

Aluno: _____

Escola: _____

Data: ____/____/____

Ano de Escolaridade: 5º

Professor (a): _____

Disciplina: **História**

Semana 16: de 24 a 28 de maio de 2021

Conteúdo(s) desenvolvido(s): instalação dos primeiros engenhos de cana-de-açúcar.

Motive-se! Aprenda! Vídeo: https://youtu.be/okcBz6YpA_g

Em **1533**, o colonizador português **Martim Afonso de Souza** trouxe as primeiras mudas de cana-de-açúcar e realizou a disseminação dessa primeira atividade de exploração econômica no Brasil. A produção desse tipo de gênero agrícola aconteceu por conta do conhecimento anterior de técnicas de plantio e preparo que permitiriam o desenvolvimento de tal atividade na América Portuguesa. Contudo, a fabricação do açúcar não dependia somente do plantio da cana em terras férteis.

Para que o caule da cana fosse transformado no açúcar a ser consumido em diferentes partes da Europa, era necessário que várias instalações fossem construídas. Mais conhecidos como **engenhos**, tais localidades eram compostas por uma moenda, uma casa das caldeiras e das fornalhas e a casa de purgar. Com o desenvolvimento da economia açucareira, os engenhos se espalharam de forma relativamente rápida no espaço colonial, chegando a contar com 400 unidades no começo do século XVII.

Após a colheita, a cana-de-açúcar era levada à moenda para sofrer o esmagamento de seu caule e a extração do caldo. Em sua grande maioria, as moendas funcionavam com o uso da tração animal. Também conhecida como trapiche, esse tipo de moenda era mais comum por conta dos menores gastos exigidos para a sua construção. Além do trapiche, haviam as moendas movidas por uma roda-d'água que exigiam a dificultosa construção de um canal hidráulico que pudesse movimentá-la.

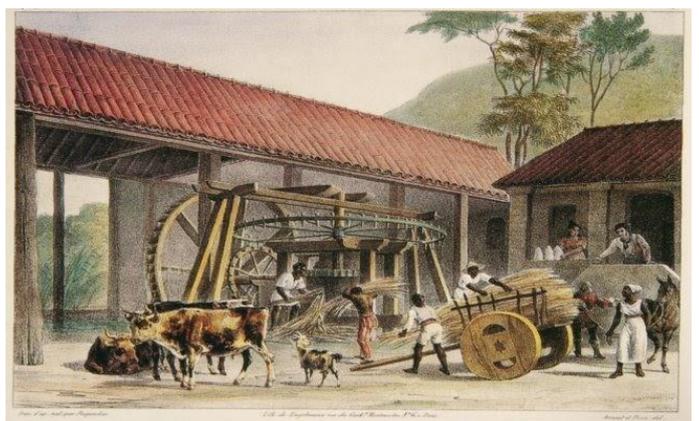
Feito o recolhimento do caldo, o produto era levado até a casa das caldeiras e fornalhas, onde sofria um longo processo de cozimento realizado em grandes tachos feitos de cobre. Logo em

seguida, o melaço era refinado na casa de purgar, lugar onde a última etapa de refinamento do açúcar era finalmente concluída. O beneficiamento completo do açúcar era realizado em terras brasileiras pelo fato de Portugal não possuir refinarias que dessem fim ao serviço.

Ainda em terras coloniais eram produzidos dois tipos diferentes de açúcar: o **mascavo**, de coloração escura e escoado para o mercado interno; e o **branco**, em sua grande maioria direcionado aos consumidores do Velho Mundo. Após a embalagem do açúcar, as caixas eram transportadas para Portugal, e, posteriormente, para a Holanda, que participava realizando a distribuição do produto em solo europeu.

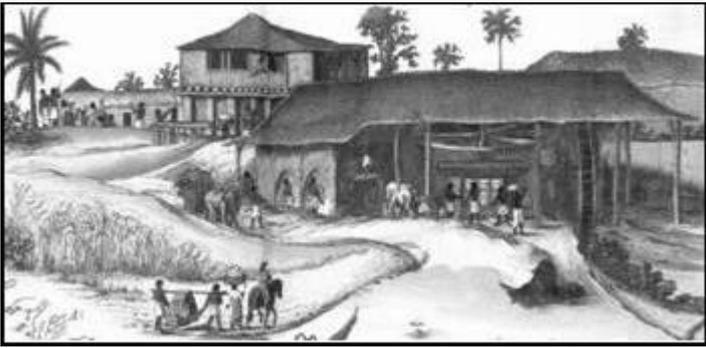
Além dessas unidades produtivas, um engenho também contava com construções utilizadas para o abrigo da população que ali vivia. Na casa-grande eram alojados o proprietário das terras, sua família e alguns escravos domésticos. Na senzala ficavam todos os escravos que trabalhavam nas colheitas e instalações produtivas do engenho. Por meio dessa configuração, podemos ver que a formulação desses espaços influenciou nos contastes que marcaram o desenvolvimento da sociedade colonial.

Por Rainer Sousa
Graduado em História



Hora da Atividade

1. Observe a pintura.



a) Qual era o produto fabricado nos engenhos?

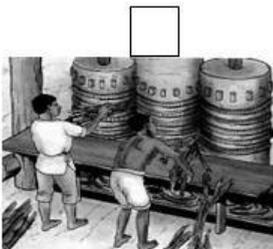
Engenho de Itamaracá, de Francis Post, para mapa de Gaspar Barlaeu, 1647.

2. Um engenho era formado por várias construções como estas representadas na imagem.



a) Escolha **três** construções representadas na imagem acima e escreva a função de cada uma delas.

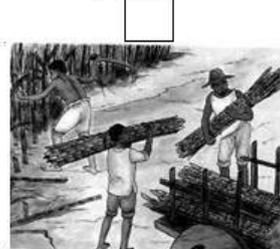
3. Observe as cenas correspondentes às etapas da produção do açúcar em um engenho. Depois numere de 1 a 5, as cenas de acordo com a ordem em que acontecem.



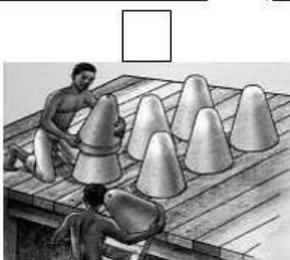
Moer a cana.



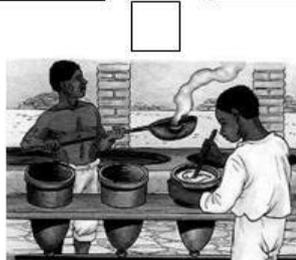
Produzir o açúcar



Colher a cana.



Retirar o açúcar das formas.



Colocar o melaço para secar.