



História, Ciências, Saúde - Manguinhos

ISSN: 0104-5970

hscience@coc.fiocruz.br

Fundação Oswaldo Cruz

Brasil

de Bivar Marquese, Rafael

A Ilustração luso-brasileira e a circulação dos saberes escravistas caribenhos: a montagem da
cafeicultura brasileira em perspectiva comparada

História, Ciências, Saúde - Manguinhos, vol. 16, núm. 4, outubro-diciembre, 2009, pp. 855-880

Fundação Oswaldo Cruz

Rio de Janeiro, Brasil

Disponível em: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=386138046002>

- Como citar este artigo
- Número completo
- Mais artigos
- Home da revista no Redalyc



Sistema de Informação Científica

Rede de Revistas Científicas da América Latina, Caribe, Espanha e Portugal

Projeto acadêmico sem fins lucrativos desenvolvido no âmbito da iniciativa Acesso Aberto

A Ilustração luso-brasileira e a circulação dos saberes escravistas caribenhos: a montagem da cafeicultura brasileira em perspectiva comparada

*Luso-Brazilian
Enlightenment and the
circulation of Caribbean
slavery-related knowledge:
the establishment of the
Brazilian coffee culture from
a comparative perspective*

Rafael de Bivar Marquese

Professor da Faculdade de Filosofia, Letras e
Ciências Humanas/Universidade de São Paulo
Av. Professor Lineu Prestes, 338
CEP 05508-900 – São Paulo – SP – Brasil
marquese@usp.br

Recebido para publicação em outubro de 2008.
Aprovado para publicação em fevereiro de 2009.

MARQUESE, Rafael de Bivar. A Ilustração luso-brasileira e a circulação dos saberes escravistas caribenhos: a montagem da cafeicultura brasileira em perspectiva comparada. *História, Ciências, Saúde – Manguinhos*, Rio de Janeiro, v.16, n.4, out.-dez. 2009, p.855-880.

Resumo:

A geração dos ilustrados luso-brasileiros encarou a agricultura escravista caribenha como o modelo a ser emulado na América portuguesa. Para tanto, traduziram e publicaram, na virada do século XVIII para o XIX, alguns textos elaborados nas Antilhas. Nesse escopo reformista, a cafeicultura ocupou lugar de destaque. Para compreender o papel desses saberes na montagem da cafeicultura brasileira, comparam-se os casos de Brasil e Cuba. Pretende-se demonstrar que, na colônia espanhola, implantou-se de fato a planta produtiva cafeeira de Santo Domingo, e no Brasil, criou-se uma planta, lastreada em novos padrões de gestão agrícola fundados em saberes locais.

Palavras-chave: cafeicultura; escravidão; Brasil; Cuba; Santo Domingo.

Abstract

The generation of enlightened Luso-Brazilians saw Caribbean slavery agriculture as the model to be emulated in Portuguese America. To do so, at the turn of the eighteenth to the nineteenth centuries, they translated and published some texts originally elaborated in the Antilles. In this reformist environment, the coffee culture occupied a place of prominence. To understand the role of this knowledge in establishing the Brazilian coffee culture, the Brazilian case is compared with the Cuban. The intent is to demonstrate that in the Spanish colony, the productive coffee plan of Santo Domingo was implanted, while in Brazil a plan was created, supported by new standards of agricultural management that were founded on local knowledge.

Keywords: coffee culture; slavery; Brazil; Cuba; Santo Domingo.

Dentro do escopo reformista da Ilustração luso-brasileira, que pretendia dinamizar a economia do Império português – notadamente de sua porção americana – por meio da diversificação da pauta de exportações e do incremento na produção dos artigos já explorados, a agricultura escravista caribenha foi tomada como o modelo a ser emulado (Galloway, 1979; Marquese, 2004). A atitude pode ser observada com clareza nas escolhas que levaram à composição da famosa coleção *O Fazendeiro do Brasil*, editada entre 1798 e 1806 pelo botânico mineiro frei José Mariano da Conceição Veloso. Encarregado por dom Rodrigo de Sousa Coutinho, secretário de Estado da Marinha e dos Domínios Ultramarinos a partir de 1796, de colocar à disposição dos vassalos brasileiros o que de melhor fora escrito sobre os diferentes gêneros agrícolas passíveis de serem cultivados na América, Veloso recorreu basicamente a publicações inglesas e francesas. Salvo poucas exceções, os textos que Veloso inseriu n’*O Fazendeiro* foram traduções de trabalhos que representavam a ponta dos saberes escravistas – isto é, técnicas agronômicas, maquinário de processamento e métodos de administração dos escravos – elaborados nas possessões caribenhas inglesas e francesas ao longo do século XVIII.

O café ocupou lugar de destaque na coleção. De seus 11 volumes, dois foram dedicados exclusivamente ao produto, algo que só teve equivalente com o açúcar e o anil (os demais cuidaram do algodão, do cacau, da cochonilha, das especiarias e da pecuária). O primeiro deles trouxe uma miscelânea de textos compostos por diferentes autores, que versaram sobre a produção e o comércio do café, tanto em terras banhadas pelo Índico como em diferentes colônias do Atlântico (Guiana Francesa, Santo Domingo, Jamaica). O segundo volume, por sua vez, foi reservado a um único trabalho: o manual de Pierre-Joseph Laborie, *The coffee planter of Saint Domingo*, publicado originalmente em inglês apenas dois anos antes da tradução para o português.

Na avaliação de Veloso, a obra de Laborie representava não apenas o melhor tratado sobre o café, mas poderia igualmente servir a outros setores, uma vez “que os termos em que ela foi concebida e executada a faz merecedora de ser acolhida como um modelo digno de ser imitado em todas as outras granjearias de igual porte, que requeiram um tal tráfego de máquinas, substituindo-se à palavra café a de anil, açúcar, e às máquinas, as que forem próprias” (Laborie, 1800, p.VIII). A avaliação do botânico mineiro foi de fato precisa. Durante grande parte do século XIX, o manual de Laborie foi reputado como a grande referência sobre o assunto. Em 1866, por exemplo, tratando da cafeicultura no Ceilão britânico, William Augustus Sabonadière (1875) considerava o manual de Laborie a melhor peça já escrita sobre o assunto.

O evento que motivou Laborie a compor seu manual foi o mesmo que impulsionou parte considerável da atuação governativa de dom Rodrigo de Sousa Coutinho à frente da Secretaria dos Domínios Ultramarinos e, também, da ação editorial de frei Veloso: o levante dos escravos da colônia francesa de Santo Domingo. Se Laborie concebeu seu texto como uma espécie de oferta de gratidão pela invasão britânica de Santo Domingo, mirando as potencialidades da cafeicultura na Jamaica, dom Rodrigo e frei Veloso viam nele uma grande oportunidade para aproveitar o vácuo no mercado mundial dos artigos tropicais causado pela revolução escrava. No caso específico do café, contudo, os produtores escravistas do Brasil demoraram a responder à aposta dos burocratas e ilustrados luso-brasileiros. Em

1800 o café estava bem atrás do açúcar, do tabaco, do algodão e do arroz na pauta das exportações da América portuguesa (Arruda, 1986). A cafeicultura brasileira só passou a crescer de forma consistente na década de 1810, só se verificando seu verdadeiro salto na seguinte (Marquese, Tomich, no prelo).

Em vista dessas informações, cabe formular a pergunta: qual o papel dos saberes escravistas caribenhos transmitidos pelos ilustrados luso-brasileiros, na montagem da cafeicultura brasileira? Trata-se, sem dúvida, de questão relevante, mas pouco enfrentada pelos especialistas. Uma exceção se encontra no campo da história da arquitetura. Marcos Carrilho (2006), em trabalho inovador sobre as fazendas de café no fundo do Vale do Paraíba paulista, afirmou que o manual de Laborie “certamente foi a referência mais importante para o desenvolvimento da cultura do café no Brasil” (p.61), enxergando uma série de continuidades entre as prescrições do autor de Santo Domingo com as práticas empregadas pelos cafeicultores brasileiros (Carrilho, 1994, p.47-48). Do mesmo modo, Vladimir Benincasa (2007), em ampla pesquisa sobre as fazendas de café na província e no estado de São Paulo, afirma que nos ‘primórdios’ da cafeicultura no Vale do Paraíba “as chamadas memórias para o cultivo de café é que viriam a suprir a falta de intimidade do agricultor brasileiro com o cafeeiro e as instalações necessárias a seu beneficiamento. Um dos mais importantes manuais da cafeicultura, que teve boa difusão no meio rural brasileiro, foi a obra ‘O fazendeiro de café da ilha de São Domingos’, de P. Laborie” (p.32).

O enquadramento comparativo pode fornecer um bom caminho para responder à pergunta, aquilatando-se assim a correção das assertivas dos historiadores da arquitetura. Para tanto, a colônia espanhola de Cuba representa um caso ideal. Tal como seus pares luso-brasileiros, burocratas, ilustrados espanhóis e elites crioulas apresentavam em finais do século XVIII uma plataforma de dinamização da economia insular que tomava o Caribe inglês e francês como modelo para a reforma. Afora isso, no caso específico da cafeicultura, o crescimento da produção cubana também ocorreu no vácuo da Revolução de Santo Domingo, ou seja, na virada do século XVIII para o XIX. Tampouco Laborie demorou a ser vertido para o castelhano: em 1810, publicou-se, em Havana, uma versão de seu manual, com o título *Cultivo del cafeto* (Laborie, 1820).

Pretendo demonstrar que, em Cuba, implantou-se de fato a planta produtiva cafeeira de Santo Domingo, tal como veiculada pelo manual de Laborie, sobretudo pelos refugiados franceses que para lá se dirigiram após 1791. A colônia espanhola representou, desse modo, o termo lógico da planta proposta por Laborie. No Brasil, criou-se – ao contrário do que afirmam os especialistas em história da arquitetura – uma nova planta produtiva, lastreada em novos padrões de gestão agrícola, fundados em saberes elaborados localmente.

Na primeira parte deste artigo, apresento o modelo de Laborie; na segunda, discuto os procedimentos adotados em Portugal e Cuba na tradução de seu manual, a montagem da produção cafeeira na colônia espanhola e o padrão técnico dos cafezais no maciço da Tijuca, fundados após a fuga da família real portuguesa para o Rio de Janeiro. Na última parte, examino a ruptura que a cafeicultura escravista do Vale do Paraíba trouxe em relação ao modelo pretérito de Santo Domingo, e exploro brevemente as implicações mais amplas dessa modificação.

Pierre-Joseph Laborie e o modelo de Santo Domingo

A apropriação do cafeeiro pelos poderes ocidentais dependeu das redes formadas pelos jardins de aclimação metropolitanos (Beinart, Hugues, 2007, p.24-25). Originalmente granjeado e comercializado apenas pelos árabes, o café tornou-se alvo, já no século XVII, dos interesses coloniais europeus, que, por meio de instituições como o Jardim Botânico de Amsterdã e o Jardin des Plantes, de Paris, lograram apreender os segredos do arbusto, transplantando-o com sucesso para suas possessões ultramarinas (Martins, 2008, p.26-27). Nas primeiras décadas do século XVIII, as colônias holandesas de Java e Suriname e a Martinica francesa despontaram como produtoras de porte, capazes de responder a parte considerável da demanda metropolitana. O salto na produção europeia, contudo, só veio com o deslanche cafeeiro da colônia francesa de Santo Domingo, verificado após a Guerra dos Sete Anos (1755-1763). Na década de 1740, franceses e holandeses produziam, naquelas colônias, cerca de seis mil toneladas métricas anuais (Samper, Fernando, 2003, p.412; May, 1972). As exportações de Santo Domingo, por sua vez, pularam do patamar de cerca de 3.100 toneladas em 1755, para perto de 32 mil toneladas em 1790. Na última data, a produção dos franceses nas Antilhas e no Índico (Santo Domingo, Martinica, Guadalupe, Caiena, Reunión) somava cerca de 48 mil toneladas, algo equivalente a 70% do total mundial, estimado em 69.400 toneladas. Como se vê, às vésperas da revolução, Santo Domingo era responsável por quase metade da produção mundial de café (González Fernández, 1989, p.154; Trouillot, 1982, p.337).

Tal foi o contexto econômico da elaboração do manual de Pierre-Joseph Laborie. Nascido no Cap François, em 1744, Laborie investiu no setor cafeeiro a partir da década de 1770, destacando-se como produtor na paróquia de Borgne. Na avaliação de Moreau de Saint-Méry (1797, v.1, p.680), o café obtido nessa paróquia era considerado o melhor da parte norte da colônia. Ademais, sua conversão em zona cafeeira era relativamente recente: em 1743, a população total da paróquia não ultrapassava 800 pessoas, que produziam, para exportação, apenas anil; às vésperas da revolução, contava com 412 brancos, 282 libertos e 5.742 escravos, empregados em 117 *plantations* cafeeiras, contra apenas duas anileiras e nenhum engenho de açúcar.

A respeito do contexto intelectual, não se sabe ao certo se Laborie foi membro da Société Royale des Sciences et des Arts du Cap François (mais conhecida como *Cercle des Philadelphes*), mas pode-se afirmar que sua rede de amizades e relações o colocou em contato próximo com o que ali se discutia.¹ Como demonstrou o cuidadoso estudo de James McClellan (1992), na década de 1780 Santo Domingo era não só a mais rica colônia escravista europeia do Novo Mundo, mas também um dos maiores centros científicos do hemisfério ocidental.

A melhor expressão do avanço científico de Santo Domingo no Antigo Regime foi justamente o estabelecimento de uma instituição como o *Cercle des Philadelphes*. Seu objetivo central era elaborar um corpo de conhecimentos científicos que fosse útil aos colonos, contribuindo assim para o aumento da prosperidade da colônia. O programa da sociedade previa a compilação de informações sobre a história natural e a economia de Santo Domingo, a realização de estudos sobre doenças tropicais, pesquisas sobre aclimação de

novas espécies vegetais e animais, e investigações sobre técnicas agrícolas e manufatureiras. Na instituição, que contou com a participação ativa de vários proprietários rurais envolvidos diretamente na exploração de escravos, foram elaborados alguns dos principais textos dos saberes escravistas do mundo atlântico de então: basta lembrarmos o famoso manual açucareiro de Jacques-François Dutrône, de 1790, ou o tratado sobre a cochinilha da lavra de Thierry de Menonville, de 1787, ambos vertidos ao português por frei Velloso (Dutrône, 1801; Ferraz, 2007). Para nossos fins, importa destacar que o manual de Laborie afinou-se aos princípios mais amplos que regeram a composição dos trabalhos agronômicos produzidos no *Cercle des Philadelphes*.

O início da Revolução Francesa trouxe Laborie para o primeiro plano da ação política. Advogado de formação, tinha experiência política devido a seus serviços como secretário da *Chambre d'Agriculture* do Cap François. Estando em Paris em 1790, foi nomeado procurador-geral do *Conseil Supérieur* do Cap, e, no ano seguinte, eleito deputado para a Assembleia Nacional pela província do norte. Ativo membro do *lobby* pró-escravista na França (Geggus, 1989, p.1295), ao regressar a Santo Domingo foi um dos muitos colonos franceses a apoiar a invasão britânica de 1793. Com a vitória de Toussaint L'Ouverture, em 1798, refugiou-se na Jamaica, onde faleceu dois anos depois. *The coffee planter of Saint Domingo* traduziu com precisão as escolhas políticas de seu autor. Laborie esclareceu, no prefácio, que oferecia a obra em inglês como sinal de gratidão pelo auxílio britânico aos senhores de escravos franceses e, também, para que pudesse ser útil aos proprietários jamaicanos, público leitor ao qual se destinava e até então ignorante a respeito dos segredos da produção cafeeira de Santo Domingo (Laborie, 1798, p.IV).²

Laborie dividiu seu tratado em quatro capítulos, que abordam a escolha e o preparo dos terrenos para o plantio do café, a construção e distribuição dos edifícios, a cultura e o processamento dos grãos, e, por fim, a administração dos escravos (Laborie, 1798). Para os propósitos deste artigo, cabe destacar três pontos. O primeiro se refere às técnicas agronômicas. Ao traduzir as práticas efetivamente empregadas em Santo Domingo, Laborie encampou o padrão básico de manejo do cafezal criado pelos europeus no oceano Índico em princípios do século XVIII, isto é, o plantio em alinhamento e o decote dos cafeeiros ao atingir a altura de um homem adulto, acrescentando ao método a disposição em quincunces, “cuja vantagem é unir as fileiras, e por consequência ganhar terreno” (Laborie, 1800, p.159; Figura 1).

O afastamento-padrão veiculado por Laborie (1800, p.162), de seis pés quadrados por quincunce, significava cerca de 15.700 arbustos por alqueire geométrico (48.400m²). Para a colheita, Laborie recomendava o sistema de tarefas clássico (Morgan, 1988). Cada escravo deveria recolher diariamente uma determinada quantidade de cerejas, estipulada conforme a distância entre o cafezal e as instalações de beneficiamento e a quantidade de trabalhadores disponíveis para a safra. Como estímulo, concedia-se tempo livre ao término da tarefa, sendo a prática da derriça – com a consequente apanha indiscriminada de frutos verdes e maduros – interdita com vistas à melhoria do produto final (Laborie, 1800, p.217-218).

O segundo ponto a destacar é o fato de o sistema de colheita articular-se diretamente ao método de processamento adotado. O beneficiamento do café consiste na separação dos dois invólucros que revestem a semente, a polpa e o pergaminho. Laborie anotou,

primeiramente, a prática comum do beneficiamento “em cerejas”: após serem colhidos, os frutos eram postos a secar ao sol em grandes terreiros, até se tornarem completamente secos e as polpas, quebradiças, dando-se em seguida a separação entre os dois revestimentos e o grão de café. No entanto não foi esse o processo que recomendou. Dada a alta pluviosidade caribenha, Laborie – seguindo a prática de cafeicultores renomados – propôs o que por lá se denominava ‘preparação em casca’, conhecido no Brasil como ‘via úmida’. Nesse método, a polpa dos frutos era imediatamente retirada após a colheita por uma máquina despolpadora acionada por energia manual ou hidráulica (Figura 2). Envolvidos apenas pelo pergaminho, os grãos eram lavados, em seguida, durante 24 horas em tanques com água corrente, com o duplo propósito de tirar a goma das sementes e separar os grãos maduros dos cochos, que ao serem colocados nesses tanques subiam à superfície – esses grãos, apartados dos maduros, davam um café de qualidade inferior. Após a lavagem, os grãos em pergaminho eram depositados nos terreiros (ou plataformas de secar, nome que lhes era dado nas Antilhas francesas) até ficarem completamente secos, quando se procedia à retirada final do pergaminho nos moinhos de descascar (Figura 3), encerrando-se o processo com a escolha dos grãos e o seu ensacamento (Laborie, 1800, p.67-86).

Por fim, o terceiro ponto refere-se ao método de beneficiamento prescrito, que exigia, para ser bem-sucedido, a adequação espacial da fazenda. Isso pode ser observado, em primeiro lugar, na construção dos terreiros. As demandas do processo produtivo (retirada da polpa, lavagem, secagem, retirada do pergaminho) impunham a correta disposição dos terreiros no conjunto dos edifícios. Em terrenos inclinados, por exemplo, eles seriam construídos em cortes de anfiteatro, seguindo o fluxo do beneficiamento. Do mesmo modo, os terreiros deveriam ser ajustados às dimensões dos cafezais e ao ritmo da colheita. “Assim – esclareceu Laborie – sendo o tempo da colheita mais longo, menor superfície é precisa”. Nota-se, aqui, como a organização do processo de trabalho se harmonizava à arquitetura industrial: no sistema de tarefas prescrito, a determinação categórica para escolha apenas de frutos maduros significava que um mesmo cafezal seria necessariamente colhido várias vezes ao longo da safra. Laborie (1800, p.118-125) finalizou suas considerações sobre os terreiros oferecendo instruções minuciosas sobre levantamento dos muros de contenção, compactação, nivelamento do solo, inclinação, calçamento e construção de bordas circulares no centro dos terreiros, para as cabanas cônicas de proteção contra as chuvas.

O cuidado com a apresentação de todos os passos necessários à construção e distribuição dos edifícios foi mais além. O texto do manual se fez acompanhar – bem ao estilo cognitivo da Ilustração (Le Bot, 1979, p.54-69) – de algumas pranchas, em que eram apresentadas plantas arquitetônicas de duas grandes fazendas de Santo Domingo, com indicação exata da localização dos edifícios e, em uma delas, também dos cafezais, das matas e dos pastos. Vale examinar rapidamente duas dessas pranchas. Segundo Laborie, a simetria era o princípio que deveria guiar a implantação da propriedade, tanto na organização dos campos como em sua sede. Para tanto, expôs o plano de uma *habitation* que considerava modelar. Como se vê na Figura 4, a propriedade em tela seria dividida simetricamente em três partes: (1) os cafezais, localizados à esquerda; (2) as reservas de mata, à direita; e (3) o centro da *habitation*, ocupada com instalações de beneficiamento e moradia (A), terrenos de cultivo de prados artificiais (B), provisões (C), bananeiras (D), pastos (G) e roças próprias dos escravos (F).

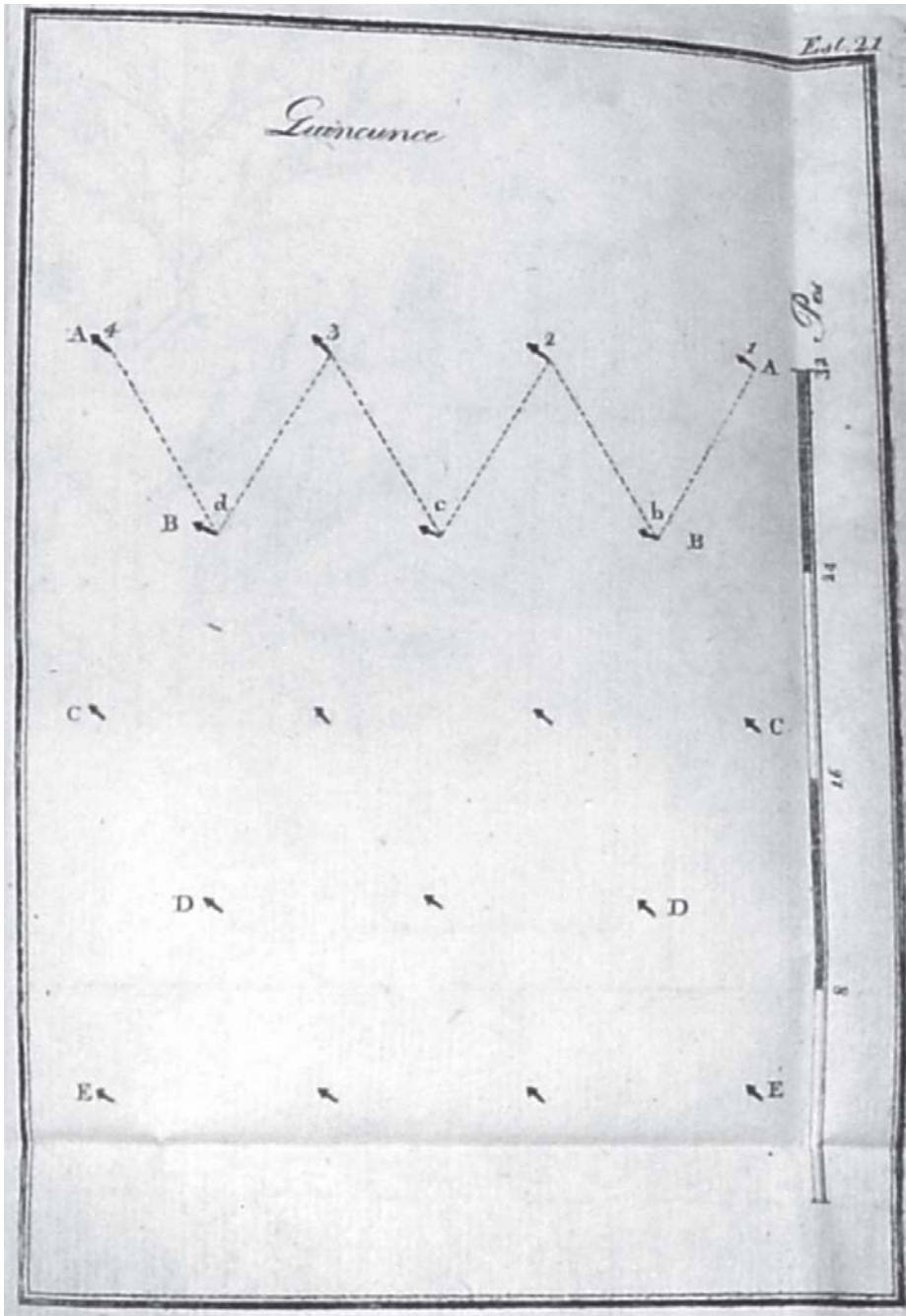


Figura 1: Plantio em quincunce (Laborie, 1800)

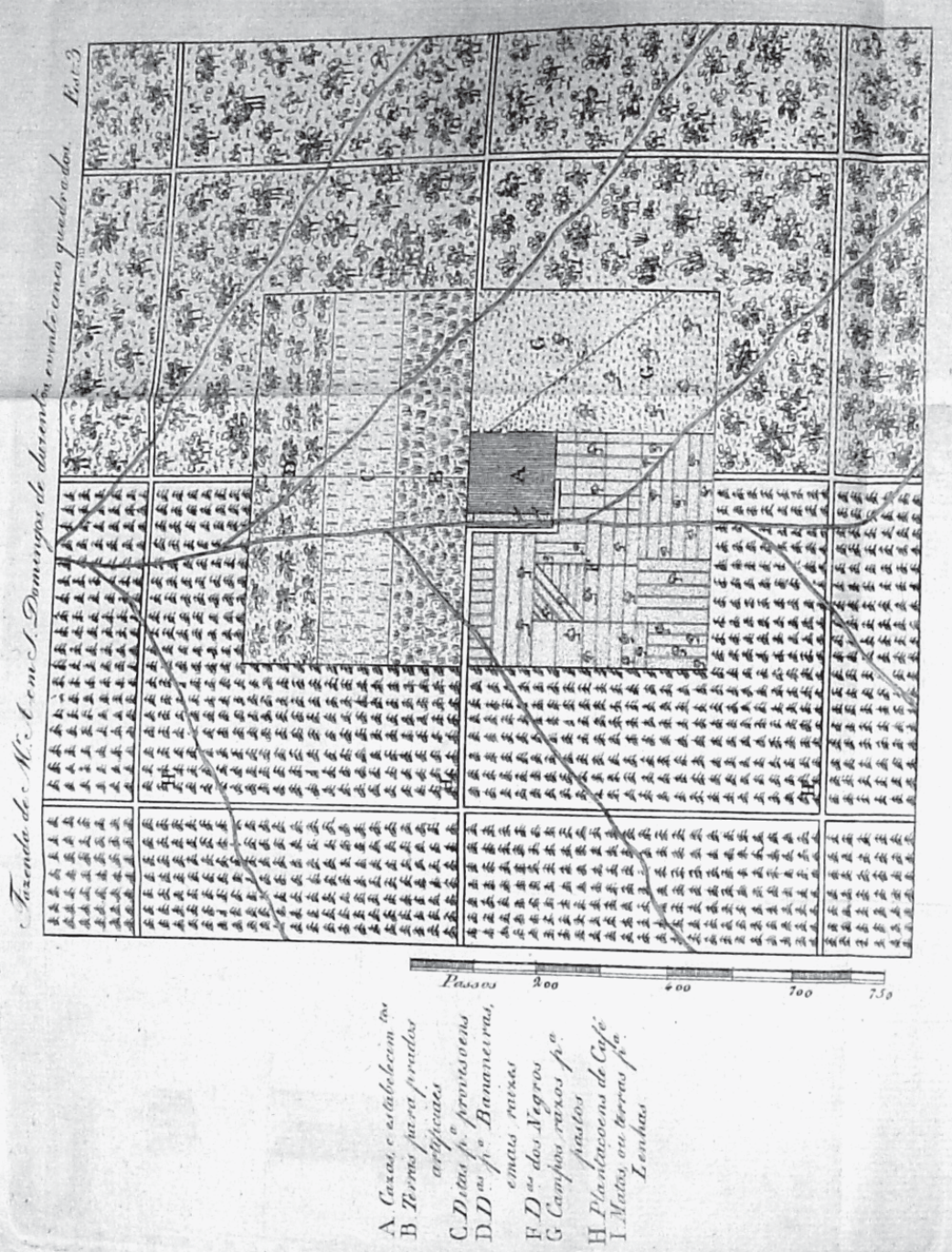


Figura 4: Plano de uma habitation cafeeira (Laborie, 1800)

Conforme se nota pela escala, a propriedade teria cerca de 1.500 passos quadrados (passo inglês = 0,762m), ou seja, cerca de 27 alqueires geométricos. Laborie não informou o número de escravos, mas, observam-se na planta detalhada da sede da *habitation* sessenta unidades habitacionais, construídas conforme o modelo de moradia escrava que prescrevera (Laborie, 1800, p.136; Figura 5, L); como seriam alocados três cativos em cada unidade, calcula-se que poderiam residir, nessa propriedade, por volta de 180 escravos. O espaço cafeeiro expresso nesses planos traduzia preocupação com o tratamento paisagístico da *plantation*, estritamente articulado ao disciplinamento de seu espaço material e social. A casa de vivenda, contendo a tulha (A), ocuparia o centro de todo o conjunto, o que permitiria ao proprietário o controle visual do processo produtivo (terreiros de secagem K acoplados ao engenho E), das hortas (B), do hospital (D) e das senzalas (L). Nas palavras de Laborie (1800, p.104-105), “as casas ... devem ser de maneira situadas que possa o senhor ver tudo, ouvir e dar ordem”.

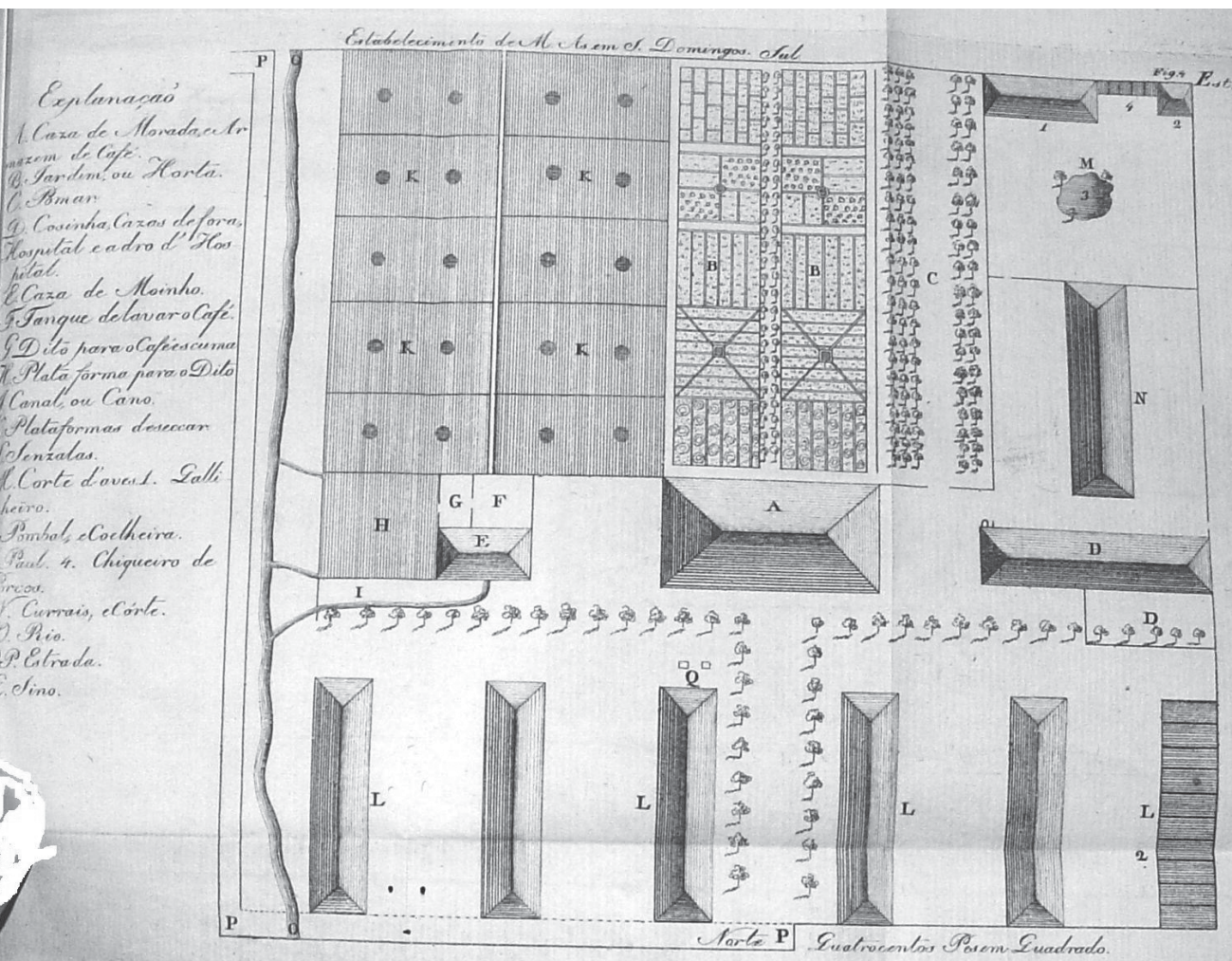


Figura 5: Detalhe da sede (Laborie, 1800)

Traduzindo Laborie: os *cafetales* cubanos e os cafezais da Tijuca

A qualidade do tratado de Laborie e o peso que a produção cafeeira de Santo Domingo tivera no mercado mundial até o início da revolução escrava rapidamente chamaram a atenção dos homens de letras no universo ibérico. A tradução para o português, lançada em 1800, foi quase imediata à edição original, ao passo que, em Cuba, foi impressa uma tradução para o castelhano ainda na primeira década do século XIX. Houve, contudo, contraste sensível entre esses dois trabalhos editoriais.

A tradução cubana foi preparada nos marcos da Sociedade Econômica dos Amigos do País e do Real Consulado de Havana, instituições ilustradas, fundadas na década de 1790 por senhores de escravos e autoridades coloniais conforme o modelo das congêneres metropolitanas, cujo objetivo básico era promover a dinamização da economia escravista da ilha (Álvarez Cuartero, 2000, p.16). Pablo Boloix foi quem mais se destacou na promoção da cafeicultura nessas duas instituições. Em 1797, por exemplo, realizou, a pedido delas, um inventário das unidades cafeeiras da região ocidental da ilha, procurando identificar as que poderiam servir de modelo para os que pretendiam investir no setor (Van Norman Jr., 2005, p.65-69). Como parte desses esforços e de seu envolvimento com a cafeicultura, Boloix cuidou pessoalmente da tradução do manual de Laborie, cuja primeira edição em castelhano veio a lume em 1810 (Laborie, 1820, p.112). Destaca-se, portanto, a participação ativa dos senhores de escravos cubanos na tarefa, em quadro institucional semelhante ao do *Cercle des Philadelphes* de Santo Domingo.

A edição em português foi mais precoce, mas, por outro lado, não envolveu rede institucional que contasse com a participação ativa dos senhores de escravos da América portuguesa. Com efeito, a gigantesca atividade editorial tocada adiante por frei Veloso em Portugal, com suporte financeiro e político garantido por dom Rodrigo de Sousa Coutinho (Curto et al., 1999), não esteve atrelada às demandas imediatas dos que investiam na exploração escravista. Veloso cercou-se de muitos ex-estudantes de Coimbra oriundos do Brasil para as tarefas editoriais que comandou; nenhum deles, contudo, se comportou como representante direto dos interesses escravistas americanos. Vejamos o caso da tradução do manual de Laborie, a cargo de Antonio Carlos Ribeiro de Andrada, irmão de José Bonifácio. Há, a respeito, o depoimento – citado pela historiadora Maria de Lourdes Vianna Lyra (1994, p.84) – bastante significativo de José Feliciano Fernandes Pinheiro, um dos estudantes brasileiros que gravitavam em torno de Veloso:

Encontrando-me um dia com Antonio Carlos, meu patrício e amigo, que igualmente vivia desempregado, referiu-me que Manuel Jacinto Nogueira da Gama o convidara a entrar de colaborador em um estabelecimento literário e tipográfico que se fundara ... denominado Arco do Cego. A direção do estabelecimento criado sob as vistas e proteção do Ministro de Ultramar D.Rodrigo de Sousa Coutinho, era confiada ao padre-mestre fr. J.M. Conceição Veloso ... que estava como pensionista do Estado, incumbido de procurar companheiros que o coadjuvassem naquela empresa literária. As vantagens oferecidas eram aposentamento no edifício, compreendendo as despesas de mesa, e sobretudo o conhecimento de nossas habilidades pelo governo. Tínhamos por obrigação fazer a tradução das obras que nos designassem.

Como veremos adiante, em duas décadas Nogueira da Gama se destacaria como grande cafeicultor no Vale do Paraíba, mas em 1800 era apenas um jovem desempregado em Lisboa, sem conexões diretas com o universo da produção escravista da América portuguesa. O mesmo se pode afirmar sobre Antonio Carlos, filho de uma família de ricos comerciantes de Santos, e de todos os demais que participaram da empreitada comandada por Veloso. O pressuposto subjacente à ação editorial encomendada por dom Rodrigo de Sousa Coutinho era o de que os produtores escravistas da América portuguesa, ignorantes e atrasados em matéria agrônômica, necessitavam de mão forte, segura e ilustrada para guiá-los na modernização de seus empreendimentos, mão que só poderia ser fornecida pelos letrados a serviço do Estado. Veloso explicitou essa concepção já no prefácio do primeiro volume d'O Fazendeiro do Brasil, dedicado ao príncipe regente dom João. Em seus termos,

venho dar conta do trabalho, do qual em seu Augusto Nome fui incumbido, a saber: de ajuntar, e trasladar em português todas as memórias estrangeiras que fossem convenientes aos estabelecimentos do Brasil, para o melhoramento da sua economia rural, e das Fábricas que dela dependem, pelos quais ajudados, houvessem de sair do atraso e atonia em que atualmente estão, e se pusessem ao nível com os das Nações nossas vizinhas, e ricas do mesmo Continente, assim na quantidade, como na qualidade de seus gêneros e produções (Veloso, 1798, prefácio).

As diferenças institucionais presentes no ato de tradução do manual de Laborie são sugestivas para compreender seu destino em Cuba e no Brasil. Em que pesem uma remuneração generosa para editor e tradutores e o apuro gráfico adotado, a tradução de Laborie para o português foi incompleta: o quarto capítulo da edição original, que apresentava a seus leitores as linhas gerais da teoria antilhana da administração dos escravos (Marquese, 2004, p.129-167), desapareceu d'O Fazendeiro do Brasil. Ou seja, naquilo que eventualmente mais poderia interessar a quem comandava grandes grupos de trabalhadores escravizados, a versão de Veloso e Antonio Carlos pouco oferecia. Não surpreende, portanto, o quase completo desinteresse das classes senhoriais da América portuguesa pela coleção. Sua difusão foi um completo fiasco, a começar pelo fato de que, como bem lembrou Manuela Domingos (1999, p.102), “o equilíbrio financeiro [da atividade editorial] não constituía preocupação para frei Mariano”. Em vista dos poucos exemplares vendidos, as autoridades coloniais resolveram distribuir gratuitamente os volumes da coleção para os colonos brasileiros. Mesmo assim, a estratégia não funcionou: há várias indicações a respeito do descaso dos senhores rurais pelos exemplares que lhes foram dados (Dias, 2005, p.111-112).

Temos poucas informações sobre a circulação, em Cuba, da tradução castelhana do manual de Laborie, mas a montagem dos *cafetales* na ilha, nas décadas de 1790 e 1800, permite afirmar que a agronomia de Santo Domingo forneceu o diapasão para os senhores de escravos lá residentes. O produto passou a ser cultivado em larga escala em Cuba após a revolução escrava de Santo Domingo, contando com a presença de colonos franceses em fuga. Dadas a proximidade geográfica e as condições ambientais favoráveis, a região montanhosa do oriente da ilha foi a que mais recebeu refugiados franceses. Os novos imigrantes foram importantes para a transmissão do *know-how* técnico necessário à produção do artigo, e esse saber rapidamente foi veiculado entre os proprietários que estavam montando cafezais na parte ocidental da ilha. Até 1807, a produção cubana não ultrapassou

a faixa de mil toneladas, mas o plantio em larga escala efetuado a partir de 1804 permitiu que, em 1810, esse número saltasse para 4.600 toneladas. No decênio seguinte, a produção oscilou bastante, chegando, em 1815 e 1821, a cerca de 10 mil toneladas (Perez de la Riva, 1944, p.50; Marrero, 1984, v.11, p.108; García Alvarez, 2006).

A produção cubana continuou crescendo na década seguinte, e não obstante os preços internacionais terem caído de modo acentuado entre 1822 e 1830, ela praticamente triplicou no período, atingindo, em 1833, cifra próxima à de Santo Domingo em 1790, isto é, cerca de 29.500 toneladas. Isso foi resultado da ampliação da área de cultivo e do consequente aumento do número de escravos alocados na atividade. Em 1827, a produção açucareira e a de café empregavam, em Cuba, o mesmo número de trabalhadores escravizados, por volta de 50 mil (Marrero, 1984, v.11, p.114).

O papel dos franceses para a formação da cafeicultura cubana foi relativizado recentemente por Van Norman Jr. (2005), sob o argumento de que a atividade já estava em andamento quando os refugiados de Santo Domingo chegaram. No entanto, permanece o fato de a planta produtiva dos cafezais cubanos ter obedecido às linhas gerais estabelecidas na colônia francesa, como aliás esse próprio historiador salienta. A análise de dois *cafetales* típicos da zona ocidental, dos quais temos registro visual, bem o prova. O primeiro é o La Ermita, localizado na Serra do Rosário, a oeste de Havana. Em 1838, a propriedade, com 44 alqueires (Ramírez Pérez, Paredes Pupo, 2004, p.92), foi litografada pelo artista francês Federico Mialhe, recém-chegado a Cuba às expensas da Sociedade Econômica dos Amigos do País para documentar visualmente a colônia (Figura 6). A chamada ‘planta francesa’ pode ser observada em vários elementos: nos terreiros de pedra, divididos por muretas de contenção; nas bordas circulares, com as respectivas cabanas cônicas; na centralidade da casa de vivenda, com horta à sua esquerda; no moinho de descascar em roda, localizado no último edifício à direita da imagem. Por razões ambientais, a unidade adotava o método de beneficiamento seco, como de resto a maioria dos *cafetales* da zona ocidental (Ramírez Pérez, Paredes Pupo, 2004, p.60-63). A única distinção de monta, em relação ao que prescrevera Laborie com base na experiência de Santo Domingo, foi o sombreamento dos cafezais, uma novidade da produção cubana (Van Norman Jr., 2005, p.72-74) que se nota na litografia de Mialhe – no caso, com o emprego de palmeiras, no morro à esquerda da imagem.

O segundo exemplo vem da província de Matanzas, certamente a região mais dinâmica da agricultura escravista de Cuba, na primeira metade do século XIX, com grande aporte de investidores estrangeiros (Bergad, 1990; Barcia Paz, 2000). A topografia relativamente plana da região permitiu que muitos de seus proprietários seguissem à risca as prescrições de Laborie quanto à simetria e uniformidade da planta produtiva. O *cafetal* La Panchita, localizado no partido de Guamacaro (Matanzas) e contando com 83 alqueires na ocasião em que o belo mapa da Figura 7 foi composto, demonstra a adoção de um “trazado del cafetal a la francesa, a modo de proyecto urbano, con jardines geométricos, avenidas principales, rotondas” (Carlos Venegas Fornias, comunicação pessoal, set. 2007). Dois pontos, no entanto, distinguem essa propriedade do modelo ‘francês’. O primeiro é o fato de se tratar de uma *plantation* mista, que combinava a produção em larga escala de café e açúcar (ainda que a primeira área fosse maior, como se observa no plano), algo até

onde se sabe inexistente em Santo Domingo. O segundo ponto é a disposição do *batey* (sede): as senzalas encontravam-se afastadas dos terreiros e da casa senhorial (trata-se do edifício mais amplo, logo abaixo do terreiro, e, tal como prescrevera Laborie, servia também de tulha), dispostas em duas linhas paralelas e compostas por 26 casebres, ou *bohíos*, como eram denominados na ilha.

