

Luís da Cunha Pinheiro

Centro de História de Além-mar (CHAM)
Faculdade de Ciências Sociais e Humanas
Universidade Nova de Lisboa, Portugal

luispinheiro08@gmail.com

A produção açucareira em São Tomé ao longo de Quinhentos

A economia são-tomense quinhentista alimentou os fluxos intercontinentais, através do investimento numa agricultura intensiva de rendimento elevado, a cana-de-açúcar, e da constituição de uma plataforma de revenda de mão-de-obra escrava, adquirida nos mercados da costa ocidental africana. Quer o açúcar, quer a maioria dos escravos eram exportados para a Europa e para as Índias. É este o contexto que subjaz à presente comunicação onde procurarei analisar a produção açucareira da ilha de São Tomé ao longo do Quinhentos, desde as primeiras tentativas de cultivo da cana até ao sucesso da sua plantação e ao seu declínio causado por factores internos e externos. Ao longo da comunicação procurarei abordar a forma como o açúcar era produzido, em que condições, como era armazenado até ser embarcado nos navios que o transportaria até à Europa e quais os impostos a que estava sujeito.

Palavras-chave: São Tomé, açúcar, escravatura, engenho, caixas, Antuérpia

In the fifteen-century São Tomé economy is based in intercontinental flows through investment in intensive agriculture of high yield, the sugar cane, and establishing a platform for resale of slave labor, purchased in the markets of the West Coast African. The majority of the sugar production and slaves were exported to Europe and the Indies. It is this context that underlies this communication which seek to analyze sugar production on the island of São Tomé over the fifteenth century, from the first attempts to the success of his plantation and its decline caused by internal and external factors. Over this text we seek to address how sugar was produced, under what conditions, how it was stored before being shipped on ships that would carry to Europe and which was subject to taxes.

Keywords: island of São Tomé, sugar, slavery, mill, boxes, Antwerp

A cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum*, *Graminae*) é originária do sueste asiático, tendo os árabes sido responsáveis pela sua expansão no Mediterrâneo. Esta planta foi o recurso utilizado pelos portugueses para fomentar e incentivar o povoamento e a colonização dos arquipélagos atlânticos, nomeadamente na Madeira e em São Tomé e Príncipe. A cana sacarina acompanhou o avanço dos portugueses no Atlântico Sul, tendo a ilha da Madeira sido o campo de ensaio para o modelo da “civilização do açúcar” posteriormente implementado em São Tomé e no Brasil.

Desde os primórdios do povoamento e da colonização da ilha de São Tomé que a Coroa delineou um projecto económico assente em dois tipos de exploração: o investimento numa agricultura intensiva de alto rendimento, consubstanciada na cana-de-açúcar e numa plataforma de revenda da numerosa mão-de-obra adquirida nos mercados vizinhos da costa ocidental africana.

A Coroa desde cedo incentivou os moradores de São Tomé a cultivarem a cana-de-açúcar na sequência do sucesso obtido na ilha da Madeira. A carta outorgada por D. João II em 16 de Dezembro de 1485 delimitou um território exclusivo, situado nos cinco rios dos escravos além de São Jorge da Mina, nomeadamente nos rios Volta, Lagoa, Primeiro, Formoso e dos Escravos, nos quais os moradores de São Tomé poderiam comerciar livremente, com excepção do ouro, pedraria, especiarias e gatos-de-algália por serem um exclusivo régio. Os amplos privilégios comerciais eram uma “compensação do trabalho a que se dispõem [os moradores] em haverem de ir viver em a dita ilha porque é mui alongada destes ditos nossos reinos”¹. O mesmo argumento surge nas cartas de privilégio subsequentes, nomeadamente na de 21 de Novembro de 1493² e na de 26 de Março de 1500³. Mais tarde, pela carta de privilégio de 21 de Novembro de 1493, este território foi alargado para a região compreendida entre o Rio Real, a ilha de Fernando Pó até à terra do Manicongo, mas desde que os moradores utilizassem como produto de troca os bens produzidos na própria ilha⁴.

O documento mais antigo, de que temos conhecimento, a referir o açúcar na ilha de São Tomé é a carta, atrás referida, de 16 de Dezembro de 1485. Segundo esta o açúcar poderia ser um dos produtos comerciados pelos moradores, o que implicava algum investimento na construção dos engenhos e na aquisição da mão-de-obra indispensável para o seu funcionamento. Este documento determina também o regime fiscal fixando o pagamento do quarto à Coroa e do dízimo à Ordem de Cristo. Para além do cultivo previa ainda a venda das canas, da qual pagariam o quarto.

¹ Cf. a carta régia de privilégio aos moradores de São Tomé, de 16 de Dezembro de 1485 (publicada em *Descobrimientos Portugueses. Documentos para a sua história, 1461-1500* (1988), Publicados e prefaciados por João Martins da Silva Marques. Lisboa: Instituto Nacional de Investigação Científica, vol. III, pp. 645-648).

² A carta de 21 de Novembro de 1493 refere “olhando nós aos gastos que para se povoar a dita ilha mandamos fazer e assim mesmo aos grandes proveitos que dela virão aos nossos reinos sendo a dita ilha povoada e vindo a perfeição como com ajuda de Nosso Senhor Deus esperamos que venha consideramos de lhe dar algumas liberdades e franquezas para que com melhor vontade a gente e pessoas que lá forem o queiram fazer” (*Ibidem*, vol. III, pp. 422-424).

³ Na carta de 26 de Março de 1500 afirma-se que “como por a dita ilha ser tão alongada destes nossos reinos a gente não quer lá ir viver senão com mui grandes liberdades e franquezas. E olhando nós aos gastos que para povoar a dita ilha mandamos fazer e assim mesmo os grandes proveitos que dela viriam a nossos reinos sendo a ilha povoada em perfeição como com ajuda de Nosso Senhor esperamos que venha consideramos de lhe dar algumas liberdades e franquezas porque com melhor vontade a gente e pessoas que lá forem o queiram fazer” (publicada em *Portugaliae Monumenta Africana* (2000), Lisboa: Instituto de Investigação Científica Tropical, Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimientos Portugueses, Imprensa Nacional-Casa da Moeda, vol. III, pp. 53-55).

⁴ Documento citado na nota 2.

Por sua vez a carta de 11 de Dezembro de 1493 para além de fixar a área de resgate e o preço de venda de algumas mercadorias, assegurava um mercado para o escoamento da produção açucareira. Por cada arroba de açúcar entregue ao feitor de São Jorge da Mina pagar-se-ia meio cruzado ou a sua justa valia e por cada escravo quatro mil réis⁵.

A ilha de São Tomé dispunha de um conjunto de condições favoráveis ao sucesso da exploração da cana-de-açúcar. Terrenos baixos e extremamente férteis ao longo da costa, nomeadamente no nordeste na região compreendida entre Sant'Ana e a Ponta do Figo, realidade comprovada pelo piloto anónimo ao afirmar que

quando os Negros deixam de cultivar durante algum tempo uma extensão de terreno imediatamente há árvores que aí crescem e em poucos dias tornam-se tão grandes como, entre nós, em muitos meses, e eles vêm-se obrigados a cortá-las e a queimá-las em seguida⁶.

Humidade e pluviosidade elevadas, propícias ao rápido crescimento da planta. Abundante madeira, essencial para as fornalhas, para a construção dos engenhos e das caixas utilizadas para o transporte do açúcar, bem como numerosos cursos de água, importantes para a irrigação da planta ao longo das várias fases do seu crescimento e maturação e para accionar os engenhos. Boa localização geográfica com numerosas reentrâncias, baías e praias facilitadoras do escoamento da produção⁷. Disponibilidade de numerosa mão-de-obra graças aos escravos adquiridos na costa fronteira.

Este último factor foi essencial para o sucesso da monocultura da cana sacarina. O cultivo intensivo da cana e o fabrico do açúcar exigiam muita mão-de-obra para realizar as longas e pesadas tarefas que lhe estavam associadas, como o preparo e o amanho dos terrenos para o cultivo da cana, o acompanhamento do seu crescimento e da sua maturação, o corte da cana, o trabalho nos engenhos e posteriormente o embarque das caixas nos navios que o iriam transportar para os mercados europeus. Apesar de a escravatura ser um fenómeno conhecido dos povos africanos, serão os europeus os responsáveis pelo seu exponencial crescimento.

Como referi atrás, o recurso à escravatura foi essencial para o sucesso da cultura da cana e da “indústria” do açúcar, mas também para o povoamento das ilhas do Golfo da Guiné. Como ficavam muito distantes do reino e não dispunham de riquezas naturais suficientemente atractivas os portugueses não se predispunham a deslocarem-se para estes territórios. Para agravar esta situação estas ilhas possuíam a fama de serem um cemitério dos europeus, devido às “febres” e à “carneirada”, isto é ao

⁵ Este regime fiscal encontra-se fixado na carta régia de 11 de Dezembro de 1493 (publicada em *Descobrimientos Portugueses*, 1988, vol. III, pp. 428-429).

