altura edificada com tijolo vermelho.

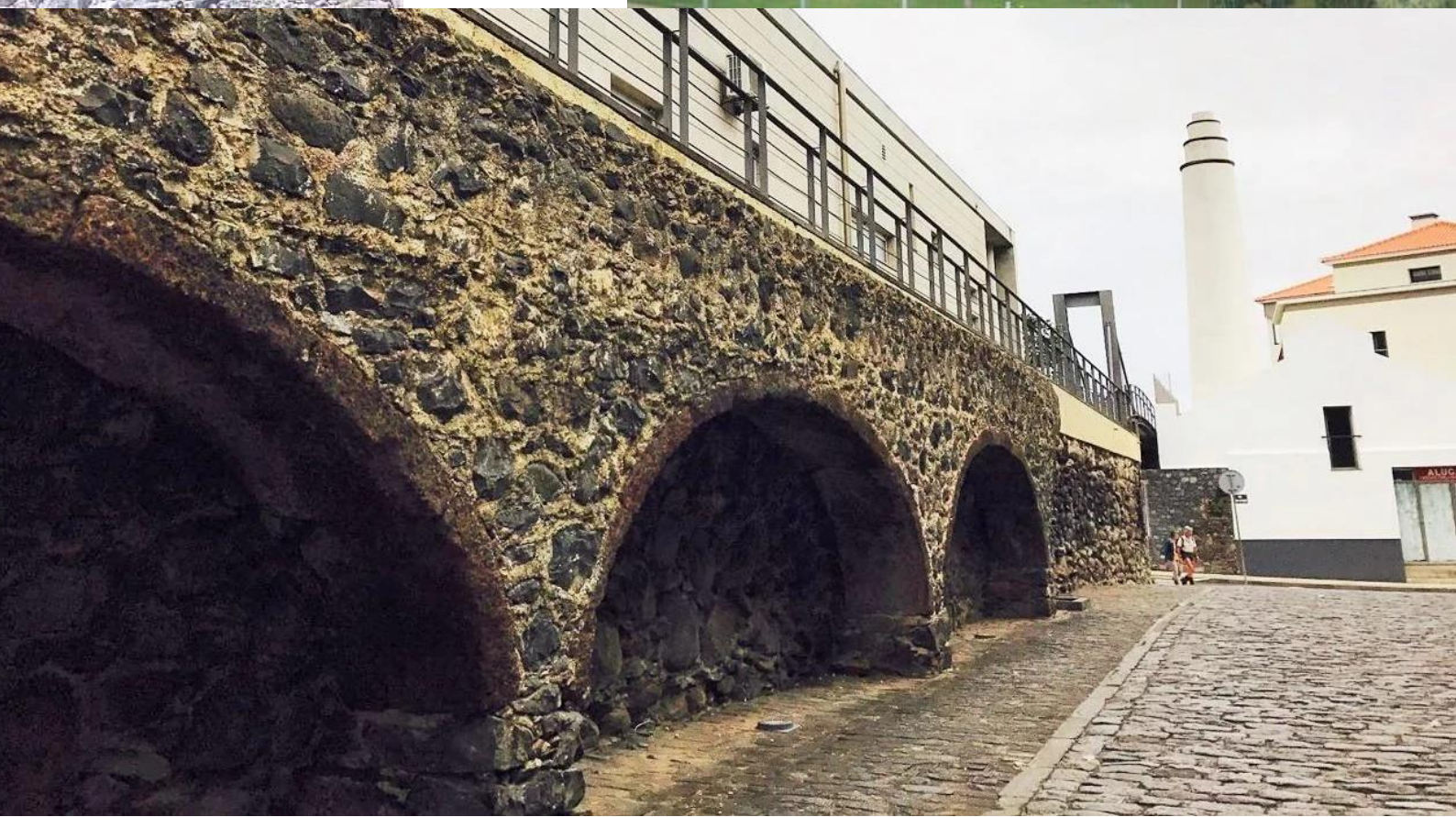
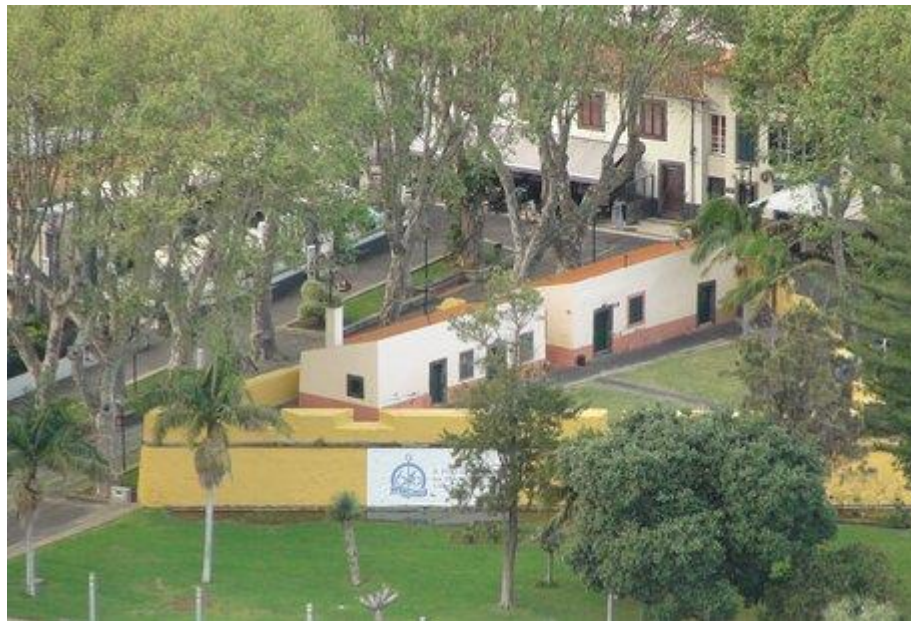
A popularidade deste engenho é notória na afluência à loja, onde se provam iguarias regionais por estes produzidas. Ainda nesta freguesia aproveite para visitar as ruínas do antigo engenho a Oste da Costa do Porto da Cruz.

