

## A história do açúcar

### Século VI a.C.

*“O berço de uma cana muito doce”*

Antes de existir o açúcar, tal como o conhecemos hoje, existiam apenas duas fontes de sabor doce no mundo: o mel e a cana-de-açúcar.

No que se refere à cana de açúcar, não se sabe ao certo de onde veio, mas crê-se que há mais de 20 mil anos, os povos das ilhas do Sul do Pacífico terão descoberto as propriedades e as características desta planta alta, que crescia espontaneamente nas suas terras. Segundo informações mais recentes, admite-se que a cana-de-açúcar foi cultivada pela primeira vez na Nova Guiné, onde a sua existência era tida como planta silvestre e ornamental. A partir desta zona a cultura estendeu-se a outras ilhas vizinhas, como as Fiji e a Nova Caledónia.

Mais tarde, a cana-de-açúcar prosseguiu a sua viagem e chegou a outras zonas, actualmente as Filipinas, a Indonésia, a Malásia e a Índia. Terão sido os indianos o primeiro povo a extrair o suco da cana e a produzir, pela primeira vez, açúcar “em bruto”, por volta de 500 a.C.

Não é por acaso que o nome para “açúcar” é originário do sânscrito “çarkara”, que significa “grão” e do qual vai derivar o nosso “açúcar”, “sukkar” para os Árabes, “saccharum” em latim, “zuccherò” em italiano, “seker” para os turcos, “zucker” para os alemães, “sugar” em inglês e “sucre” em francês, entre outros.

Foi nesta época que Darius, o imperador persa, ao chegar à Índia, observou que ali havia “canas que dão mel sem a ajuda das abelhas”. A novidade foi levada para casa e mantida em segredo durante muito tempo.

## Século VII /XII

### *“O segredo da cana chega ao Mediterrâneo”*

O desembarque da cana-de-açúcar na Europa Oriental aconteceu no século IV a.C., como consequência das viagens de Alexandre Magno, desde a Macedónia até à Ásia.

Dos gregos, o Império Romano herda aquele a que chamam “sal indiano”, muito apreciado pelas suas propriedades gastronómicas e medicinais. Mas são os Árabes juntamente com os chineses, os responsáveis pela expansão do açúcar nas regiões banhadas pelo Mar Mediterrâneo e pelo Oceano Índico. Assim, graças aos Árabes inicia-se a produção de açúcar sólido ao longo do Mediterrâneo, arte aprendida com os Persas.

No século VII, a cultura do açúcar chegava, assim, ao Chipre, a Creta, a Rodas e a todo o Norte de Africa, embora com as devidas adaptações ao solo e ao clima variável.

No século XII, as tentativas de cultivo estendem-se às regiões da Grécia, do Sul de Itália e do Sul de França, mas a produção continua a ser muito reduzida, permanecendo os orientais como os maiores fornecedores de açúcar do mundo ocidental. Por isso, o açúcar permanecia como um produto gastronómico e medicinal e de luxo, vendido nos boticários (as farmácias de então), ao alcance de muito poucos. Na verdade, durante centenas de anos, o açúcar foi considerado uma especiaria extremamente rara e valiosa. Apenas nos palácios reais e nas casas nobres era possível consumir açúcar, visto que este atingia preços altíssimos, sendo apenas acessível aos mais poderosos.

Nesta altura, eram os mercadores venezianos os principais intermediários deste comércio: em Alexandria compravam o açúcar proveniente da Índia, fazendo-o depois chegar ao resto da Europa.

## Século XV

*“A cana e a Madeira dão-se bem”*

No início do século XV, a história começa a ficar mais doce. O infante D. Henrique resolve introduzir a cultura da cana na ilha da Madeira. A planta adaptou-se muito bem às características desta região e assim se lançou o negócio: Portugal começa a vender açúcar para o resto da Europa. Nesta época, Portugal iniciava a sua política de expansão comercial por meio da conquista de novos mercados. Foi numa das tentativas de chegar às Índias que o Brasil foi descoberto, por Pedro Álvares Cabral em 1500. O cultivo da cana-de-açúcar estende-se a outras ilhas – Açores, Cabo Verde, São Tomé e as ilhas Canárias, o que vai ser determinante para a sua exploração no Novo Mundo. A acrescentar ao optimismo, o caminho marítimo para a Índia abre-se em 1498 pelas mãos de Vasco da Gama, tornando Portugal no maior negociante de açúcar e Lisboa, a capital de refinação e comércio deste produto.