⁶ Cf. *Viagens de um piloto português do século XVI à costa de África e a São Tomé* (2000). Introdução, tradução e notas por Arlindo Manuel Caldeira. Lisboa: Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimientos Portugueses, pp. 106-107.

⁷ Cf. Maria Teresa Marques Madeira da Silva (1998). *Estudo Morfológico da Cidade de São Tomé no Contexto Urbanístico das Cidades Insulares Atlânticas de Origem Portuguesa*, vol. II, Lisboa, dissertação de mestrado em Desenho Urbano apresentada ao ISCTE, pp. 158, 164-65, 172 e 193; Arlindo Manuel Caldeira (2000). *Mulheres, Sexualidade e Casamento em São Tomé e Príncipe (séculos XV-XVIII)*. 2.ª ed. Lisboa: Cosmos, p. 21; Ezequiel de Campos (1956). “Modificação do Ambiente das Ilhas de S. Tomé e Príncipe”. *Boletim da Sociedade de Geografia de Lisboa*, série 74, nº 4-6, Abril-Junho, p. 143; Isabel Castro de Henriques (2000). *São Tomé e Príncipe. A Invenção de Uma Sociedade*. Lisboa: Vega, p. 27.

paludismo, pelo que, de acordo com as palavras do piloto anónimo, os habitantes desta ilha não passavam dos “cinquenta anos, sendo coisa extraordinária ver um homem branco com barba branca”⁸. Para suprir esta dificuldade a Coroa optou por conceder vastos privilégios comerciais e económicos aos moradores no sentido de tornar estas ilhas atractivas.

Neste contexto os escravos negros tornaram-se, desde o início da colonização, no grupo populacional mais numeroso. Eram resgatados na costa africana, nomeadamente nos reinos do Congo e do Benim, sendo oriundos essencialmente da região do delta do Níger, e mais tarde de Angola. Para a sua aquisição usavam-se essencialmente os caurins, um molusco que servia de dinheiro em diversas regiões de África, as manilhas, matamungos ou matamingos, mas também panos, entre muitos outros produtos.

Os escravos obtidos na costa africana não se destinavam somente a suprir as necessidades da própria ilha. Eram também negociados com São Jorge da Mina⁹, e posteriormente com as Antilhas e o Brasil onde iriam trabalhar essencialmente nos engenhos de açúcar. A ilha de São Tomé tornou-se, progressivamente, num extenso canal e num entreposto de escravos.

O Cultivo da cana

Nos primeiros tempos da colonização o sucesso do cultivo da cana foi reduzido apesar de o deão Manuel do Rosário Pinto referir que a 20 de Agosto de 1501 ocorreu o primeiro incêndio na Povoação numa altura em que “a ilha estava já acrescentada em povoação, assim na fábrica dos engenhos de açúcar como nos tratos e negócios”¹⁰. A principal preocupação dos primeiros capitães foi o desbravar da ilha através do recurso ao modelo aplicado anteriormente nas demais ilhas atlânticas ou seja o regime da sesmaria. Segundo este o proprietário tinha um dado período de tempo, regra geral cinco anos, para aproveitar as terras que lhe tinham sido dadas, caso contrário ser-lhe-iam retiradas. Se pelo contrário as aproveitasse ser-lhe-iam confirmadas e poderia fazer delas o que bem entendesse, podendo vendê-las, doá-las ou trocá-las como lhe aprouvesse. Desta forma iniciou-se a exploração económica da ilha de São Tomé, empreenderam-se as primeiras queimadas e o desbaste da densa vegetação para se lançarem as sementes à terra.

Atendendo à orografia e à hidrografia as confrontações das dadas de terras eram quase sempre as ribeiras ou a floresta. A medição das terras partia sempre desses acidentes geográficos, de caminhos ou de outras fazendas em direcção à serra. O capitão do mato Manuel Serrão foi agraciado por Francisco de Barros de Paiva, a

⁸ De acordo com as informações de Valentim Fernandes as principais enfermidades da ilha eram as “febres e inchação de pernas e isto causavam os orvalhos” (*O códice de Valentim Fernandes* (1997). Leitura paleográfica, notas e índice pelo académico de número José Pereira da Costa. Lisboa: Academia Portuguesa da História, p. 164). Francisco Tenreiro afirma “numa ilha deserta, onde só a cobra preta (*Naja melanoleuca melanoleuca*) se poderia contar entre os animais perigosos das suas florestas, o inimigo que o colono temia, acima de tudo, era o clima” (Francisco Tenreiro (1961). *A ilha de São Tomé*. Lisboa: Junta de Investigações do Ultramar, p. 54).

⁹ De acordo com os conhecimentos que persistiram até aos nossos dias sabemos que entre 1526 e 1535 o feitor de São Tomé enviou para o seu congénere de São Jorge da Mina 4.206 escravos, a uma média de 420 por ano. Para os períodos de 1526 e 1527 enviou ainda 75.823 caurins, a uma média de cerca de 38.000 por ano, enquanto entre 1532 e 1535 esse número ascendeu a 11.5079, a uma média de cerca de 29.000.

¹⁰ Cf. Manuel do Rosário Pinto (2006). *Relação do Descobrimento da Ilha de São Tomé*. Fixação do texto, introdução e notas por Arlindo Manuel Caldeira. Lisboa: Centro de História de Além-Mar, p. 58.

11 de Dezembro de 1553, com 200 varas de terra na Ribeira do Abade as quais seriam medidas a partir do caminho que ia para essa ribeira em direitura à serra, confrontando de ambos os lados com matos maninhos. Sete anos depois, a 13 de Julho de 1560 o capitão Pedro Botelho agraciou-o, atendendo aos serviços prestados como capitão do mato e por o ter acompanhado à ilha do Príncipe, com mais 100 varas de terra com a obrigação de as roçar e as aproveitar¹¹.

Nas primeiras décadas do século XVI o cultivo da cana assumiu uma importância crescente. A rendibilidade assegurada pelo fabrico do açúcar teve como consequência directa a extensão da área arável. Os campos que se encontravam incultos e abandonados foram aproveitados, constituíram-se novas fazendas e a extensão dos canais aumentou consideravelmente, sendo a cana plantada de uma forma massiva no sentido de obter o máximo rendimento possível. O regimento do feitor de São Tomé, de 1532, estipulava que os moradores deveriam aproveitar as fazendas, nomeadamente as que se situavam na “parte detrás” da ilha, as quais encontravam-se maioritariamente devolutas devido ao temor dos ataques dos negros foragidos. Caso não fossem aproveitadas seriam entregues a outros indivíduos ou, em alternativa, seriam administradas por oficiais régios¹². O mesmo regimento, antecipando a cobiça natural dos homens, recomendava que não se descurasse a plantação dos bens necessários à alimentação das populações, como o inhame, estipulando que “cada um dos senhorios delas [referência às fazendas] a semearem tanta quantidade de mantimentos que a terra possa ser bem abastada”.

O mercador Diogo Fernandes recuperou, em 1524, uma roça com 300 varas de largura que anteriormente fora dada por João de Melo a Álvaro Afonso, mas que não fora aproveitada encontrando-se abandonada¹³. Em 1527 o feitor João Lobato deu a Damião Dias, escrivão da fazenda, umas terras ao longo da Ribeira do Rio do Ouro para instalar um engenho¹⁴. Em 1553 João de Paiva, filho de Duarte Belo, recebeu mil varas de terras ao longo do Rio de São Miguel, nas quais deveria construir “engenhos de canais”, aproveitando as águas¹⁵.

No plantio da cana e no fabrico do açúcar os escravos desempenhavam um papel essencial, intervindo em todas as fases de produção. Após a delimitação da área a terra era arroteada. A densa vegetação era cortada ou queimada, sendo a cinza utilizada como fertilizante. Depois de o terreno ser limpo as canas eram plantadas, independentemente da época do ano “pois em todos os meses as plantam e as cortam”. Os escravos asseguravam o amanho da planta até ao momento em que estavam prontas a serem cortadas. Perante as condições naturais favoráveis as canas cresciam rapidamente e assumiam um porte invulgar, completando o seu ciclo em

¹¹ Cf. a carta de confirmação de D. Sebastião de 30 de Agosto de 1570 (ANTT, Chancelaria de D. Sebastião e de D. Henrique, Doações, livro 25, fls. 75v-76). Como outros exemplos podemos referir a confirmação das dadas de terras a Pedro de Almeida Cabral, a 24 de Maio de 1576 (ANTT, Chancelaria de D. Sebastião e de D. Henrique, Doações, livro 40, fls. 37-38), as terras concedidas a Manuel Jorge a 12 de Setembro de 1564 (ANTT, Chancelaria de D. Sebastião e de D. Henrique, Doações, livro 16, fl. 194-194v) e a Sebastião da Costa de Sequeira em 4 de Dezembro de 1566 (ANTT, Chancelaria de D. Sebastião e de D. Henrique, Doações, livro 37, fls. 192v-193), entre muitos outros exemplos que se podem encontrar nas chancelarias régias.

