

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS**  
**Instituto de Ciências Humanas**  
**Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural**



**Colocando o Engenho a Tocar: moendas, tachos, alambiques e a memória da cultura da cana-de-açúcar na Antiga Torres – RS – Brasil.**

**Amanda Mensch Eltz**

Pelotas, 2025

**Amanda Mensch Eltz**

**Colocando o Engenho a Tocar: moendas, tachos, alambiques e a memória da cultura da cana-de-açúcar na Antiga Torres – RS – Brasil.**

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural da Universidade Federal de Pelotas como requisito parcial para a obtenção de título de Doutora em Memória Social e Patrimônio Cultural.

Orientadora: Profa. Dra. Francisca Ferreira Michelon

Universidade Federal de Pelotas / Sistema de Bibliotecas  
Catalogação da Publicação

E51c Eltz, Amanda Mensch

Colocando o engenho a tocar [recurso eletrônico]: moendas, tachos, alambiques e a memória da cultura da cana-de-açúcar na antiga Torres – RS – Brasil / Amanda Mensch Eltz; Francisca Ferreira Michelon, orientadora. — Pelotas, 2025.  
284 f. : il.

Tese (Doutorado) — Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural, Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, 2025.

1. Patrimônio cultural imaterial e material. 2. Patrimônio agroindustrial. 3. Arqueologia industrial. 4. Cultura da cachaça, açúcar e melado. 5. Memória e tradição. I. Michelon, Francisca Ferreira, orient. II. Título.

Amanda Mensch Eltz

**Colocando o Engenho a Tocar: moendas, tachos, alambiques e a memória da cultura da cana-de-açúcar na Antiga Torres – RS – Brasil.**

Tese apresentada como requisito parcial para obtenção do grau de Doutora Memória Social e Patrimônio, vinculado ao Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural, Universidade Federal de Pelotas.

Aprovado em: 06/08/2025

**Banca examinadora:**

---

Profa. Dra. Francisca Ferreira Michelon (Orientadora)  
Doutora em História, Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul

---

Profa. Dra. Luciana de Castro Neves Costa  
Doutora em Memória Social e Patrimônio Cultural, Universidade Federal de Pelotas.

---

Prof. Dr. Ronaldo Bernardino Colvero  
Doutor em Doutor em História das Sociedades Ibéricas e Americanas, Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul

---

Prof. Dr. Sidney Gonçalves Vieira  
Pós-Doutor pelo Departamento de Geografia, Universidade de Barcelona, Espanha

---

Prof. Dr. Vicente Julian Sobrino Simal  
Doutor em História da Arte, pela Universidade de Sevilha, Espanha.

Pelotas, 2025

ELTZ, Amanda Mensch Eltz. **Colocando o engenho a tocar: moendas, tachos, alambiques e a memória da cultura da cana-de-açúcar na Antiga Torres – RS – Brasil.** 2025. 284f. Tese (Doutorado em Memória Social e Patrimônio Cultural) - Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2025.

## RESUMO

O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Pessoal de Nível Superior (CAPES) – Finance Code 001. Vincula-se ao Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural da Universidade Federal de Pelotas (UFPel), na linha de pesquisa Memória e Identidade. A pesquisa centra-se na análise do percurso da cultura e tradição agroindustrial sucroalcooleira como um patrimônio cultural imaterial e material situado no espaço social da Antiga Torres. A investigação utilizou o método estudo de caso, coletando e sistematizando documentos arquivísticos e audiovisuais sobre o tema. A constituição do referencial teórico contempla os conceitos: patrimônio material e imaterial, memória social (coletiva), representação, tradição, patrimônio industrial e espaço social. A tese foi estruturada em 6 capítulos. Nos capítulos 2 ao 4 realiza-se a apreciação do percurso histórico da cultura da cana de açúcar, assim como da formação do território da Antiga Torres e as relações com o espaço social da Aglomeração Urbana do Litoral Norte do Rio Grande do Sul. Posteriormente, segue-se para os capítulos 5 e 6. O quinto capítulo investiga os espaços de produção como patrimônio tradicional material e imaterial da Antiga Torres. Para tanto investiga os vestígios e práticas agroindustriais familiares transmitidas de geração em geração. Aborda os conceitos de arqueologia industrial e memória, reforçando os preceitos de identificação e pertencimento (identidades) associados aos mestres e mestras e seus saberes e fazeres tradicionais. O sexto capítulo enfatiza a cultura imaterial nos ofícios e maestrias agroindustriais artesanais da Antiga Torres. Evidencia as práticas produtivas, transmissão de saberes, vínculos simbólicos e as transformações da cultura, sendo todos esses fatores preponderantes para a compreensão da tradição.

**Palavras-chave:** Patrimônio Cultural Imaterial e Material. Patrimônio Agroindustrial. Arqueologia Industrial. Memória e Tradição. Cultura da Cachaça, Açúcar e Melado.

ELTZ, Amanda Mensch Eltz. **Setting the Mill in Motion: Mills, Pans, Stills and the Memory of Sugarcane Culture in Antiga Torres – RS – Brazil.** 2025. 284p. Thesis (Doctorate in Social Memory and Cultural Heritage) – Federal University of Pelotas, Pelotas, 2025.

## ABSTRACT

This work was carried out with the support of the Coordination for the Improvement of Higher Education Personnel – Brazil (CAPES) – Finance Code 001. It is linked to the Graduate Program in Social Memory and Cultural Heritage of Universidade Federal de Pelotas (UFPel), within the research line Memory and Identity. The research focuses on analyzing the trajectory of the sugarcane agro-industrial culture and tradition as both tangible and intangible cultural heritage located in the social space of Antiga Torres. The investigation used the method of a case study, collecting and systematizing archival and audiovisual documents on the subject. The theoretical framework encompasses the concepts of tangible and intangible heritage, social (collective) memory, representation, tradition, industrial heritage, and social space. The thesis is structured into six chapters. Chapters 2 to 4 present an assessment of the historical development of sugarcane culture, as well as the formation of the territory of Antiga Torres and its relations with the social space of the Urban Agglomeration of the Northern Coast of Rio Grande do Sul. Chapters 5 and 6 follow. The fifth chapter investigates production spaces as traditional tangible and intangible heritage of Antiga Torres, examining familial agro-industrial vestiges and practices passed down through generations. It addresses the concepts of industrial archaeology and memory, reinforcing the principles of identification and belonging (identities) associated with master craftsmen and craftswomen and their traditional knowledge and practices. The sixth chapter emphasizes intangible culture in the artisanal agro-industrial crafts and expertise of Antiga Torres, highlighting productive practices, the transmission of knowledge, symbolic bonds, and cultural transformations, all of which are key to understanding tradition.

**Keywords:** Intangible and Tangible Cultural Heritage. Agro-industrial Heritage. Industrial Archaeology. Memory. Tradition. Culture of Cachaça, Sugar, and Molasses.

## LISTA DE FIGURAS

<b>Figura 01.</b> Localização da área do Geoparque	16
<b>Figura 02.</b> Carta do Rio Grande do Sul, 1809	48
<b>Figura 03.</b> Mapa Estatístico da Colônia das Três Forquilhas, 1850	59
<b>Figura 04.</b> Mapa Estatístico Colônia de S. Pedro de Alcântara, 1850	59
<b>Figura 05.</b> Engenhoca para maceração de mandioca	66
<b>Figura 06.</b> Mapa Histórico de Torres	77
<b>Figura 07.</b> Mapa de Delimitação da Antiga Torres	88
<b>Figura 08.</b> Mapa Demonstrativo das Linhas de Navegação	92
<b>Figura 09.</b> Lancha destinada ao transporte Conceição do Arroio à Torres	93
<b>Figura 10.</b> Planta Esquemática de Conjunto do Canal Porto Alegre a Torres	101
<b>Figura 11.</b> Porto e Estação Férrea de Palmares	102
<b>Figura 12.</b> Quadro estatístico	103
<b>Figura 13.</b> Localização dos Municípios	106
<b>Figura 14.</b> Dinâmicas de conexões	136
<b>Figura 15.</b> Total de Estabelecimentos Registrados no MAPA (2018 a 2024)	150
<b>Figura 16.</b> Total de Estabelecimentos Registrados no Rio Grande do Sul (2018 a 2024)	150
<b>Figura 17.</b> Classificação IPHAN	157
<b>Figura 18.</b> Engenho manual de três cilindros de pau	165
<b>Figura 19.</b> Moenda Hidráulica	166
<b>Figura 20.</b> Maceração da cana-de-açúcar com moenda elétrica	168
<b>Figura 21.</b> Moenda de três cilindros em linha, Torres – RS	169
<b>Figura 22.</b> Fornalha e tacho de açúcar	170
<b>Figura 23.</b> Alambique, tina de resfriamento e barril	173
<b>Figura 24.</b> Feixes e canas enfeixadas	182
<b>Figura 25.</b> Braço de Engenho	184
<b>Figura 26.</b> Purificação artesanal do caldo de cana-de-açúcar	200
<b>Figura 27.</b> Açúcar mascavo “de bola”	211
<b>Figura 28.</b> Roça de cana-de-açúcar com identificação EMBRAPA/EMATER	221

## LISTA DE QUADROS

<b>Quadro 01.</b> Resumo do projeto	<b>14</b>
<b>Quadro 02.</b> Mapeado versus entrevistado por localidade	<b>20</b>
<b>Quadro 03.</b> Demonstração de rendas da província sobre a aguardente, triênio 1845 a 1847	<b>56</b>
<b>Quadro 04.</b> Demonstração de rendas da província triênio 1850 a 1853	<b>56</b>
<b>Quadro 05.</b> Mapa de Exportação	<b>62</b>
<b>Quadro 06.</b> Dados produtivos, 1858	<b>68</b>
<b>Quadro 07.</b> Valores arrecadados pela coletoria de Torres, 1914	<b>98</b>
<b>Quadro 08.</b> Produção de Açúcar na Usina Santa Marta, 1926 e 1931	<b>118</b>
<b>Quadro 09.</b> Quantitativo de Municípios e Fábricas Produtoras de Aguardente	<b>118</b>
<b>Quadro 10.</b> Cooperativas criadas entre 1933 e 1934	<b>119</b>
<b>Quadro 11.</b> Leis, Decretos e Normativas do IAA	<b>126</b>
<b>Quadro 12.</b> Dados por município	<b>141</b>
<b>Quadro 13.</b> Relação Anual de Informações Sociais, 2021	<b>142</b>
<b>Quadro 14.</b> Produção Agrícola Municipal (2023)	<b>149</b>
<b>Quadro 15.</b> Lista dos Bens Tombados e Processos em Andamento (1938 - 2023)	<b>158</b>
<b>Quadro 16.</b> Demonstrativo Quantitativo de Engenhos (Século XIX)	<b>164</b>
<b>Quadro 17.</b> Demonstrativo de Produção (Século XIX)	<b>164</b>
<b>Quadro 18.</b> Destilação de cana-de-açúcar	<b>215</b>
<b>Quadro 19.</b> Bebidas alcoólicas a frio e destiladas	<b>216</b>
<b>Quadro 20.</b> Incidência dos termos cachaça e aguardente por década	<b>217</b>
<b>Quadro 21.</b> Descrição das Bebidas	<b>229</b>

## SUMÁRIO

<b>1. INTRODUÇÃO .....</b>	<b>9</b>
<b>2. ANTECEDENTES DO ESPAÇO DE ESTUDO: PERSPECTIVAS HISTÓRICAS E SOCIAIS.....</b>	<b>34</b>
<b>2.1 O percurso da cultura: a cana-de-açúcar e os derivados .....</b>	<b>35</b>
<b>2.2 A preparação do terreno: cultivo e infraestrutura (1800-1875) .....</b>	<b>46</b>
<b>3. O ADVENTO DA ANTIGA TORRES: O PERCURSO HISTÓRICO DO ESPAÇO</b>	<b>76</b>
<b>3.1 A Antiga Torres: primeiros anos (1878 a 1895) .....</b>	<b>76</b>
<b>3.2 Transformações do espaço: subsídios estruturais e viários para um cenário “industrialista” .....</b>	<b>89</b>
<b>4. DA PROFUSÃO À CRISE DA CULTURA CANAVIEIRA NA AGLOMERAÇÃO URBANA DO LITORAL NORTE GAÚCHO (1890 A 1990): MÚLTIPLOS CENÁRIOS AGROINDUSTRIALIS .....</b>	<b>108</b>
<b>4.1 Da Estação Experimental e as Usinas Canavieiras: a industrialização da cultura (1920 a 1990) .....</b>	<b>109</b>
<b>4.2 Relutância frente à crise: estratégias e conformações no espaço.....</b>	<b>128</b>
<b>4.3 Perspectivas sobre o espaço social e a cultura canavieira na atualidade .....</b>	<b>141</b>
<b>5. ENGENHOS ARTESANAIS: PERSPECTIVAS A PARTIR DE VESTÍGIOS MATERIAIS E IMATERIAIS SUCRALCOOLEIROS.....</b>	<b>152</b>
<b>5.1 O engenho como patrimônio industrial: interfaces entre o espaço físico de produção e o saber-fazer.....</b>	<b>153</b>
<b>5.2 Vestígios e Vivências: espaço e memória do saber-fazer canavieiro .....</b>	<b>175</b>
<b>6. OFÍCIOS TRADICIONAIS AGROINDUSTRIAIS: FORMAS E RECEITAS DOS DERIVADOS DE CANA-DE-AÇÚCAR .....</b>	<b>192</b>
<b>6.1 Fervendo e mexendo o tacho: percursos e memórias sobre o melado, rapadura e açúcar. .....</b>	<b>194</b>
<b>6.2 Popularmente Bendita Malvada: de aguardente a cachaça artesanal .....</b>	<b>213</b>
<b>7. CONSIDERAÇÕES E REFLEXÕES FINAIS.....</b>	<b>236</b>
<b>REFERÊNCIAS .....</b>	<b>247</b>
<b>APÊNDICE I - LISTA DE PROCESSOS DE TOMBAMENTO IPHAN 1938 - 2023 - ENGENHOS .....</b>	<b>278</b>
<b>APÊNDICE II - Referências Culturais Imateriais IPHAN .....</b>	<b>282</b>

## 1. INTRODUÇÃO

A trajetória desta pesquisa inicia-se em decorrência de provocações ocasionadas pelas leituras do grupo de estudo Fábrica de Memórias, alusivas ao patrimônio industrial, tal qualmente alimentar. O referido coletivo é liderado pela orientadora desta tese, Francisca Michelon. As primeiras aproximações ocorreram a partir da bibliografia alusiva à doçaria, tanto no nível nacional, quanto regional. Referente a esta revisão bibliográfica, iniciei com o *Dossiê de Registro da Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas*. A denominação Antiga Pelotas corresponde às cidades emancipadas de Pelotas: Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo e Turuçu (BRASIL - IPHAN, 2018). A referida pesquisa está registrada no Inventário Nacional de Registros Culturais, sendo que além de contextualizar a tradição dos doces finos e coloniais desse território, oportuniza uma breve revisão histórica, amparando-se, para tanto, em bibliografias de Luís Câmara Cascudo e Gilberto Freyre.

A segunda obra a ser apreciada foi *História da Alimentação no Brasil*, de Luís Câmara Cascudo (Cascudo, 1967). Essa defende que a transversalidade de distintas tradições, usos e costumes dos gêneros alimentares reverbera nas cozinhas brasileiras, propiciando a formação do paladar nacional. Para descrever essa conjuntura, o autor traz a apreciação de dietas indígenas, africanas e portuguesas, e seus hábitos e costumes, os quais oportunizaram a formação da cultura e identidade alimentar do Brasil. O referido autor desenvolve outras obras relativas a pesquisas e deduções sobre a efervescência na cultura da cana-de-açúcar, assim como em práticas relativas à doçaria e destilaria.

Sobre a última, publicou, em 1968, o livro *Prelúdio da Cachaça* (Cascudo, 1968/2006), apresentando cenários, costumes e tradições da produção de aguardente no Brasil. Cascudo inicia com a jornada dos canaviais do Nordeste, evidenciando o sistema colonial escravagista, bem como a aguardente enquanto uma mercadoria desejada por todos. *Prelúdio da Cachaça* foi encomendado e comercializado pelo Instituto do Açúcar e do Álcool (IAA), e está dividido em 17 capítulos. Sua narrativa descreve a identificação do destilado cachaça, o aparato da agroindústria dos canaviais e a mercantilização da bebida, abordando práticas sociais e religiosas que envolvem o costume do consumo do “martelinho”.

Para finalizar, o autor publicou ainda o livro *Sociologia do Açúcar: Pesquisa e dedução*, obra também publicada pelo IAA. O livro é estruturado em 32 capítulos, intitulados: Presença; Cana-de-Açúcar, Primeiro Sabor; Conquista sem Luta; Anatomia do Açúcar; Senhor de Engenho; Capítulo de Bagaceira; Rapadura; Voz do Canavial; Doce... Doce; Senhora de Engenho; Indústrias de Sobremesa; Comida de Engenho; Negro de Engenho; Interlúdio da

Crioula e Caiana; Sabor; Canta, Canavial!; Fantasma de Engenho; Dinheiro e Solidarismo Canavieiro; Casa-Grande e Cidade; Mel e Açúcar, Função Social do Doce; Canavial, Trabalho Macho!; Carro de Bois; Cortesia; Imagem e Representação; Religião e Moral; Parêntese do Sincretismo; Água do Lima no Capibaribe; As Mortas Dimensões da Casa-Grande; Torrão de Açúcar (Doce colaboração poética); Moagem (Pequenina antologia); Garapa; e Elogio da Gulodice. Os capítulos oportunizam perspectivas sobre o cana-de-açúcar e seus derivados: melado, aguardente, cachaça e açúcar, destacando-se as artes de doçaria (Cascudo, 2020).

O segundo autor consultado foi Gilberto Freyre. A primeira obra analisada foi *Casa Grande-Senzala*. Nesse livro, o autor descreve cenas das capitais do Nordeste, destacando Salvador. Ressalta que, na sede administrativa da Bahia, habitavam o espaço vice-reis e outros abastados, como os fidalgos e frades portugueses, diagnosticando a péssima e deficiente alimentação. Tudo faltava: carne fresca de boi, aves, leite, legumes, frutas. Quando esses alimentos circulavam, eram da pior qualidade ou quase em estado de putrefação. Fartura, só a de doce, geleias e pastéis, fabricados pelas freiras nos conventos. Assim sendo, o autor descreve uma alimentação não nutritiva da população brasileira durante os séculos XVI ao XVIII (Freyre, 2001).

Outra bibliografia do autor observada foi *Nordeste: Aspectos da Influência da Cana sobre a Vida e Paisagem do Nordeste do Brasil*. A obra demonstra a paisagem social brasileira (destacando-se a nordestina), os aspectos da agroindústria da cana-de-açúcar, dos engenhos às usinas, os impactos da monocultura ao meio ambiente, além de contemplar visões sócio-históricas, materiais e imateriais, da cultura açucareira. Para tanto, expõe o território de análise, o qual abarca Pernambuco, Bahia e Maranhão, pelo “Nordeste da primeira fábrica brasileira de açúcar – que não se sabe o nome” (Freyre, 2013, p. 119).

Para Freyre, existem inúmeros fatores ambientais que são balizadores dos valores culturais da brasilidade, dentre esses o espaço e as manifestações socioculturais. Para contextualizar, o autor discorre sobre questões relativas à degradação do meio ambiente, salientando os impactos da agroindústria, avultando sobre a estratificação da terra, o extermínio das florestas tropicais, a poluição das águas e áreas ribeirinhas e as instalações arquitetônicas, as quais promoveram a visualidade colonial, com seus casarios e edifícios institucionais (engenhos, usinas e outros).

No que tange ao cenário sociocultural, lança o patriarcalismo e a exploração da mão de obra escravizada como alicerces da civilização do açúcar, sendo que “o negro se tornou parte do grande complexo brasileiro de cana-de-açúcar. A civilização do açúcar não se teria feito sem ele – diga-se mais uma vez. Diga-se sempre” (Freyre, 2013, p. 40). A seguir, salienta o sistema

hierarquizado e estanque das relações entre escravizados com os senhores de engenhos, e, por fim dos trabalhadores com os usineiros. O cenário é compreendido como a aristocracia dos canaviais e do açúcar, enfim, dos “senhores de terras de massapê” (Freyre, 2013, p. 45), ícones da colonialidade e exploração social.

Em relação ao doce, Freyre oportuniza ao leitor matérias relativas à arte e costumes culinários, presentes na cozinha e na mesa, especialmente nas pernambucanas. Associado às frutas, especialmente tropicais, o autor sobreleva o emprego do açúcar visando a conservação do insumo. Por conseguinte, as conservas de frutas, dentre elas as de goiabas, abacaxis, cajus, araçás, laranjas e outros, tornaram-se habituais. Entretanto, devido ao alto teor de açúcar empregado, não ofereciam o sabor natural. Os preparados dos pomos eram produzidos nas cozinhas das casas e seguiam “uma verdadeira liturgia do doce” (Freyre, 2013, p. 115), com receitas prescritas de geração em geração e guardadas em segredo.

Dessas receitas, muitas foram apresentadas no livro *Açúcar: uma Sociologia do Doce* (Freyre, 2007), de Gilberto Freyre, cuja primeira edição foi publicada em 1939. O livro apresenta a economia da cana-de-açúcar e seus engenhos. Essa exploração evidenciou a transversalidade do açúcar na cultura social e alimentar do homem brasileiro, em especial do Nordeste, devido ao cultivo dos canaviais desde meados do século XVI.

Em decorrência das condições favoráveis, como solo e clima, assim como pela exploração da mão de obra de homens e mulheres de diferentes nacionalidades e etnias africanas através da escravização, as regiões do Nordeste e Sudeste foram altamente cultivadas. O fabrico do açúcar, realizado nos engenhos, inicialmente apresentava, como maquinário, moendas compostas por cilindros de pau ou rolo, movidos a tração animal. Somente no século XIX foram introduzidos as rodas hidráulicas e os cilindros de ferro para a extração do caldo da cana.

Ainda, Freyre (2007) afirma que, devido à grande oferta do produto, acontece a difusão de distintos saberes culinários nas cozinhas das casas-grandes, surgindo assim a cultura doceira e a dissipação dos destilados (cachaças e licores). Destarte, receitas ultra-atlânticas foram associadas a frutas brasileiras. Assim, com os pomos, açúcar e/ou cachaça na panela ou tacho, misturados e aquecidos nos fogões a lenha, originam-se aspectos identitários da culinária no Brasil. Para finalizar, após a contextualização e análise crítica, Gilberto Freyre oferece a seus leitores receitas familiares.

Referindo-se à doçura sulista brasileira, enfatiza que “no Rio Grande do Sul, na subárea denominada por Pelotas<sup>1</sup> o intercâmbio charque-açúcar talvez explique, em parte, a afinidade,

---

<sup>1</sup> Também enfatiza que os doces finos eram especialmente confeccionados nas cozinhas dos charqueadores, os quais tinham por costume realizar recepções com mesinhas de “doces e licores”.

nesses e noutros particulares, dessa subárea com o Nordeste” (Freyre, 2007, p. 39). Logo, o sociólogo atribui, em parte, a dispersão desse saber ao trânsito comercial do charque, produzido no Rio Grande do Sul, e do açúcar, produzido no Nordeste. Após a leitura das obras mencionadas, a pesquisadora, ainda reflexiva sobre a possível trajetória da cultura da cana doce no Rio Grande do Sul, indaga-se: Havia economias de cana-de-açúcar no estado, entre os séculos XIX e XX? Se sim, quais seriam os aspectos tradicionais relativos ao circuito operativo da cultura?

Com essas perguntas, inicia-se a revisão exploratória da bibliografia. Foram consultadas as teses de doutorado de Barroso (2006)<sup>2</sup> e Witt (2008)<sup>3</sup>, assim como os escritos de Silva (2014)<sup>4</sup> e Ruschel (1992; 1998; 1999; 2004; 2005). Esses autores confirmam a presença da economia canavieira em solo Sul-Rio Grandense, na perspectiva agroindustrial destinada à comercialização e subsistência das famílias. Por esses mecanismos, acredita-se que se expande a tradição de lavouras, beneficiamento, geração de subprodutos e consumo, resultando na culinária local.

Conforme o zoneamento climático (Maluf et al., 2008), o espaço produtor canavieiro distribui-se em duas zonas principais, onde se concentram as indústrias de açúcar e álcool, possibilitando a identificação das regiões de cultivo e beneficiamento da cultura. A perspectiva científica apresentada por Maluf et al. (2008) também reflete evidências históricas. Isso porque as primeiras ações de plantio e extração do sumo da cana-de-açúcar ocorreram entre 1626 e 1637, em propriedades coordenadas pelo padre jesuíta Roque Gonzalez, situadas no noroeste do estado.

Posteriormente, entre meados dos séculos XVIII e XIX, difundiu-se o sistema de colonização por sesmarias na Província de São Pedro do Rio Grande do Sul, fato que

---

<sup>2</sup> A historiadora Véra Lúcia Maciel Barroso escreveu a tese “Moendas Caladas” (2006), é uma importante referência para a pesquisa atual. O trabalho de Barroso apresenta o desenvolvimento da agroindústria canavieira em Santo Antônio da Patrulha, no nordeste do Rio Grande do Sul, principalmente no século XX. A tese aborda diferentes destilarias e a trajetória da AGASA, desde sua criação até seu fechamento. Além disso, inclui entrevistas com pessoas ligadas à cultura canavieira local, que falam sobre a memória da paisagem e do patrimônio industrial, além de práticas tradicionais na produção.

<sup>3</sup> A tese do historiador Marcos Antônio Witt, intitulada “Em busca de um lugar ao sol” (2008), estuda a imigração e a colonização alemã no Rio Grande do Sul entre 1824 e 1889. A obra analisa como imigrantes alemães e seus descendentes se organizaram para participar da política, focando nas relações políticas, religiosas e econômicas, especialmente entre as famílias Diefenthäler e Voges, em várias localidades. A tese também aborda a produção agrícola na Aglomeração Urbana do Litoral Norte do Rio Grande do Sul (AULNRS) e a distribuição de derivados de cana-de-açúcar em locais como Porto Alegre, Campos de Cima da Serra e Santa Catarina.

<sup>4</sup> A obra de Mariana Raymundo da Silva, *Navegação Lacustre Osório-Torres* (2014), descreve as relações comerciais entre Osório e Torres, com destaque para a cana doce e seus derivados, especialmente a aguardente. Já o artigo de Ruy Ruben Ruschel, “Os assentamentos alemães em Torres” (1998), e seus livros *Os fortes de Torres* (1999) e *Torres: sua história, sua gente* (2005), abordam o desenvolvimento de Torres, incluindo temas como militarização, povoamento açoriano e alemão, produção agrícola de subsistência e comércio de produtos ligados à cultura canavieira.

desencadeou, de forma incipiente, o povoamento e o crescimento das áreas de cultivo, produção e comercialização dos produtos sucroalcooleiros. Nessa ocasião, empreendeu-se a cultura da cana doce nas escarpas da Serra Geral, situada próxima à faixa litorânea, no nordeste do estado (Barroso, 2006; Silva, 2014).

Sobre o grupo focal da presente pesquisa, foram estabelecidos três parâmetros: o espaço, o tempo e os sujeitos. No que se refere ao espaço, analisa-se uma parte da Serra Geral, situada na porção litorânea, no nordeste do estado. Abrange, majoritariamente, o espaço denominado pela historiadora Juliana Mohr dos Santos como Antiga Torres, compreendendo as atuais municipalidades de Torres, Três Forquilhas, Três Cachoeiras, Mampituba, Morrinhos do Sul, Dom Pedro de Alcântara e Arroio do Sal. Entretanto, devido à evolução histórica do espaço, especialmente na formação dos territórios, serão apresentadas apreciações que contemplam as cidades de Santo Antônio da Patrulha e Osório (Santos; Michelon, 2023)<sup>5</sup>.

Quanto à delimitação temporal, foram abordados dois períodos. O primeiro estende-se de 1826 a 1990. Para esse estudo, efetuaram-se duas operações: revisão bibliográfica e pesquisa documental, sendo ambas amparadas pelas perspectivas do paradigma indiciário (Ginzburg, 1989)<sup>6</sup>. Após a apresentação do espaço social, estabeleceu-se o percurso do objeto de estudo no espaço e no tempo, no tocante às práticas tradicionais tanto no âmbito cultural quanto no circuito produtivo canavieiro.

O segundo período trata do tempo presente, a fim de identificar os vestígios da cultura canavieira e práticas tradicionais da cadeia produtiva. O processo se constituiu em dois momentos. O primeiro foi a revisão de literatura sobre a cultura canavieira no espaço estudado, assim como decretos e leis e seus impactos. No segundo, foram realizadas visitas de campo em engenhos e alambiques artesanais, a fim de identificar e sistematizar as percepções dos agentes por meio de entrevistas. Logo, foram contatados mestras e mestres alambiqueiros e moendeiros situados nas cidades de Arroio do Sal, Três Forquilhas, Três Cachoeiras, Morrinhos do Sul, Mampituba, Dom Pedro Alcântara e Torres, os quais compõem o espaço da Antiga Torres<sup>7</sup>.

Dessa forma, a partir da análise do percurso da cultura da cana-de-açúcar, nos âmbitos histórico e cultural, objetiva-se identificar os vestígios da cultura canavieira (sucroalcooleira) na Antiga Torres e analisar os movimentos de transformação do saber-fazer tradicional e

---

<sup>5</sup> Apesar do artigo ter coautoria, a idealização do conceito é da historiadora Juliana Mohr dos Santos. Posteriormente, colaborou com a construção do conceito, verificando perspectivas socioculturais e históricas preponderantes no desenvolvimento da tradição agrícola, agroindustrial e alimentar na formação do território e espaço social na Antiga Torres. Tais informações poderão ser encontradas entre os capítulos 2 e 4 da presente tese.

<sup>6</sup> Contextualizado no campo metodológico da pesquisa.

<sup>7</sup> Abordado no capítulo 3 e 4.

agroindustrial relativos à produção de cachaça, açúcar, melado e rapaduras. Para conduzir tal estudo, é necessário salientar os objetivos teórico-metodológicos específicos da pesquisa:

- a) Compreender o espaço social da Antiga Torres;
- b) Investigar o percurso da cana-de-açúcar no Rio Grande do Sul, especialmente na porção nordeste do estado;
- c) Examinar as formas de transmissibilidade dos saberes nas práticas produtivas, a fim de contextualizar a tradição e o patrimônio agroindustrial;
- d) Entrevistar o público-alvo<sup>8</sup>, com o objetivo de levantar e descrever as práticas do saber-fazer tradicional e suas transformações.

A apreciação dos índices documental e bibliográfico, referentes ao percurso de tempo, espaço e sujeitos, corrobora para o levantamento da hipótese da tese: a tradição canavieira adveio de processos de transmissibilidade e transformação na operação produtiva, desde o campo até a unidade de transformação agroindustrial<sup>9</sup>. Assim, comprehende-se que a cultura da cana-de-açúcar é uma tradição cultural agroindustrial, a qual manifesta-se por vestígios materiais e imateriais relativos ao saber e modos ou práticas produtivas (fazer), os quais transformaram-se com o tempo na Antiga Torres, passível de ser identificada e contextualizada no espaço social da Antiga Torres. Para tanto, levanto a seguinte problemática motriz: Qual é o percurso histórico-cultural canavieiro no espaço estudado? Pode-se considerar uma tradição a cultura canavieira (sucroalcooleira) na Antiga Torres, apesar das transformações de seus saberes e modos ou práticas (fazeres) agroindustriais?<sup>10</sup> (Quadro 01).

**Quadro 01.** Resumo do projeto.

<b>Objeto gerador</b>	A tradição canavieira (sucroalcooleira) da Antiga Torres é analisada através do percurso da cultura e seus vestígios materiais e imateriais.
<b>Problemática de pesquisa</b>	Qual é o percurso histórico-cultural canavieiro no espaço estudado? Pode-se considerar uma tradição a cultura canavieira (sucroalcooleira) na Antiga Torres, apesar das transformações de seus saberes e modos ou práticas (fazeres) agroindustriais?
<b>Hipótese</b>	A cultura da cana-de-açúcar é uma tradição cultural agroindustrial, a qual manifesta-se por vestígios materiais e imateriais relativos ao saber e modos ou práticas produtivas (fazer), os quais transformaram-se com o tempo na Antiga Torres, passível de ser identificada, contextualizada e reconhecida como um patrimônio não oficial.

<sup>8</sup> Produtores rurais associados à cultura açucareira, membros de sindicatos e federações rurais, membros de órgãos governamentais de pesquisa e fomento da agricultura familiar e moradores das áreas mencionadas.

<sup>9</sup> Isso deve-se a inúmeros fatores de impacto nos âmbitos social-histórico, econômico, político e climático, o qual aparece ao longo dos capítulos.

<sup>10</sup> Pretendia-se também abordar a seguinte problemática: se existem, na atualidade, fatores de impacto que possam colocar em risco o referido patrimônio agroindustrial, seja nas perspectivas materiais ou imateriais. Contudo, verificou-se que, para construir a análise, é necessário expandir as informações relativas ao espaço, especialmente ampliando o escopo das visitas de campo.

<b>Objetivo Geral</b>	Identificar os vestígios da cultura canavieira (sucroalcooleira) na Antiga Torres e analisar os movimentos de transformação do saber-fazer tradicional relativos à produção de cachaça, açúcar, melado e rapaduras.		
<b>Objetivos Específicos (Teórico-Metodológicos)</b>	Compreender o espaço social da Antiga Torres.		Investigar o percurso da cana-de-açúcar no Rio Grande do Sul, especialmente na porção nordeste do estado.
	Entrevistar o público-alvo com o objetivo de levantar e descrever as práticas do saber-fazer tradicional e suas transformações.		Examinar as formas de transmissibilidade dos saberes nas práticas produtivas, a fim de contextualizar a tradição e o patrimônio agroindustrial.
<b>Metodologia</b>	Estudo de Caso, associado às perspectivas:		
	Narrativa (Clandinin e Connelly, 2011)	História oral (Meihy, 2005)	Indiciária (Ginzburg, 1989).
<b>Fonte de dados</b>	Secundária: bibliografia e conceitual	Primária: documentação arquivística e museológica	Primária: Entrevistas e anotações de campo
<b>Procedimentos de coleta</b>	Pesquisa bibliográfica	Pesquisa documental	Visitas de campo e entrevistas
<b>Análise dos dados</b>	Triangulação: análise e associação dos dados provenientes da revisão bibliográfica e documental e das entrevistas		

Fonte: Elaborado pela autora, 2025.

A justificativa da pesquisa reside na importância de compreender como os vestígios culturais relativos aos saberes e fazeres tradicionais da cana-de-açúcar e seus derivados, os quais manifestam-se em distintas etapas de produção, são balizados por transformações, que resultam na permanência ou descontinuidade das práticas. A apreciação desses índices possibilita o reconhecimento dos vestígios de memória, da mesma maneira que narra aspectos sobre os diferentes saberes associados às perspectivas agroindustriais de pequena escala.

Ainda justificando, a presente proposta também apresentará paradigmas que corroboram com as diretrizes de desenvolvimento sustentável - Agenda 2030. Identificar e compreender os movimentos históricos, sociais, econômicos e culturais no cotidiano das populações permite uma análise crítica e a fundamentação de novos parâmetros para o incremento sustentável. Portanto, o estudo apresenta impacto social, contribuindo no fortalecimento dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS – Agenda 2030).

Não menos importante, cabe destacar que Torres, Mampituba e Cambará do Sul estão incluídas na rota do Geoparque Caminhos dos Cânions do Sul<sup>11</sup>. Em abril de 2022, o Geoparque foi reconhecido pela UNESCO como um espaço demarcado pela relevância geológica, ambiental e histórica. O desenvolvimento e implementação da rota turística e espaço de

<sup>11</sup> O Geoparque Caminhos dos Cânions do Sul fica situado entre os estados do Rio Grande do Sul e Santa Catarina.

preservação resulta da interação entre fenômenos naturais e ocupação humana ao longo dos séculos (Godoy; Binotto; Wildner, 2012).

Desde os primeiros estudos geográficos realizados no século XIX até as recentes iniciativas de conservação, o percurso histórico do geoparque reflete a busca pelo equilíbrio entre preservação e desenvolvimento sustentável. Ainda, o modelo prevê a conservação do patrimônio geológico; educação para a sustentabilidade; valorização do patrimônio cultural; desenvolvimento do turismo; geração de empregos e renda; visibilidade e promoção da região. Logo, o percurso histórico da formação da rota do Geoparque Caminhos dos Cânions do Sul evidencia o entrelaçamento entre fatores naturais e ações humanas (Godoy; Binotto; Wildner, 2012) (Figura 01).

**Figura 01.** Localização da área do Geoparque



Fonte: Godoy; Binotto; Wildner, 2012, p. 462.

No âmbito pessoal, primeiramente destacam-se as experiências desta autora com o espaço, das memórias de múltiplos veraneios. Não há como não lembrar das vendas ou tendas situadas nas estradas a caminho das praias a nordeste do estado, as quais até hoje visito com minha família para consumir os quitutes, como rapadura, caldo de cana e outros. Das paisagens visualizadas da janela lateral, dos inúmeros roçados de cana-de-açúcar, hoje praticamente inexistentes ficaram na lembrança. Ainda, este trabalho, possibilita a compreensão das dinâmicas agroalimentares no espaço rural, corroborando com pesquisas e ações de ativação

patrimonial realizadas pela autora associadas ao projeto Memórias e Saberes da Antiga Torres<sup>12</sup>. Este objetiva promover, através do patrimônio cultural imaterial, atrelado aos modos produtivos, perspectivas de desenvolvimento sustentável local.

No que diz respeito às fundamentações teóricas e metodológicas, torna-se essencial reconhecer que a humanidade está imersa em um universo de narrativas que se desvelam de forma contínua. Quando historiadores conduzem investigações fundamentadas em vestígios de memória, deve-se considerar que esses indícios refletem o encontro de realidades em suas dimensões temporais e espaciais. Podem se manifestar por meio de textos, imagens ou relatos orais. Dessa maneira, para atender aos objetivos da pesquisa, optou-se pela metodologia de estudo de caso, que associa uma abordagem qualitativa a técnicas exploratórias e descritivas. A narrativa, ou escrita final da tese<sup>13</sup>, contou com a operação de triangulação.

O estudo de caso representa uma estratégia investigativa amplamente adotada nas ciências humanas, sociais e aplicadas. Sua principal característica é a investigação detalhada de fenômenos específicos, permitindo a compreensão das particularidades de um determinado contexto ou cenário. A abordagem metodológica compreende três técnicas analíticas: a exploratória, que tem como finalidade levantar informações preliminares sobre o tema pesquisado; a descritiva, cujo objetivo é apresentar características distintivas do fenômeno analisado; e, por fim, a explicativa, que busca examinar as relações entre causas e variáveis envolvidas (Yin, 2001).

Ressalta-se, ainda, a flexibilidade e adaptabilidade inerente ao estudo de caso, possibilitando que pesquisadores ajustem estratégias investigativas conforme as características do objeto de análise. Por essa razão, parâmetros técnicos das abordagens narrativa (Clandinin e Connelly, 1995; 2011), história oral (Meihy, 2005)<sup>14</sup> e indiciária (Ginzburg, 1989), serão associados ao estudo. A convergência dessas perspectivas fortalece o processo de coleta e

---

<sup>12</sup> Projeto em desenvolvimento a fim de ser submetido a programas de incentivo à cultura. A ação é desenvolvida em parceria com a historiadora Juliana Mohr dos Santos.

<sup>13</sup> Na presente foram utilizados recursos de inteligência artificial (IA) exclusivamente para a revisão ortográfica, gramatical e de fluidez. No âmbito do resumo de tese, após sua redação, o texto foi convertido para inglês e utilizando recurso IA. Para ambas as ações foi empregada a IA Microsoft Copilot. Ao final, a presente tese também foi revisada pela profissional de texto Thays Ruas Prado, para a revisão ortográfica e gramatical, tal como de ABNT.

<sup>14</sup> Todas as abordagens apresentadas (narrativa, indiciária e história oral) são reconhecidas como metodologias de caráter qualitativo e exploratório. Isso ocorre porque buscam analisar e contextualizar fenômenos sociais e culturais por meio de estratégias que não se fundamentam em quantificações, como entrevistas, observações e exame documental. Também enfatizam as especificidades dos registros analisados, permitindo uma sistematização detalhada que favoreça interpretações e contextualizações do fenômeno investigado.

análise de diversas fontes, como entrevistas, documentos, questionários, observações diretas e registros históricos, contribuindo para a construção de um contexto (Gil, 2008).

Sobre a aplicação das técnicas da pesquisa narrativa, destaca-se que a investigação histórica está associada às narrativas e suas narrativizações, exibidas em fontes documentais diversas, estendendo-se até a escrita final da pessoa pesquisadora, ou seja, a comunicação ao leitor. O fenômeno deve-se ao fato de que narrar é um ato primordial de todos os seres humanos. Tudo é narrativa. Por isso, a pesquisa narrativa operacionalmente exibe inúmeras camadas e intersecções de interação desempenhadas por distintos sujeitos no espectro social-relacional, espaço-situação e tempo-continuidade (Clandinin e Connelly, 1995; 2011).

A pesquisa narrativa baseia-se na coleta de dados, com um caráter intersubjetivo. Seu objetivo é compreender os diversos contextos da realidade, alinhados à delimitação de tempo, espaço e sujeitos. Em relação à composição e às diferentes tipologias encontram-se: autobiografias (escritas), diários, cartas, fotografias, caixas ou baús de recordações, relatos e relatórios escritos por um indivíduo, além de entrevistas (oralidade registrada) (Clandinin; Connelly, 2011; Jovchelovitch; Bauer, 2002).

Operacionalmente, a metodologia apresenta os seguintes processos de abordagem: preparação e exploração do campo, formulação das perguntas, início das atividades de campo com o uso de dispositivos de memória, narração, fases de questionamento e, por fim, a conclusão da fala, que envolve a textualização. A narrativa pode ser percebida sob a perspectiva representativa ou como um elemento de memória e identidade, com tais variações sendo relevantes na pesquisa científica nas ciências humanas (Jovchelovitch; Bauer, 2002).

Nesse sentido, os vestígios de memória narrativizados apresentam inúmeras camadas de valoração, as quais são carregadas de significados. Portanto, a problematização, a abordagem e a textualização são influenciadas por múltiplas percepções, que emergem da dualidade entre narrador e observador no contexto social. Assim, a memória, enquanto recurso representativo, revela nuances individuais e afetivas, bem como coletivas.

Relatar ou escrever apresenta procedimentos e táticas referenciais de práticas representativas do narrador-observador no campo social (Certeau, 2012; Gondar, 2016). Entendemos que reapresentar exibe vestígios dos espectros social, espacial e temporal, em suas múltiplas linguagens, manifestadas por narrativas escritas, imagéticas e/ou orais e suas múltiplas representações (Chartier, 1990; 1991).

Portanto, os vestígios narrativos apresentam nuances experenciais de um ou mais indivíduos, as quais são captadas, sistematizadas, analisadas e narradas. Processualmente, a narrativa representativa apresenta três momentos situacionais. O primeiro é a categorização,

situação decorrente do contato do narrador-observado, facultando as leituras sobre o espaço-lugar e o tempo. Segundo, configuram-se os atos de reconhecimento das múltiplas manifestações, tais como as religiosas, étnicas, de gênero e outras, as quais promovem as identidades grupais. Por fim, estão as formas representativas, decorrentes dos representantes, a partir de vestígios concretos (Chartier, 1991).

Dessa forma, as narrativas, são compreendidas como representações do tempo e espaço. Tornam-se reais através dos fragmentos de memória, os quais ilustram as perspectivas e práticas socioculturais dos sujeitos. Nesse contexto, o método indiciário proposto por Ginzburg (1989) pode ser associado à metodologia narrativa, pois visa reunir, examinar e relatar práticas e experiências sociais passadas sob o olhar, muitas vezes contemporâneo, do pesquisador.

Outra abordagem técnica utilizada nesta tese é História Oral, a qual aproxima-se da narrativa. Consiste em identificar indivíduos, além de coletar, organizar e examinar entrevistas ou relatos orais. Esses depoimentos pessoais, estruturados em narrativas sobre acontecimentos diversos, possibilitam a construção de novas interpretações historiográficas. Por conseguinte, essa abordagem valoriza as experiências e subjetividades dos indivíduos, corroborando com democratização, análise e compreensão de memórias de distintos grupos que, por vezes, são excluídos da historiografia oficial (Thompson, 1997).

Ao incluirmos a História Oral como um paradigma nesta pesquisa, buscamos priorizar e valorizar a vez, a voz e a palavra a agricultores e agricultoras familiares, detentores de conhecimentos práticos em relação à tradição cultural canavieira. A escolha metodológica visa reconhecer a legitimidade dos conhecimentos dos pequenos produtores rurais, que, ainda hoje, permanecem em relativo silenciamento nos espaços de produção científica.

Esse fenômeno se deve, em grande parte, à predominância de abordagens historiográficas que privilegiam outras categorias de análise, como elites políticas, econômicas e urbanas, em detrimento das experiências camponesas. Embora essas abordagens também contribuam para a compreensão do macrocontexto sociocultural, é urgente ampliar o escopo investigativo para incluir vozes que foram sistematicamente excluídas dos registros oficiais.

Portanto, a aplicação do paradigma de história oral, nesse sentido, é um instrumento de grande potência para a democratização do conhecimento. Viabiliza que saberes rurais sejam reconhecidos como parte integrante e de suma importância para a construção histórica e científica brasileira. A abordagem adotada neste estudo contempla, além da definição do projeto de pesquisa, a elaboração do roteiro da entrevista, semiestruturado por temáticas, a aplicação de dinâmicas para o mapeamento dos entrevistados, o agendamento das entrevistas, a realização da coleta informacional, a transcrição das declarações, o retorno do depoimento transscrito ao

participante, a elaboração textual conforme estabelecido no projeto, o arquivamento das entrevistas e o retorno social. No que se refere à preparação das entrevistas, optou-se pela aplicação de um roteiro flexível, que apresenta perguntas norteadoras para a conversa, mas permite a introdução de novas questões, de acordo com as narrativas dos entrevistados.

Quanto às estratégias de mapeamento e seleção dos participantes, adotou-se a técnica de amostragem não probabilística, amplamente utilizada em pesquisas qualitativas, conhecida como *snowball sampling*, ou amostragem em bola de neve (Vinuto, 2014). Esse método baseia-se em cadeias de indicação, partindo do contato inicial com um informante primário que recomenda novos participantes, possibilitando a expansão gradual da rede de entrevistados.

Essa abordagem revela-se especialmente eficaz para grupos de difícil acesso, permitindo que o pesquisador alcance seus objetivos investigativos de maneira mais eficiente ao aproveitar a interação social existente entre os indivíduos no contexto estudado. No entanto, ressalta-se que esse método pode gerar informações semelhantes, devido à rede de conexões entre os participantes. Nesse contexto, foram identificadas 16 unidades produtoras com potencial de entrevista. Desses, 05 foram contatadas, sendo que 03 aceitaram conceder entrevistas.

Ainda sobre a seleção dos entrevistados, algumas considerações são necessárias. Foram identificados 23 produtores rurais que atuam ou atuaram nas práticas relativas à cultura sucroalcooleira, dos quais 11 concederam entrevistas<sup>15</sup>, conforme o Quadro 02.

**Quadro 02.** Mapeado *versus* entrevistado, por localidade.

Localidade	Mapeado	Entrevistado	Negativa	A entrevistar
Dom Pedro Alcântara	7	4	0	3
Três Cachoeiras	6	2	2	2
Torres	4	4	0	0
Arroio do Sal	0	–	–	–
Mampituba	1	0	0	1
Três Forquilhas	3	2	0	1
Morinhos do Sul	2	1	0	1

Fonte: Elaborado pela autora, 2025.

Os 23 indivíduos mapeados foram categorizados em dois grupos. O primeiro é formado por produtores rurais que, atualmente, não exercem as práticas tradicionais relacionadas à cana-de-açúcar, mas no passado eram produtores. Nesse caso, foram identificados 09 participantes; desses, 07 contribuíram com seus depoimentos<sup>16</sup>. O segundo grupo corresponde aos que estão em atuação, o qual totaliza 16 identificados. Desses, 03 concederam entrevistas e outros 02 negaram depoimento. O argumento utilizado para a negativa foi o receio com a vigilância

<sup>15</sup> Todas as entrevistas foram realizadas em cooperação com a historiadora Juliana Mohr dos Santos.

<sup>16</sup> Após a análise, foram selecionadas entrevistas para compor a tese.

sanitária e fiscal. Além disso, o Quadro 02 apresenta a categoria “A Entrevistar”, que abrange 08 pessoas. Nessa classificação, identificam-se dois eventos distintos. O primeiro refere-se à formação de uma rede de indicações, que se fortalece com o tempo. Ao longo dos meses de maio e junho de 2025, 05 pessoas contataram a pesquisadora manifestando interesse em participar da ação de memória.

O segundo evento caracteriza-se como “mudança de ideia”, o qual envolve indivíduos que, embora inicialmente tivessem recusado as entrevistas, posteriormente expressaram desejo de integrar o estudo, os quais totalizaram 03 pessoas. E esse foi o primeiro aprendizado desta tese. A memória é uma relíquia, construída a partir das percepções e experiências, as quais guardamos e apenas revelamos quando nos sentimos seguros ou suficientemente confortáveis para narrar. Logo, o tempo determinado por uma pesquisa de doutorado<sup>17</sup> pode não ser o tempo de extroversão da memória daqueles que são possíveis agentes do fenômeno.

Sobre a cessão, além da autorização verbal concedida no momento do depoimento, foram enviados os documentos físicos vinculados às transcrições das entrevistas. Esses registros foram examinados e assinados pelos participantes. Os arquivos transcritos e digitais das entrevistas ficaram sob responsabilidade da pesquisadora, devido à solicitação dos entrevistados<sup>18</sup>. São eles:

**DEPOIMENTO A:** Depoente A.1; Depoente A.2. Vivências Agroalimentares: Engenho de Cachaça e Mandioca. [09 nov. 2024]. Entrevistadoras: ELTZ, Amanda Mensch, SANTOS, Juliana Mohr dos. Dom Pedro Alcântara - Rio Grande do Sul, 2024. Arquivo 1. Vídeo.

**DEPOIMENTO B:** Depoente B.1; Depoente B.2; Depoente B.3. Vivências Agroalimentares: Engenho de Cachaça e outras vivências agroalimentares [09 nov. 2024]. Entrevistadoras: ELTZ, Amanda Mensch, SANTOS, Juliana Mohr dos. Dom Pedro Alcântara – Rio Grande do Sul, 2024. Arquivo 1. Vídeo.

**DEPOIMENTO C:** Depoente C.1; Depoente C.2. Vivências Agroalimentares: Engenho de farinha, cachaça e outras vivências agroalimentares [25 set. 2024]. Entrevistadoras: SANTOS, Juliana Mohr dos; ELTZ, Amanda Mensch. Três Cachoeiras - Rio Grande do Sul, 2024. Arquivo 1. Vídeo.

---

<sup>17</sup> No caso da presente pesquisa, dois anos e sete meses. Neste período a ação de campo enfrentou questões drásticas para seu desenvolvimento. Agricultores e agricultoras residentes na região de estudo presenciaram três enchentes. As duas primeiras em julho e novembro de 2024 e a última entre abril e maio de 2025. Nestas ocasiões, as atividades tiveram que ser interrompidas.

<sup>18</sup> As transcrições das entrevistas utilizadas foram concedidas à banca examinadora.

**DEPOIMENTO D:** Depoente D. Vivências Agroalimentares: Engenho cachaça e outras vivências agroalimentares [07 mar. 2024]. Entrevistadoras: SANTOS, Juliana Mohr dos; ELTZ, Amanda Mensch. Três Forquilhas - Rio Grande do Sul, 2024. Arquivo 1. Vídeo.

**DEPOIMENTO E:** Depoente E. Vivências Agroalimentares: Engenho cachaça e outras vivências agroalimentares [02 mai. 2024]. Entrevistadoras: ELTZ, Amanda Mensch; SANTOS, Juliana Mohr dos. Torres – Pirataba - Rio Grande do Sul, 2024. Arquivo 1. Vídeo.

Ainda sobre as transcrições, ou seja, sobre a conversão de um depoimento oral em texto escrito, segundo Alberti (2005), existem três tipos. O primeiro é o literal, que transforma a fala em escrita preservando pausas, repetições e expressões do entrevistado. O segundo é a transcrição editada, que busca manter o conteúdo, mas realiza ajustes textuais, incluindo correções ortográficas e gramaticais e melhorias na fluidez. O terceiro é a interpretativa, que, além da transcrição, incorpora observações do entrevistador no texto. Na presente tese, aplicou-se a transcrição editada.

Sobre a análise dos documentos, é essencial a sistematização das entrevistas, a fim de verificar a existência de padrões, contextos, contradições e outros significados. Existem quatro métodos aplicáveis à interpretação de entrevistas. O primeiro é a análise temática, que visa identificar os temas principais relatados pelo depoente, agrupando-se, assim, as informações recorrentes. O segundo é a análise discursiva, que examina as linguagens utilizadas pelo entrevistado. O terceiro é a análise histórica, que relaciona os relatos a outras fontes primárias e secundárias, com o objetivo de conectar memórias individuais e contextualizar a memória coletiva. Por fim, há a análise comparativa, que procura detectar semelhanças e divergências entre os depoimentos com base em um tema comum (Alberti, 2005). Na presente tese, foram adotados os métodos de análise temática e histórica, caracterizando a abordagem como híbrida (Meihy, 2005).

Inicialmente foram analisadas as perspectivas temáticas, identificando-se dois grupos principais. O primeiro busca reunir informações para a construção do arcabouço informacional, caracterizado como tradição e cultura na cadeia produtiva, e abrangendo os seguintes temas: formas de transmissão, práticas e saberes relacionados à cana-de-açúcar, ambiente de produção, comercialização e consumo. O segundo conjunto temático corresponde à análise dos possíveis fatores de impacto na tradição agroindustrial da cana-de-açúcar, e tem como propósito organizar informações que contemplem aspectos como: questões sanitárias, êxodo rural e desvalorização comercial, parcialmente descrito na presente tese devido à carência de abrangência das informações.

As informações presentes nos depoimentos foram cruzadas com elementos da historiografia tradicional, como a análise documental comparativa de diferentes fontes de informação e perspectivas bibliográficas. A combinação de processos corrobora a construção de narrativas, permitindo compreender mecanismos processuais do espaço e do objeto estudados. Assim, pela história oral híbrida, exploram-se as relações entre diferentes saberes e práticas, especialmente em pesquisas sobre o patrimônio cultural imaterial.

A integração de narrativas orais com documentos escritos pode ser complexa, exigindo uma análise cuidadosa e crítica para evitar possíveis inconsistências. Ao utilizar fontes orais, destaca-se a subjetividade, que proporciona dinamismo ao abordar temas como reminiscências, testemunhos e narrativas. Segundo Thompson (1997), a história oral interpreta histórias e culturas, suas permanências e transformações no cotidiano. Para isso, é fundamental ouvir e registrar as informações orais.

As narrativas são representações do tempo e espaço. Tornam-se reais através dos fragmentos de memória, os quais ilustram as perspectivas e práticas socioculturais dos sujeitos. Desse contexto advém a última perspectiva técnica adotada, a indiciária (Ginzburg, 1989), uma abordagem interpretativa que foca na análise de vestígios contidos em fontes históricas, a fim de descobrir indícios sobre o passado. Possibilita que historiadores investiguem aspectos da vida cotidiana e das vivências individuais que frequentemente são negligenciados nas grandes narrativas da história, como a memória rural.

Por essa razão, essa abordagem é reconhecida na historiografia como micro-história, sendo amplamente aplicada na contextualização de estudos relativos a grupos específicos e eventos pontuais. Permite que os pesquisadores, ao observar os efeitos, consigam diagnosticar as causas que levaram a determinados acontecimentos. É uma alternativa para investigar períodos e contextos históricos a respeito dos quais as fontes são escassas ou fragmentadas em quatro etapas: a experiência histórica; a coleta de evidências; a sistematização e análise dos vestígios; e a redação.

Sobre a investigação em acervos públicos<sup>19</sup> com base em documentos escritos, foram seguidas, portanto, diretrizes já explicadas, sendo elas a narrativa e indiciária. A ação percorreu acervos que testemunhassem a expansão da cultura canavieira no Rio Grande do Sul. Nesse momento, foram efetuadas investigações no escopo documental<sup>20</sup>, com a finalidade de

<sup>19</sup> A pesquisa de campo, na perspectiva documental arquivística, será realizada nos ambientes on-line e presencial.

<sup>20</sup> Para João José Saraiva Fonseca (2002, p. 32) “a pesquisa documental trilha os mesmos caminhos da pesquisa bibliográfica, não sendo fácil por vezes distingui-las. A pesquisa bibliográfica utiliza fontes constituídas por material já elaborado, constituído basicamente por livros e artigos científicos localizados em bibliotecas. A pesquisa documental recorre a fontes mais diversificadas e dispersas, sem tratamento analítico, tais como: tabelas

constituir a narrativa histórica<sup>21</sup>, sendo os espaços categorizados como digitais e físicos. Dentre os espaços digitais, nacionais e internacionais, que apresentam documentos digitalizados, foram consultados os termos: açúcar/assucar, cana-de-açúcar/canna-de-assucar, engenho (cana, rapadura e melado), melado/melaço/miel de cana, rapaduras, aguardente, cocada, paçoca, rapadueiro, conforme a apresentação por tópicos a seguir:

Na Hemeroteca da Biblioteca Nacional Digital<sup>22</sup> foram pesquisados jornais, revistas e relatórios. No que tange à consulta, primeiramente, foram analisados 32 Relatórios de Presidentes da Província de São Pedro do Rio Grande do Sul. Nesses documentos, foram verificados aspectos da cultura canavieira entre 1853 e 1930. Primeiramente, a circulação da cultura da cana no estado foi delimitada. A apreciação documental evidencia a introdução das lavouras de cana-de-açúcar inicialmente para a extração de aguardente. Na época, o produto apresentava alto valor de mercado, e era utilizado como “moeda” comercial, ou seja, como um instrumento comercial para a aquisição de gado. Assim, visando o melhor aproveitamento da cana-de-açúcar, foram instaladas moendas de melado e rapaduras. Esses derivados foram utilizados primeiramente apenas para o consumo local. Devido ao excedente de produção dos derivados, iniciou-se a comercialização em localidades próximas, como os Campos de Cima da Serra e Porto Alegre. O excedente de aguardente foi diagnosticado a partir de 1813, devido à introdução de imposto sobre o produto. O aumento da produção de melado e rapadura é demonstrado na década de 1850. O acréscimo na produção e comercialização está diretamente relacionado à introdução de novos grupos de povoamento no Rio Grande do Sul a partir de 1824.

Nas Bibliotecas Brasiliana Guita e José Mindlin (BBM)<sup>23</sup> e da Fundação Joaquim Nabuco (FUNDAJ) foram consultados livros de receitas e relatos de viagens produzidos entre os séculos XIX e XX. Primeiramente estão os livros de receitas de doces e destilaria, tendo sido consultados 20 volumes publicados no século XIX. Desses, 05 exemplares contemplaram algum dos termos: rapadura, açúcar, melado, aguardente, cachaça, licor, compotas, vinho (de frutas, a partir da aguardente). Tais publicações contribuíram com a análise dos saberes e

---

estatísticas, jornais, revistas, relatórios, documentos oficiais, cartas, filmes, fotografias, pinturas, tapeçarias, relatórios de empresas, vídeos de programas de televisão, etc”.

<sup>21</sup> Conjuntamente aos apontamentos selecionados em pesquisas na bibliografia especializada.

<sup>22</sup> Criada em 2006, a Hemeroteca Digital Brasileira tem como propósito preservar e disponibilizar gratuitamente, em formato digital, periódicos nacionais, incluindo jornais, revistas, anuários e demais publicações. BIBLIOTECA NACIONAL. **Hemeroteca Digital Brasileira**. Rio de Janeiro: Biblioteca Nacional, 2024. Disponível em: <https://bndigital.bn.gov.br/hemeroteca-digital/>. Acesso em: **01 maio 2025**.

<sup>23</sup> Inaugurada em 2013, a referida biblioteca é um dos espaços da Universidade de São Paulo. Tem por objetivo preservar e disponibilizar obras raras alusivas ao território brasileiro. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO. **Biblioteca Brasiliana Guita e José Mindlin**. São Paulo: USP, 2024. Disponível em: <https://www.bbm.usp.br>. Acesso em: **01 maio 2025**.

técnicas utilizadas para a preparação dos derivados de cana-de-açúcar, sendo quatro delas: *A Doceira Brasileira* (Lima, 1851), *Dicionário Doceiro Brasileiro* (Rego, 1892), *Cozinheiro dos Cozinheiros* (Plantier, 1905), *Doceiro Nacional ou arte de fazer toda a qualidade de doces* (Garnier; Garnier, 1895). No âmbito das bebidas alcoólicas está a publicação *Manual do Destilador e Licorista* (Santos, 1863), que apresenta inúmeras receitas relativas à elaboração das bebidas. Essa obra, sem dúvida, foi de suma importância para o estudo referente à destilaria no século XIX, possivelmente aplicada até meados do XX. Através dela, foi possível buscar referências de formulações como insumos (destilado, ervas, corantes etc.) e suas composições (miligramas, microgramas etc.).

Igualmente, visando compreender o espaço, foram consultados livros de viageiros europeus (militares, comerciantes, pesquisadores e representantes governamentais), que transitaram pelo Rio Grande do Sul, dentre eles: August Saint-Hilaire (1820-1821), Nicolau Dreys (1839) e Jean Charles Moré (1863). A obra *Voyage à Rio-Grande do Sul* (1820-1821), de Auguste de Saint-Hilaire, publicada em 1887, descreve as percepções sobre a experiência do pesquisador naturalista em solo gaúcho. Ao percorrer múltiplos caminhos, Saint-Hilaire encontrou uma região recentemente apropriada pelos portugueses, sendo suas fronteiras ainda em consolidação e o espaço garantido por militares.

Dentre as percepções estava a descrição da paisagem comum, composta por campos e coxilhas, cobertas por vegetação rasteira destinada à pastagem de gado e cavaleiros. Destaca-se que a pecuária era a principal economia, sendo os principais produtos comercializados provenientes do gado: charque, sebo, couro, ossos e outros. A respeito da agroindústria, a obra traz que as culturas existentes eram trigo, mandioca, algodão, milho, feijão e cana-de-açúcar. A presença da cultura da cana-de-açúcar na região, embora em menor escala quando comparada ao Nordeste do Brasil, foi observada por Saint-Hilaire em diversas localidades.

Em junho de 1820, ele notou plantações significativas de cana-de-açúcar nas proximidades da Guarnição das Três Torres, principalmente para a produção de aguardente. Destacam-se, nos arredores de Porto Alegre, as plantações de cana-de-açúcar e pomares de laranjeiras, pesseiros, amendoeiras, ameixeiras cerejeiras, dos quais eram produzidos os vinhos de aguardente. Em outras localidades também era realizado o cultivo e beneficiamento da cana doce; na região Sul, como em Piratini, Ibicuí, Camaquã e, na região nordeste, nas localidades de São Borja, São Miguel e São João.

A segunda obra encontrada foi *Notícia Descritiva da Província do Rio Grande do Sul*, de Nicolau Dreys (1839). O militar e comerciante exalta as pastagens destinadas à criação de gado, comparando-as a “minas de ouro” em termos de lucratividade nas diversas regiões, com

destaque para as charqueadas. Ele menciona a falta de crescimento no setor agroindustrial ao comparar cidades como Porto Alegre e Rio Pardo, sendo a primeira majoritariamente urbana, e a segunda, rural. Ele reconhece a diversidade na agricultura, destacando plantações de variedades frutíferas e hortaliças em menor escala, incluindo milho, mandioca e cana-de-açúcar.

Na Serra Geral (Campos de Cima da Serra em direção à zona litorânea a nordeste) e nas Missões, a produção agrícola incluía canaviais de pequenas proporções. Outras áreas, como o Noroeste do estado, também cultivavam milho, tabaco, algodão, erva-mate e cana-de-açúcar, além de diversas frutas. No que diz respeito ao clima, Dreys observa que o território ao norte do paralelo 32° de latitude sul não produz frutas tropicais como banana, cana, café e laranja, que crescem facilmente em outras regiões tropicais. Por fim, ainda na BBM, foram consultados arquivos digitais, como revistas, almanaques e dicionários, a fim de verificar o panorama da agroindústria da cana-de-açúcar no Rio Grande do Sul.

Dentre os locais físicos de documentação estão o Instituto Histórico e Geográfico do Rio Grande do Sul<sup>24</sup> e diversos espaços da Secretaria de Cultura do Estado do Rio Grande do Sul (SEDAC), dentre eles o Arquivo Histórico do Rio Grande do Sul (atualmente fechado para reformas), o Museu Antropológico do Rio Grande do Sul, o Arquivo Público do Estado do Rio Grande do Sul e o Memorial da Assembleia Legislativa. Também pretendia-se realizar pesquisas no Museu Municipal de Torres.

No Arquivo Histórico do Rio Grande do Sul (AHRs)<sup>25</sup>, foram consultados e sistematizadas informações de cinco conjuntos documentais. O primeiro foi o acervo da Secretaria Estadual dos Negócios e das Obras Públicas, onde foram catalogadas correspondências (recebidas e enviadas), relatórios de obras elaborados por engenheiros e pelas municipalidades (1847 a 1940), além de registros diversos da Diretoria de Viação Fluvial e Terrestre (1909 a 1940); documentos variados da Diretoria/Secretaria de Agricultura, Indústria e Comércio (1934 a 1940) e relatórios estaduais (1908 a 1920). O segundo conjunto examinado foi o de Autoridades Municipais (1838 a 1930), que reúne correspondências produzidas e recebidas pelas administrações de Santo Antônio da Patrulha, Osório e Torres. O terceiro acervo analisado pertence à Secretaria da Fazenda, onde foram consultados documentos avulsos

<sup>24</sup> O primeiro local examinado foi o Instituto Histórico Geográfico do Rio Grande do Sul (IHGRS), onde foram reunidas e organizadas publicações (excertos e obras integrais), elaboradas por Dante de Laytano (1937, 1978).

<sup>25</sup> Criado como uma das sessões do Arquivo Público do Estado em 1906, foi anexado ao Museu Júlio de Castilhos em 1925, sendo intitulado com a atual denominação. Posteriormente, em 1954, foi reconhecido como instituição independente, vinculada à Secretaria de Estado da Cultura. Objetiva coletar, preservar e disponibilizar documentos históricos de origem particular e pública. **ARQUIVO HISTÓRICO DO RIO GRANDE DO SUL.** *História e acervo*. Porto Alegre: AHRs, 2024. Disponível em: <https://apers.rs.gov.br/arquivo-historico-do-rio-grande-do-sul>. Acesso em: 01 maio 2025.

gerados por diversos Secretários do Estado dos Negócios da Fazenda (1898 a 1939) e relatórios (1940 a 1956). Também foram angariados e organizados registros indexados nos acervos de Iconografia e Mapoteca.

Outro espaço consultado foi o Museu Antropológico do Rio Grande do Sul (MARS), no qual foram coletadas e sistematizadas fotografias dos álbuns “Agricultura” e “Osório” da extinta Fundação Instituto Gaúcho de Tradições e Folclore (FIGTF). Os álbuns apresentam imagens de antigos engenhos de cana-de-açúcar e alambiques, e retratam moendas, tachos, escumadeiras, vidros com cachaças e licores. As fotografias apresentam variados autores, dentre eles Léo Guerreiro, assim como datações diversas, muitas não documentadas.

Posteriormente, foi consultado o banco de dados digital do Arquivo Público do Estado do Rio Grande do Sul (APERS)<sup>26</sup>. Nele, identificou-se o Ofício de Recolhimento (000), enviado por João Pacheco de Freitas, então Intendente Municipal de Torres, em 08 de maio de 1906. O documento descreve a coleta de exemplares da Lei Orgânica e dos Orçamentos (1902 a 1906), além da cópia dos Balanços do Tesouro Municipal (1879 a 1905). No ofício, constam algumas informações sobre os valores (receitas e despesas); entretanto, os documentos encaminhados ao APERS não foram encontrados. Segundo os profissionais vinculados à Sala de Pesquisa, possivelmente tenham sido encaminhados para outra instituição vinculada à SEDAC. Diante disso, foram consultados os acervos do AHRS e do Memorial da Assembleia Legislativa do Rio Grande do Sul (MALRS), mas os respectivos documentos não foram localizados.

O sexto local de pesquisa foi o Memorial da Assembleia Legislativa<sup>27</sup>. Nesse espaço foram consultados documentos diversos, como minutas de lei municipais e mapas de distintos municípios emancipados de Torres. Dentre essas leis estão a regulação do imposto sobre a indústria e profissões, assim como a regulação do imposto sobre a exploração agrícola e industrial, ambas de 1947. Tais documentos permitiam verificar disposições sobre o espaço, tal-qualmente da cana-de-açúcar.

Por fim, no que possivelmente teria sido o principal local de pesquisa, o Museu e Arquivo Histórico de Torres, não nos foi permitido o acesso à documentação. As pesquisas de

<sup>26</sup> Criado através do Decreto nº 876/1906, apresenta como missão a preservação, organização e disponibilização de documentos históricos relativos à documentação pública produzida no estado do Rio Grande do Sul. O acervo contempla documentos relativos ao Judiciário, Legislativo, Executivo e outros. ARQUIVO PÚBLICO DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL. **Histórico do Arquivo Público do Estado do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: APERS, 2024. Disponível em: <https://apers.rs.gov.br/>. Acesso em: 01 maio 2025.

<sup>27</sup> Inaugurado em 2010, o espaço tem como propósito preservar e difundir a memória política do Rio Grande do Sul. O acervo reúne documentos da administração pública, especialmente aqueles tramitados na Assembleia Legislativa, como livros de atas, relatórios, correspondências oficiais, projetos de lei, fotografias e outros registros. ARQUIVO PÚBLICO DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL. **Memorial do Legislativo do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Arquivo Público do Estado do Rio Grande do Sul, 2024. Disponível em: <https://www.apers.rs.gov.br/memorial-do-legislativo-rs>. Acesso em: 01 maio 2025.

mestrado e doutorado perpassam inúmeras situações, as quais vão além do nosso querer. O referido local está há tantos anos fechado que sequer os funcionários da Secretaria de Cultura sabem informar do seu funcionamento. Por insistência da pesquisadora, foi contatado o arquivo da Prefeitura de Torres, que possui informações a partir da década de 1990. Foram solicitados relatórios, leis orgânicas e livros de atas. Destaca-se que não foi permitida a pesquisa no local, sendo encaminhadas algumas informações pela arquivista responsável, as quais não convergem com a presente tese. Ainda, a pesquisadora, fez contato com a Câmara de Vereadores, a fim de consultar as Atas das Sessões. Apesar da insistência, não obteve sucesso.

No que se refere à revisão teórica e de literatura, foram consultadas obras digitais e físicas. No digital, foram acessadas as páginas da Biblioteca Digital de Teses e Dissertações da Universidade de São Paulo (USP), do Repositório Digital da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), da Biblioteca Brasileira Digital de Teses e Dissertações, do Catálogo de Teses e Dissertações da Capes, do Portal de Periódicos Capes e Arca - Fundação Oswaldo Cruz, do Google Acadêmico e das bibliotecas das Universidades de Coimbra, Aveiro, Évora e Lisboa. No âmbito físico, foram visitadas as bibliotecas da Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul (PUCRS), da UFRGS e da Universidade do Vale do Rio dos Sinos, além da Biblioteca Pública do Rio Grande do Sul.

Para a operação da presente tese, foram utilizados os conceitos de memória, representação, tradição, patrimônio industrial e espaço social. Identificar vestígios materiais e imateriais possibilita compor a narrativa de representação. Logo, através desses mecanismos, é possível expressar o passado no presente, através da sensibilização em prol da significação do bem cultural, ultrapassando características estritamente técnicas. Nesse sentido, os objetos ou artefatos materiais desempenham o papel de semióforos capazes de evocar a memória, ou seja, as significações intangíveis, em suas diferentes camadas, como a afetiva.

Dessa forma, a partir da observação dos vestígios ativa-se em cada pessoa um diálogo com a história das práticas sucroalcooleiras. A dimensão imaterial da representação manifesta-se através das expressões orais, atuando como sociotransmissores de uma cultura viva. Dessa forma, a combinação entre artefato e testemunho oportuniza a promoção da experiência em que o objeto e a narrativa se complementam, oferecendo ao observador uma compreensão mais rica das práticas tradicionais.

É crucial atentar-se às operações mnemônicas como fenômenos multidirecionais que promovem a articulação entre o tangível e o intangível, por meio da transmissibilidade dos saberes e práticas com os materiais que transitam entre gerações. No âmbito desta investigação, a memória manifesta-se por intermédio de objetos, narrativas e gestos procedimentais, que

possibilitaram o aprendizado da tradição canavieira. Ademais, ao integrar a arqueologia industrial aos estudos de memória, constrói-se uma narrativa histórica plural do espaço. Nesse panorama, a cultura canavieira emerge tanto como legado técnico quanto como agente de coesão social, alicerçando o espaço e a memória coletiva.

O patrimônio industrial abrange o conjunto de vestígios materiais e imateriais gerados e transformados para atender aos preceitos da produção sucroalcooleira<sup>28</sup>. Para a abordagem, foram adotadas as definições preestabelecidas pelo Conselho Internacional de Monumentos e Sítios (ICOMOS) e pelo International Committee for the Conservation of the Industrial Heritage (TICCIH). Este último é responsável pela redação das cartas que consolidaram os princípios fundamentais, entre as quais a Carta de Nizhny Tagil (TICCIH, 2003), os Princípios de Dublin (TICCIH, 2011) e a Carta de Sevilha (TICCIH, 2018). A abordagem da arqueologia industrial no estudo dos engenhos incluiu visitas de campo, entrevistas com produtores e análises documentais<sup>29</sup>. Por meio da sistematização de tipologias, da categorização de fases históricas e da identificação de sociotransmissores de memórias e práticas, traçaram-se as transformações dos espaços produtivos e a manutenção da tradição.

Na cultura sucroalcooleira, a tradição configura-se como um fio condutor que entrelaça gerações por meio de saberes e práticas compartilhadas e, constantemente, recriadas. Esse conjunto de processos, métodos e conhecimentos perdura não apenas pela repetição, mas também pela reflexão ativa de mestras e mestres, tornando o saber-fazer o cerne dessa herança. No espaço da Antiga Torres, os engenhos não configuram apenas um conjunto de máquinas abrigadas em edifícios, ativos ou em ruínas; ele é o *locus* de interação entre o corpo, o ambiente e a técnica.

O conceito de espaço social é central para a compreensão da formação histórica e produtiva da Antiga Torres e suas relações com o que hoje é reconhecido como Aglomeração Urbana do Litoral Norte do Rio Grande do Sul (AULNRS). