

# AVESSO DO AÇÚCAR

Samanta Rocha

Copyright © 2023 Samanta Rocha

Todos os direitos reservados

*Para Iranilde, minha mãe. Selme e Ildfonso, meus avós. Sem eles as palavras aqui escritas não teriam sentido; a vida, e o caminho reverso do Capibaribe muito menos.*

*Antes foram engenhos, poucos agora são usinas. Antes foram engenhos, agora são imensos partidos. Antes foram engenhos, com suas caldeiras vivas; agora são informes partidos que nada identifica.*

MORTE E VIDA SEVERINA, JOÃO CABRAL DE MELO NETO

# MONOMOTOR

São cinco da manhã e um barulho ensurdecedor atrapalha a paz do sítio abafando o canto dos passarinhos e dos grilos que ainda não notaram a luz do dia.

O verão se despede aos pouquinhos, é quinzena de abril mas o sol ainda não está preguiçoso por causa do frio, e já clareia do céu da zona da mata norte pernambucana.

Entre um cochilo e outro o barulho volta, e parece estar cada vez mais perto. Na cidade, o barulho de avião é tão comum que não causa espanto, mas no meio do mato, pelo menos para mim, que havia me mudado para um sítio ao norte de Recife há dois meses, aquele barulho de avião era uma completa e esquisita novidade.

O pássaro de ferro voava tão baixo e fazendo tanto barulho que me fez acreditar que talvez estivesse caindo. Mas não caiu e o barulho me deixou intrigada. Quem anda pilotando um avião por aí no meio do mato às cinco da manhã? Levantei contra vontade, e aquele era só o começo. Mal sabia eu que o aviãozinho iria se tornar meu despertador diário e pontual durante o restante do mês.

O dia segue como tem que seguir, o avião parece ter ido embora. A vida à qual eu tinha me acostumado rápido demais segue a rotina, e sob o silêncio sepulcral do interior as vacas são ordenhadas, as cabras são amarradas no mato, e o cheiro de café toma conta da casa. Minha mãe agora mora em uma casa centenária. Trocou a agitação da capital pela calma do interior .

O lugar onde agora divido moradia com Campina Grande, embora tenha formato de casa nem sempre foi uma. As paredes grossas revelam que a construção foi erguida para suportar toneladas de açúcar. Na sacada, um número denuncia o ano em que foi construída.

1923.

O açúcar sempre teve um grande espaço nas histórias de família. Meu bisavô, seu Dudu, era dono de um dos mais promissores engenhos da zona rural da cidade de Ferreiros, o Engenho Barra. Dono de terras e mais terras herdadas de seu pai, meu tataravô Adelino Dias.

Minha avó, que viveu os tempos gloriosos do engenho do pai e do avô, relembra com orgulho os tempos de bonança. Diz que a casa que mora hoje, foi comprada por seu avô de um senhor de engenho muito pobre, que usava o trabalho de animais para moer a cana. Ela conta ainda que a casa era tão pobre e pequena que o avô não quis ficar, e preferiu construir outra casa um pouco distante dali.

Mas foi nas terras desse casebre que o Engenho Barra se estabeleceu. Na época da moagem a casa em que o açúcar era estocado ficava abarrotada até o teto e era preciso três ou mais caminhões para fazer o transporte da mercadoria para o porto do Recife.

Os engenhos foram perdendo força com a chegada das usinas. O que se iniciou com a mão de obra escrava por volta de 1553 seguiu para 1900 com a mesma tradição. A diferença é que agora, as pessoas recebiam por um trabalho em condições análogas a escravidão.

É bem verdade que os engenhos remuneraram os trabalhadores durante o período em que precisavam deles. O corte de cana. Depois, obviamente, eram descartados. Dessa maneira a usina permanece fazendo. A usina, como diz João Cabral de Melo neto, comeu tudo.

*“Mas na Usina é que vi  
aquela boca maior  
que existe por detrás  
das bocas que ela plantou;  
que come o canavial  
que contra as terras soltou;  
que come o canavial  
e tudo o que ele devorou;  
que come o canavial  
e as casas que ele assaltou”*

Morte e Severina- João Cabral de Melo Neto

Alguns engenhos tiveram suas terras arrendadas pela Usina Olho D'água e outros foram devorados pela boca com fome de tudo e simplesmente deixaram de existir, caindo no esquecimento da história da cidade.

O Engenho Barra foi um deles. O meu bisavô era um velho orgulhoso, não quis arrendar as terras do engenho para a usina e preferiu fazer os gostos da segunda esposa e vendeu, terra por terra. A típica história que quase todo mundo tem na família.

A herança deixada aos filhos se resume às poucas terras que não conseguiu vender, as ruínas de um engenho e uma história que revela o fracasso de um homem fraco.

Enquanto tomo meu café no alpendre da casa de açúcar, o barulho de novo, atrapalha o meu momento de paz; mas dessa vez consigo ver quem é o causador. Um avião pequeno com asas quadradas e azul nas pontas, voando baixo. É um monomotor. Eu nunca tinha visto um assim tão de perto.

Penso que pode ser o filho do dono da usina treinando voo, afinal quem mais teria dinheiro por aqui para ficar fazendo manobras em um aviãozinho? Alimentei esse pensamento durante alguns dias, e o barulho e história deixaram de ser

novidade. Até que Carlos, o rapaz que trabalha para meus avós, cuidando das vacas e das plantações, me trouxe para a realidade. Enquanto observamos minha mãe e minha tia ordenhar as vacas Pretinha e Malhada, ele comentou despreocupado como se o pensamento lhe escapasse pela boca sem que notasse.

*“o avião da usina está voando baixo demais hoje”*  
*“usina?”*

Pergunto espantada. Minha teoria estava um pouco errada, mas ainda tinha a ver com a usina.

*“Sobrevoando para ver se tem alguma falha na plantação?”*  
pergunta tentando entender por que a usina estava a dias sobrevoando o quintal da casa de açúcar.

*“Nada, jogando veneno mesmo. Para a cana crescer.”*

Naquele momento algo como fogos de artifício explodiram na minha cabeça, e eu pareci ser a única pessoa surpresa ali. Em abril a cana está baixa, algumas na altura da perna e outras mais rebeldes na altura do ombro. Andando de carro pela estrada ainda é possível ver os relevos das plantações, é tudo tão verde que parece um tapete gigante de grama. O aviãozinho joga fertilizante lá do alto para acelerar o desenvolvimento da planta. A cana-de-açúcar ainda no começo da vida não pode se dar ao luxo de crescer no próprio ritmo. Precisa crescer e crescer logo.

Não é ela quem dita quando o tempo chega, e sim a usina Olho D'água. A cana é dela, e é ela quem decide qual o momento certo. E para ela, o momento certo já tem data, hora, local e facão amolados marcados.

A cana precisa ser moída, o caldo extraído e fervido e destilado. A cana tem que dançar conforme a música das moendas da usina. A cana caiana não sabe, mas ela precisa virar açúcar logo, e álcool mais rápido ainda.



Monomotor sobrevoando a casa de açúcar



# O PRIMEIRO FOGO

Existe uma preparação sorrateira para que dias de trabalho se iniciem na zona rural de Ferreiros, é como se a natureza de fato trabalhasse em conjunto com os seres humanos. As chuvas fortes cessam abrindo espaço para que a prefeitura da cidade envie a máquina para nivelar as estradas de barro, que foram esburacadas pelas cheias do Rio Água Torta, e da queda raivosa da chuva.

Esse é o primeiro passo.

Faz um dia que agosto chegou, mas não há tempo a perder.

O funcionário que opera a máquina da prefeitura de Ferreiros trabalha dirigindo o trator para fechar os buracos e tirar as pedras do caminho. O tráfego naquelas estradas de barro amarelado e de paisagem fechada pela cana-de-açúcar vai aumentar, e vai acontecer dia e noite sem descanso.

Os carros branco e verde da usina Olho D'água, de modelos robustos, feitos para aguentar o tranco do caminho que se estende pela impiedosa estrada de barro, já circulam pelas ruas estreitas da cidade e pelas estradas de barro, agora alisadas pelo trator da prefeitura; mas apesar dos carros verde e branco, não há ainda uma presença instalada da usina, nada que denuncie que o corte de cana começou. As canas ainda estão em pé de raiz grudada no chão. Não tem trator, caminhão, trabalhadores, não tem poeira e o mais importante, não tem barulho.

O silêncio do meio do mato segue intacto.

É quando a semana da quinzena de agosto de 2022 chega, e por volta das dez da manhã de uma quarta-feira, que o primeiro fogo é avistado. O incêndio do canavial foi tão grande que a fumaça pôde

ser vista da zona urbana da cidade. Ivanise Dias estava em casa preparando a massa do pão. No passo em que o tintilar das palhas secas da cana se intensificava sob a influência do sol da primavera nas chamas vermelhas, ela sovou a massa distraidamente e com tranquilidade.

Foram os rapazes que trabalhavam consertando o telhado da casa que a alertaram sobre o fogo, a fumaça e o barulho. Da varanda da casa de Ivanise foi possível ver com clareza as chamas e a intensidade da fumaça, que agora, uma semana após o incêndio, uma falha na paisagem verde se destaca.

Em alguns meses o que agora é apenas uma falha, se tornará o deleite de uma vista feia e histórica que poderá ser observada não só da varanda da casa de Ivanise, como também pelas estradas que saem de Recife e seguem para o extremo norte do estado de Pernambuco.

O primeiro incêndio foi criminoso, é sempre criminoso. Aconteceu assim em 2021, em 2022 e em 2023. Todo mundo por aquelas bandas sabe que a usina só começa o corte no final de agosto quando a terra já está seca o suficiente para que as queimadas controladas aconteçam. O problema é que as pessoas precisam trabalhar, e quem proporciona esse trabalho é a usina. Embora a usina já tivesse feito o cadastramento dos trabalhadores, ainda em julho, o trabalho de fato ainda não tinha começado.

Homens em busca de trabalho, é assim que as queimadas ilegais acontecem. O campo de cana de açúcar maduras escolhido para o corte, foi o que uma vez já pertenceu ao Engenho Barra. Essas terras foram vendidas ao engenho de Bonfim, que por sua vez arrendou as terras à Usina Olho D'água.

Nas proximidades das terras queimadas moram cinco famílias, o campo e a cana ficam exatamente de esquina a uma encruzilhada que dá acesso ao grupo Cruz Barra, o povoadinho que já foi sede da casa grande do Engenho Barra, que antes pertenceu ao velho Dudu, agora abriga um posto de saúde, uma escola municipal, uma igreja católica, uma rua estreita com uma única casa, e um mundaréu de cana-de-açúcar.

Da casa grande não sobrou nada.

Sentados à varanda, Ildefonso e Selme compartilham um silêncio confortável conquistado com quase setenta anos de casamento. Quando Ildefonso roubou Selme das rédeas curtas do velho Dudu para se casarem, o Engenho Barra ainda estava funcionando, mas sob a iminência de um desmonte. Foi mesmo entre o final do século dezoito e nas primeiras décadas do século dezenove, que o Engenho Barra fez seu nome na região de Ferreiros. Todo mundo conhecia o velho Dudu quando ele assumiu o engenho do pai, a casa grande da barra, a história triste do homem que perdeu a esposa para a tuberculose, e que agora criava seus tantos filhos sozinho.

Naqueles primeiros anos de 1900 o açúcar era feito de forma orgânica pelos engenhos. Todo o processo, desde o plantio, a colheita até a fabricação do açúcar. Mas as queimadas sempre estiveram lá, cortar a cana queimada é mais fácil, torna o trabalho mais leve. Se é que é possível encontrar leveza no barulho oco que o facão faz quando atinge o pé do caule de cana.

Apesar do costume dessas pessoas com as queimadas de canaviais, o medo sempre existe. À frente da casa de Mané Luiz parte desse canavial se estende, então um incêndio não controlado e intensificado pelo calor do sol, pode atingir facilmente sua propriedade.