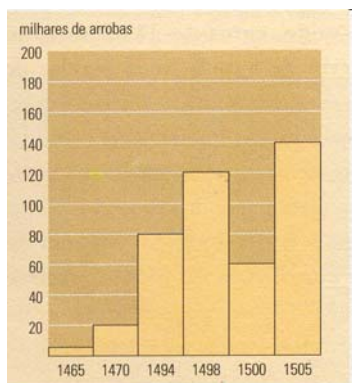
*“ A colonização da Madeira”*

*“Esta ilha da Madeira mandou-a o dito senhor infante D. Henrique habitar pelos Portugueses. Fez capitães dela dois cavaleiros, um dos quais chamado Tristão Teixeira e o outro, João Gonsalves Zarco.*

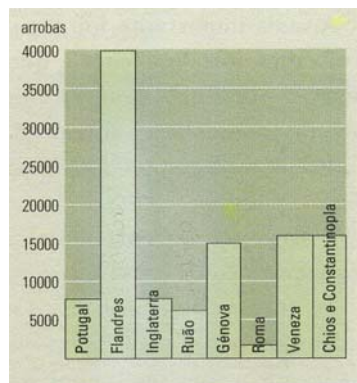
*Tiveram os primeiros (habitantes) que a quiseram habitar de lhes deitar fogo. É muitíssimo fértil, pois produz muito trigo. O dito senhor infante D. Henrique mandou (depois) pôr cana-de-açúcar, que deu muito boa prova. Tem bons vinhos, mesmo muitíssimo bons.”*<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> Cadamosto, primeira navegação



Produção de açúcar da Madeira



Exportação de açúcar da Madeira

## Século XVI

### *“Terreno fértil para a cana no Novo Mundo”*

Paralelamente, a descoberta do Novo Mundo (América) vai introduzir a viragem derradeira na história da introdução do açúcar nas nossas mesas. Na sua segunda viagem, em 1493, Cristovão Colombo leva consigo alguns exemplares de cana-de-açúcar, oriunda das Canárias, para São Domingos, actual República Dominicana. No continente, a cana vai encontrar excelentes condições para se desenvolver, e não foram precisos muitos anos para que, em praticamente todos os países recém colonizados, os campos se cobrissem de cana-de-açúcar. Os solos eram férteis, o clima o mais adequado e o sucesso foi tal que, por volta de 1584, havia no Brasil cerca de 115 engenhos, funcionando graças ao esforço de 10 000 escravos, que produziam mais de 200.000 arrobas de açúcar por ano, cerca de 3000 toneladas. Em suma, em resultado do incremento da colonização, o Brasil conheceu um rápido desenvolvimento: milhares de colonos, servindo-se de índios, mestiços e escravos africanos, arrotearam terras e expandiram culturas agrícolas (em particular a cana-de-açúcar).

Assim, com o descobrimento da América o açúcar produzido pela rápida difusão da cana-de-açúcar neste novo continente, ainda sob condições pouco desenvolvidas, passou a ser uma mercadoria acessível a todas as camadas sociais.

Seguiu-se uma época de grande prosperidade para a cultura e comercialização deste alimento, protagonizada por Portugueses e Espanhóis, com especial destaque para as plantações no Brasil. A cobiçada especiaria ganhou mesmo honras de metal precioso. Chamavam-lhe o “ouro branco”, tal era a fortuna que gerava.

*“A acção dos Portugueses no Brasil”*

*“ A riqueza desta terra é principalmente em açúcares (...). Há no Brasil, em cento e cinquenta léguas de costa, de Pernambuco até para lá da Baía, perto de 400 engenhos. (...) Aqui os escravos de África são muito procurados porque os moradores do Brasil têm grande necessidade deles para os seus engenhos (...). E prezam mais um escravo negro do que três do Brasil, que não são tão fortes (...) mas gente branda e frouxa”.<sup>2</sup>*

## Século XVII

*“ Adoçante de bebidas novas”*

A exploração de escravos, que se praticaria desde o século XVI até princípios do século XIX, viabiliza a expansão da indústria do açúcar de uma forma irreversível, com plantações praticamente em todo mundo, desde as Índias Ocidentais às Américas. O uso do açúcar vulgarizou-se, principalmente para adoçar as novas bebidas, também de origem exótica, como o café, o chá e o cacau, o açúcar conhece um maior consumo, embora ainda no currículo restrito das classes abastadas.