A despeito das distinções assinaladas, pode-se afirmar que, na zona ocidental de Cuba, os que investiram na atividade cafeeira seguiram a planta produtiva que Laborie notabilizou em seu tratado: a disposição dos campos, sua simetria, a localização centralizada dos edifícios de moradia e beneficiamento, a construção cuidadosa dos terreiros de secagem.

A resposta brasileira às oportunidades econômicas abertas para a cafeicultura com a revolução de Santo Domingo foi um pouco mais lenta que a de Cuba. O crescimento efetivo da atividade só ocorreu após o deslocamento da família real portuguesa para o Brasil. Refletindo o quadro vigente antes da abertura dos portos, a média anual de exportações cafeeiras da América portuguesa, no período de 1797 a 1811, foi de cerca de 400 toneladas anuais. No quinquênio de 1812-1816, o impacto do intercâmbio direto com o mercado mundial e seus preços em forte alta rapidamente se fez sentir: a produção brasileira de café subiu para média anual de 1.500 toneladas. No quinquênio seguinte (1817-1821), cresceu quatro vezes em relação ao lustro anterior, saltando para 6.100 toneladas anuais. Nos anos da independência (1822-1823), a produção dobrou, chegando a 13.500 toneladas, o que igualava o montante brasileiro ao que então se obtinha em Cuba (Samper, Fernando, 2003).

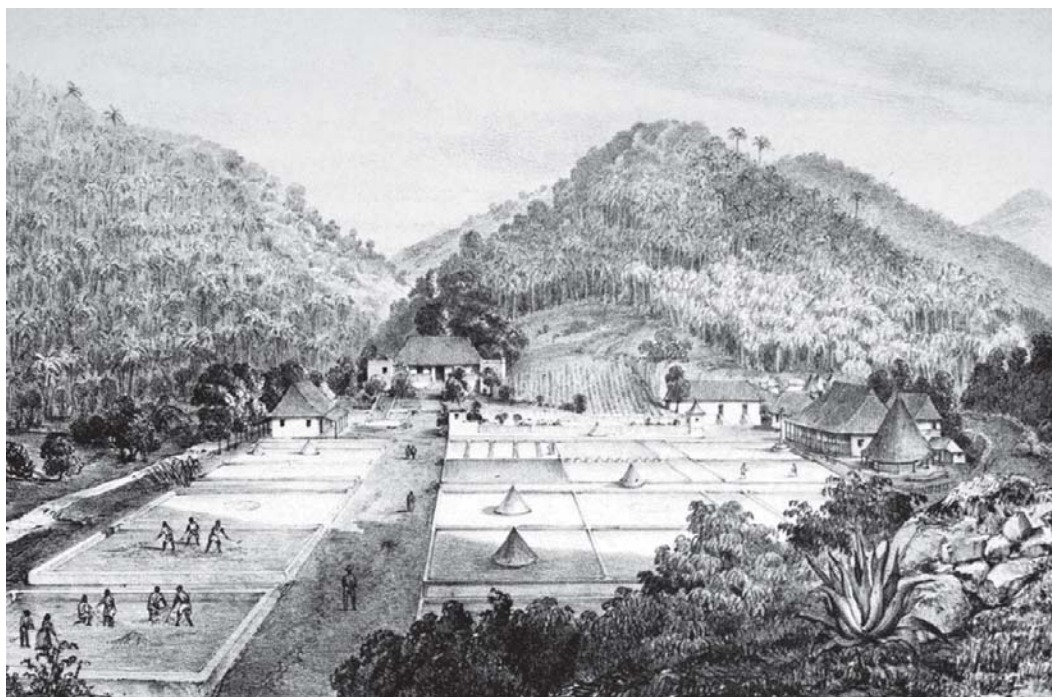


Figura 6: "Cafetal La Ermita, Lomas de Cusco" (Mialhe, 1838)



Figura 7: “Plano del cafetal e ingenio La Panchita”, 1830 (Biblioteca Nacional José Martí, Havana, Cuba)

Nesses anos em tela, há indícios consistentes do aporte das técnicas do Caribe francês em uma região específica do Brasil: o maciço da Tijuca, nas cercanias da cidade do Rio de Janeiro. Alguns anos após o estabelecimento da sede do Império português em sua porção americana, entre os estrangeiros de diferentes procedências que passaram a residir nas montanhas da Tijuca destacou-se Louis François Lecesne. Segundo fontes coligidas por Gilberto Ferrez (1978), Lecesne nascera na França. Formado em medicina, mudou-se para Santo Domingo, onde, na década de 1780, tornou-se produtor de café. A revolução escrava levou-o ao exílio, primeiro em Cuba e, depois, com a perseguição aos refugiados franceses em vista da captura da família real espanhola por Napoleão, no Brasil. Sua chegada nessas paragens deu-se em 1816, e logo adquiriu terras nos altos da Tijuca, montando imediatamente a fazenda São Luis, com 14 alqueires.

A peregrinação constante de viajantes estrangeiros pela Tijuca nos fornece um bom repertório de informações sobre a propriedade. Já em 1817, ela foi visitada por Spix e Martius (1981, v.1, p.84-86), que anotaram o plantio de 60 mil arbustos. Segundo as informações que Lecesne lhes passou,

os pés novos são plantados nos quatro cantos de um quadrado e um no centro. Muitos plantadores observam a distância de seis pés; outros, porém, a de quatro pés, dando com razão disto o fato de que algumas árvores sempre morrem. Deixa-se a planta crescer até a altura de 12 pés, mais ou menos, cortando os renovos mais viçosos no meio, a fim de facilitar a colheita dos frutos e para que os galhos se estendam mais horizontalmente. No fim de quatro a cinco anos são as colheitas já bastante consideráveis, e dão-se em grupos de mil pés para um negro cuidar. Antes, quando os cafeeiros ainda não dão ou dão pouco, basta um negro para conservar em ordem dois mil e tirar-lhes as ervas daninhas. São três as colheitas que dão para fazer quase o ano inteiro; começa a primeira no Rio de Janeiro, no mês de abril. Só se apanham os bagos vermelhos, bem maduros, que facilmente se soltam da haste e cujas sementes se destacam da polpa sem dificuldade. Esses bagos não são mais, como antigamente se fazia, amontoados em pilhas, para apodrecer; mas os frutos inteiros, quando se quer proceder com cuidado especial, vão secar com a polpa e, depois, são despolpados numa espécie de moinho, e as sementes limpas são expostas ao sol durante mais de um mês, até ficarem completamente secas. Para esse fim, constroem-se terreiros de vinte e cinco até trinta pés quadrados, de tijolo ou barro amassado, em forma convexa, para o escoamento da chuva. Procura-se proteger os grãos, nas ocasiões de aguaceiros súbitos, com esteiras de palha portáteis. Em cada terreiro da extensão supracitada podem ser espalhadas umas trinta arrobas de café. O número de negros, dos quais cada um colhe uma arroba diariamente, determina assim o número dos terreiros necessários (Spix, Martius, 1981, v.1, p.84-86).

Ora, pelo que se lê no relato acima, as técnicas agrônômicas empregadas por Lecesne (quincunce, afastamento, decote, proporção entre escravos e pés de café, colheita apenas dos frutos maduros, ajuste entre as dimensões dos terreiros e a força de trabalho empregada na colheita) eram iguais às prescritas por Laborie. O mesmo vale para o terreiro. A descrição dos dois naturalistas, nesse ponto, deve ser complementada com o registro visual que nos fornece Maria Graham, em desenho a lápis feito em 1825, quando visitou a fazenda (Graham, 1990; Figura 8). Como se pode observar no primeiro plano, os terreiros da fazenda São Luis foram construídos conforme as instruções de Laborie (1800, p.120-121): “para separar as plataformas e fechá-las pela parte de fora, bordam-se em roda de pequenas

paredes, ou muros de pedra, da altura de seis polegadas e da mesma largura: eles têm pela parte de fora pequenas aberturas para dar saída à água de chuva”.

Um segundo exemplo de propriedade, na Tijuca, que seguiu a planta produtiva de Santo Domingo é o da fazenda Nassau, pertencente ao holandês Alexander von Moke. Ernest Ebel visitou-a em 1824 e anotou o mesmo padrão de plantio empregado na fazenda vizinha de Lecesne, ou seja, quincunce a seis pés. Quanto ao maquinário de beneficiamento, que ocorria pela via seca, Ebel escreveu: “ [o] moinho ... consta de duas rodas de meio pé de largura e de madeira maciça, as quais rodam em torno do eixo e sobre um canal em que se depositam os grãos. Um garfo segue as rodas para recolher os grãos imprensados que escapam pelos lados, mais ou menos como nos moinhos de óleo. Para tanto V. Mook levantou uma bela construção de pedra que serve ao mesmo tempo de galpão. A maquinaria do moinho é especialmente robusta e é posta em movimento pela água de um ribeiro que cai abundante movendo o dispositivo leve de uma roda de madeiras duríssimas” (citado em Ferrez, 1978, p.13-14). Enfim, o mesmo mecanismo prescrito por Laborie (Figura 3) e empregado nas fazendas cubanas.

Tudo indica que o modelo de Santo Domingo foi empregado, na Tijuca, com base na experiência direta dos estrangeiros que lá se estabeleceram. Noutras palavras, a tradução do manual de Laborie encomendada por Veloso pouco instruiu esses cafeicultores na montagem de suas unidades, ao contrário, portanto, do que ocorreu em Cuba, onde a Sociedade Econômica dos Amigos do País e o Real Consulado de Havana, contando com a participação ativa dos senhores de escravos residentes na ilha, serviram de fórum de discussão técnica e difusão de saberes relativos à atividade. Em finais da década de 1820, calcados em técnicas como as veiculadas pelo manual de Laborie, os proprietários de Cuba obtiveram um volume de produção cafeeira equivalente à de Santo Domingo em 1789, sem termos de comparação com a restrita produção da Tijuca.

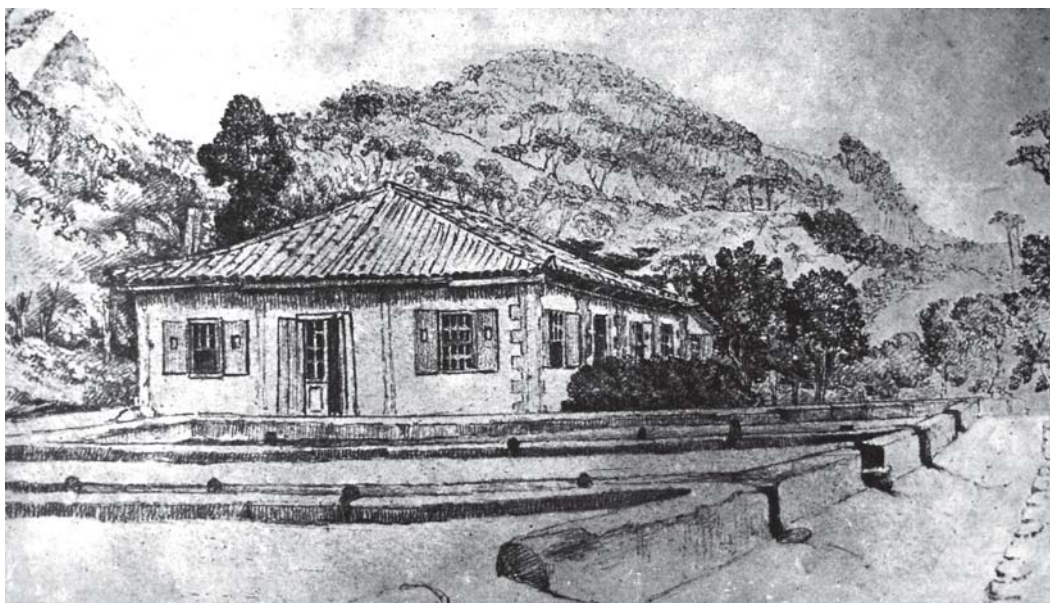


Figura 8: Fazenda São Luiz (Graham, 1990)

A cafeicultura no Vale do Paraíba: a nova fazenda da década de 1830

Assim que atingiram o patamar de Santo Domingo pré-revolução, os cafeicultores cubanos passaram a sentir o peso da competição brasileira, ainda oriunda da província do Rio de Janeiro, mas, agora, proveniente de serra acima (Marquese, Tomich, no prelo). Com efeito, foi avassalador o crescimento da produção brasileira na década de 1820. Seu volume quadruplicou, saltando de 13.500 toneladas métricas em 1821 para 67 mil, em 1833. Esta última cifra equivale ao montante mundial total de 1790 e é mais do dobro do que os cafeicultores cubanos obtiveram naquele ano (Samper, Fernando, 2003). A produção de Santo Domingo, até então inalcançável, era definitivamente coisa do passado.

No início da década de 1830, o Brasil reinava como o maior produtor mundial de café, bem à frente dos demais competidores (Cuba, Java, Jamaica, Haiti). Quase toda a produção brasileira, ademais, vinha de uma nova região histórica: o médio vale do rio Paraíba do Sul, ou simplesmente Vale do Paraíba, que compreendia terras das províncias de Rio de Janeiro, São Paulo e Minas Gerais. Relativamente desocupada no início do século XIX, em menos de duas gerações essa região foi profundamente transformada, convertendo-se em típica zona de *plantation*. Para tanto, seus proprietários contaram com um dos maiores fluxos, para o Novo Mundo, de africanos escravizados até então (Eltis et al., 1999).

O domínio que o Vale do Paraíba passou a exercer no mercado mundial do café não resultou apenas da mobilização maciça de trabalhadores escravizados e recursos naturais inexplorados. As fazendas da região apresentaram inovações de relevo ante os saberes escravistas elaborados originalmente em Santo Domingo e que, como se viu, haviam fornecido a base técnica para os *cafetales* de Cuba e os cafezais da Tijuca. Observa-se tal modificação pelas publicações agronômicas que circularam no Império do Brasil na década de 1830.

O *Auxiliador da Indústria Nacional*, periódico publicado pela Sociedade Auxiliadora da Indústria Nacional (Sain) a partir de 1833, foi, sem dúvida, o principal veículo de discussão agronômica no Brasil até a década de 1870 (Silva, 1979; Marquese, 1999, p.157-203). Nos seus três primeiros anos de publicação, as memórias relativas ao café limitaram-se a retomar a linhagem inaugurada por frei Veloso. A dívida da Sain com a geração dos ilustrados luso-brasileiros é inegável, e a publicação de uma memória sobre o café n'O *Auxiliador* de março de 1835, escrita pelo octogenário José Caetano Gomes, explicita alguns laços que uniram a geração pós-independência com a dos autores da virada do Setecentos para o Oitocentos (Dias, 2005). Caetano Gomes tivera um trabalho sobre a cana-de-açúcar editado em 1800 pela Tipografia do Arco do Cego, comandada por frei Veloso, e em 1835, a convite da Sain, em razão de seus conhecimentos agronômicos, escrevia uma memória sobre a cafeicultura. Gomes, no entanto, olhou para o passado de Cuba, em vez de tratar do que então ocorria no Brasil, e apresentou contabilidade elaborada pela Sociedade Econômica dos Amigos do País de Havana em 1797 – no mesmo contexto da produção do inventário de Pablo Boloix –, que demonstrava a elevada rentabilidade do setor.³ O propósito de Gomes era demonstrar as possibilidades de os fazendeiros brasileiros obterem as mesmas taxas de retorno, caso empregassem, no Brasil, a técnica de beneficiamento que erroneamente acreditava vigir em Cuba: a preparação do café pela via úmida (Gomes, 1835).

O mesmo procedimento de mirar o Caribe informou a memória de José Silvestre Rebello, publicada em 1833. O autor redigiu-a com base no manual de Laborie, considerando-o o melhor já escrito sobre o assunto. Contudo, após expor os passos do método por via úmida, Rebello registrou uma inovação brasileira na fase de retirada do pergaminho, superior tanto aos moinhos circulares como, em particular, aos pilões manuais:

um patrício nosso inventou um sistema de mover os mesmos pilões, onde se pode regular a violência da pancada, e quer se use água, quer força animal, como motor, o serviço é pelo menos duplicado, e portanto útil. O inventor dessa máquina obteve a sua patente, precedendo informe desta Sociedade; e hoje já há uma em serviço, e dando bons e visíveis resultados, na Fazenda de Luiz José de Araújo, na Volta Grande, junto ao Paraíba, em Pirai. Outros fazendeiros, vendo o bom resultado, têm determinado estabelecer iguais; e o inventor, Joaquim Theodoro da Roza, acha-se igualmente empregado em levantar agora nos mesmos sítios (Rebello, 1833, p.17).

O trecho indica o caminho técnico que se estava tomando no Vale do Paraíba. São necessárias pesquisas adicionais sobre o tema, mas é bem provável que se trate do engenho de pilões (Figura 9), uma adaptação de mecanismo originalmente elaborado na Europa para mineração (Agricola, 1950, livro 8), que também foi empregado na América portuguesa para o beneficiamento de arroz (Kantor, 2004, p.259-260).

Os fazendeiros do Vale, no entanto, adotaram o engenho de pilões tendo em vista um processamento por via seca bastante distinto do que era utilizado na planta produtiva de Santo Domingo. Isso fica evidente no primeiro trabalho agrônômico fundado nas práticas do Vale do Paraíba, que veio a lume em 1836 com o título *Pequena memória sobre a plantação, cultura e colheita do café*. Seu autor, o padre João Joaquim de Ferreira de Aguiar, na ocasião com 31 anos, residira cinco anos na fazenda Desengano Feliz, no município de Valença – que Affonso Taunay (1939, v.5, p.14-15) supunha ter pertencido a Manuel Jacinto Nogueira da Gama, marquês de Baependi, o mesmo que trabalhara como tradutor para frei Veloso –, e observara cuidadosamente as técnicas ali elaboradas. Seu objetivo, ao trazê-las a público com sua leitura na Sociedade Promotora da Civilização e Indústria da Vila de Vassouras (uma espécie de variante local da SAIN), era justamente indicar a cisão que representavam em relação às técnicas caribenhas, contrastando-as assim com o que *O Auxiliador da Indústria Nacional* até então veiculava (Aguiar, 1836, p.5-6).

Destaco três aspectos desse novo padrão técnico. O primeiro pertence à esfera agrícola. Além do abandono do plantio em quincunce, os fazendeiros do Vale do Paraíba empregaram um grande afastamento entre as linhas de arbustos, dispostos verticalmente do topo à base dos meias-laranjas, morros típicos da região. Conforme a qualidade do terreno, os pés distavam entre si de 14 a 16 palmos (três a três metros e meio). Enquanto, no método prescrito por Laborie, havia cerca de 15.700 arbustos por alqueire, a prática adotada no Vale implicava densidade de apenas 3.900 a 5.100 arbustos por alqueire (Marquese, 2008a, p.143).

O grande afastamento dos pés e o plantio alinhado vertical se articularam à segunda novidade do Vale do Paraíba, referente à gestão do trabalho. Para além da oferta de terras na região, o aparente desperdício de terreno envolvido em tal método de plantio obedeceu ao primado do controle visual dos escravos. Na safra ou nas capinas, cada escravo era

alocado em uma fileira de arbustos, principiando a faina pelo alto dos morros até chegar à sua base: o feitor ou capataz, na parte inferior, teria pleno controle das atividades, observando – no caso das capinas – se a linha de cativos prosseguia no mesmo passo ditado pelos trabalhadores das pontas ou – no caso da safra – se não deixaram de colher alguma árvore (Aguiar, 1836, p.12). Os fazendeiros do Vale do Paraíba também inovaram no sistema de tarefas: contra a prescrição de Laborie, determinavam aos escravos a colheita indiscriminada de frutos verdes e maduros, recompensando-os com dinheiro e não com tempo livre após o cumprimento da tarefa. O que importava aos senhores era mais a quantidade do que a qualidade dos frutos colhidos, com a máxima economia de trabalho (Aguiar, 1836, p.12-13; Marquese, 2008a, p.144).

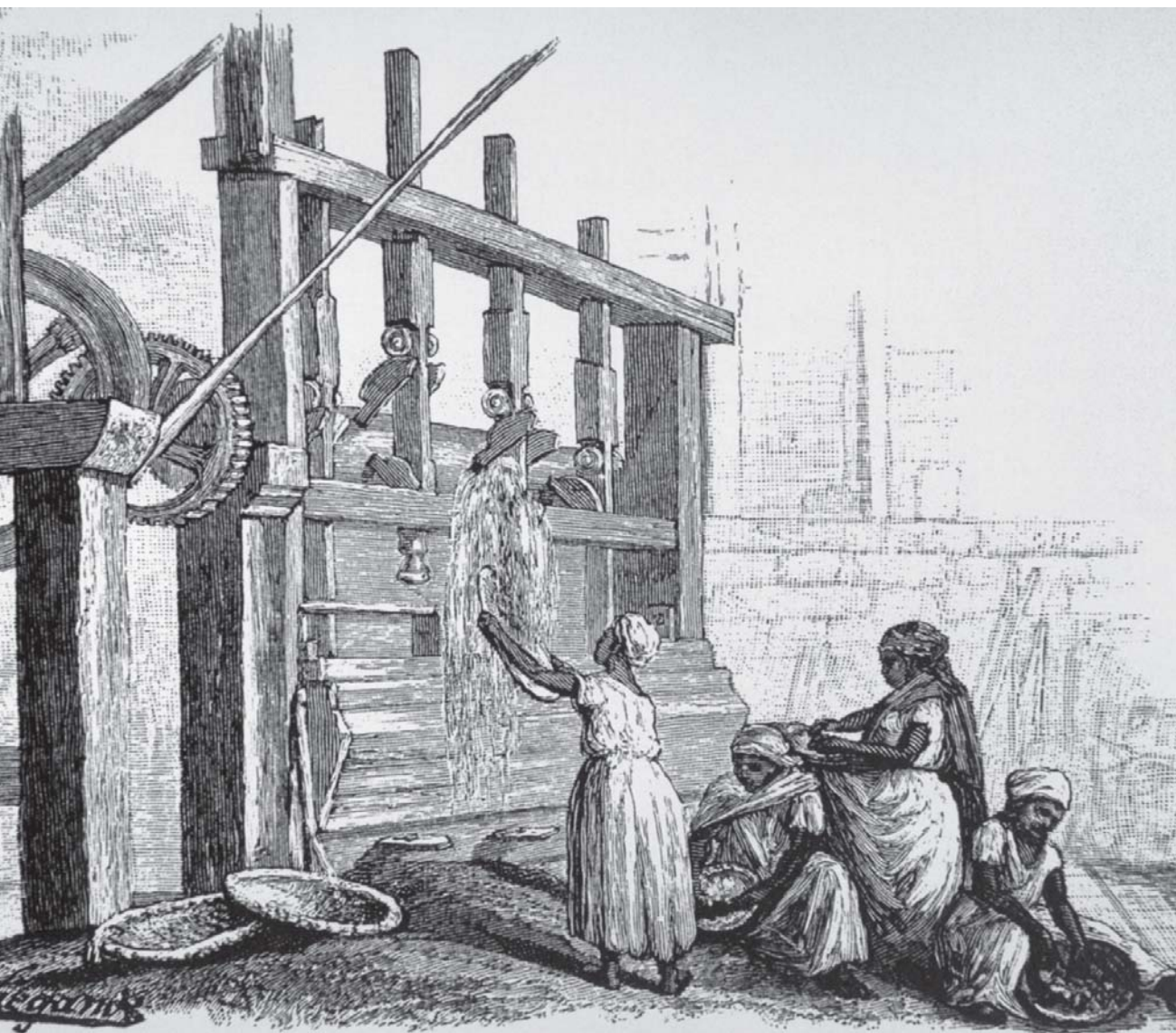


Figura 9: Engenho de pilões (Smith, 1878)