Visite-se ainda o Aqueduto de Machico, construído no século XIX para fornecer água ao antigo engenho de cana-de-açúcar de Machico.

Pode também visitar a Casa de Colmo junto à Estrada Regional.



Desça ao centro da cidade de Machico e visite o Forte de Nossa Sr^a do Amparo. Aqui encontra um espaço onde pode relaxar e aproveitar para ler *Canga*, de Horácio Bento Gouveia. Termine o percurso com uma ida a Santa Cruz para visitar O Reizinho, produtor de aguardente caseira.



Roteiro 2

Época de laboração dos engenhos



Deverá ser realizado no período após a Páscoa. Pode aproveitar-se a época da apanha da cana, para percorrer explorações e visitar os engenhos acompanhando de perto o processo de transformação da cana sacarina.

É possível saborear a cana-de-açúcar diretamente das plantações de canaviais ao mesmo tempo que se observa o processo da apanha.



Sugere-se que se faça nos Concelhos da Calheta, Ponta do Sol, Machico e Funchal, podendo ser vistos os seguintes engenhos a laborar: Sociedade de Engenhos da Calheta, Engenho Novo da Madeira (Calheta), Engenho do Norte (Porto da Cruz – Machico), O Reizinho (Gaula – Santa Cruz) e Fábrica Mel-de-Cana Ribeiro Seco (Funchal). A colheita da cana-de-açúcar pode ser acompanhada nos concelhos da Calheta e Ponta do Sol, este último com um evento associado, a Feira Regional da Cana-de-Açúcar.



“O adeus às ilhas”

“Nascia-se assim, devagar, devorado pelas orquídeas. E, devagar, as orquídeas respiravam, as jarras esperavam, as toalhas eram brancas de repente. Havia o outono e eu podia amar o outono sem a morte que o outono trazia. Eu amava as pequenas casas à deriva, os campos de vinhas e cana-de-açúcar. Entre maio e setembro ouvia-se a agitação dos remos, um alvoroço de peixes à deriva [...] Havia o verão e o verão era dos garotos e o mar cantava sobre as suas vidas. Amei as encostas, as fajãs, os poios de elevada angústia, Machico entre os seios de Ana d’Arfet. Diziam: eis a tua cidade, a de Zarco e Colombo, as ruas estreitas, inclinadas como as buganvílias. [...] A avenida corre ao lado do mar com os azulejos quebrados. Vês os plátanos. [...] Sobre a linha do calhau uma gaivota morta, tudo o que descia pelo inverno das ribeiras, ou era a nostalgia?”

BAPTISTA, J., (1994), “O adeus às ilhas” In Canções da Terra Distante



Roteiro 3

Roteiro pela ilha – do açúcar à arte



O roteiro pela ilha está habilitado a ser feito de duas formas diferentes. Poderá realizar-se por mais do que um concelho ou por toda a ilha. As duas formas levam a que se observe um pouco mais o património edificado, tendo maior incidência sobre o Funchal onde existe uma grande parte da riqueza açucareira.

Comece por escolher um dos concelhos: Calheta, Ponta do Sol, Ribeira Brava ou Machico. Faça o roteiro 1 – por Concelho, junte outro à sua escolha e finalize com o Funchal onde encontra para além de engenhos, arte.

No Funchal comece pelo engenho da Fábrica do Ribeiro Seco na R. das Maravilhas 170, onde poderá adquirir mel de cana. Desça até ao Parque de Santa Luzia. Aqui pode observar a torre do Engenho Hinton. Aproveite o jardim e leia *Poema Ilhéu*, de João França, *Canções da Terra Distante*, de José Agostinho Baptista ou se preferir *A Madeira Vista Pelos Poetas*, de Fernando Melim.

Posto isto vá até ao centro do Funchal e visite os vários museus da cidade: Museu a Cidade do Açúcar, Museu de Arte Sacra, etc., aproveite e passe na Fábrica de Santo António, na Tv. do Forno, para adquirir produtos com bolo de mel, broas de mel, etc. Finalize o percurso na baixa da cidade.

Outros locais a visitar...



Museu A Cidade Do Açúcar



O Museu A Cidade do Açúcar, situado nas antigas casas do comerciante de açúcar flamengo, João Esmeraldo dedica-se à história da indústria açucareira madeirense entre os séculos XV a XIX.

Apresenta um espólio dedicado à cultura do açúcar na Madeira.

Nele estão expostas peças e fragmentos de achados arqueológicos como as formas de pão de açúcar.

Para além de peças de cerâmica, estão presentes peças de mobiliário, peças de ourivesaria e esculturas que testemunham o ciclo do açúcar, marcando um período de auge na região.

Localização:

Praça De Colombo, 9000-057 Funchal

Horário:

Segunda a Sexta-feira: 09:00h -17:00h

Encerrado aos sábados, domingos e feriados

m u s e u



A Cidade
do Açúcar



É um espaço que contempla duas vertentes, a arqueologia e a arte, que se podem observar através de um espólio de ourivesaria, escultura e mobiliário testemunhando a produção açucareira e refletindo a Era do Ouro Branco coincidindo com as trocas comerciais resultantes da arte religiosa.

Há também um poço onde se encontraram peças de cerâmica e que está associado à produção de cana sacarina.

Observem-se ainda as formas e pães de açúcar, remontando à influência açucareira no Brasil. Note-se que no Rio de Janeiro está concentrado o famoso monumento "Pão de Açúcar".



Uma vez que se encontra numa zona baixa da cidade do Funchal, foi alvo da intempérie a 20 de fevereiro de 2010.

Não podendo escapar a esta catástrofe, uma parte do museu ficou submersa, perdendo-se algum do material. O acervo recuperado foi alvo de recuperação para que se possa manter vivo o património açucareiro na região.



Museu Quinta das Cruzes

Localização:

Calçada do Pico, n.º 1, 9000-206 Funchal

Horário de Funcionamento:

Terça-feira a Sábado: 10:00h às 17:30h

Contactos:

291 740 670

<https://mqc.madeira.gov.pt/>





Ligado aos primeiros capitães donatários, possui mobiliário, como caixas de transporte de açúcar, feitas de madeiras importadas do Brasil como tapinhoã e jequitibá por exemplo, no período auge do comércio açucareiro.

O “ouro branco” brasileiro era desta forma acondicionado e transportado em caixas executadas com tábuas de madeira de juntas sobrepostas, transformando-se numa estrutura resistente que mantinha a qualidade dos pães de açúcar nas viagens marítimas até ao seu destino europeu.

Os marceneiros madeirenses, na tentativa de ultrapassarem a escassez de madeira na Ilha, reaproveitaram as madeiras das referidas caixas na construção de mobiliário dito “caixa de açúcar” em referência à origem do material utilizado para a sua confeção, onde as madeiras regionais são utilizadas na estrutura, mas cobertas por madeiras exóticas provenientes do Brasil. Esta produção é filiada nos modelos holandeses divulgados em Portugal, no final do século XVI, através da circulação de gravuras.

Museu de Arte Sacra



Localização:

Rua do Bispo, 21 9000-073 Funchal

Horário:

Segunda-feira a Sexta-feira: 10:00h – 17:00h;

Sábado: 10:00h – 13:00h.

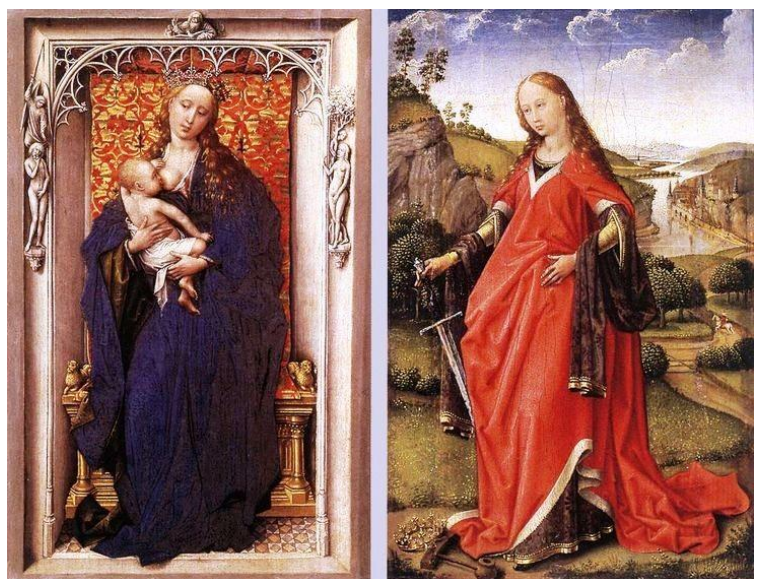
Encerrado aos domingos e feriados

Contempla coleções de pinturas, ourivesaria, esculturas e muitos objetos religiosos desde o século XV ao século XIX.

Nas duas primeiras décadas do século XVI, são recebidas na ilha inúmeras peças flamengas como trípticos e retábulos. A coleção de arte flamenga, deste museu, testemunha a produção açucareira entre os séculos XV e XVI.

Apresenta nas suas coleções, achados arqueológicos onde foram descobertos fragmentos de cerâmica portuguesa representa o quotidiano madeirense. A coleção surgiu na sequência das escavações de 1989 feitas nas casas do comerciante flamengo João Esmeraldo.

Reabriu após a catástrofe do 20 de fevereiro de 2010 tornando-se mais rico com um espólio proveniente do Colégio dos Jesuítas e o espólio do Solar da Dona Mécia.





Fábrica de St. º António

O património gastronómico madeirense tem um legado deixado pela cultura sacarina, composto por um leque variado de produtos alimentares tradicionais com sabores distintos.

No centro do Funchal, é possível visitar a Fábrica de Santo António onde se podem apreciar iguarias como o bolo de mel e broas por exemplo.

Localizada na Travessa do Forno e fundada em 1893, dedica-se ao fabrico de doces madeirenses.