## Século XIX

*“ Chega uma nova planta doce: a beterraba”*

Apesar do desenvolvimento das técnicas para produção de açúcar mostradas pelos europeus no século XVI, foi somente no século XIX, com a introdução da máquina a vapor, da evaporação, dos cozedores a vácuo e das centrífugas, como reflexo dos avanços

---

<sup>2</sup> Francisco P. Laval, Diário de Viagem

apresentados pela Revolução Industrial, que a produção comercial de açúcar experimentou notáveis desenvolvimentos tecnológicos.

Desta forma, o comércio do açúcar tornou-se bastante lucrativo o que terá preocupado Franceses e Alemães, que se viam a pagar caro um produto que nunca vingaria nas suas terras mais frias. Impulsionado pelo seu governo a investigar outras fontes de sacarose (açúcar vulgar), Andreas Margraff, um químico alemão, obtém os primeiros cristais a partir do suco extraído de raízes de beterraba, em 1747.

Passados cinquenta anos, o discípulo de Margraff, Franz Carl Achard, instala a primeira refinaria de açúcar de beterraba da Europa. O produto não tinha, no entanto, a qualidade desejada e, para além disso, era bastante caro.

Só durante as guerras napoleónicas, devido ao bloqueio britânico e ao consequente racionamento do açúcar, é que a nova indústria teve finalmente oportunidade para se desenvolver e aperfeiçoar. Inicia-se uma guerra entre os importadores do açúcar de cana e os produtores de açúcar de beterraba. A abolição da escravatura vai dar vantagem aos segundos e penalizar os primeiros.

No princípio do século XX, a beterraba vence a cana de forma decisiva, cobrindo 3/5 do consumo mundial. Mais tarde, curiosamente, a balança irá inverter-se com 3/4 da produção de açúcar a serem fornecidos pela antiga cana.

## Século XX

*“ O açúcar no século XX: a abundância ”*

No início do século XX, o planeta já produzia 9 milhões de toneladas de açúcar e consumia apenas 8 milhões.

Mas a Primeira Guerra Mundial veio travar drasticamente a produção de açúcar. Fruto dos combates, as regiões produtoras são devastadas, assim como as refinarias. Faltando mão-de-obra e matéria-prima para o cultivo da beterraba açucareira, a cana-de-açúcar, produzida longe deste cenário de destruição, conhece algum desenvolvimento até ao fim do conflito.

No pós-guerra, a produção restabelece-se e ganha mesmo maior dinamismo, a tal ponto que, em 1920, com o açúcar de cana e de beterraba, o excedente mundial alcança as 4 milhões de toneladas. Como consequência os preços descem e levanta-se a primeira de muitas crises para regulamentar este negócio. Em 1937 é realizado o primeiro acordo internacional para regular o mercado, do qual sai também o primeiro Conselho Internacional do Açúcar.

Em 1953, sob a égide da ONU, assina-se o Acordo Internacional sobre o Açúcar, que estabelece um sistema de quotas de exportação.

Em 1968 cria-se o mercado comum do açúcar, que levou a Comunidade Europeia a tornar-se o primeiro produtor mundial de açúcar de beterraba.

## Séc. XXI

### *“O açúcar no 3º milénio”*

Hoje, entre 111 países produtores de açúcar, 73 cultivam cana-de-açúcar e são responsáveis por fornecer 3/4 da produção mundial de açúcar. O maior produtor é o Brasil, seguido pela Índia e por Cuba. O açúcar tornou-se um alimento comum na dieta de todos os países, constituindo uma fonte de energia de fácil e rápida assimilação.

Consumido com moderação contribui para uma dieta equilibrada, proporcionando um sabor agradável aos alimentos. Para além disso, o sabor doce é um dos mais apreciados pelo ser humano, o que torna o açúcar um dos alimentos capazes de oferecer momentos de bem-estar e de prazer.

Portugal tem uma quota de produção de 360 mil toneladas de açúcar por ano, das quais cerca de 275 mil são consumidas.