O foco na quantidade do produto é o que explica, por fim, a terceira inovação. A via seca não representou novidade, mas a forma de coordenar o beneficiamento do volume colhido, sim. Conforme o registro de Aguiar (1836), a secagem dos frutos se dava em terreiros de chão batido até o ponto em que as polpas estivessem completamente secas; nos maiores estabelecimentos, a separação da polpa e do pergaminho ocorria nos pilões. O mecanismo vinha se disseminando rapidamente nos últimos quatro anos, porque, segundo Aguiar, “o trabalho é muito mais expedito” (p.16) – temos aqui um bom indício da difusão da máquina inventada por Joaquim Theodoro da Roza em 1832. Aguiar reconhecia o descompasso desse processo de beneficiamento em relação ao empregado nas Antilhas e ressaltava a necessidade de introduzir, nas fazendas brasileiras, máquinas despulpadoras que pudessem “abreviar muito o tempo e o trabalho que se gasta com a seca do café com toda a sua polpa no terreiro” (p.17). Do ponto de vista dos fazendeiros do Vale do Paraíba, máquinas que poupassem mão-de-obra permitiam o deslocamento de mais escravos para o eito, aumentando o número de pés de café cultivados e, em consequência, o montante produzido. Para Aguiar, a partir desse objetivo preciso é que a Sain deveria difundir métodos antilhanos de beneficiamento do café, e não mais mediante a mera tradução de memórias sobre o assunto, mas sim por meio de exemplos concretos (Aguiar, 1836, p.14).

A demanda de Aguiar por máquinas despulpadoras, capazes de economizar tempo e trabalho, teve resposta. Em 1843, por exemplo, Antonio da Silveira Caldeira divulgou, em panfleto, um mecanismo despulpador que, segundo ele, era capaz de processar 300 alqueires de café em casca a cada dez horas (Caldeira, 1843). O invento fora veiculado um ano antes pelo fazendeiro Joaquim Eduardo Leite Brandão, em sua tese apresentada à Faculdade de Medicina do Rio de Janeiro (Brandão, 1842), e no ano seguinte à publicação do panfleto foi incorporado ao manual escrito por Agostinho Rodrigues Cunha (1844). Até a década de 1860, contudo, os despulpadores disponíveis no mercado brasileiro não foram adotados pelos cafeicultores, pois eram tecnicamente incompatíveis com o volume de grãos colhidos. Francisco Peixoto de Lacerda Werneck (1985), em sua famosa memória publicada originalmente em 1847, avaliou que o mecanismo de Caldeira, não obstante seus méritos, era de “pouca duração”, isto é, inutilizava-se com pouco tempo de uso (p.69).

Por esses motivos, entre as décadas de 1830 e 1860 predominou, nas fazendas do Vale do Paraíba, o método da secagem prolongada em terreiros de chão batido (após 1850, cada vez mais ladrilhados) e do beneficiamento em polpa pelos engenhos de pilões. A novidade dessa combinação encontrava-se no aumento substantivo da produção, resultado de uma equação envolvendo área plantada, volume do produto, exploração da força de trabalho, dimensões dos terreiros e beneficiamento dos grãos. Aguiar (1836, p.6) lembrou que nos municípios de Vassouras e Valença havia “estabelecimentos de 500, 600, 800 mil pés de café, e alguns talvez de mais”. As fazendas do Vale do Paraíba se destacaram de suas congêneres do Novo Mundo justamente pelo emprego de muito mais escravos, terras e pés de café por unidade produtiva. É o que podemos observar na fazenda Boa Vista, de Bananal, exemplar típico das grandes propriedades que dominaram a paisagem da região a partir da década de 1830. Na década seguinte, quando ela se encontrava em operação plena, os grãos de 700 mil pés de café, plantados em 137 de seus 349 alqueires e manejados por uma escravaria composta por mais de quatrocentos trabalhadores, eram todos secos em imensos

terreiros de chão batido e beneficiados por um complexo engenho de hidráulicos pilões (Marquese, 2008b; Figura 10).

Não raro a historiografia tratou a cafeicultura do Vale do Paraíba sob o signo do atraso, destacando aspectos como a dependência do trabalho escravo, a agronomia dilapidadora dos recursos ambientais, as técnicas rudimentares de processamento, o café de baixa qualidade. Essa visão, que surgiu ainda no século XIX, foi atualizada recentemente por trabalhos como os de Warren Dean (1996, p.196-204) e José Augusto Pádua (2002, p.244-260) que, ao priorizarem o tema ambiental, indicaram a irracionalidade de longo prazo que se praticou no Vale do Paraíba. Há bastante tempo, contudo, cientistas sociais ressaltam a racionalidade própria da dinâmica econômica da cafeicultura da região (Fragoso, 1983; Slenes, 1986). Maria Sylvia de Carvalho Franco (1983), em trabalho clássico publicado na década de 1960, anotou que

os anos 30 [do século XIX] encontravam plenamente formadas as condições que iriam determinar o modelo e o sentido das práticas características dos negócios cafeeiros [no Vale]: produção em larga escala, preços baixos e alta rentabilidade garantida pelos mercados em expansão. Nos centros capitalistas, correlatamente à constituição da camada de assalariados, firmavam-se as tendências ao consumo de massa, e bem em adequação a esse tipo de estruturação dos mercados, o café brasileiro foi produzido abundantemente e barato (p.172).

Procurei destacar neste artigo, conforme essa segunda tradição historiográfica, a novidade do padrão técnico do Vale do Paraíba. A contraposição entre o modelo veiculado por Laborie e adotado em Cuba e aquele que Aguiar apresentou na década de 1830 indica a elaboração de novos saberes escravistas, diretamente articulados à expansão da cafeicultura brasileira e à alteração da natureza do mercado mundial do produto, que passou das restrições características do consumo de luxo para uma escala, qualitativamente distinta, de consumo de massa (Topik, 2003; Marquese, Tomich, no prelo). Em um novo ciclo de expansão do capital, a nova classe senhorial que se formou no centro-sul do Império do Brasil gestou uma nova planta produtiva (Arrigui, 1996; Mattos, 1987). A inovação da cafeicultura do Vale do Paraíba – o segredo de sua modernidade radical – residiu justamente na massificação do processo produtivo, com o consequente aumento da exploração dos



Figura 10: Detalhe de óleo s/ tela da fazenda Boa Vista, c.1880 (Lemos, 1999, p.146)

recursos naturais e humanos. Cabe lembrar, finalmente, que foi o domínio sobre o mercado mundial criado por esse novo padrão produtivo que permitiu ao Brasil se tornar, a partir da década de 1870, um grande centro produtor de saberes científicos sobre a cafeicultura (Ribeiro, 2006; Ferrão, 2004, p.38-47), ao passo que Cuba se converteu em zona de inovação açucareira (Fernández Prieto, 2005).

NOTAS

¹ A filha de Laborie, por exemplo, casou-se em 1790 com Jean Barré de Saint-Venant, membro ativo do *Cercle des Philadelphes*. Sobre essas e demais informações biográficas de Pierre-Joseph Laborie mencionadas aqui, ver <http://www.ghcaraibe.org/bul/ghc011/p0078.html> (acesso em 23 jul. 2008).

² Vale destacar que a cafeicultura jamaicana de fato encampou as prescrições de Laborie; ver, a respeito, os trabalhos de Higman, 2001 e Monteith, 2002.

³ Uma reprodução dessa contabilidade pode ser lida em Marrero, 1984, v.11, p.100-101.

REFERÊNCIAS

AGRICOLA, Georg.
De Re Metallica. New York: Dover Publications.
1.ed., 1556; trad. ingl. 1950.

AGUIAR, João Joaquim Ferreira, padre.
Pequena memória sobre a plantação, cultura e colheita do café. Rio de Janeiro: Imprensa Americana de I.P. da Costa. 1836.

ÁLVAREZ CUARTERO, Izaskun.
Memorias de la Ilustración: las Sociedades Económicas de Amigos del País en Cuba (1783-1832). Madrid: RSBAP. 2000.

ARRIGHI, Giovanni.
O longo século XX: dinheiro, poder e as origens de nosso tempo. Rio de Janeiro: Contraponto. 1996.

ARRUDA, José Jobson de Andrade.
A produção econômica In: Silva, M.B.N. da (Org). *Nova história da expansão portuguesa: o Império luso-brasileiro (1750-1822)*. Lisboa: Estampa. 1986.

BARCIA PAZ, Manuel.
La rebelión de esclavos de 1825 en Guamacaro. Dissertação (Mestrado) – La Casa de Altos Estudios Don Fernando Ortiz, Universidad de Habana, Habana. 2000.

BEINART, William; HUGHES, Lotte.
Environment and Empire. Oxford: Oxford University Press. 2007.

BENINCASA, Wladimir.
Fazenda paulista: arquitetura rural no ciclo cafeeiro. Tese (Doutorado) – Escola de Engenharia de São Carlos, Universidade de São Paulo, São Carlos. 2007.

BERGAD, Laird W.
Cuban rural society in the nineteenth century: the

social and economic history of monoculture in Matanzas. Princeton: Princeton University Press. 1990.

BRANDÃO, Joaquim Eduardo Leite.
Dissertação sobre o cafeseiro. Rio de Janeiro: Typographia Universal de Laemmert. 1842.

CALDEIRA, Antonio da Silveira.
Memoria sobre hum novo methodo de preparar o café. Rio de Janeiro: Typographia Universal de Laemmert. 1843.

CARRILHO, Marcos.
Fazendas de café oitocentistas no Vale do Paraíba. *Anais do Museu Paulista. História e Cultura Material*, São Paulo, nova série, v.14, n.1, p.59-80. 2006.

CARRILHO, Marcos.
As fazendas de café no Caminho Novo da Piedade. Dissertação (Mestrado) – Faculdade de Arquitetura e Urbanismo, Universidade de São Paulo, São Paulo. 1994.

CUNHA, Agostinho Rodrigues.
Arte da cultura e preparação do café. Rio de Janeiro: Typographia Universal de Laemmert. 1844.