¹² Cf. Biblioteca da Sociedade de Geografia de Lisboa, Res. Prat. A, cód. n.º 55, fls. 70v-84 (publicado por J. Bato'ora Ballong-Wen-Mewuda (1993), *São Jorge da Mina 1482-1637. La vie d'un comptoir portugais en Afrique Occidentale*. 2 vols. Lisboa-Paris : Fondation Calouste Gulbenkian/Centre Culturel Portugais, Commission Nationale pour les Commemorations des Decouvertes Portugaises, tomo II, pp. 542-633).

¹³ Cf. ANTT, Chancelaria de D. João III, Doações, livro 30, fls. 203v-204.

¹⁴ Cf. ANTT, Chancelaria de D. João III, Doações, livro 42, fls. 94v-95.

¹⁵ Cf. ANTT, Chancelaria de D. Sebastião e de D. Henrique, Doações, livro 9, fls. 118v-119v.

cerca de cinco meses nos terrenos recentemente desarborizados e arroteados, o que permitia um máximo de duas colheitas por ano, ou pelo menos uma nos campos com maior desgaste. As canas depois de cortadas e limpas eram transportadas até ao engenho onde eram moídas e trituradas de forma a se extrair o suco. De seguida este suco era fervido em caldeiras, purgado com cinza e seco. Quando todas estas tarefas estivessem concluídas o açúcar era transportado, com o auxílio de animais ou de pequenas embarcações, para os locais onde ficaria armazenado até ser embarcado nos navios que o levaria para a Europa.

O aumento das fazendas e a extensão dos canaviais implicava o aumento do número de escravos, pelo que escravos e açúcar são dois vectores indissociáveis na história quinhentista de São Tomé e para o seu desenvolvimento económico. A opção pelo cultivo da cana significou uma dupla valorização da terra e dos escravos, os quais passaram a ser “bens” essenciais para o enriquecimento económico dos moradores. Atendendo à natureza do trabalho efectuado os escravos resgatados deveriam ser jovens, de forma a rentabilizar ao máximo a sua força e a sua energia. O aumento dos canaviais significou a intensificação do tráfico negreiro pois as necessidades eram cada vez maiores. Nos períodos em que Manuel Vaz serviu como feitor e recebedor de São Tomé adquiriram-se 6.238 (1525-1527) e 6.328 escravos (1535-1537), enquanto no de Gabriel Fernandes esse número subiu para 9.516. Esse aumento originou alguns conflitos com as autoridades africanas descontentes com a crescente procura de escravos.

A produção açucareira

Até finais do século XV e inícios da centúria seguinte, tendo em conta os dados conhecidos até ao presente, não se produziu açúcar em São Tomé, somente se cultivava a cana-de-açúcar. No seu testamento o capitão Álvaro de Caminha legou algumas fazendas, escravos, caldeiras, potes, dinheiro, roupa e outros bens a diversos indivíduos, e deixou aos moços que o acompanharam até São Tomé “todo o cobre dos engenhos de açúcar o qual eles venderão e o terão muito bem guardado até haver engenhos de açúcar. Então o poderão melhor aproveitar para vender ou alugar”¹⁶.

Em 1506 Valentim Fernandes refere que ainda não existiam engenhos em São Tomé apesar dos grandes canaviais existentes na ilha e de se produzir mel, obtido através do esmagar e do espremer da cana¹⁷.

Gradualmente e perante o aumento da extensão dos canaviais foram-se instalando os engenhos, os quais recorriam, maioritariamente, à água como força motriz. Em 1517, de acordo com a informação de Bernardo Segura, existiam já em laboração dois engenhos, embora outros estivessem a ser construídos,

e assim há grande aparelho para se fazerem muitos, assim de ribeiras como de lenha. E as canas, as mais façanhosas que em minha vida vi. Porque cá há muitas canas tão

¹⁶ Cf. o testamento de Álvaro de Caminha de 24 de Abril de 1499 (publicado em *Portugaliae Monumenta Africana*, 1995, vol. II, pp. 411-431).

¹⁷ Cf. *Códice de Valentim Fernandes* (1997), p. 176.

grandes que nenhum homem em pé levantando a mão lhe pode alcançar. E pela mor parte são todas tais¹⁸.

Este oficial obteve autorização régia para “fazer sua roça e fazenda [...] e] fazer nela engenho de moer açúcar com sua levada como os lá têm feito algumas pessoas e assim como os agora podem fazer os moradores da dita ilha”¹⁹. Três anos mais tarde Álvaro Frade, num extenso relatório, refere que, conforme recomendação régia, adquiriu duas fazendas “nas melhores terras e mais autas e na melhor comarca de canas que nesta ilha há e podem-se muito bem fazer segundo a informação de água que temos e tem já muitas canas”. Apesar das boas intenções do oficial ainda não existia qualquer engenho nessas fazendas, sendo ainda necessário “tirar água e cortar madeira”²⁰. Em 1527 o feitor João Lobato deu ao conde de Penela algumas terras no Rio do Ouro para instalar três engenhos e plantar as canas necessárias à sua laboração²¹.

Com o passar dos anos o número de engenhos foi aumentado concomitantemente com o aumento da produção açucareira, considerando o piloto anónimo que em meados do século XVI laboravam em São Tomé sessenta engenhos onde se lavrariam cerca de 150.000 arrobas de açúcar²². A maioria destes engenhos localizava-se na região norte e nordeste na ilha, embora desconheçamos os locais exactos por falta de informação.

Os engenhos eram uma organização complexa, pois englobavam para além do engenho propriamente dito outras estruturas como a casa das caldeiras, a casa de purgar, os espaços cultivados e os habitacionais, bem como os homens. Para o seu funcionamento eram necessários vários instrumentos como caldeiras, tachos, escumadeiras, formas²³, sinos²⁴, pombas, entre muitos outros, bem como diversos indivíduos especializados de forma a se obter o melhor açúcar possível, como o mestre de açúcar responsável por superintender todos os trabalhos de fabrico do açúcar, o mestre de engenho responsável pelo funcionamento do engenho, o mestre-purgador encarregado pelo processo da purga, entre outros. Em 1532 Pedro Fernandes era um dos mestres de engenho que residia em São Tomé²⁵. No inventário dos bens entregues em 1535 pelo recebedor Gabriel Fernandes ao seu sucessor Manuel Vaz referem-se, entre muitas mercadorias, cinco mestres de açúcar, purgadores, caldeireiros “os quais todos servem nos engenhos do dito senhor”²⁶. Para além do cultivo da cana e do fabrico do açúcar o engenho assegurava ainda a produção agrícola necessária à sobrevivência dos que aí habitavam e trabalhavam.

Os oficiais preocupavam-se em assegurar as melhores condições para o correcto

¹⁸ Cf. a carta de Bernardo Segura a el-rei de 15 de Março de 1517 (publicada em *Monumenta Missionaria Africana. África Ocidental*. Coligida e anotada pelo Padre António Brásio. 1.ª série. Lisboa: Agência Geral do Ultramar, vol. I, pp. 377-392).

¹⁹ Cf. ANTT, Chancelaria de D. João III, Doações, livro 46, fl. 204.

²⁰ Cf. ANTT, Corpo Cronológico, parte I, maço 26, documento 15.

²¹ Cf. ANTT, Chancelaria de D. João III, Doações, livro 42, fl. 32v.

²² Cf. *Viagens de um piloto português do século XVI à costa de África e a São Tomé* (2000), p. 107.

²³ São recipientes cerâmicos de forma cónica com uma perfuração no vértice que se destinava a verter os líquidos resultantes do processo da purgação do açúcar. Serviam basicamente como moldes para a confecção do pão-de-açúcar.

²⁴ São os recipientes de forma cónica utilizados para cristalizar e purgar o açúcar, sendo maiores que as formas.

²⁵ Cf. ANTT, Corpo Cronológico, parte II, maço 174, documento 41.

²⁶ Cf. ANTT, Corpo Cronológico, parte II, maço 202, documento 136.

funcionamento desta estrutura. Os feitores e recebedores de São Tomé quando cessavam as suas funções e apresentavam as respectivas cartas de quitação referem sempre, para além do açúcar recebido em direitos devidos à Cora, uma série de bens e mercadorias essenciais para a produção açucareira. Manuel Vaz, cavaleiro da casa real, feitor e recebedor de São Tomé de 1 de Agosto de 1525 a 1 de Agosto de 1527, recebeu ao longo do período em que exerceu essas funções 1.855 arrobas e 21 arráteis de açúcar, 2.291 pães de açúcar, para além de 9 formas de barro de fazer açúcar e 10 fazendas entre as quais se contava um engenho²⁷. Por sua vez o recebedor Gabriel Fernandes, no período compreendido entre 26 de Janeiro de 1532 e 26 de Janeiro de 1535, recebeu, para além de outras mercadorias e dinheiro, 46.808 arrobas e 8 arráteis e três quartos de açúcar, 11.521 formas de barro de fazer açúcar, 31 pombas, 384 sinos de barro, 30 tachos e coadeiras de cobre para além de cinco fazendas²⁸. Manuel Vaz voltou a exercer os ofícios de feitor e recebedor do trato entre 1 de Janeiro de 1535 e 7 de Julho de 1537 durante o qual recebeu, entre outras mercadorias, 18.126 arrobas e 8 arráteis de açúcar, 21 caldeiras, 7.538 formas de fazer açúcar, 23 pombas de cobre, 281 sinos, 27 tachos de cobre e 7 fazendas, sendo quatro de “fazer açúcar com casas de purgar e casas de escravos” e as restantes três eram fazendas de mantimentos²⁹.

Para além disso as autoridades procuravam assegurar as melhores condições para o cultivo da cana, com a plantação de novos canaviais e a abertura de novas levadas, e para que a qualidade do açúcar melhorasse. O regimento do feitor de São Tomé (1532) determinava que

tereis muito cuidado de dar ordem como as ditas fazendas e engenhos se aproveitem e vão cada vez em mor crescimento e nelas poreis bons caseiros que tenham delas bom carregio e os escravos necessários para o serviço delas que trabalhareis por serem ensinados em todos os ofícios necessários, convém a saber: tacheiros, caldeireiros, mestres de açúcar, purgadores, e em tudo o mais que para serviço de tais engenhos cumprir; e tereis cuidado de os visitar e saber as pessoas que em cada engenho andam, e que tais são e o serviço que fazem e os rendimentos e proveitos que dos engenhos se há, e de tudo avisareis os ditos oficiais da Casa por vossas cartas, e assim da obra que neles é feita, e da que se poderão fazer nos outros que estão por começar e das despesas que para isso serão necessárias e do que poderão render arrendando-se³⁰.

Se as condições naturais eram favoráveis à produção do açúcar, as mesmas eram prejudiciais para a obtenção de um açúcar de qualidade, ou seja, mais branco e duro. O açúcar de São Tomé tinha uma coloração escura e uma textura pouco consistente, sendo de qualidade inferior quando comparado com o da Madeira e o do Brasil, devidamente refinados e branqueados. O principal problema residia na sua secagem, visto o clima húmido de São Tomé não ser o mais propício, mas também devido à rudimentaridade tecnológica disponível neste espaço. Por tais motivos o açúcar são-

²⁷ Cf. ANTT, Chancelaria de D. João III, Doações, livro 44, fl. 126v.

²⁸ Cf. ANTT, Chancelaria de D. João III, Doações, livro 44, fl. 4v.

²⁹ Cf. ANTT, Chancelaria de D. João III, Doações, livro 50, fls. 214v-215.

³⁰ Cf. nota 12.

tomense deteriorava-se mais facilmente, o que dificultava o seu armazenamento por longos períodos.

No entanto os moradores tentaram diversas soluções no sentido de aprimorar a sua qualidade. Recorreram aos préstimos de mestres madeirenses, experientes no fabrico de açúcar, e de acordo com a descrição do piloto anónimo delinearão uma estratégia própria para o enxugarem de forma artificial e que consistia no seguinte:

constroem um abrigo alto de tábuas, como os nossos espigueiros, hermeticamente fechado em cima e dos lados, sem janelas e com uma única porta. Fazem dentro dele um estrado levantado seis pés do chão, com traves distantes quatro pés umas das outras, sobre as quais vão estendendo tábuas, onde colocam os pães de açúcar. Exactamente debaixo do dito estrado metem alguns madeiros secos, de árvores muito grossas, os quais lançando-lhes fogo, não fazem chama nem fumo mas vão-se consumindo a modo de carvão. Dessa forma, enxugam os açúcares como numa estufa e guardam-nos depois em lugares todos fechados com tábuas, de modo a que não lhe entre o ar. E, assim que chegam os navios, logo os vendem, pois se os quisessem conservar dois ou três anos liquefazem-se-iam³¹.

Assim o tempo que mediava entre a produção do açúcar e o carregamento nos navios que o levaria para a Europa deveria ser o mais curto possível. O açúcar seria recolhido dos engenhos e guardado em casas específicas localizadas na Povoação pelo recebedor do açúcar³². Em média ocorria uma quebra de 2% por cada mês que estivesse nessa casa a aguardar o embarque nos navios³³. O recebedor Gabriel Fernandes carregou no navio *Bom Jesus* 101 caixas de açúcar contendo 689 arrobas “por se estarem perdendo os ditos açúcares e fazerem-se em mel”³⁴.

A crescente procura de açúcar nos mercados europeus foi um factor decisivo para o aumento da produção. Se na Idade Média o açúcar era considerado um produto de luxo, uma especiaria, um privilégio a que somente alguns tinham acesso, o aumento da produção ocorrida nos séculos XV-XVI permitiu uma maior difusão e uma progressiva generalização do seu uso, substituindo o mel na alimentação.

A documentação parcelar e incompleta impede-nos de ter uma visão conjunta e global da produção açucareira em São Tomé, mas a disponível comprova a importância crescente deste produto na economia insular.

O piloto anónimo afirma que a principal actividade dos moradores de São Tomé “é fabricar açúcar e vendê-lo aos navios que todos os anos o vão buscar”³⁵. De acordo com os números apresentados por Isabel Castro Henriques entre 1517 e 1578 a produção anual passou de 100.000 arrobas para 175.000 arrobas³⁶, ou seja quase que duplicou, verificando-se de seguida uma quebra acentuada pelos motivos que adiante abordarei.

³¹ Cf. *Viagens de um piloto português do século XVI à costa de África e a São Tomé* (2000), p. 109.

³² Cf. ANTT, Corpo Cronológico, parte I, maço 42, documento 90.

³³ Cf. ANTT, Corpo Cronológico, parte II, maço 178, documento 103.

³⁴ Cf. ANTT, Corpo Cronológico, parte I, maço 57, documento 58.

³⁵ Cf. *Viagens de um piloto português do século XVI à costa de África e a São Tomé* (2000), p. 105.

³⁶ Cf. Isabel Castro Henriques (2000), p. 92.

Em 1525 o rendimento de São Tomé foi avaliado em oito contos, oitocentos e vinte e sete mil e quatrocentos réis, sendo cinco contos de réis referentes aos escravos e ao trato do açúcar³⁷. Nesse mesmo ano o valor dos dízimos cobrados ascendia a 11.114 arrobas e 18 arráteis a que corresponderia uma produção total de 111.140 arrobas³⁸.

O mercador Duarte de Noronha arrendou a produção de açúcar de São Tomé referente aos anos de 1526-1528, ou seja o referente aos dízimos, direitos e saídas da dita ilha, à razão de 420 réis por arroba³⁹. Nesse negócio contou com a parceria do mercador Diogo Rodrigues Pinto a quem deu cinco mil arrobas⁴⁰.

Durante o exercício como feitor e recebedor de São Tomé Gabriel Fernandes enviou para o tesoureiro da Casa da Mina, em Lisboa, 25.065 arrobas de açúcar em treze navios⁴¹. Álvaro Mendes, tesoureiro da Casa da Mina entre 21 de Maio de 1550 e 27 de Julho de 1554, recebeu dos feitores de São Tomé 24.676 arrobas de açúcar⁴². No exercício de Jerónimo Rodrigues Correia (de 10 de Agosto de 1557 a 31 de Dezembro de 1560) esse número subiu para 40.063 arrobas e 26 arráteis de açúcar⁴³.

Parte do açúcar embarcado em São Tomé era de retame ou seja um açúcar de inferior qualidade feito a partir de mel e do melaço resultante da purga, sendo um açúcar que se partia facilmente. Em 1533 embarcaram-se no navio *Conceição* 808 arrobas de açúcar para Lisboa, mas 98 arrobas, transportado em nove caixas, eram de retame. Também os pães de açúcar, ou seja o açúcar arrefecido no tendal e depois clareado na purga em formas, eram exportados para o reino. A 19 de Março de 1533 Gabriel Fernandes entregou a João Afonso, mestre da urca *Conceição*, 3.665 arrobas de açúcar, das quais 3.349 arrobas eram em pães inteiros⁴⁴.

Mercados de escoamento

Como o açúcar de São Tomé era de qualidade inferior tinha um preço mais barato quando comparado com o dos seus concorrentes. O preço mais baixo permitia que este açúcar tivesse mercado tanto em Portugal como no norte da Europa. Tal situação favoreceu a que existissem algumas irregularidades, como sucedeu com os confeitores da cidade de Lisboa que o usavam em detrimento do da Madeira.

O açúcar são-tomense estava sujeito a um regime tributário específico. De acordo com a carta de privilégio de 16 de Dezembro de 1485 de todo o açúcar produzido os moradores pagariam o quarto à Coroa e o dízimo à Ordem de Cristo⁴⁵. Mas o foral de 1524 alterou este regime passando os moradores a pagar “de treze dois entrando nisto o dízimo”⁴⁶. A cobrança do imposto seria efectuada logo após a purga “nas

³⁷ Cf. ANTT, Núcleo Antigo 590, fl. 61.