Tanto a queimada irregular quanto a regulada trazem prejuízos para os que residem próximos a esses campos de cultura de cana. Em 2012 a Lei Federal nº 12.651/2012 instituiu o **Novo Código Florestal** brasileiro, estabelecendo regras para a proteção de vegetação nativa que proíbe a queimada de vegetação.

A mesma lei que teve um grande impacto no agronegócio brasileiro abre brechas que beneficiam o mesmo ramo de produção.

Por exemplo. A lei proíbe explicitamente a queimada de vegetações. Isso implica que produtores de gado, soja, milho e cana-de-açúcar, ou qualquer outra cultura não podem queimar esses campos em que a vegetação é plantada, para realizar a limpeza e semeadura e ou a preparação do terreno.

Mas a brecha existe exatamente nessa "proibição explícita", liberando a queimada controlada para esses produtores. No artigo nº38 da lei, diz que a queimada é proibida exceto em três ocasiões.

1- Em locais ou regiões cujas peculiaridades justifiquem o emprego do fogo em práticas agropastoris ou florestais, mediante prévia aprovação do órgão estadual ambiental competente do SISNAMA (Sistema Nacional de Meio Ambiente), para cada imóvel rural ou de forma regionalizada, que estabelecerá os critérios de monitoramento e controle;

2- emprego da queima controlada em Unidades de Conservação, em conformidade com o respectivo plano de manejo e mediante prévia aprovação do órgão gestor da Unidade de Conservação, visando ao manejo conservacionista da vegetação nativa, cujas características ecológicas estejam associadas evolutivamente à ocorrência do fogo;

3- atividades de pesquisa científica vinculada a projeto de pesquisa devidamente aprovado pelos órgãos competentes e realizada por instituição de pesquisa reconhecida, mediante prévia aprovação do órgão ambiental competente do SISNAMA.

A brecha que beneficia o agronegócio está justamente na primeira dessas ocasiões. Queimadas controladas. Essa é a palavra chave para que as usinas descartem o uso de um maquinário caro e continuem a usar a mão de obra barata para o corte de cana, uma vez que as particularidades exigidas pelas exceções que a lei impõe estão presentes há anos nos campos de plantação de cana-de-açúcar.

O cheiro doce perfuma o ar enquanto o tintilar das folhas secas e cortantes viram cinzas. Outra queimada, dessa vez no meio da noite. O fogo é vermelho e o céu, tomado pela fumaça, se avermelha junto como se estivesse com raiva da noite, o barulho que irrompe o silêncio do interior é do fogo e do fogo somente. Há quem no meio da noite abra uma janela para contemplar de longe a fumaça e o cheiro doce que o vento traz.

Há quem comente o quanto é bonito. Há quem diga, com um tom de profecia na voz, que começou. Mas como poderia ser uma profecia se aquele fogo acontece a centenas de anos na mesma época, e sempre na mesma época?

O primeiro fogo que embalou o sovar da massa do pão de Ivanise, o trabalho dos meninos no telhado da casa e o café da manhã distraído

de Selme e ildefonso, que não deram muita importância, deu início ao corte de uma área vasta que caberia fácil três campos de futebol.

Ao final de um dia de trabalho pesado debaixo de um sol que não deu tréguas, os cortadores caminham com lentidão a fim de se acomodarem nos assentos do ônibus velho que vai levá-los para casa. Não há mais o que fazer, os facões são guardados na mala lateral do automóvel. Alguns olham pelas janelas e observam o trabalho das máquinas agrícolas. Os caminhões de transporte estão espalhados pela estrada, esperando agora, que a máquina enchedeira recolha as canas empilhadas e cortadas pelas mãos encalissadas de dezenas de homens.

As aves de rapina sobrevoam o campo de cheiro adocicado, as máquinas entram pela noite trabalhando. Tem fogo, tem fumaça, tem poeira, tem barulho.

O corte de cana começou.

ônibus que transporta os cortadores de cana-de-açúcar:





## Incêndio criminoso na região da Cruz da Barra



# TRADIÇÃO

Se não fosse pelo farfalhar das folhas de cana, o silêncio da casa em que Arthur Dias mora com pais e nove irmãos estaria intacto. Nem mesmo o galo tinha despertado quando o rapaz de vinte e quatro anos abriu os olhos e se demorou por alguns minutos na cama. Nada que fugisse da rotina que Arthur e os irmãos compartilharam a vida toda, aconteceria naquela quinta feira, cinco de outubro de 2022.

O cheiro doce das queimadas de cana já tinham tomado conta do sítios por alí, e os carros, caminhões e tratores da usina já percorrem as estradas de barro. Mas nem mesmo o açúcar fabricado pelas usinas é tão doce quanto o mel que será feito por Arthur e os irmãos.

Já pronto e com a roupa de trabalho, ele não precisa olhar o relógio para saber a hora. O barulho da moto de Thiago Dias entrando no terreiro da casa, anuncia que já são cinco e meia da manhã.

Os irmãos se reúnem do lado de fora da casa, que embora silenciosa já começava a acordar. As roupas revelam a dureza do trabalho. De botas, camisas de manga longa, calça e boné, os três recolhem os facões guardados no velho engenho. Pedro, após se certificar que a lâmina está realmente afiada, empoleira o garrafão térmico no ombro cheio da água gelada, que vai aplacar a sede dos rapazes ao decorrer do dia de trabalho, e segue com Thiago e Arthur para a plantação de cana-de-açúcar atrás da casa.

A manhã preguiçosa começa a se erguer por entre a neblina da manhã de primavera, e ao som do corte seco das foices dos três

irmãos, a primeira etapa para que o mel de engenho seja fabricado acontece. O corte da cana.

Apesar de semelhantes, a diligência da moagem de cana no engenho acontece de maneira mais natural. É preciso de fato uma grande participação da natureza para que tudo ocorra como planejado. Uma vez, que a cana cultivada e cortada pelos irmãos não pode ser queimada, e o processo de colheita ocorre de maneira crua. Não há fogo para eliminar a folhagem afiada da planta, tornando o trabalho de quem empunha o facão, cortante e dolorido.

O trabalho orgânico acontece porque a cana queimada faz azedar o mel durante o processo, para tanto a planta precisa secar durante duas semanas no sol forte para que a produção de mel se inicie.

O período de plantio começa exatamente no mesmo momento em que o corte se inicia; quando Artur, Thiago e Pedro fazem o primeiro corte de cana, o olho da planta permanece na terra e com irrigação e adubo, a cana-de-açúcar brotará de novo.

Não demora para que o olho da planta venha a brotar. Com cerca de uma semana após a colheita os primeiros brotos já começam a aparecer, e em um período de três a quatro meses o campo de cana estará tomado por uma planta rasteira, que de longe parece um tapete verde.

Durante o corte de cana, os três irmãos fazem movimentos repetitivos e quase robóticos por quase dez horas, todos os dias até atingir a quantidade necessária para a moagem.

*Passo um:* Passar o facão afiado por todo comprimento da cana afim de remover as folhas secas;

*Passo dois:* Colher a planta com um corte diagonal, mas deixando na terra, sempre o suficiente para que a planta brote de novo.

*Passo três:* Remover o olho da cana, que são as folhas verdes que ficam no topo da planta, e em seguida a parte da cana-de-açúcar que vai ser utilizada no processo de moagem é jogada em cima de uma pilha de canas já cortadas.

Esse movimento é feito por Thiago, Pedro e Arthur das cinco e meia da manhã, com pausa para o café da manhã às nove, das nove e meia às onze da manhã e das duas da tarde às cinco.

O trabalho executado pelos meninos do engenho dura aproximadamente de três a quatro dias, e então quando a quantidade necessária para a primeira moagem é atingida os meninos passam por uma pausa de duas semanas até que a moagem se inicie.

Lili Dias, uma das irmãs mais novas dos meninos do engenho, é quem fica em casa preparando o café da manhã dos irmãos que estão na lida do corte de cana no campo que se estende atrás de casa. Durante muito tempo, Lili dividiu com os irmãos e os pais; a casinha de quatro cômodos de construção inacabada ao lado do engenho improvisado pelo pai, Dativo Dias Maciel, dezessete anos após o engenho do velho Dudu ter entrado em desgraça e parado de funcionar.

Já são quase nove horas da manhã, o sol queima como se já tivesse no topo do céu, brilhando com toda a força estelar que põe ao meio dia. Na estrada o barulho dos caminhões, máquinas e carros da usina irrompem o canto dos pássaros e silêncio de uma manhã comum no Sítio Barra.

As nuvens de poeira não dão um único segundo de trégua, e as canas que se sustentam em pé na beira da estrada esperando com paciência a hora de serem colhidas, a essa altura já mudaram de cor. A coloração verde já deixou de ser predominante, agora é o marrom da poeira quem toma conta da folhagem da planta

Lili espera que o barulho do treminhão que vai passando na estrada amenize para então poder chamar pelos rapazes que já cortam cana a mais de três horas seguidas, mas que ainda não

chegaram nem perto da quantidade necessária para a primeira moagem.

Ao ouvir a voz fina da irmã gritando de casa, que o café já está pronto, Arthur respira fundo buscando por folêgo e larga o facão amolado ao lado do garrafão de água gelada, protegido por uma camada de palhas a fim de evitar o contato direto com o sol. Ele toma um gole da água gelada enquanto o suor escorre pela testa, e os irmãos Pedro e Thiago já caminham devagar conversando em direção a casa. Antes de comer, os irmãos sentam no chão do alpendre para esfriar o calor, e dentro de casa Lili arruma os pratos com o cuscuz quentinho e o peixe frito.

O pai dos meninos do engenho é o primeiro a sentar-se à mesa de madeira pequena. Dativo do mel, o bom senhor de engenho, como ele próprio se intitula, não foi o único filho do velho Dudu que manteve a cana-de-açúcar como na família, mas foi o único que levou a tradição do engenho para frente.

Muito embora o engenho que Dativo construiu há mais de quarenta anos atrás, e que leva o mesmo nome do engenho do pai, e que um dia pertenceu ao seu avô, não tem o mesmo propósito que tinha quando o velho Dudu estava à frente da produção.

Mesmo que vez outra o Engenho Barra, produzisse mel na época em que o velho Dudu estava à frente, e às vezes rapadura, o grande foco sempre foi o açúcar, era o que dava dinheiro naquela época e ainda o que dá dinheiro hoje.

# O INÍCIO DE TUDO

# O PRIMEIRO ENGENHO BARRA

A produção de açúcar do Engenho Barra funcionou a plenos pulmões a partir o final do século XVIII, quando ainda era comandado pelo pai de Dudu, o avô dos irmãos Selme e Dativo Dias, e bisavô dos meninos do mel, até que a administração do engenho barra chegasse às mãos de Dudu na década de vinte do século seguinte.

Nas terras onde hoje a já aposentada Selme mora com Ildefonso, foi o pólo do Engenho Barra e onde permanece a maior lembrança do que um dia já foi um dos engenhos mais prósperos da região. Quando comprado pelo avô de Selme, já no findar do século dezoito, a produção de açúcar no Brasil colonial já tinha mais de um século desde que os primeiros engenhos de açúcar começaram a funcionar em terras brasileiras.

Um século mais tarde, desde que Portugal conseguiu fazer do Brasil colônia um grande pólo de produção e exportação de açúcar, os pequenos agricultores descobriram que não havia muito mistério nessa produção, e muitos desses donos de pequenas quantidades de terra largaram a mão da agricultura tradicional e abraçaram a monocultura da cana-de-açúcar.