CURTO, Diogo Ramada et al.
A Casa Literária do Arco do Cego (1799-1801): bicentenário. Lisboa: Biblioteca Nacional; Imprensa Nacional; Casa da Moeda. 1999.

DEAN, Warren.
A ferro e fogo: a história e a devastação da Mata Atlântica brasileira. São Paulo: Companhia das Letras. 1996.

DIAS, Maria Odila Leite da Silva.
Aspectos da Ilustração no Brasil. In: Dias, Maria Odila Leite da Silva. *A interiorização da*

metrópole e outros estudos. São Paulo: Alameda. p.39-126. 2005.

DOMINGOS, Manuela D.
Mecenato político e economia da edição nas oficinas do Arco do Cego. In: Curto, Diogo Ramada et al. (Ed.). *A Casa Literária do Arco do Cego (1799-1801)*: bicentenário. Lisboa: Biblioteca Nacional; Imprensa Nacional; Casa da Moeda. p.55-80. 1999.

DUTRÔNE, Jacques-François.
Compendio sobre a canna. Lisboa: Tipografia do Arco do Cego. 1801.

ELTIS, David et al.
The trans-atlantic slave trade: a database on CD-ROM. Cambridge: Cambridge University Press. 1999.

FERNÁNDEZ PRIETO, Leida.
Cuba agrícola: mito y tradición, 1878-1920. Madrid: CSIC. 2005.

FERRÃO, André Munhoz de Argolo.
Arquitetura do café. Campinas: Ed.Unicamp. 2004.

FERRAZ, Márcia Helena Mendes.
A rota dos estudos sobre a cochoilha em Portugal e no Brasil no século XIX: caminhos desconhecidos. *Química Nova*, São Paulo, v.30, n.4, p.1032-1037. 2007.

FERREZ, Gilberto.
Pioneiros da cultura do café na era da independência: Louis François Lecesne e seus vizinhos. Rio de Janeiro: Conselho Federal de Cultura. 1978.

FRAGOSO, João Luis Ribeiro.
Sistemas agrários em Paraíba do Sul (1850-1920). Dissertação (Mestrado) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro. 1983.

FRANCO, Maria Sylvia de Carvalho.
Homens livres na ordem escravocrata. São Paulo: Kairós. 1.ed., 1964. 1983.

GALLOWAY, J.H.
Agricultural reform and the enlightenment in late Colonial Brazil. *Agricultural History*, Washington D.C., v.53, n.4, p.763-779. 1979.

GARCÍA ALVAREZ, Alejandro.
El café y su relación con otros cultivos tropicales en Cuba colonial. Trabalho apresentado no 1. Seminário de História do Café: História e Cultura Material, 13-17 nov. 2006. Itu. 2006.

GEGGUS, David.
Racial equality, slavery, and colonial secession during the Constituent Assembly. *The American Historical Review*, v.94, n.5, p.1290-1308. 1989.

GOMES, José Caetano.

Memória sobre o produto de uma plantação de café na ilha de Cuba, e sobre o método de cultivar a mesma planta na sobredita ilha. *O Auxiliador da Indústria Nacional*, Rio de Janeiro, v.3, n.3, p.72-77. 1835.

GONZÁLEZ FERNANDEZ, Doris.
Acerca del mercado cafetelero cubano durante la primera mitad del siglo XIX. *Revista de la Biblioteca Nacional José Martí*, La Habana, n.2, p.11-29. 1989.

GRAHAM, Maria.
Diário de uma viagem ao Brasil (1821-1823). São Paulo: Edusp. 1990.

HIGMAN, Barry W.
Jamaica surveyed: plantation maps and plans of the eighteenth and nineteenth centuries. Kingston: University of the West Indies Press. 2001.

KANTOR, Iris.
Ciência & império: trajetórias de ilustrados lusoamericanos na segunda metade do século XVIII. In: Bueno, Beatriz et al (Ed.). *Laboratório do mundo: ideias e saberes do século XVIII*. São Paulo: Imprensa Oficial-Pinacoteca-GRCI/Portugal. p.245-68. 2004.

LABORIE, Pierre-Joseph.
Cultivo del cafeto. Habana: Oficina de Arazoga y Soler, impresores del Gobierno e Real Sociedad Patriótica. 1820.

LABORIE, Pierre-Joseph.
Cultura do café: plantador de café de São Domingos. In: Velloso, José Mariano da Conceição, frei (Org.). *O Fazendeiro do Brasil*, t.3, pt.2. Lisboa: Oficina de Simão Thadeu Ferreira. 1800.

LABORIE, Pierre-Joseph.
The coffee planter of Saint Domingo. London: T.Cadell & W.Davies. 1798.

LE BOT, Marc.
Pintura y maquinismo. Madrid: Cátedra. 1979.

LEMONS, Carlos.
Casa paulista. São Paulo: Edusp. 1999.

LYRA, Maria de Lourdes Viana.
A utopia do poderoso império: Portugal e Brasil – bastidores da política, 1798-1822. Rio de Janeiro: Sete Letras. 1994.

MARQUESE, Rafael de Bivar.
Diáspora africana, escravidão e a paisagem da cafeicultura escravista no Vale do Paraíba oitocentista. *Almanack Brasileiro*, São Paulo, n.7, p.138-152. 2008a.

MARQUESE, Rafael de Bivar.
Espaço e poder na cafeicultura escravista das

Américas: o Vale do Paraíba em perspectiva comparada, 1760-1860. Trabalho apresentado no 5. Colóquio Internacional de História Social. Trabajo Libre y Trabajo Coactivo en Sociedades de Plantación, 3-5 abr. 2008. Castellón de la Plana. 2008b.

MARQUESE, Rafael de Bivar.
Feitores do corpo, missionários da mente: senhores, letrados e o controle dos escravos nas Américas, 1660-1860. São Paulo: Companhia das Letras. 2004.

MARQUESE, Rafael de Bivar.
Administração & escravidão: idéias sobre a gestão da agricultura escravista brasileira. São Paulo: Hucitec. 1999.

MARQUESE, Rafael; TOMICH, Dale.
O Vale do Paraíba escravista e a formação do mercado mundial do café no século XIX. In: Salles, R.; Grinberg, K. (Org.). *O Brasil Império (1808-1889), volume 2 (1831-1871)*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira. No prelo.

MARRERO, Levi.
Cuba: economía y sociedad. Madrid: Ed.Playor. 1984.

MARTINS, Ana Luiza.
História do café. São Paulo: Contexto. 2008.

MATTOS, Ilmar Rohloff de.
O tempo Saquarema: a formação do Estado imperial. São Paulo: Hucitec. 1987.

MAY, Louis-Philippe.
Histoire économique de la Martinique (1635-1763). Fort-de-France: Société de Distribution et de Culture. 1.ed., 1930. 1972.

MCCLELLAN III, James E.
Colonialism and science: Saint-Domingue in the Old Regime. Baltimore: The Johns Hopkins University Press. 1992.

MIALHE, Pierre Toussaint Frederic.
La isla de Cuba pintoresca. Habana: Lit. de la Real Sociedad Patriótica. 1838.

MONTEITH, Kathleen.
Planting and processing techniques on Jamaican coffee plantations, during slavery. In: Shepherd, V. (Ed). *Working slavery, pricing freedom: perspectives from the Caribbean, África and the African Diaspora*. Kingston: Ian Randle Publ. p.112-129. 2002.

MORGAN, Philip.
Task and gang systems: the organization of labor on New World plantations. In: Innes, P. (Org.). *Work and labor in early America*. Chapel Hill: The University of North Carolina Press. p.189-220. 1988.

PÁDUA, José Augusto.

Um sopro de destruição: pensamento político e crítica ambiental no Brasil escravista (1786-1888). Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor. 2002.

PEREZ DE LA RIVA, Francisco.
El café: historia de su cultivo y explotación en Cuba. Havana: Jesus Montero. 1944.

RAMÍREZ PÉREZ, Jorge Freddy; PAREDES PUPO, Fernando Antonio.
Francia em Cuba: Los cafetales de la Sierra del Rosario (1790-1850). La Habana: Unión. 2004.

REBELLO, José Silvestre.
Memoria sobre a cultura do cafeeiro. In: *O Auxiliador da Indústria Nacional*, Rio de Janeiro, v.1, n.5, p.1-19. 1833.

RIBEIRO, Luiz Cláudio M.
A invenção como ofício: as máquinas de preparo e benefício do café no século XIX. *Anais do Museu Paulista. História e Cultura Material*, São Paulo, nova série, v.14, n.1, p.121-165. 2006.

SABONADIÈRE, William Augustus.
O fazendeiro do café em Ceylão. Rio de Janeiro: Typographia do Diário do Rio de Janeiro. Trad. da 2.ed. inglesa, de 1870. 1875.

SAINT-MÉRY. M.-L.-É. Moreau de.
Description topographique, physique, civile, politique et historique de la partie française de l'isle de Saint-Domingue. Paris: Dupont. 1797.

SAMPER, Mario; FERNANDO, Radin.
Historical statistics of coffee production and trade from 1700 to 1960. In: Clarence-Smith, W.G.; Topik, S. (Ed). *The global coffee economy in Africa, Asia, and Latin America, 1500-1989*. Cambridge: Cambridge University Press. p.411-462. 2003.

SILVA, José Luiz Werneck da.
Isto é o que me parece: a Sociedade Auxiliadora da Indústria Nacional (1827-1904) na formação social brasileira. Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal Fluminense, Niterói. 1979.

SLENES, Robert W.
Grandeza ou decadência?: o mercado de escravos e a economia cafeeira da Província do Rio de Janeiro, 1850-1888. In: Del Nero, I. (Org.), *Brasil: história econômica e demográfica*. São Paulo: IPE-USP. p.103-155. 1986.

SMITH, Herbert.
Brazil, the Amazons and the coast. New York: C. Scribner's Sons. 1878.

SPIX, Johann Baptist von; MARTIUS, Karl Friedrich Philipp von.
Viagem pelo Brasil (1817-1820). São Paulo: Edusp. 1981.

TAUNAY, Affonso.
História do café no Brasil. Rio de Janeiro: DNC. 1939.

TOPIK, Steven.
The integration of the world coffee market. In: Clarence-Smith, W.G.; Topik, S. (Ed). *The global coffee economy in Africa, Asia, and Latin América, 1500-1989*. Cambridge: Cambridge University Press. p.21-49. 2003.

TROUILLOT, Michel-Rolph.
Motion in the system: coffee, color, and slavery in eighteenth-century Saint-Domingue. *Review. A Journal of the Fernand Braudel Center*, Binghamton, v.5, n.3, p.331-388. 1982.

VAN NORMAN JR., William C.
Shade grown slavery: life and labor on coffee plantations in Western Cuba, 1790-1845. Dissertation (PhD). Chapel Hill: University of North Carolina. 2005.

VELOSO, José Mariano da Conceição, frei (Org.).
Prefácio. In: Veloso, José Mariano da Conceição, frei (Org.). *O Fazendeiro do Brasil*, t.1, pt.2. Lisboa: Regia Oficina Typographica. 1798.

WERNECK, Francisco Peixoto de Lacerda.
Memória sobre a Fundação de uma Fazenda na Província do Rio de Janeiro. Org., Eduardo Silva. Rio de Janeiro: Fundação Casa de Rui Barbosa. 1.ed., 1847. 1985.