³⁸ Cf. ANTT, Corpo Cronológico, parte II, maço 129, documento 219 e parte II, maço 136, documento 130.

³⁹ Cf. o contrato de compra dos açúcares de 29 de Outubro de 1526 (ANTT, Corpo Cronológico, parte II, maço 136, documento 130).

⁴⁰ Cf. ANTT, Corpo Cronológico, parte II, maço 145, documento 43.

⁴¹ Cf. ANTT, Corpo Cronológico, parte II, maço 157, documento 58; parte II, maço 173, documento 112; parte II, maço 174, documento 85; parte II, maço 178, documentos 49 e 52; parte II, maço 181, documentos 70, 122, 129; parte II, maço 184, documento 17; parte II, maço 190, documento 106; parte II, maço 195, documento 42; parte II, maço 207, documento 15.

⁴² Cf. ANTT, Chancelaria de D. Sebastião e de D. Henrique, Privilégios, livro 4, fl. 128-128v.

⁴³ Cf. ANTT, Chancelaria de D. Sebastião e de D. Henrique, Privilégios, livro 9, fl. 84.

⁴⁴ Cf. ANTT, Corpo Cronológico parte II, maço 181, documento 129.

⁴⁵ Cf. *Descobrimientos Portugueses* (1988), vol. III, pp. 645-648.

⁴⁶ Cf. ANTT, Gaveta 7, maço 15, n.º 4 e Núcleo Antigo 748.

pilheiras das casas de purgar como se costuma na ilha da Madeira”. No período em que João Álvares desempenhou o ofício de recebedor dos açúcares, ou seja entre 1 de Outubro de 1531 e 26 de Janeiro de 1532, arrecadou dos direitos de saída e de treze dois, 5.088 arrobas e um terço de açúcar⁴⁷. Se o açúcar não se destinasse ao reino os mercadores teriam de pagar o dízimo de saída.

O tempo de armazenagem do açúcar em São Tomé deveria ser curto, como referimos atrás. Rapidamente deveria ser carregado nos navios que o levariam para a Europa. O açúcar era transportado em caixas de madeira e embalado em torno de palha ou folhas de banana⁴⁸, tendo as caixas uma marca específica para se saber a quem pertenciam.

O transporte do açúcar nos navios era uma preocupação constante, pois caso algo corresse mal durante a viagem a quebra seria grande e consequentemente as perdas no investimento efectuado. As caixas deveriam ser acondicionadas debaixo da coberta em partes enxutas e bem acondicionadas e a viagem deveria ser realizada em direitura⁴⁹. Para a estiva das caixas recorria-se ao pau vermelho (*Staudtia Kame-runensis*), de forma a se evitar qualquer dano⁵⁰. Mas se existisse algum problema no decurso da viagem, se esta fosse mais prolongada do que o habitual ou se o navio metesse muita água, não nos esqueçamos que o gusano danificava os navios que faziam a rota de São Tomé⁵¹, as perdas seriam avultadas. Apesar de todo o cuidado a quebra de cerca de 5% era comum⁵².

O açúcar produzido em São Tomé destinava-se sobretudo aos mercados europeus. Pouco permanecia na ilha, a quase totalidade da produção era remetida para Lisboa, onde pagava um novo imposto a sisa. Devido à falta de documentação não nos é possível acompanhar a evolução deste envio, pelo que os números que iremos apresentar de seguida são meramente indicativos tendo em conta a documentação disponível. Entre 1525 e 1536 remeteram-se para Lisboa 65.652 arrobas de açúcar em 37 navios, por sua vez o livro da dízima de 1535-1536 regista o envio de 55.397 arrobas e meia para o primeiro ano e 83.828 arrobas para o segundo⁵³.

Em 1525 o açúcar são-tomense era vendido em Lisboa a 500 réis⁵⁴, enquanto no ano seguinte esse preço ascendia a 540 réis. Cerca de setenta anos mais tarde, em 1592, António Ribeiro Pinto vendeu ao mercador Duarte Pires Solis 250 caixas de açúcar, cada uma com 34 arrobas, a 300 réis a arroba⁵⁵.

De Lisboa o açúcar partia para outros portos, nomeadamente Antuérpia e Itália.

Em Antuérpia os portugueses possuíam, desde 1499, uma feitoria, anteriormente

⁴⁷ Cf. ANTT, Corpo Cronológico, parte II, maço 178, documento 103.

⁴⁸ Cf. o instrumento, de 4 de Maio de 1575, pelo qual Álvaro de Mesquita Pimentel vendeu a Heitor Mendes 400 arrobas de açúcares (ANTT, Cartório Notarial 7, livro de 8 de Março de 1575 a 13 de Maio de 1575, fls. 135-136).

⁴⁹ Cf. por exemplo o contrato de fretamento estabelecido entre Tomé Dias, mestre, piloto e senhorio do patacho *Bom Jesus*, e os contratadores de São Tomé Rui Lopes, Heitor Rodrigues e Baltazar Rodrigues de Chaves celebrado a 29 de Março de 1593 (ANTT, Cartório Notarial 11, livro de 25 de Fevereiro de 1593 a 25 de Maio de 1593), fls. 63v-65) ou o estabelecido entre Francisco Pires Barcelos, mestre e piloto da nau *São João Baptista*, e Baltazar Rodrigues, António Faleiro de Abreu, André Faleiro, Bernardo Drago e Pedro Vaz da Quinta a 3 de Setembro de 1593 (ANTT, Cartório Notarial 11, livro 17 de 7 de Julho de 1593 a 22 de Novembro de 1593, fls. 85v-88).

⁵⁰ Cf. ANTT, Corpo Cronológico, parte II, maço 184, documento 17.

⁵¹ Cf. Chancelaria de D. Sebastião e de D. Henrique, Perdões e Legitimações, livro 2, fl. 138-138v.

⁵² Cf. ANTT, Corpo Cronológico, parte I, maço 49, documento 5.

⁵³ Cf. ANTT, Corpo Cronológico, parte II, maço 207, documento 45.

⁵⁴ Cf. o conhecimento de Belchior Carvalho, tesoureiro da Casa da Mina, de 15 de Dezembro de 1525 (ANTT, Corpo Cronológico, parte II, maço 128, documento 69).

⁵⁵ Cf. ANTT, Cartório Notarial 11, Livro de 15 de Junho de 1592 a 11 de Setembro de 1592, fls. 128-130.

localizada em Bruges, que desempenhava um importante papel na articulação do comércio português com a Europa do Norte. Assegurava a venda de diversos produtos oriundos das ilhas atlânticas, de África, do Oriente e de Portugal em troca de metais, artilharia e tecidos, e angariava capitais. Os cônsules para além de agentes económicos eram responsáveis por outros serviços relevantes para a Coroa, como os diplomáticos.

O açúcar são-tomense era um dos produtos expedidos para a feitoria de Antuérpia, tal como as especiarias orientais, entre muitos outros. Esta praça comercial era a pedra basilar do comércio português, distribuindo os produtos ultramarinos pelo seu *hinterland*, mas também pela Alemanha, Países Bálticos, Inglaterra e França.

Entre os anos de 1535 e de 1551 arribaram ao porto da Flandres 296 navios a uma média anual de 17 embarcações⁵⁶. Os anos em que aportaram mais navios foram os de 1537, 1544, 1536 e 1542 respectivamente com 32, 29, 28, 24 e 23 navios. A carga que transportavam provinha de diversas origens, como Madeira, São Tomé, Portugal, África, Cabo Verde, e era constituída por diversos produtos, como açúcar, gengibre, azeite, pimenta, cortiça, marfim, vinho, pau-brasil, malagueta, cravo, figos, entre muitos outros.

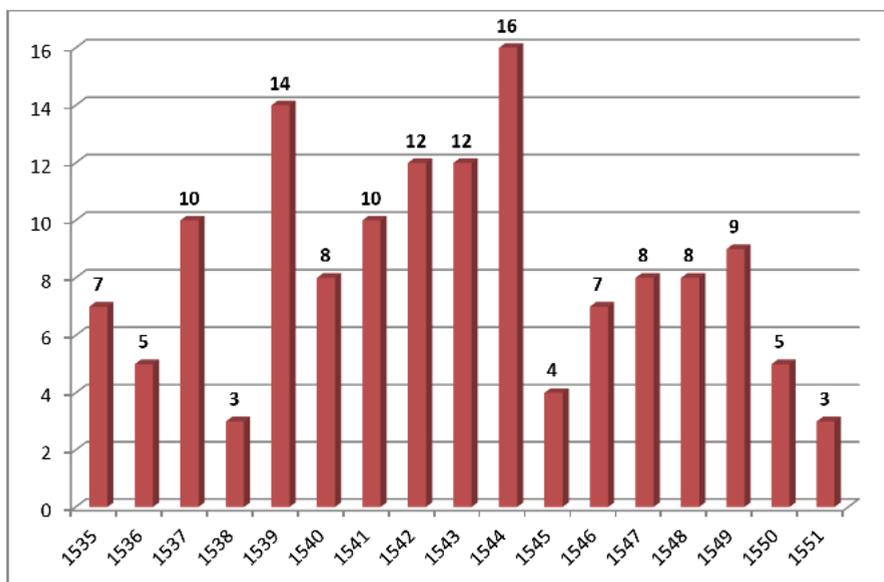


Gráfico 1 – Distribuição anual do número de navios que aportaram ao porto de Antuérpia com açúcar são-tomense (1535-1551)

Concentremo-nos no açúcar são-tomense. De acordo com o livro de avarias correspondente aos anos 1535 e 1551 sabemos que aportaram a esta cidade 143 navios que transportaram 484.855 arrobas e meia de açúcar são-tomense, a uma média anual de 28.520 arrobas. Os anos em que se descarregou mais açúcar foram os de 1539, 1549, 1548, 1544, 1543 e 1542 com 54.330 arrobas, 48.998, 39.630, 39.560, 37.842 e 36.603 arrobas respectivamente. Estes números comprovam a crescente

⁵⁶ Cf. ANTT, Ministério dos Negócios Estrangeiros, Feitoria Portuguesa de Antuérpia, caixa 5, livro 1.

produção açucareira são-tomense, capaz de satisfazer a procura cada vez maior por este produto.

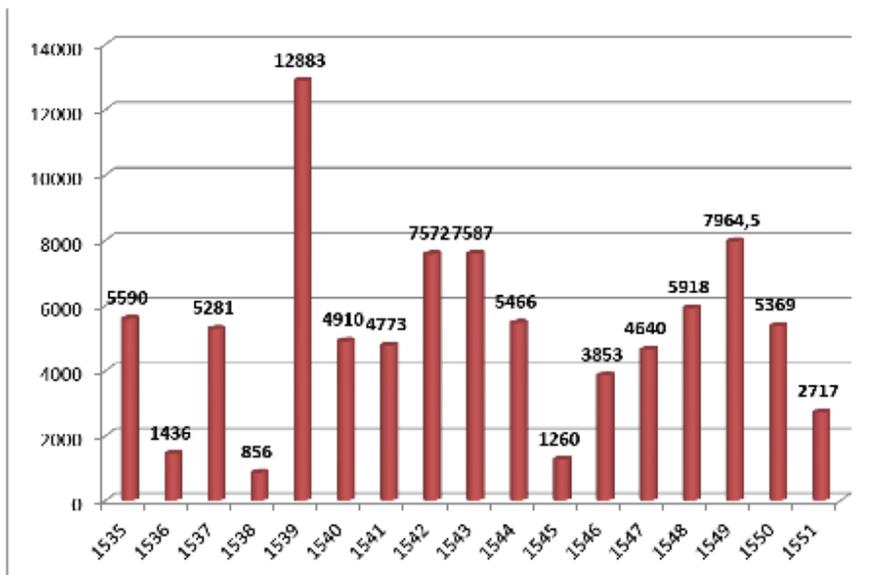


Gráfico 2 – Distribuição anual das caixas com açúcar são-tomense transportadas para Antuérpia (1535-1551)

Esse açúcar pertencia a 183 indivíduos, quer portugueses, quer estrangeiros, nomeadamente flamengos, italianos e espanhóis. Juan Carlos foi quem mais açúcar transportou para esta praça neste período. Ao longo dos dezassete anos foram descarregados 29.711 arrobas que lhe pertenciam. Seguiram-no Cristóvão de Miranda (28.808 arrobas), Gabriel Negro (23.870 arrobas), Salvador Fénix (22.477 arrobas, para além de 120 arrobas de Tomé Afonso), Cristóvão Garcia (21.793 arrobas, para além de 1 arroba, 2 pipas e 1 quarto de retame, 8 quartos, 4 tonéis e 4 pipas de remel, 22 barris de melaço e ainda 500 arrobas de Ped-ro Manhoz, 410 arrobas de Fernão Guterres e 50 arrobas de Diogo Fernandes), Agostinho Henriques (21.224 arrobas) e António del Rio (15.990 arrobas, para além de 11.795 arrobas e 140 arrobas de retame de Afonso de Torres e 3.410 arrobas de Diogo de Torres).

Para além dos particulares a companhia dos navios também participava neste negócio, quer em nome individual, quer colectivamente. No navio *Santa Maria do Lago* o contramestre Bastião Afonso transportou 110 arrobas de açúcar, enquanto o marinho Gregório Rodrigues 70 arrobas. Por sua vez os marinheiros António Fernandes e Jorge Luís e o contramestre Francisco Dias embarcaram na nau *Santa Maria da Conceição* 46 arrobas, enquanto o mestre da nau *São Tomé* João Anes carregou 16 arrobas de açúcar.

John Everaert considera que entre 1536 e 1559 o açúcar madeirense representa somente 26% do total importado pela Flandres enquanto o são-tomense ascendia a 59%. Nos anos de 1552-1553 as transacções de açúcar são-tomense nessa praça representavam 51%, seguindo-se o madeirense (20%), o das Antilhas (10%) e o das

Canárias (6%)⁵⁷.

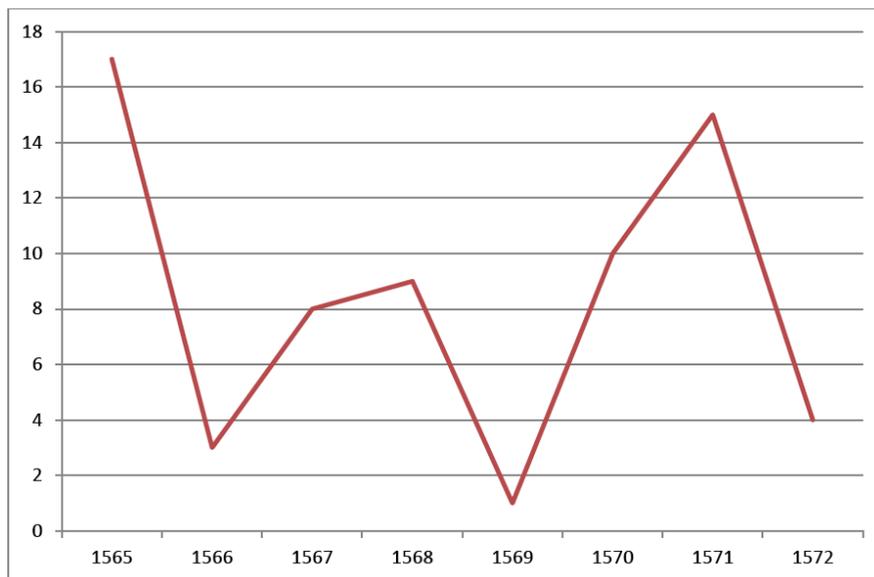


Gráfico 3 – Distribuição anual do número de navios que aportaram ao porto de Antuérpia com açúcar são-tomense (1565-1572)

O segundo livro de avarias regista os movimentos naquele porto entre os anos de 1565 e 1572⁵⁸. Neste período arribaram a Antuérpia 67 navios com açúcar são-tomense, num total de 47.904 caixas. Em 1565, 1567 e 1568 descarregaram-se 18.199, 10.101 e 7.166 caixas de açúcar respectivamente. Nos anos subsequentes o número de caixas diminuiu drasticamente e no ano de 1572 somente se descarregaram 249 caixas. Esta diminuição comprova a diminuição da produção açucareira são-tomense, mas também pode significar o menor interesse na sua procura, fruto da concorrência do açúcar brasileiro.

⁵⁷ Cf. John Everaert (2000), “Flandes y el Atlántico: de las islas a las orillas del océano (1580-1648)”. In Antonio de Béthencourt Massieu (coord), *IV Centenario del ataque de Van der Does a Las Palmas de Gran Canaria (1999). Coloquio Internacional 1580-1648*. S.l.: Ediciones del Cabildo de Gran Canaria, pp. 300-314.

⁵⁸ Cf. ANTT, Ministério dos Negócios Estrangeiros, Feitoria Portuguesa de Antuérpia, caixa 6, livro 4.