Naquela época, os pequenos produtores de cana-de-açúcar levavam o caule da planta para a moenda para que sofressem o esmagamento a fim de adquirir o caldo. Em sua grande maioria, essas moendas de pequenos engenhos funcionavam com o uso da tração animal. Esse método era chamado de trapiche. Tal

método se tornou comum por conta do pouco gasto exigido, uma vez que se a moenda da tração animal fosse deixada de lado, seria necessário uma moenda movidas por rodas d'águas, que implicaram na construção de um canal hidráulico para movimentá-las.

E foi exatamente isso que o avô de Selme fez. Natural do País colonizador, Adelino Dias Pereira, trocou a vida na então capital do Rio de Janeiro, onde toda a modernização estava às vistas de quem pudesse ver, se casou com Anna Maria da Conceição, e mudou-se para o interior do nordeste, na zona da mata pernambucana, onde estava concentrada uma das maiores produções de açúcar do nordeste.



# FACÃO AMOLADO

Depois do café da manhã os irmãos voltam para o alpendre de barriga cheia para descansar, mas não por muito tempo. Eles estão ainda no primeiro dia de corte de cana e para que a primeira moagem da safra aconteça os irmãos vão ter que cortar cinco toneladas de cana-de-açúcar.

O sol já castiga no céu da zona da mata, são dez horas da manhã e os meninos do engenho estão de volta no canavial. Não muito longe da plantação de cana que se estende atrás da casa do Engenho Barra o barulho de motores e o apitar das máquinas da usina que recolhem os molhos de cana já queimadas, limpas e cortadas para abastecer os caminhões que tem destino à fábrica da Usina Olho D'água, aos ouvidos atentos formam uma sinfonia afinada e despreziosa do trabalho duro que é exigido na colheita da cana-de-açúcar

Enquanto a usina trabalha há alguns campos dali com um maquinário que é a cara da modernização da sociedade ocidental, os meninos do engenho, Artur, Pedro e Thiago Dias, colocam a força manual no facão amolado para extrair dessa safra o sustento até a próxima.

É assim que funciona o trabalho na zona urbana e na zona rural de Ferreiros, cidade localizada na zona da mata norte pernambucana, região onde se concentra uma das maiores produções sucroalcooleira do país.

É a usina que faz a economia de Ferreiros girar, e é durante a safra em que a oferta de emprego aumenta na região.

A safra da cana-de-açúcar dura em torno de seis meses, com início no final de agosto até meados de fevereiro. Às vezes dura um pouco mais ou um pouco menos, o tempo de duração de uma safra depende do clima.

Por exemplo. O inverno de 2022 foi bem rigoroso na região, e isso acabou atrasando um pouco a primeira queima, já que a planta precisa estar bem seca para que a queimada controlada aconteça. Claro, isso não é um problema para os incêndios criminosos, como aconteceu em 2021, 2022 e 2023, exatamente no mesmo campo.

A depender da usina, a plantação de cana-de-açúcar no campo em específicos onde acontecem todos os anos a primeira queimada criminosa da região rural de Ferreiros, só viria a acontecer em setembro, quando o sol já estivesse forte o suficiente e as chuvas cessassem por completo. Mas não é bem isso que acontece.

Em 2022, a Usina Olho D'água iniciou sua safra na segunda semana de agosto e continuou sem pausa até abril de 2023. Com o inverno generoso e um verão bem definido e sem chuvas, a safra 2022-2023 foi uma das mais proveitosas para a empresa.

Os trabalhadores do açúcar passam por um período de fartura, como eles mesmo dizem, quando a usina está moendo. Muito econômicos, alguns deles ainda contam que conseguem juntar o dinheiro recebido durante a safra para não passar necessidades no período da entressafra, que geralmente dura de março até final de agosto.

Assim como a renda do mel produzido pelos irmãos Dias, o emprego oferecido pela usina em formato de contrato, é a única fonte de renda de muitos dos trabalhadores do açúcar da região rural de Ferreiros.

No passo em que os irmãos vão avançando canavial adentro, três fileiras com o caule limpo da cana-de-açúcar empilhadas se

formam atrás deles como se fosse um rastro do trabalho braçal que ali acontece.

Entre um corte e outro, os irmãos Artur, Pedro e Thiago conversam sobre os mais variados assuntos, mas o que sempre vem e vai entre uma conversa e outra, é mesmo o foco da região no momento: O corte de cana.

Não tem como fugir de algo que toma conta do lugar. A família de Artur vive da cana-de-açúcar há mais de um século. Foi algo que começou com seu bisavô Adelino Dias, passou para seu avô José Dias, o Dudu, para seu pai Dativo Dias e então para ele e os irmãos.

# TUDO SE APROVEITA

Por aquelas bandas do Sítio Barra e outras regiões da zona rural de Ferreiros os conhecidos e familiares de Artur estão todos envolvidos com a safra que começou há três meses. Até mesmo quem não trabalha diretamente no corte e na colheita da cana faz proveito do momento. Como é o caso de Carlos, mais conhecido como Caiu, o trabalhador que cuida do pequeno sítio de Selme e Ildefonso, foi ele quem me explicou o que significava o aviãozinho voando baixo e fazendo a maior barulheira meses antes do início da safra.

Caiu mora há alguns quilômetros do Sítio Barra, ele chega para trabalhar no sítio de Selme e Ildefonso às sete da manhã, guiando uma moto vermelha com um cesto de padeiro verde, preso ao bagageiro da velha motocicleta.

Ele vem vestindo uma calça de tecido fino, galochas de borracha, um chapéu de palha grande na cabeça e uma camisa de manga comprida e proteção UV com o emblema da Usina Olho D'água do lado esquerdo do peito.

Ele não sabe da história da família Dias, ou como o Engenho Barra foi tão próspero quanto o Engenho Bonfim e o Olho D'água nos primeiros trinta anos do século dezenove. Caiu nem mesmo sabe que a gigantesca usina Olho D'água foi um dos primeiros engenhos de Ferreiros e o mais tradicional. Caiu sabe mesmo é o significado da lida com a cana.

Aos cinco anos, quando ainda era um menino abobado correndo pelo terreiros de casa, seu pai lhe apresentou a dura realidade da vida dos desafortunados, quando colocou na mão de Caiu uma peixeira de oito polegadas. Era o que a mãozinha ainda em

crescimento dele podia segurar, o facão viria a fazer parte da vida dele três anos mais tarde.

Com uma faca embainhada da cintura e ainda maior do que a que ele segurou pela primeira vez aos cinco anos de idade para ajudar o pai no corte de cana, ele sobe montado na moto a estrada íngreme que dá acesso ao sítio de Selme e Ildefonso.

Moto estacionada, ele ajeita a calça e a faca na cintura, e então caminha em direção a cocheira dos bois e os solta no vasto pasto que se estende atrás da casa que um dia já foi a sede do Engenho Barra.

Caiu então realiza a primeira tarefa do dia, a limpeza da cocheira onde a vaca carinhosamente chamada de pretinha aguarda para ser ordenhada. Depois da limpeza, Caiu parte para a plantação de capim, uma vez que é preciso manter a vaca entretida com a comida para que o leite seja retirado.

Em questão de trinta minutos em uma conversa divertida com Iris e Iranilde e sob o olhar sempre vigilante de Selme, a vaca pretinha entrega mais de doze litros de leite, e então se junta ao pasto com os demais bois.

Caiu avisa a Selme que na noite passada um dos canaviais pelas bandas de Bonfim foi queimado e que o corte está acontecendo naquela manhã, ele pergunta se ela quer que ele vá buscar os olhos de cana para o gado.

*"Claro!"* Ela responde.

Selme sabe da importância que a cana-de-açúcar tem para vacas prenhas e principalmente as leiteiras. Minutos depois Caiu toma o rumo da estrada de barro com sua moto, em direção ao canavial queimado na noite passada.

No trajeto de pouco mais de dez minutos em uma estrada movimentada e cheia de caminhões e carros da usina, a paisagem devastada se estende a perder de vista quando Caiu estaciona a moto na beira da estrada. O local está movimentado e cheio de gente. Os cabos de palha, como são chamados, os

supervisores do corte, andam para lá e pra cá com o olhar sempre preso nos cortadores de cana, que tomados pela exaustão trabalham em silêncio. Muito embora o silêncio dos cortadores de cana, o local onde acontece o trabalho está longe de ser silencioso. A lâmina amolada que atinge o caule da planta faz um barulho oco e seco, bem como as palhas da planta estilhaçadas sob o solo das botas de borracha dos homens ali naquele campo.

Eles olham desconfiado, não é comum a presença de uma mulher naquele meio. Não existe isso, aquele é um trabalho para homem e homem somente. Homens do mato cortando cana com a força que a vida dos desafortunados exige. As mulheres daqueles homens estão em casa cuidando dos filhos. As filhas daqueles homens estão na escola em busca de uma vida melhor. As doutoras da usina, como eles chamam as mulheres estudadas que trabalham para a empresa na qual eles fazem o serviço mais pesado, não pisam ali, não em um momento como aquele, não debaixo de um sol quente, e muito menos com interesse no que eles estão fazendo. Para eles, a minha presença é perigosa e intrometida, e decidem que não vão me dar abertura.

Eles retornam os olhares para o facão e passam a trabalhar como se eu fosse só mais uma daquelas aves de rapina voando sob o campo de cana queimado em busca de algo difícil de conseguir.

Carlos não precisa usar o facão para colher os olhos de cana, os trabalhadores da usina já fizeram isso. É trabalho deles limpar a planta para que fique o caule e o caule somente, é ele quem vai ser transportado até a fábrica; qualquer coisa além disso não serve.

Os caules queimados da planta doce repousam em várias pilhas no chão, já o olho da planta está descartado e espalhado pelo chão. Caiou não é o único que foi atrás do que é descartado pela usina. Dispersos pelo canavial de cheiro doce, e de um silêncio não tão silencioso, outros cuidadores animais, recolhem o restante da planta de folhas navalhentas antes que ela apodreça.

O corte de cana é intrínseco à cidade de Ferreiros, tentar separar uma coisa da outra é impossível. Ele toma conta da conversa distraída dos meninos do Engenho Barra numa manhã quente de trabalho duro no corte cru da cana-de-açúcar, ou da conversa distraída dos atendentes da padaria na rua principal da cidade. É o corte da planta que se transforma em etanol e açúcar que movimenta a economia da cidade, e é esse mesmo corte que mesmo não mais estando diretamente presente na vida de Carlos, que conheceu o ciclo do açúcar ainda com cinco anos de idade, que faz com que a vida dele, mesmo que distante desse trabalho, ainda gire em torno do ciclo do açúcar.





# A FORNALHA

Duas semanas já se passaram desde que Artur e os irmãos iniciaram o corte de cana. Na frente do engenho, repousando ao lado de uma mangueira, toneladas de canas cortadas pelos meninos do engenho, já maturaram ao sol tempo suficiente para que a moagem se inicie.

Durante os dias de moagem, que geralmente acontecem duas ou três vezes por semana, dependendo do tamanho da encomenda, Artur e os irmãos dão uma pausa no corte de cana para se dedicarem por completo à fabricação do mel. Pelo menos na primeira semana. Um pouco mais de dois meses depois que a usina Olho D'água iniciou sua produção de açúcar e etanol, os meninos do Engenho Barra vão finalmente iniciar a deles.

Enquanto Artur acorda com calma às quatro da manhã de uma quinta-feira de outubro, os trabalhadores da usina parecem não terem dormido. Lá fora, quebrando o silêncio de uma madrugada no interior nordestino, estão os carros, as carregadeiras, as máquinas e os trabalhadores que não pregaram o olho durante uma noite inteira, afim de recolher toda a cana cortada e mover os canos de irrigação para outro canavial.

Os irmãos de Artur ainda dormem. Para eles o serviço só vai começar dali uma hora e meia. Mas para Artur não, nos dias de moagem ele é o primeiro a chegar no engenho e o último a sair. Isso porque é ele quem fica responsável pela fornalha da caldeira, e é essencial que quando a moagem inicie a caldeira já tenha atingido o ponto máximo da temperatura. O trabalho que Artur desempenha é tão essencial que em um único minuto de descuido ele pode colocar tudo a perder.

Antes de tomar o rumo do engenho que fica ao lado da casa que Artur divide com mais dois irmãos, ele prepara um café coado e adoça com duas colheradas generosas de açúcar, mas que ele não bebe de imediato. Um gole.

Ele sorri.

Doce.

O café está doce demais.

Mais um pouco de café no copo.

Outro gole.

No ponto.

Há por aí quem goste de café sem açúcar, mas o trabalho que Artur desempenha, a vida que ele leva, já é amarga demais para tirar o prazer de um café quentinho adoçado logo pela manhã. Ele termina o café sem muita pressa e deixa o copo sujo de açúcar no fundo, em cima da mesa e toma o rumo do engenho.

A madrugada preguiçosa que só se despede dissipando devagar a escuridão da noite e abrindo espaço para que a estrela maior venha a brilhar. Artur Dias caminha pelo sereno de uma madrugada de verão, a primeira madrugada da moagem. Um cachorrinho simpático abana o rabo e segue o rapaz até o local de trabalho. O engenho que o pai de Dativo Dias fundou para sustentar a família na década de oitenta, já passou por algumas reformas, mas tudo parece estar do mesmo jeito. As paredes de tijolos sem reboco, o teto baixo, o chão de terra batida e o cheiro doce, que mesmo sem a presença da fabricação do mel, está impregnado no local.

Bagaços de cana da safra anterior abarrotam uma parte do engenho até o teto, parte essa que fica às costas de Artur. É ali que ele vai passar mais de doze horas colocando fogo na fornalha da caldeira.

Os bagaços de cana estão secos, mas frios. Ele senta em um banco de madeira improvisado, preso nas paredes de tijolos sujas de fumaça, e a alguns centímetros do chão. Artur então inicia o fogo com pedaços de papel e fitas mais finas do bagaço, afim de que o fogo tome força mais rápido. O fogo pega rápido, ele não precisa tentar muito para que a chamas se formem dentro da fornalha.

Uma brisa fria toma conta do engenho já aquecido, e a primeira fumaça sai com força pela chaminé de tijolos manuais do Engenho Barra. Os irmãos começam a chegar um a um. Thiago, que mora em um povoado ali perto é o primeiro a chegar, seguido dos irmãos que ainda moram nas terras do engenho. Pedro, Lili e Júlio

Lili fica responsável por encher os carros de mão de madeira, de cana e levá-los para dentro do engenho e colocar o caule da planta doce na plataforma de madeira ao lado da moenda, para que Thiago inicie a moagem e a extração do caldo da cana, que passa por uma peneira e cai diretamente no primeiro compartimento da caldeira.

O carro de mão de madeira que Lili usa para transportar o caule da cana maturado para dentro do engenho, remete ao tempo em que os engenhos tomaram conta do Brasil para suprir a demanda de açúcar no comércio europeu.

Naquela época os engenhos eram unidades agro industriais que estavam voltadas por completo para satisfazer a necessidades do mercado europeu, embora a produção tivesse um destino internacional, os engenhos tinham uma estrutura física pensada para minimizar ao máximo o intercâmbio com os núcleos urbanos, de forma que os moradores e trabalhadores dos engenhos fossem mantidos quase que completamente para dentro de seu próprio universo sócio cultural.

Quando Lili abastece o carro de mão de madeira, ou quando Thiago posiciona a cana na moenda elétrica, ou quando Artur coloca fogo na fornalha, eles fazem com que aqueles gestos

repetidos há tantos anos pelos irmãos mais velhos e agora por eles, se tornem resistência de um passado que foi engolido quase que por completo pelas usinas sucroalcooleiras.



Chaminé do Engenho Barra



Lili Dias com o carro de mão de madeira



Thiago Dias passando o caule da cana-de-açúcar na moenda para extrair o caldo



Arthur Dias trabalhando na fornalha do engenho

# NOVO E MODERNO

Depois que Adelino Dias Pereira colocou à baixo a construção improvisada do engenho trapiche, mandou que cavassem um açude próximo de onde seria erguido o novo e moderno engenho. Adelino Dias, o primeiro nome do Engenho Barra, tinha tudo que demandava o dito popular para se ter um engenho bem sucedido: boas terras para plantio; água para acionar moendas; matas próximas, para suprimento de lenha; 50 trabalhadores para limpeza de área e plantio da cana-de-açúcar e 50 juntas de bois, para transporte da cana-de-açúcar.

O fato de Adelino ter deixado o Rio de Janeiro no final do século dezoito para montar um engenho no interior de Pernambuco não foi mera coincidência. Desde a implantação da indústria do açúcar em Pernambuco, os engenhos se instalaram prioritariamente na Zona da Mata, isso porque além de ser uma região propícia para o cultivo da cana-de-açúcar, próxima ao porto do Recife, conta a com a presença de vários cursos pluviais o que facilitava o transporte do açúcar pela águas até o porto e o aproveitamento da energia hidráulica fundamental para o funcionamento das moendas. A região ainda contava com o bônus de árvores de médio e grande porte que eram utilizadas como lenha para as fornalhas dos engenhos.

O município no qual hoje o povoado *Cruz da Barra* é parte da zona rural, foi fundado aproximadamente na mesma época em que Adelino se mudou para o local. A história do município de Ferreiros não é das mais interessantes aos olhos dos curiosos. O município teve sua origem no século dezoito, nas fronteiras de três propriedades rurais: O Sítio Ferreiros, e dois engenhos tradicionais. O Engenho Olho D'água e o Engenho Bonfim,



enquanto perto dali uma comunidade conhecida como Carrapateira também se desenrolava.

O nome do povoado refere-se a uma mamona nativa que nascia nas terras dessa comunidade. Nesse lugar, residiam alguns ferreiros que consertavam e restauravam os equipamentos dos engenhos de açúcar da região. Logo, quando Adelino Dias instalou seu engenho, o município já tinha uma boa estrutura no que dizia respeito ao suporte aos engenhos da região.

Quando o homem que aprisionou toda uma geração ao ciclo do açúcar, deu início a produção de seu engenho, na última década do século dezoito, a produção de açúcar do engenho de Adelino não passava de um reflexo de mais de duzentos anos das ambições de Portugal na sua mais nova região colonizada. Isso porque a coroa portuguesa buscou desde o início da colonização implementar suas experiências de sucesso com a cana-de-açúcar, obtidas na ilha Madeira e Açores, nas vastas terras brasileiras. O ouro branco, como então era conhecido o açúcar, devido ao seu alto valor no mercado europeu.

Tão logo a instalação oficial da manufatura se deu após a divisão da colônia brasileira em capitanias hereditárias. Pernambuco foi a capitania mais próspera, tendo em poucos anos um desenvolvimento rápido com a produção de açúcar.

O rápido desenvolvimento de Pernambuco na produção de açúcar se deu ao grande papel de caráter empreendedor do donatário Duarte Coelho, e aos fatores naturais favoráveis ao cultivo da cana, é claro: solo fértil, regime pluviométrico regular, clima quente úmido e localização geográfica estratégica, sendo a capitania mais próxima do mercado europeu.

Os muitos anos de avanço do mercado açucareiro em Pernambuco ajudaram para que o Engenho Barra de Adelino Dias se tornasse grande o suficiente para exportar a mesma quantidade de açúcar dos Engenhos Tradicionais de Ferreiros, o Bonfim e o Olho Dagua. A safra que aconteceu entre os anos de

1888-89, Pernambuco atingiu 45% da produção de açúcar da região.

No passo em que Portugal começou a ter sucesso com a implementação dos engenhos no Brasil por volta de 1535, os colonos que recebiam as terras para a instalação dos engenhos, estavam subjugados à autoridade da coroa portuguesa e do donatário. Em Pernambuco, esse papel de distribuição das terras ficou a cargo de Duarte Coelho, que distribuía as sesmarias a quem tivesse recursos para instalar os engenhos de açúcar.

Embora os colonos devessem obediência absoluta ao donatário e a coroa portuguesa, pagamento de impostos e apoio militar, os senhores de engenho como foram intitulados, gozavam de plenos poderes sobre os familiares e os trabalhadores escravizados em sua propriedade açucareira. Os engenhos funcionavam quase como uma comunidade auto suficiente, sem precisar de muito contato com os centros urbanos em formação, da época colonial. Nos primeiros séculos de colonização os antigos engenhos se constituíam todos em formatos muito similares: residência do proprietário, usualmente chamada de casa-grande; capela para as atividades religiosas; habitação dos escravos, denominada de senzala; e fábrica para a produção do açúcar também chamada de moita e campos de cana.

Na maioria das vezes, eles também dispunham de horta, pomar, casa de farinha e criação de animais para garantir a subsistência de seus moradores. Com a natureza e a economia local ao seu favor, e moldado com algumas dessas características, Adelino Dias ergueu o Engenho Barra. Selme Dias, neta de Adelino, relembra que o local onde a casa grande do engenho e residência de seu avô, era tão grande que tinha um espaço próprio para o comércio das pessoas que trabalhavam no engenho e para as pessoas da região. O que Selme desconhece, é que esse sistema de economia que acontecia dentro de suas propriedades de açúcar, onde os senhores de engenho tinham total poder de controle, era na verdade um reflexo do funcionamento da escala de poder.

A coroa portuguesa dispunha de plenos poderes sobre as capitanias que por sua vez eram comandadas pelos donatários, a quem os senhores de engenho respondiam. Mas o dinheiro foi quem sempre comandou o mundo, e se uma coisa que os senhores de engenho tinham era o dinheiro.

Tão logo o sistema de hierarquia precisava seguir o dito popular: “*Manda quem pode, obedece quem tem juízo*”, e então ser senhor de engenho naquela época passou a significar muito mais do que ser um simples fornecedor de açúcar para o mercado europeu, e ter uma fonte razoável de renda. Significava um título que passou a valer com certificado de nobreza.

Tudo que foi construído por Adelino no final do século dezoito foi destruído, mas as raízes do comércio do açúcar são tão profundas que hoje, os bisnetos de Adelino soam a sirene do engenho para anunciar que a produção de mel começou. Engenho esse, que para ele seria o equivalente ao engenho movido por tração animal que ele comprou quando chegou na região.

# O SOM DA SIRENE

Às sete e meia da manhã Pedro Dias soa a sirene do engenho em tom de brincadeira. No passado, quando seu pai ainda era um homem ativo e estava à frente do engenho, a sirene soava pontualmente no mesmo segundo em que a moenda começava a funcionar.

O apito estrondoso e fino servia como uma espécie de comunicado para os moradores da região, avisando que o engenho tinha iniciado suas atividades, e que o mel já estava disponível para a venda. Hoje, funcionando há quase quarenta anos, a sirene já não precisa ser acionada para que as pessoas saibam que o engenho começou a moer. O calendário da safra é uma parte inseparável dos moradores da zona rural e zona urbana de Ferreiros. Como fugir de algo que deu origem a essa cidade que hoje conta com mais de quinze mil habitantes e vive majoritariamente do ciclo do açúcar?

Dentro do pequeno engenho onde agora todos sorriem com o apito da sirene, o vento que adentra o local quase sem paredes não é suficiente para aplacar o calor da fornalha na qual Arthur não parou um segundo sequer de empurrar o bagaço seco da canas, fornalha adentro para manter as chamas ativas.

Thiago, que fica responsável principalmente por passar o caule da planta doce na moenda para extrair o caldo, agora está sentado em uma cadeira plástica com o olhar vidrado na caldeira de líquido fervente e doce a sua frente.

A caldeira tem três compartimentos:

Um para o caldo de cana recém extraído do caule maturado da planta, o segundo para o caldo de cana em cozimento e em processo de xarope, e o último que é quando o caldo já virou o mel escuro. Pela fornalha e pelo ponto do mel, o responsável é Pedro; mas ele não tem muito o que fazer se não ir tirando a espuma e passando o líquido de um compartimento da caldeira para outro, até que chegue então o momento de colocar o mel de furo em barris de alumínio.

O mel de engenho, também conhecido como mel de cana, melado, mel de furo, passa por um processo completamente artesanal para que se chegue ao produto final. Há quem confunda o melaço com o melado. Mas existe uma diferença enorme, não só no processo de fabricação, como também nos valores nutricionais.

O melaço é um líquido viscoso e que é obtido através da fabricação do açúcar cristal, se tornando nada mais que resíduos do processo de refinação do açúcar bruto. Já o melado, além de ser obtido através de um trabalho artesanal, da colheita ao cozimento, possui diferentes teores de sacarose. O melado ou mel de engenho, é utilizado na culinária brasileira, enquanto a utilização do melaço é voltada principalmente, na fabricação de álcool etílico, e para a produção protéica na ração animal.

A moenda do Engenho Barra começa a funcionar quando os meninos recebem a primeira grande encomenda de mel. Essas encomendas são cruciais para que o engenho tenha permanecido funcionando durante todo esse tempo. Essa encomendas são geralmente feitas por padarias locais e mercadinhos da zona urbana de ferreiros e de cidades circunvizinhas.

Enquanto o xarope ferve freneticamente na caldeira e espalha o cheiro doce e quente pelo engenho, os meninos descansam esperando pelo momento em que o mel vai ficar pronto, para que então voltem aos seus postos de trabalho. Mas Arthur continua

trabalhando. Ele permanece sentado empurrando o bagaço seco na fornalha, sem descanso. Se por um minuto as chamas diminuem lá dentro o mel vai desandar e todo trabalhado duro vai se tornar um monte de nada.

Arthur conhece esse trabalho desde sempre, desde os dias de brincadeira com os irmãos mais novos e os primos em cima das pilhas altas de bagaço de cana, do potinho de plástico cheio de mel e farinha de mandioca e a sede danada que dava depois de comer uma colherada; aos dias em que já mais velho chegava da escola e ia ajudar os irmãos mais velhos na moagem.

Ele não enxerga o trabalho como pesado, mas sabe que é, e se diz já estar acostumado. São muitos anos, e ele gosta, sabe que a história da família veio daquilo, da lâmina amolada que atinge o caule e limpa as folhas cortantes da cana-de-açúcar, do toque pegajoso na mão, do barulho da moenda, do fogo queimando na fornalha, do cheiro doce e morno que escapa do xarope em cozimento na caldeira. Dos dias doces, mas nem tanto.

E em um dia doce-amargo como qualquer outro, o som de um piseiro escapa do celular de um dos irmãos e se mistura ao barulho do borbulhar do mel em cozimento, que é tão alto a ponto de abafar o volume da música no celular. Mas eles não ligam e não parecem notar que o barulho do líquido em ebulição é mais alto que a música, e cantarolam a canção no ritmo certo, embalando mais um dia onde a vida se apresenta avessa a todo esse doce.

Embora nascido nessa vida doce-amarga, Arthur busca para o futuro algo mais palatável. Como o recesso do calendário escolar ainda não chegou, ele precisa conciliar o trabalho no engenho com os estudos. Arthur faz o curso de técnico em mecânica oferecido pelo Instituto Federal da Paraíba, o IFPB. Nos dias de moagem o engenho funciona das quatro da manhã, quando ele começa a colocar fogo na fornalha, e vai direto até às quatro da tarde. São em dias de moagem que Arthur precisa correr.

Ele mora há seis quilômetros da zona urbana de Ferreiros, de onde sai o ônibus da prefeitura que leva os estudantes da cidade até a capital da Paraíba, João Pessoa. Arthur finaliza o trabalho na fornalha e já corre para um banho, e quando já está com tudo arrumado ele sobe na moto e vai até Ferreiros em uma viagem que dura quinze minutos.

O ônibus que sairá de Ferreiros com destino a João Pessoa, deixa a cidade todos os dias às cinco da tarde. A viagem dura cerca de uma hora e meia de Ferreiros até a capital da Paraíba. Tem dias, que por causa do trânsito o ônibus encerra a viagem diária em Ferreiros por volta da meia noite, e embora Arthur tenha uma moto para voltar pra casa, ele prefere dormir na casa dos parentes e só voltar para o engenho na manhã seguinte. As estradas de barro são conhecidas por serem perigosas mesmo durante o dia, de madrugada então é melhor não dar sorte ao azar.

Com o certificado que Arthur pegará ano que vem ao Concluir o curso Técnico, às portas do emprego e de uma vida mais confortáveis vão se abrir para ele, é o que ele espera. Trabalhar na usina não está nos planos de Arthur, ele quer mesmo é se aventurar em Recife, nas grandes empresas da capital, onde poderá atuar como Técnico em Mecânica, e quem sabe romper esse ciclo infinito do açúcar.



Fornalha do Engenho Barra



# CAMINHO REVERSO DO CAPIBARIBE

O ciclo que Arthur Dias deseja romper em um futuro próximo está tão ligado a história da família Dias que fugir dele é quase impossível, até mesmo para mim que nem mesmo o *Dias* carrego no nome. Percebi um dia enquanto me debruçava mais uma vez sobre a leitura de *Morte e Vida Severina* de João Cabral de Melo Neto, que tão bem quanto o Rio capibaribe em seu caminho para encontrar o mar, eu conhecia os estragos causados pelas grandes usinas de açúcar, mas de um modo um tanto quanto contrário, é claro.

No passo em que o Rio Capibaribe descia para Recife, eu fiz seu caminho reverso a minha vida inteira. Em sábados quando o sol ainda se espreguiçava no céu, minha mãe enérgica acordava a mim e ao meu irmão.

*“Vamos já são cinco da manhã, Voinha e Voinho estão esperando a gente para tomar café da manhã”*

Era o que ela dizia toda avexada, para que eu e meu irmão nos apressarmos. Íamos viajar para Timbaúba, terra de meus avós. O final de semana passava tão rápido quando estávamos com eles, que chegar o mais cedo possível para aproveitar o pouco tempo de descanso no sítio era o que fazíamos pelo menos duas vezes ao mês.

Cerca de cem quilômetros separam a capital pernambucana Recife, de Timbaúba, na zona da mata norte do estado. Sair de Recife rumo a mata norte é fazer o caminho reverso do rio

Capibaribe. É sair da beira do mar onde o rio, depois de dias de viagem, enfim se derrama na água salgada a fim de se tornar mar e experimentar a imensidão que beira a cidade grande. Rumar o caminho reverso é adentrar em um mar de folhas verdes que de longe parece um imenso tapete de grama.

É bonito, não há como negar. Sair do caos instalado e ruas amontoadas de carros parados em fila compondo um trânsito intenso, viajar pela *BR 408* rumo ao interior, com a cabeça encostada na janela do carro por uma estrada que corta ao meio um campo verde, é enfim contemplar um pouco de calma.

Eu fiz essa viagem tantas vezes e por tanto anos mas nunca deixei de admirar as vezes em que cruzamos a *BR 408* e um canavial pegava fogo, ou quando o mal cheiro da vinhaça invadia o interior do veículo mesmo com todas as janelas fechadas, e acima de tudo eu nunca deixei de aproveitar, de respirar fundo o cheiro doce que toma conta do ar do interior no dia seguinte a uma queimada, e comprar o mel de Tio Dativo, o mel grosso, claro. Ninguém quer o mel fino, esse açucara rápido demais, e o gosto, ah o gosto é diferente. Mel grosso é mel de qualidade.

O ciclo do açúcar fazia parte da minha rotina anual, mas eu não tinha ideia do que se tratava, nem mesmo quando li *Morte e Vida Severina* pelas primeiras duas vezes minha curiosidade se despertou. Foi só quando vi o caminhão da mudança fechando as portas e tomando o rumo do interior, quando minha mãe decidiu se mudar definitivamente para perto de meus avós, que as histórias sobre um bisavô senhor de engenho, mas que perdeu tudo, começaram a me intrigar.

Agora, minha mãe e eu estávamos morando em uma construção centenária, a casa de açúcar do velho engenho. No quarto em que minha mãe se instalou a viga de sustentação é imensa, e não é uma madeira qualquer, tem o tamanho do tronco de uma árvore robusta, e um buraco redondo na ponta. As vigas de sustentação da casa de açúcar são nada mais nada menos do que o trapiche

do antigo engenho que existia ali naquele local. O engenho movido a tração animal que meu tataravô, o Adelino Dias comprou e mandou que derrubassem, aquelas vigas tem muito mais de cem anos, como alguém pode ignorar isso?

Revisitar o passado é doloroso e incômodo, mas preciso. Tudo que eu conhecia das histórias de família se tornaram insuficientes, eu quis mais, eu quis saber o que levou Adelino a montar o engenho, e como a decisão que ele tomou há mais de cem anos atrás, ainda afeta o legado de três gerações. O meu, que eventualmente passei a morar em uma casa que servia como depósito para as grandes sacas de açúcar que iriam ser exportadas para Europa, e o dos meninos do engenho que hoje, às sete da manhã, soam a sirene para avisar que a moagem começou.

# ATADO À USINA

É o segundo dia de moagem e o último da semana. Agora os meninos vão descansar durante o final de semana, para que na segunda, na terça e na quarta-feira possam voltar ao campo de cana atrás de casa e mais uma vez trabalhar no corte de cana, para que então a quinta e a sexta sejam dedicadas mais uma vez à produção do mel.

Principalmente durante a moagem, o corte de cana não pode parar, e eles precisam voltar ao canavial toda semana para que não falte cana-de-açúcar durante a produção. Enquanto as encomendas continuarem, o trabalho dos meninos do engenho segue o curso do ciclo açucarado que toma conta de toda a Ferreiros.

Já passa das três da tarde quando João Paulo aparece no engenho, ele está de folga e aproveita a tarde para jogar conversa fora com os irmãos no engenho em que um dia já trabalhou. O motor utilizado na moenda parou de funcionar no momento em que ele colocou os pés no local. Alguns minutos depois, ele e Thiago já tinham resolvido o problema, e agora compartilham de uma conversa distraída sobre os acontecimentos do dia.

Com vinte e nove anos, João Paulo Dias já não trabalha no engenho onde cresceu desde 2011, mas foi nas terras do engenho em que ele ergueu a casa que mora com a esposa e o filho de quatro anos. A profissão que João Paulo atua não está desligada do ciclo do açúcar. Ele é funcionário do quadro fixo do grupo Olho D'água, desde 2017, onde é borracheiro dos caminhões que transportam a cana-de-açúcar já cortadas para a usina, mas trabalha para a suina olho d'água desde 2011.

O primeiro trabalho de João Paulo longe do cheiro do mel e do engenho da família foi como ajudante de mecânico. Ele trabalhava diretamente no campo auxiliando no conserto das máquinas de abastecimento agrícola, mas ao final de 2011, com a safra ainda em andamento, a usina precisou de borracheiros e realocou alguns dos ajudantes para a nova função.

Dos cinco ajudantes de mecânica que foram realocados com João Paulo, ele foi o único que permaneceu na função. Ao fim da safra de 2011 João Paulo foi classificado como borracheiro e dispensado ao final da safra seguinte, em 2012; assim como a maioria do quadro de trabalhadores da usina, que são contratados apenas para o período de safra. Nos três anos seguintes ele ficou longe do trabalho da usina, e durante a safra de 2016 foi chamado novamente, e em seguida dispensado ao final da safra. Foi só em 2017 quando João Paulo retornou para a usina mais uma vez, que foi efetivado.

Essa dispensa constante do quadro de funcionários flutuantes é algo normal em lugares onde a principal fonte de trabalho é uma usina de açúcar. Embora, claro, a usina tenha um quadro fixo de funcionários que chega a 4.000; esse número durante a safra sobe para 7.700, essas são informações da própria empresa. Isso acontece porque a safra é o período de mais movimento do grupo sucroalcooleiro, onde se faz necessário o uso da mão de obra bruta. Seja para o corte de cana, para o transporte da cana-de-açúcar, conserto de máquinas, irrigação e fertilização do campo etc. De fato tais trabalhos só são necessários no período da safra, e é por isso que a usina trabalha com esse esquema. Embora lucrativo, para as usinas centrais, esse esquema de contrato de trabalhadores acaba fazendo uma comunidade inteira refém das regras do agronegócio.

*“Na usina se prende  
como a carne mastiga o osso,  
se aprende como mãos  
amassam a pedra, o caroço;*

*numa usina se assiste  
à vitória, de dor maior,  
do brando sobre o duro,  
do grão amassando a mó;  
numa usina se assiste  
à vitória maior e pior,  
que é a de pedra dura  
furada pelo suor”*

*Morte e vida severina- João Cabral de Melo Neto*

A efetivação de João Paulo no ano de 2017 não se deu ao acaso, a efetivação dele e de tantos outros trabalhadores em diferentes setores da usina é parte de uma demanda de crescimento da própria empresa. Em 2011, quando João Paulo foi chamado para trabalhar, a usina teve o maior aproveitamento da produção dos últimos dez anos, com um total de 5.000 hectares plantados e colhidos, na região de Ferreiros. Totalizando um aproveitamento de 60.000 toneladas de cana-de-açúcar por hectare e com uma quantidade produzida de 300.000 toneladas.

Nos quatro anos que se seguiram a produção da usina em Ferreiros caiu drasticamente, passando de uma área plantada de 5.000 hectares em 2011, para 1.000 hectares em 2015 e 2.500 hectares em 2016. totalizando uma quantidade produzida de 60.000 toneladas.

Esse déficit na produção é um fator importante para entender o motivo pelo qual do ano de 2012 ao ano de 2016 João Paulo ficou afastado do trabalho da usina. Em suma, se a produção não é grande não há necessidade de tantos trabalhadores, logo, o quadro de funcionários é reduzido. Se a agroindústria responsável pelo movimento da economia de uma cidade do interior do estado não vai bem, não produz como deveria, empregos não são gerados, deixando uma comunidade que vive do ciclo do açúcar, sem ele.

Desde a safra de 2016/2017, a produção de açúcar vinha aumentando consideravelmente todos os anos, isso se deu ao fato dos pequenos agricultores aderirem a monocultura da cana-de-açúcar, abandonando a agricultura tradicional e passando a

usar suas terras para a produção de cana-de-açúcar que seria vendida para a usina durante o período de safra. Como é o caso de Antônio Dias, tio dos meninos do engenho.

No geral, nem todas as máquinas agrícolas que trabalham no campo de cana-de-açúcar e caminhões que fazem o transporte da planta açucarada são da usina. Alguns pequenos produtores da região rural de Ferreiros vivem do cultivo de cana, e usam suas terras para a cultura canavieira que é vendida para a usina na época da safra.

Um vasto campo onde a cana-de-açúcar jovem começa a brotar, separa a casa de Antônio Dias, tio dos meninos da casa onde o Engenho Barra funciona. Um mês e meio atrás, a cana estava tão alta que mais parecia uma mata fechada de folhas navalhentas. Mas agora, o vento corre livre sem esbarrar nas palhas e a vista por enquanto está livre.

Antônio Dias faz uso de cerca de noventa por cento das terras que possui para a monocultura da cana-de-açúcar. Se tornou um trabalho tão regular e lucrativo com o passar dos anos, para Antônio Dias e os filhos, que os eles possuem alguns maquinários para ajudar no manejo da colheita e transporte da plantação de cana-de-açúcar.

São duas máquinas. Uma carregadeira de cana e uma para arar a terra. Os tratores de pequeno porte estacionados na garagem de teto alto improvisada na frente de casa de Antônio, são manuseados por um de seus filhos, Álvaro Dias, o Dizinho. Durante o tempo de safra a carregadeira é utilizada para encher os compartimentos de cargas dos caminhões, que levam as toneladas de cana-de-açúcar até a Usina Olho D'água em Camutanga, município onde está instalada a fábrica da Usina Olho D'água. Esses caminhões pertencem a pequenos produtores que também fazem o uso de seus poucos hectares para a cultura de cana, e alugam os serviços diários de transporte

da mesma maneira que Dizinho aluga os serviços diários das máquinas agrícolas.

*Dizinho* se debruça sobre o motor gigante da máquina carregadeira a fim de trocar o óleo já gasto nos dias em que trabalhou quase sem pausa para encher os compartimentos de carga dos caminhões. Mas o trabalho ainda não parou, a safra acabou de começar e vai ser uma das mais longas e produtivas dos últimos seis anos.

A diferença no valor da produção da safra de 2021/2022 para a safra de 2022/2023 é bem expressiva. Em 2021 os valores de produção foram de R\$28,8 milhões. Com o rendimento médio de 60.000 kg de cana-de-açúcar por hectare. Já em 2022 o valor de produção teve um aumento de mais de nove milhões de reais, ficando em R\$37.656,00. E com o rendimento médio de 76.667 kg de cana-de-açúcar hectare.

O número de hectares plantadas não teve alteração desde a safra de 2020, que foi a única nos últimos três anos que obteve uma alteração na área

plantada, que passou de 3.000 para 2.800, perdendo cerca de dez mil toneladas ao fim da produção.

Em 2020, com a pandemia da Covid19, que parou o mundo, a produção sofreu um déficit, e o ritmo de crescimento estimado para aumentar a cada safra não aconteceu. Em 2021 a usina conseguiu retomar o crescimento interrompido em 2020, e em 2022 conseguiu consolidar o que estava buscando desde 2017. Esse crescimento se deu principalmente ao fator natural, uma vez que as estações foram bem definidas, embora o inverno tenha sido bastante rigoroso no nordeste em 2022, a chuva constante mesmo nos meses de verão, foi essencial para a obtenção de uma produção plena, isso porque para o bom desenvolvimento da cultura, a cana-de-açúcar necessita de condições climáticas ideais para se desenvolver e acumular açúcar. Para seu crescimento, a cana necessita de alta



disponibilidade de água, temperaturas elevadas e alto índice de radiação solar.

As condições climáticas são tão importantes para o desenvolvimento da planta que se as condições climáticas não estiverem favoráveis à cultura, a planta terá dificuldades em acumular açúcar.

A tendência para os próximos anos é ver de fato um aumento na produção da usina olho d'água aumentando significativamente. Na zona rural de Ferreiros, a usina central já abocanhou quase tudo, mais e mais produtores enxergam na cultura da cana-de-açúcar um trabalho mais leve do que na agricultura tradicional, e isso abre um espaço para que mais e mais pequenos pedaços de terra sejam tomados pela cana-de-açúcar, que durante os períodos de safra será vendida à usina; que por sua vez se colocará a aumentar o quadro de funcionários, e mais empregos vão surgir. Aos olhos dos pequenos produtores todo mundo sai ganhando, pois cultivar a cana-de-açúcar em suas terras é a garantia de uma vida um pouco menos sofrida e mais confortável.

# BONFIM

No caminho que se toma da zona de urbana de Ferreiros até a zona rural, a estrada de barro que se estende imensa e esburacada, é cercada de campos de cana-de-açúcar dos dois lados. Até a Barra, são poucas as vezes em que a mata fechada de cana dá lugar a casas, árvores, pastos e lavouras.

Cerca de dois quilômetros depois de deixar a cidade para trás, do lado direito de quem segue em direção ao povoado da Barra, a plantação de cana dá um descanso aos olhos de quem observa o lado de fora pela janela, e então uma cerca protegendo um pasto vasto, uma casa ao fundo e um açude, saltam aos olhos. São segundos preciosos e então a planta doce volta a tomar conta de tudo.

Mas logo logo a vista do viajante se deleita com um pé frondoso de Tamarindo, herança do local que um dia foi o sítio do Engenho Bonfim. A casa grande e as ruínas do Engenho Bonfim ainda estão de pé.

A casa bem cuidada ainda é imponente como era no início do século dezenove, a construção é robusta e um tanto quanto única para os dias de hoje. Fica no lugar mais alto do terreno, de onde o senhor de engenho conseguia ter uma visão completa do Engenho em funcionamento. Na frente da casa uma plantação pequena de inhame se mantém verde graças a proximidade com o leito do Rio Água Torta.

A localização do antigo Engenho Bonfim é de puro privilégio. Às margens de um rio perene que com certeza foi peça fundamental para o funcionamento de um dos mais modernos e

prósperos engenhos da mata norte de Pernambuco entre o final do século dezoito e parte do século dezenove.

A lavoura de inhame, que no inverno é substituída pelo milho e o feijão, hoje é apenas para consumo próprio dos herdeiros de Bonfim, os filhos dos filhos do senhor de Engenho que fundou o local. Além da pouca lavoura que cultivam à beira do rio, a família remanescente cria gados. São mais de vinte cabeças de Nelores, gordos e bem cuidados, que em poucos meses estarão prontos para o abate. Mas no sítio de Bonfim, mesmo quando as cabeças de gado são vendidas, o pasto não fica vazio. Os bezerros que nasceram no local, lá crescem e outros chegam de fora para passarem o período de engorda no sítio.

As terras do Engenho Bonfim foram arrendadas para a Usina Olho D'água por volta da metade da década de quarenta do ano de 1900. O arrendamento de terras é bastante comum nas zonas rurais e funciona como um aluguel de terras. É uma solução interessante para não manter uma terra improdutiva; já o arrendatário consegue produzir sem dispor de tanto capital para comprar mais terra. Em resumo, esse é um contrato pelo qual o proprietário cede sua terra e os direitos de uso dela por um valor para o arrendatário.

O Engenho Olho D'água foi assumido em 1920 por três empresários: Samuel Hardman, Artur Tavares de Melo e José Hardman, e em 1928, o engenho deu origem à Usina Central Olho D'água. A partir daí, começou um amplo processo de expansão, tanto no setor sucroalcooleiro como na diversificação para outras atividades industriais.

No jogo do agronegócio, o domínio fica por conta do mais forte, do mais endinheirado, é difícil, na verdade, é quase impossível que um engenho consiga competir com uma Usina Central. E do mesmo jeito que o Rio Capibaribe em seu percurso rumo ao mar descreveu a vasta expansão das plantações de cana, a Usina Olho D'água assim o fez. Foi como se a realidade se apossasse da arte de uma maneira desagradável, seca, vasta e feia.

*Vira Usinas comer  
as terras que iam encontrando,  
com grandes canaviais  
todas as várzeas ocupando.*

*João Cabral de Melo Neto- Morte e Vida Severina*

No início da ponte uma placa indica onde o corte de cana está acontecendo. A placa não é para que os transeuntes saibam o que e onde está acontecendo. É para que os caminhões e trabalhadores que precisam chegar até o local do corte, saibam por qual caminho seguir.

Pouco antes de cruzar a ponte é possível perceber a quantidade de terras que possuía o antigo Engenho Bonfim, uma vez que os canaviais são localizados através de marcações feitas em pedras pintadas de branco, com siglas da Usina Olho D'água e o logo da empresa, ou como é o caso das terras arrendadas, a demarcação é feita na pedra com o nome “Bonfim” e logo abaixo o logo da empresa. Um círculo que remete a um olho que enxerga a plantação de cana e cana somente. São mais de dois quilômetros de estrada onde se pode ver as marcações que indicam as terras arrendadas do Engenho Bonfim, e quando as canas estão cortadas as terras são tantas que se perdem de vista.

Com a proximidade do Povoado da Barra à demarcação de Bonfim dão lugar ao nome da Usina, e embora a vastidão da usina tome conta de tudo, parte da monocultura que enfeita os dois lados da estrada são de pequenos produtores, como Manoel Luiz, ou Mané Luiz como é conhecido por todos.

As terras onde hoje ele dedica a maioria à cultura da cana-de-açúcar, pertenciam a Adelino Dias e ao Engenho Barra, mas que foi vendida por seu filho o José Dias Maciel, o Dudu, que em um ato de falência e orgulho, preferiu vender do que arrendar para a Usina Central Olho d'água, que na década de quarenta já começava a engolir todos os pequenos engenhos por ali.

Antes de vender as terras que um dia foram do Engenho Barra, José Dias, o filho de Adelino conseguiu administrar o engenho por cerca de quinze anos depois da morte do pai. As vendas iam bem, a casa de açúcar ficava abarrotada até o teto durante o período de moagem. Quando assumido por José Dias, o Engenho Barra tinha triplicado o tamanho das terras desde que começou a funcionar, alcançando e tomando conta de outros povoados mata adentro. Mas a produção de açúcar do Engenho Barra, mesmo indo bem, jamais poderia ter se mantido de pé se não tivesse se tornado usina, e para se tornar usina é preciso de investimento, de um dinheiro e um conhecimento que vai além do que é necessário para fazer um Engenho Banguê funcionar.

Hoje em dia por ali quase ninguém se lembra do Engenho Barra e ignoram a existência do antigo Engenho Bonfim. As terras vendidas ou arrendadas foram passadas de geração para geração e a história dos engenhos promissores se perderam no meio do canavial da Usina Olho D'água. Se tornando apenas histórias de um passado que os meninos do engenho relembram enquanto cortam cana, e de um pequeno texto sem muita informação no site da prefeitura para contar a história de fundação da cidade.





# BAGAÇO

O tempo voa enquanto a safra toma conta das atividades de Ferreiros. Na padaria que fica na avenida principal da cidade, homens fardados com macacões de trabalho verde, da cor da planta de onde o açúcar e etanol são extraídos, tomam um cafezinho e jogam conversa fora enquanto esperam o ônibus que vai levá-los para o local de trabalho. São seis da manhã em uma cidade que desperta veloz para que um novo dia se inicie.

Parte desses trabalhadores serão levados para a sede da usina em Camutanga, parte está chegando da usina depois de um turno noturno, e a outra parte vai para o campo. Mas não os cortadores de cana, esses estão no campo antes mesmo do céu clarear por completo.

É quinzena de novembro e agora a paisagem que antes era verde deu lugar a campos acinzentados e vazios. Na verdade, esses campos estão longe de estarem vazios. Estão repletos de brotos de cana-de-açúcar. Mal o facão passou por ali e ela já nasce de novo, projetando o ciclo infinito do açúcar.

Já faz mais de um mês que a moagem do Engenho Barra começou, e quatro meses desde que a usina iniciou as atividades da safra. Na região o movimento de carros, motos e caminhões continua intenso, e com o clima cada vez mais quente e seco a poeira aumentou.

O bagaço da cana que um mês atrás formava uma pequena pilha do lado de fora do engenho deu lugar a duas pilhas enormes. Assim como a cana precisa curar ao sol para ser moída, o bagaço precisa passar pelo processo de cura no sol para que fique seco o



suficiente para alimentar a fornalha do engenho. Nada do que é usado durante a produção do mel é descartado no meio ambiente. Até mesmo a espuma que é retirada durante o processo de cozimento do caldo é misturada na ração dos animais criados no sítio onde o engenho se estabelece.

Durante o corte de cana, por exemplo, quando os Arthur, Pedro e Thiago removem as folhas da cana-de-açúcar para deixar o caule da planta completamente limpo, essas folhas removidas secam ao sol e quando já estão secas o suficiente os irmãos espalham a folhagem sobre o solo onde a cana-de-açúcar começa a brotar. Esse trabalho é realizado tanto para adubação, quanto para proteção do solo.

O trabalho realizado pelos meninos do engenho durante o período de safra e entressafra é orgânico, e acontece em conjunto com a natureza, conseguindo resistir em um espaço pequeno e orgânico que a usina central não conseguiu abocanhar.

Quando Thiago passa o caule da cana-de-açúcar pela moenda para extrair o caldo, o bagaço cai do lado de fora, atrás do engenho. É Júlio Dias quem fica responsável por recolher os bagaços dos caules que passaram pela moenda e colocá-los para secar ao sol.

Embora grande parte do bagaço seco seja usado para atear fogo na fornalha da caldeira do engenho, o resíduo da produção de mel também é utilizado na alimentação animal. Como tem um baixo teor nutritivo, não é dado de forma pura ao animal, e sim como uma forma de enriquecer a alimentação com exclusividade no aumento da fonte de fibras, uma vez que o bagaço da cana é um coproduto fibroso.

Na usina, grande parte do bagaço da cana utilizada na fabricação de açúcar e etanol tem um destino similar ao do engenho. Cerca de 25 a 30% da cana moída origina resíduo, o bagaço de cana (1 tonelada de cana = 250 a 300 kg de bagaço de cana), transformando-o em um coproduto muito importante da indústria

sucroalcooleira. Cerca de 90% desse bagaço é utilizado como fonte de energia (queima nas fornalhas) nas usinas, o excedente (10%) pode ser vendido para outras indústrias para produção de energia, fabricação de papel e produção de etanol de segunda geração.





# CRISTAL DOCE

Essa forma de manter o engenho em funcionamento orgânico, faz parte da tradição secular não só da família Dias, mas de todos os engenhos banguês e trapiches que seguem funcionando atualmente. Isso porque naquela época a tecnologia tanto na moagem, quanto no cultivo e colheita não existia, toda produção acontecia de forma muito orgânica, desde o plantio até a extração do caldo e a refinação do açúcar, que naquela época era feito com cal.

*"A gente já fez açúcar aqui, mas dá muito trabalho, é mais demorado também."* Arthur fala enquanto com uma mão seca o suor na testa e com a outra empurra o bagaço da cana na fornalha. *"Tem que passar uns dias secando no sol para ficar no ponto certo, as formas ainda estão aqui"*. Ele aponta para formas retangulares encostadas na parede de tijolos aparente do engenho. *"Papai é quem gostava de fazer"* ele conclui despretensiosamente.

O trabalho que exige o fazer do açúcar em um engenho que sempre conheceu o doce, mas que apresentou o avesso do açúcar a Arthur e aos irmãos, não compensa. Afinal, para que se dar ao trabalho de fabricar se no mercado já está pronto?

*"Não compensa."* Ele fala como se as palavras já tivessem sido ditas tantas vezes que não tem mais importância.

O pai de Arthur, Dativo do Mel, o Bom Senhor de Engenho, depois de ter sofrido um infarto, abandonou as atividades no engenho e anda esquecido. Não se lembra de muita coisa do passado.

Mas ele se lembra dos dias em que fazia açúcar no engenho que construiu ao lado de casa. Mas não tem muito a dizer sobre. E não é preciso que ele diga para que seja perceptível que o motivo pelo qual Dativo do Mel, o Bom senhor de Engenho, neto de um senhor de engenho promissor e filho de um senhor de engenho fraco que colocou tudo a perder; é porque o fazer açúcar está no sangue dele, a fabricação do cristal doce é tudo que ele conheceu a vida inteira, e fazer açúcar no engenho que montou para fabricar mel, era uma forma de recordar o tempo em que grãos minúsculos e docinhos eram sinônimo de riqueza, prosperidade e bonança. Ao contrário do mel, que mesmo sendo tão doce deixou um amargor na vida dele.

O amargor de ter que fabricá-lo para sobreviver, o amargor de ter que resistir em meio a boca gigante da usina que tem fome de tudo, o amargor de um trabalho tão pesado que exige tanto, e o que devolve é a sobrevivência, nada mais.

# CALCÁRIO E IRRIGAÇÃO

*Diário de Samanta, 17 de setembro de 2022*

*O movimento continua intenso por aqui, cheguei de Campina Grande ontem. Tem muita poeira vindo da estrada o que tem deixado minha rinite atacada. Hoje pela manhã enquanto caminhava vi uma montanha branca no meio do canavial que fica de esquina com a estrada. Tem muita gente trabalhando, de longe os campos de cana parecem não ter divisão, é tudo muito confuso, de longe parece que os cortadores de cana ainda estão trabalhando no corte do mesmo campo queimado em agosto.*

*Diário de Samanta, 21 de setembro de 2022*

*A pilha branca no meio do canavial aumentou, descobri que é calcário.*

Em setembro, mês seguinte ao primeiro fogo, uma pilha branca imensa de calcário pode ser vista no meio do primeiro canavial de Ferreiros que teve sua plantação de cana-de-açúcar colhida em agosto. A pilha não permaneceu muito tempo por ali, alguns dias depois, uma máquina agrícola se encarregou de fazer a aplicação do calcário no solo, que ao aplicado no canavial, cria um ambiente propício para o desenvolvimento da planta, aumenta a mineralização da matéria orgânica etc.

Essa aplicação age como um neutralizador da acidez do solo. A utilização faz grande diferença na produtividade da lavoura, como o solo dos canaviais é um solo onde não há descanso, o

uso de fertilizantes e corretivos para o solo é de suma importância para que o solo continue produzindo adequadamente.

Depois que a aplicação de calcário é realizada no campo, chega a vez da irrigação, esse processo acontece do final de setembro até meados de maio, sendo mais frequente nos meses de Novembro, Dezembro e Janeiro.

Na região onde a plantação de cana-de-açúcar se estende em Ferreiros, os açudes continuam sendo grandes aliados na produção de cana-de-açúcar como eram na época dos engenhos há mais de cem anos atrás. Embora os açudes tenham uma boa quantidade no reservatório de água, ao longo dos campos canavieiros é possível observar cacimbas que também são utilizadas para a irrigação. Algumas dessas cacimbas, no entanto, são abastecidas com vinhaça e não com água.

Já é dezembro, e na parte das terras que foram abocanhadas pela usina o trabalho ininterrupto acontece de uma forma mais silenciosa, e não é tão aparente quanto como quando é nos dias de corte. Isso porque em ainda em novembro a maioria dos campos canavieiros que rodeiam o povoado da Barra já tinha sido colhido, e os dias de corte deram lugar a irrigação, que, graças a chuva que cai com uma certa constância e fora da época, fez com a cana-de-açúcar, ainda no primeiro período de crescimento atingisse um bom tamanho para a época.

Embora a chuva esteja ajudando no desenvolvimento da planta nos canaviais que foram cortados há quatro meses e outros muito menos que isso, a irrigação de água se faz completamente necessária nesses primeiros meses de desenvolvimento da cana-de-açúcar.

A água dos açudes, a vinhaça e a água das cacimbas, não foram as únicas fontes de irrigamento da safra de 2022/2023. No meio da safra, dia 10 de novembro de 2022, a Usina Olho D'água inaugurou em Aliança, cidade também da zona da mata norte



pernambucana, uma barragem com capacidade para armazenar 17,8 bilhões de litros de água.

A barragem que leva o nome do fundador da empresa, Dr. Murilo Tavares de Melo, foi construída em onze meses, e é uma parceria da usina Olho D'água com outras três usinas pernambucanas. Construída dentro de uma área de 186 hectares, a barragem deve abranger até 4 mil hectares de campos canavieiros. Com a água represada, o Grupo Olho D'água poderá realizar a irrigação dos campos de cana de duas maneiras. Serão 1,2 mil hectares de irrigação por gotejamento e 2,8 mil hectares usando o sistema por aspersão.

Em um clima comemorativo, Gilberto Tavares de Melo, concedeu uma entrevista ao jornal Folha de Pernambuco que fazia a cobertura da inauguração da barragem, dia 10 de novembro de 2022. Ele falou sobre como a construção da barragem faz parte da estratégia de manter uma maior regularidade na safra a partir da otimização da oferta de água na plantação. *"Ela é significativa porque a região sente com a seca e, a partir disso, vamos conseguir irrigar 4 mil hectares. Com essa irrigação, vão ser gerados 241 postos de emprego direto e vai circular mais dinheiro na região, onde vamos aumentar 140 mil toneladas de cana na produção da usina. Esse aumento é significativo e é um incremento na ordem de 8% da nossa moagem."* disse o presidente do Olho D'água, Gilberto Tavares de Melo à Folha de Pernambuco.

O reservatório de água com capacidade para bilhões de litros, mantém a usina à salvo de algumas das intempéries climáticas da região. A chuva é essencial para o cultivo da cana-de-açúcar, uma vez que é através da água que recebe, que a planta acumula o açúcar em seu caule. Com a falta da chuva, e sem um bom reservatório de água para suprir o que é dado pela natureza, a safra não é produtiva, e se a safra não é produtiva o lucro da usina é abalado, e se o lucro da usina é abalado, os trabalhadores que estão presos ao ciclo infinito do açúcar são afetados.

O ciclo do açúcar é como uma roda gigante, mas a usina não está sentada nos bancos enquanto eles giram, a usina, ao contrário daqueles que giram no ciclo do açúcar, é quem faz ele girar. A usina, na roda gigante, assume o papel do controlador que fica na cabine, detendo assim o poder de fazer com que a roda gigante continue girando, e que os que estão sentados, girando com ela, permaneçam ali, presos.

# QUE CHEIRO É ESSE?

O sol de dezembro pede um dia de praia, é sábado e falta pouco mais de duas semanas para o natal. O vento corre com força pelo alpendre da casa de açúcar embalando o carinho que faço em meu gato, que esconde o rosto com as patas, ele sentiu primeiro que eu.

Como um soco, o cheiro forte que o vento trouxe me atinge. Eu nunca tinha sentido aquele cheiro com tantos detalhes e forte daquela maneira, era o cheiro da calda, o líquido que a usina usa para a irrigação nos campos canavieiros. Tentei ignorar o cheiro fétido, mas não deu certo, a cada lufada de vento o mal cheiro vinha mais forte e acabou me expulsando da rede no alpendre.

Mas não tem como fugir do cheiro, entrar em casa não melhorou em nada, o cheiro fedido ainda estava lá, e tomando conta de tudo. Em todos os momentos que tive contato com a calda, como é chamada a vinhaça, na região de Ferreiros, foram rápidos e passageiros, geralmente na estrada, onde encontrávamos o canhão de irrigação em pleno funcionamento no campo.

O jato de calda que sai dos canhões é tão forte que se ele estiver girando em direção a estrada, é melhor esperar que se vire para a parte interior do canavial, para que o carro não seja atingido pelo jato de líquido fedorento. Mas agora, morando na casa de açúcar que fica bem no epicentro do lugar onde a usina abocanhou tudo o que pode, a percepção do cheiro é diferente, ao contrário do que era antes, não é passageiro e vai durar longos e incômodos dias.

O cheiro me atingiu de uma maneira tão forte e diferente que não o reconheci, “*Que cheiro é esse?*” Entrei em casa me

perguntando, e quando me debrucei sobre a janela do quarto, lá estava ele, há alguns quilômetros dali, mas ainda assim visível até demais. O canhão de calda. Da janela pude ver o líquido ser lançado pela planta em crescimento e tomei um susto, então é esse o cheiro de verdade.

A semana se estende e nem mesmo o cheiro que vinha do engenho dos meninos que costumavam adoçar minhas manhãs é páreo para o poder da calda. A vinhaça, ou a calda, é um resíduo pastoso e de mal cheiro que sobra após a destilação fracionada do caldo de cana-de-açúcar fermentado, para se obter então o etanol. A quantidade de vinhaça produzida durante a fabricação do álcool é exorbitante. A cada litro de etanol produzido, doze litros de vinhaça são deixados como resíduos.

A cada safra o uso da vinhaça na irrigação dos campos de açúcar aumenta consideravelmente, isso porque com o uso do líquido mal cheiroso a usina obtém uma maior produtividade agrícola, e por consequência a redução de fertilizantes químicos, mas não porque os fertilizantes químicos são prejudiciais ao solo, e sim porque o não uso deles é uma economia significativa para a empresa sucroalcooleira.

O resíduo obtido com a produção de etanol é altamente rico em nutrientes, além de fornecer água para o solo a vinhaça introduz os nutrientes no solo com profundidade. Embora a prática do uso da vinhaça seja vista com bons olhos no cultivo da cana-de-açúcar, do ponto de vista ambiental, porque a utilização resulta na reciclagem de resíduos industriais, e produtivo, porque é um material orgânico perfeito para o desenvolvimento da planta doce.

A vinhaça é considerada cem vezes mais poluente do que o esgoto doméstico. Esse alto teor poluente e também de ter um alto teor fertilizante, se dá ao fato de que o resíduo produzido durante a destilação do caldo de cana tem um alto teor de matéria orgânica, pH baixo e corrosividade elevada. Logo, descartar a vinhaça seria um desperdício de adubo e grandes

riscos de poluição, uma vez que se descartado perto de leitos e nascentes, a poluição da água seria inevitável, e poderia alterar a vivência dos animais aquáticos e até mesmo matar a vida presente nas águas.

A usina Olho D'água faz um uso controlado da vinhaça, e ainda assim, um dos rios que cortam alguns campos de cana na região de Ferreiros é extremamente poluído, e na época em que a vinhaça é utilizada na fertirrigação, o rio, de nome desconhecido, é tomado por uma espuma verde, o mesmo cheiro fétido e a cor verde amarronzada do líquido que jorra dos canhões.

Em 2022, a usina Olho D'água produziu 170 milhões de litros de etanol e uma quantidade de 2,4 bilhões de litros do resíduo, a vinhaça. Esses bilhões de litros precisam de um descarte, e esse descarte acontece dia e noite, de setembro a maio, nos campos de cana, devolvendo para as plantas que ainda buscam forças para crescer, os nutrientes que fornecem quanto atingem a maturidade para a colheita.

Não importa o cheiro, não importa quem se incomode, a calda vai continuar lá, e se o mal cheiro incomoda tanto, bom, mais um espaço se abre para que a usina abocanhe outro pedaço de terra, e aos poucos coma tudo.

Canhão de vinhaça na estrada da zona rural de Ferreiros, outubro de 2022



# AVESSO DO AÇÚCAR

Em Recife, há quase cem quilômetros de Ferreiros, o mês de janeiro é conhecido como “*Janeiro de Grandes Espetáculos*”. Um festival acontece nos teatros da cidade, trazendo aos olhos de quem quiser contemplar, a emoção da arte da teatralidade. Em Ferreiros, mais precisamente no Engenho Barra, janeiro é conhecido como o fim da safra para os meninos do mel. É o mês em que a fabricação de um doce tão amargo abre espaço para dias mais brandos; é o mês em que o ciclo parece ter fim, mas só parece. O ciclo descansa, já já é outubro de novo e o doce vai virar do avesso a fim de voltar a amargar o que tem amargado há tantos anos, a vida dos meninos do engenho.

Pedro Dias soa a sirene mais uma vez, essa é a última moagem, e eles não vão precisar trabalhar o dia todo, o expediente do doce-amargo vai só até às dez da manhã, e eles estão mais animados do que nunca. Foram vinte e oito dias de trabalho na produção de um doce avesso.

A moagem do Engenho Barra teve início dia 05 de outubro de 2022 e durou até dia 12 de janeiro de 2023.

Os meninos trabalharam na moagem dois dias por semana, toda quinta e sexta, durante quatro meses.

A cada dia de trabalho os irmãos produziram em média 10 barris de 40 litros de mel, o que dá um total de 400 litros por dia. Ao final da safra os irmãos produziram 11,2 mil litros de mel de engenho. Essa quantidade não chega sequer perto da quantidade de açúcar produzida pela usina, que em 2022 produziu 300 mil toneladas de açúcar refinado, cristal e demerara.

Parte da quantidade do mel produzido pelos meninos do engenho, é encomendada pelas padarias não só no período de safra, mas também durante a entressafra, o restante é vendido aos visitantes e conhecidos que vão atrás da garrafinha de mel, que para eles é doce no mais puro significado da palavra, mas para os meninos do engenho não.

Antes de oferecer o mel engarrafado em uma garrafinha lacrada de 500ml, o mel era vendido em latas de leite durante os anos em que Dativo do mel, o bom senhor de engenho esteve a frente da produção. A maioria das latas eram doadas por familiares e conhecidos, e ficavam empilhadas sob o solo de terra batida do engenho.

Hoje, o engenho que antes era bastante improvisado, tem um estoque. O estoque é uma anexo que foi construído ao lado da casa onde os meninos nasceram. Nesse pequeno estoque, depois que o mel esfria nos galões de alumínio, o xarope doce é armazenado em baldes bem lacrados de 5 e 10 litros.

No engenho, uma torneira de jardim foi instalada em um barril azul com capacidade de 60 litros. Esse barril sempre está abastecido de mel, pois é com ele que os irmãos enchem as garrafinhas de mel que são vendidas por sete reais aos que vão buscar a doçura.

Em dias em que o orgânico se tornou precioso, o Engenho Barra resiste em meio a boca que tem fome de tudo, a boca da usina, e continua carregando o legado de mais de cem anos de história, onde a cana-de-açúcar e o ciclo dela foram os personagens principais ainda no século dezoito, tornando os meninos do engenhos coadjuvantes aprisionados a escolha feita pelo homem que, vindo de Portugal, decidiu montar um engenho em Pernambuco.

Às dez da manhã eles finalizam o último dia de moagem. Para eles, a safra acabou, mas não para a usina. Essa continua a moagem a plenos pulmões, e o que deveria ter desacelerado em



fevereiro e acabado em março continuou em abril a todo vapor, como se ainda fosse setembro.

Em abril os caminhões ainda passavam pelas estradas carregados de toneladas de cana.

*"A usina esse ano está se alongando."*

*"Verdade, já já chega o inverno e eles ainda vão estar moendo."*

O diálogo de Iranilde e Ivanilde Dias entre um gole de café e outro, sob a trilha sonora do barulho dos caminhões passando na estrada, foi uma inquietação genuína. A usina nunca se alonga tanto. Tem data para começar e data para terminar, mas aquela safra, a de 2022/2023 parecia não ter fim nunca; já era quinzena de abril, dali a um mês começaria a chover e a usina não deveria estar trabalhando. Não na colheita.

A safra de 2022/2023 foi a mais lucrativa e mais cara dos últimos cinco anos. Os pequenos donos de terra estão a cada ano que se passa deixando a lavoura tradicional, a cultura da subsistência para trás e fazendo uso de seus terrenos para o plantio da monocultura da cana-de-açúcar, esse é um dos grandes motivos da safra de 2022/2023 ter se alongado tanto a ponto iniciar o período de entressafra as beiras do inverno.

Naquele mesmo dia em que a moagem longa causou estranheza em Ivanilde e Iranilde, os meninos do engenho queimaram o restante do canavial que ficou em pé; e que não foi utilizado durante a moagem e produção do mel de engenho.

Aquele restante da plantação iria ser utilizado para o alimento das poucas cabeças de gado que os meninos do engenho criam em confinamento, mas naquela noite, observando do alpendre da casa de açúcar um canavial pegar fogo, os gritos de alegria e sorrisos inebriantes revelaram o motivo daquela queimada tardia.

*"A usina quer cana, eles querem pagar!"*

*"Toca fogo que a usina vai pagar."*

*E com o fogo consumindo um canavial pequeno, estreito e que meses antes o destino era virar mel, não açúcar, não etanol, mel. A usina abocanha mais uma vez, até mesmo o que não é dela.*