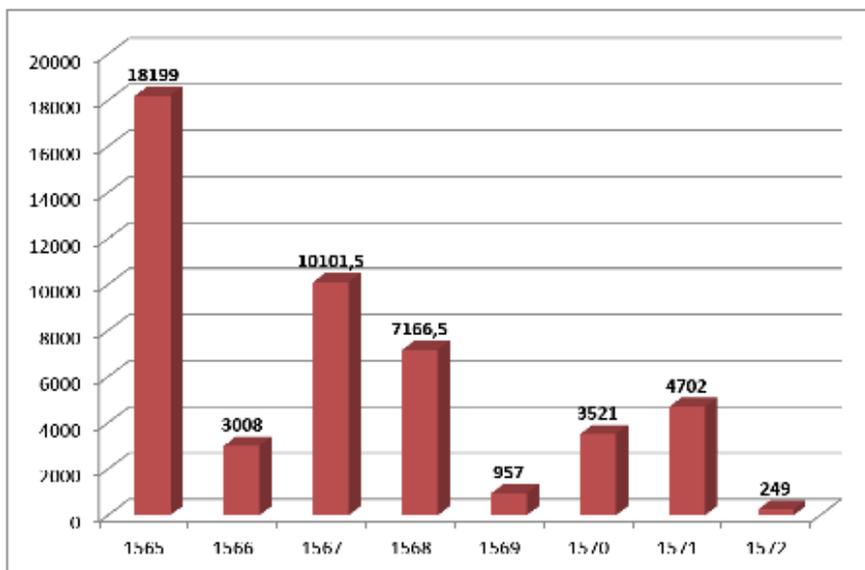


Gráfico 4 – Distribuição anual das caixas com açúcar são-tomense transportadas para Antuérpia (1565-1572)

O açúcar desembarcado neste intervalo temporal pertencia a 240 indivíduos, entre os quais encontramos alguns alemães e flamengos. Rodrigo Álvares Caldeira possuía 5.379 caixas, 16 pipas e 48 arrobas de retame e 2 pipas de melaço. A longa distância encontramos Diogo Cardo (1.621 caixas e 16 pipas de retame), Pedro Godins (1.454 caixas, 13 pipas), Dinis Lopes (1.216 caixas), Gil de Sobreque (1.198 caixas e meia; 13 pipas e 148 arrobas de retame e 8 quartos de remel), Manuel Rodrigues e filhos (1.140 caixas e meia), António Carlos (1.131 caixas) e Simão Soeiro (1.079 caixas e 4 pipas de retame).

Itália era um outro porto de destino do açúcar são-tomense. A Companhia Capponi, de Florença, e Francisco de Andrea Sernigi adquiriram, em 1536, 298 caixas de açúcar avaliadas em cerca de 3.416 florins⁵⁹.

A quebra da produção

Apesar das condições favoráveis para a expansão da monocultura da cana a ilha de São Tomé dispunha, em simultâneo, de factores endógenos que explicam o seu declínio.

A conflitualidade social e institucional latente em São Tomé foi uma característica persistente ao longo da centúria em análise. As pendências entre as autoridades civis e eclesiásticas, motivadas por ingerência de jurisdição e por razões económicas, eram comuns. A fuga dos escravos para os matos, devido à falta de bens alimentares, à falta de vigilância e às duras condições de trabalho, entre outros motivos, foram constantes e já são referidas por Álvaro de Caminha no seu testamento⁶⁰. Estes

⁵⁹ Cf. Virgínia Rau (1971). O açúcar de S. Tomé no 2.º quartel do século XVI. In *Elementos de História da Ilha de S. Tomé (em comemoração do V Centenário do Descobrimento)*. Lisboa: Centro de Estudos da Marinha, pp. 7-43.

⁶⁰ Cf. o testamento de Álvaro de Caminha de 24 de Abril de 1499 (documento já citado).

escravos foragidos aproveitavam a orografia e a densa vegetação do interior da ilha para se refugiarem e para daí lançarem diversos ataques às fazendas e à própria Povoação, aproveitando para matar, roubar, saquear e queimar. Tal situação revelava de uma forma explícita a ineficácia das autoridades locais para controlar o espaço exterior à Povoação e às fazendas. Numa inquirição tirada em 1530 o mercador João Fernandes afirmava:

os escravos que estão na ilha de São Tomé não são mais do seu senhor que quanto os ditos escravos querem porque ninguém é poderoso para lhe por algum remédio para deixarem de fugir para o mato salvo se os têm muito bem presos com cadeias muito fortes ou em troncos⁶¹.

Os juizes ordinários Gonçalo Álvares e Rodrigues Aires consideravam, a 18 de Outubro de 1535, que os negros poderiam

fazer grande dano a esta ilha e aos moradores dela [...] e porque ora se fornece cada dia o mato de negros fugidos que se vão para o dito mocambo para o qual é necessário sempre seguir os ditos negros e mocambo com gente que contra eles vão e por ora haver quinze ou vinte dias pouco mais ou menos que o dito mocambo e sua gente vão dar na Ponta Grossa e chegando deu em três ou quatro fazendas e as destruiu e matou muita gente e se tornou a recolher e pelo que assim ora tem feito e dantes e Deus não querendo se pode ao diante perseguir para o qual é necessário ir sempre gente armada seguir os ditos negros ao menos para evitar não terem os ditos negros ousadia a fazer outro salto⁶².

Perante tal cenário o medo, a intranquilidade e a insegurança grassava entre os moradores.

Para sustentar estes ataques as autoridades promoveram a guerra do mato, sem muitos resultados por falta de dinheiro e de homens. Entre 24 de Maio e 18 de Julho de 1533 o recebedor do trato Gabriel Fernandes despendeu 90.000 réis nesta guerra⁶³. No sentido de tentar controlar o interior da ilha e de organizar os ataques aos mocambos criou-se, ainda, o ofício de meirinho da serra, que Rui Gonçalves⁶⁴, Hilário Rodrigues e Manuel Mendes⁶⁵, entre outros desempenharam, bem como se tentou alargar a zona ocupada para sul, para a parte de trás da ilha.

A conjugação dos danos causados pelos ataques aos engenhos e às plantações, nomeadamente a do negro Amador (1595), pela instabilidade governativa, pela concorrência do açúcar brasileiro, pelos saques e ataques dos franceses (1567) e dos holandeses (1599) à Povoação, pela diminuição da fertilidade dos campos, causado pela monocultura intensiva, e pela praga dos gusanos que atacou as canas explicam a desestruturação do sistema produtivo são-tomense e a quebra da produção açucareira ocorrida a partir da década de 80.

⁶¹ Cf. ANTT, Corpo Cronológico, parte II, maço 161, documento 191.

⁶² Cf. ANTT, Corpo Cronológico, parte II, maço 204, documento 111.

⁶³ Cf. ANTT, Corpo Cronológico, parte II, maço 184, documento 43.

⁶⁴ Cf. ANTT, Corpo Cronológico, parte II, maço 178, documento 37.

⁶⁵ Cf. ANTT, Chancelaria de D. Sebastião e de D. Henrique, Doações, livro 11, fl. 197-197v.

Conclusão

O binómio escravos-açúcar viabilizou o povoamento e a exploração económica da ilha de São Tomé ao longo de Quinhentos, integrando-a nos circuitos comerciais europeu, africano e americano. A prosperidade vivida neste período levou D. João III a elevar a Povoação a cidade⁶⁶ e que o Papa Paulo IV, pela bula *Aequum Reputamus*, instituisse o bispado de São Tomé com jurisdição sobre as ilhas de São Tomé, Príncipe, Ano Bom, Santa Helena e o território africano entre o Rio de Santo André e o Cabo da Boa Esperança⁶⁷.

Mas o sucesso assente na cultura sacarina foi efémero, culminando, devido a uma série de factores externos e internos, no abandono das fazendas e na partida de diversos moradores para outras paragens em busca de melhor sorte.

Nos séculos XVII e XVIII São Tomé tornou-se numa região de aprovisionamento dos navios negreiros que sulcavam o Atlântico. Somente em inícios do século XIX ocorreu uma recolonização, com um aumento económico e demográfico, do território graças à introdução da plantação do café e do cacau.

Referências

Fontes

1. Manuscritas

Arquivo Nacional da Torre do Tombo

- a) Bulas, maço 23, documento 25;
- b) Cartório Notarial 7, livro de 8 de Março de 1575 a 13 de Maio de 1575, fls. 135-136;
- c) Cartório Notarial 11, livro de 25 de Fevereiro de 1593 a 25 de Maio de 1593; livro de 15 de Junho de 1592 a 11 de Setembro de 1592, fls. 128-130; livro de 7 de Julho de 1593 a 22 de Novembro de 1593, fls. 85v-88;
- d) Chancelaria de D. João III, Doações, livro 10, fls. 124v; livro 18, fls. 63v-64; livro 30, fls. 203v-204; livro 42, fls. 32, 94v-95; livro 44, fls. 4v-5 e 216; livro 46, fl. 204; livro 50, fls. 214v-215; livro 69, fl. 117;
- e) Chancelaria de D. João III, Privilégios, livro 3, fl. 261-261v;
- f) Chancelaria de D. Manuel, Doações, livro 25, fl. 126;
- g) Chancelaria de D. Sebastião e de D. Henrique, Doações, livro 9, fls. 118v-119v; livro 11, fl. 197-197v; livro 16, fl. 194-194v; livro 25, fls. 75v-76; livro 37, fls. 192v-193; livro 40, fls. 37-38;
- h) Chancelaria de D. Sebastião e de D. Henrique, Perdões e Legitimações, livro 2, fl. 138-138v;

⁶⁶ Cf. ANTT, Chancelaria de D. João III, Doações, livro 10, fs. 124v.

⁶⁷ Cf. ANTT, Bulas, 23, 25.

- i) Chancelaria de D. Sebastião e de D. Henrique, Privilégios, livro 4, fl. 128-128v; livro 9, fl. 84;
- j) Corpo Cronológico, parte I, maço 26, documento 15; maço 35, documento 3; maço 42, documento 90; maço 44, documento 101; maço 47, documentos 97 e 115; maço 49, documento 5; maço 57, documento 58; maço 63, documento 75, maço 90, documento 226;
- k) Corpo Cronológico, parte II, maço 86, documento 142; maço 90, documento 65; maço 110, documento 12; maço 124, documento 198; maço 128, documentos 3 e 69; maço 129, documento 219; maço 133, documento 149; maço 134, documento 146; maço 135, documento 7; maço 136, documento 130; maço 143, documento 148; maço 145, documentos 43 e 161; maço 147, documento 120; maço 151, documento 69; maço 156, documento 26; maço 157, documento 58; maço 161, documento 191; maço 162, documentos 9 e 51; maço 165, documento 80; maço 168, documento 9; maço 173, documentos 112 e 139; maço 174, documentos 41 e 85; maço 175, documento 46; maço 178, documentos 37, 49, 52 e 103; maço 181, documentos 70, 78, 122 e 129; maço 184, documentos 17 e 43; maço 185, documento 122; maço 188, documento 120; maço 189, documento 110; maço 190, documentos 25, 26 e 106; maço 191, documento 110; maço 195, documento 42; maço 202, documento 136; maço 204, documento 111; maço 205, documento 9; maço 207, documentos 15 e 45; maço 210, documento 91; maço 219, documento 21;
- l) Corpo Cronológico, parte III, maço 11, documentos 75 e 102
- m) Núcleo Antigo, 509, 748

2. Impressas

Códice de Valentim Fernandes (1997). Leitura paleográfica, notas e índice pelo académico de número José Pereira da Costa. Lisboa: Academia Portuguesa da História.

Descobrimientos Portugueses. Documentos para a sua história, 1461-1500 (1988). Publicados e prefaciados por João Martins da Silva Marques, 3 vols. Lisboa: Instituto Nacional de Investigação Científica.

Monumenta Missionaria Africana. África Ocidental (1955-1988). Coligida e anotada pelo Padre António Brásio, 1.^a e 2.^a série, 15 + 6 vols. Lisboa: Agência Geral do Ultramar, Academia Portuguesa da História.

Pinto, Manuel do Rosário (2006). *Relação do Descobrimento da Ilha de São Tomé*. Fixação do texto, introdução e notas por Arlindo Manuel Caldeira. Lisboa: Centro de História de Além-Mar.

Portugaliae Monumenta Africana (1993-2002). Lisboa: Instituto de Investigação Científica Tropical, Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimientos Portugueses, Imprensa Nacional-Casa da Moeda.

Viagens de um piloto português do século XVI à costa de África e a São Tomé (2000). Introdução, tradução e notas por Arlindo Manuel Caldeira. Lisboa: Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimientos Portugueses.

Estudos

Albuquerque, Luís (1989). *Portugal no Mundo*. 6 vols. Lisboa: Alfa.

Ballong-Wen-Mewuda, J. Bato'ora (1993). *São Jorge da Mina 1482-1637. La vie d'un comptoir portugais en Afrique Occidentale*. 2 vols. Lisboa-Paris: Fondation Calouste Gulbenkian/Centre Culturel Portugais, **Commission Nationale pour les Commemorations des Decouvertes Portugaises**.

Ballong-Wen-Mewuda, J. Bato'ora (1990). Le role de São Tomé dans l'établissement et le développement du commerce portugais dans le Golfe de Guinée aux XV et XVI Siècles. In *Actes du Colloque "La Découverte, Le Portugal et l'Europe"* (Paris, 1988) (pp. 159-172). Paris: Fondation Calouste Gulbenkian e Centre Culturel Portugais.

Caldeira, Arlindo Manuel (2000). *Mulheres, Sexualidade e Casamento em São Tomé e Príncipe (séculos XV-XVIII)*. 2.^a ed. Lisboa: Cosmos.

Campos, Ezequiel de (1956). Modificação do Ambiente das Ilhas de S. Tomé e Príncipe. *Boletim da Sociedade de Geografia de Lisboa*, série 74 (4-6), Abril-Junho, pp. 141-150.

Everaert, John (2000). Flandes y el Atlántico: de las islas a las orillas del océano (1580-1648). In Antonio de Béthencourt Massieu (coord), *IV Centenario del ataque de Van der Does a Las Palmas de Gran Canaria (1999)* (pp. 300-314). *Coloquio Internacional 1580-1648*. S.l.: Ediciones del Cabildo de Gran Canaria.

Everaert, John & Stols, Eddy (dir.) (1999). *Flandres e Portugal na confluência de duas culturas*. Lisboa: INAPA.

Henriques, Isabel Castro (2004). *Os pilares da diferença. Relações Portugal-África séculos XV-XX*. Lisboa: Caleidoscópio e Centro de História da Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa.

Henriques, Isabel Castro (2000). *São Tomé e Príncipe. A invenção de uma sociedade*. Lisboa: Vega.

Henriques, Isabel Castro (1989). Os Portugueses e a reconstrução do mundo das plantas: o exemplo africano nos séculos XV e XVI. In *Congresso Internacional Bartolomeu Dias e a sua época. Actas*, vol. III – *Economia e comércio marítimo* (pp. 363-386). Porto: Universidade do Porto e Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimientos Portugueses.

Henriques, Isabel Castro (1987). Ser escravo em S. Tomé no século XVI: uma outra leitura do mesmo quotidiano. *Revista Internacional de Estudos Africanos*, 6-7, pp. 167-178.

Henriques, Isabel Castro & Margarido, Alfredo (1989). Os italianos como revelador do projecto político português nas ilhas atlânticas (séculos XV e XVI). *Ler História*, 16, pp. 29-50.

História e Tecnologia do Açúcar (2000). Funchal: Centro de Estudos de História do Atlântico e Secretaria Regional do Turismo e Cultura.

Matos, Artur Teodoro de & Pinheiro, Luís da Cunha (2004). A ilha de São Tomé no reinado de D. João III. In *D. João III e o Império. Actas do Congresso Internacional comemorativo do seu nascimento*. Lisboa: Centro de História de Além-Mar & Centro de Estudos dos Povos e Culturas de Expressão Portuguesa, pp. 435-451.

Nova História da Expansão Portuguesa (2005). Coord. A. H. de Oliveira Marques e Joel Serão, vol. III – *A Colonização Atlântica*, 2 tomos, dir. Artur Teodoro de Matos. Lisboa: Editorial Estampa.

Pinheiro, Luís da Cunha (2007). A produção açucareira na ilha de São Tomé (1520-1550). In Avelino de Freitas de Meneses, João Paulo Oliveira e Costa (coord.). *O reino, as ilhas e o mar oceano. Estudos em homenagem a Artur Teodoro de Matos* (pp. 585-621), vol. 2. Lisboa/Ponta Delgada: Universidade dos Açores, Centro de História de Além-Mar.

Pinheiro, Luís da Cunha (2006). A conflitualidade social e institucional em São Tomé ao longo do século XVI. In *Actas do Congresso Internacional O Espaço atlântico de Antigo Regime: poderes e sociedades, Lisboa, 2 a 5 de Novembro de 2005*. http://cvc.instituto-camoes.pt/index.php?option=com_docman&task=cat_view&gid=76&Itemid=69.

Rau, Virgínia (1971). O açúcar de S. Tomé no segundo quartel do século XVI. In *Elementos de História da ilha de S. Tomé (Em comemoração do V Centenário do Descobrimento)* (pp. 7-43). Lisboa: Centro de Estudos da Marinha.

Santos, Catarina Madeira (1996). A Formação das estruturas fundiárias e a territorialização das tensões sociais: S. Tomé, primeira metade do século XVI. *Studia*, 54-55, pp. 59-91.

Silva, Maria Teresa Marques Madeira da (1998). *Estudo Morfológico da Cidade de São Tomé no Contexto Urbanístico das Cidades Insulares Atlânticas de Origem Portuguesa*. Dissertação de mestrado em Desenho Urbano apresentada ao Instituto Superior de Ciências do Trabalho e da Empresa, Lisboa, Portugal.

Sousa, Celso Baptista de (1990). *S. Tomé e Príncipe. Do descobrimento aos meados do século XVI: desenvolvimento interno e irradiação no Golfo da Guiné*. Dissertação de mestrado em História Moderna apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa, Portugal.

Tenreiro, Francisco (1961). *A ilha de São Tomé*. Lisboa: Junta de Investigações do Ultramar.

Vieira, Alberto (org.) (2004). *Açúcar. Terminologia, conceitos básicos e informações de apoio à investigação*. Funchal: Centro de Estudos de História do Atlântico e Associação Internacional de História e Civilização do Açúcar.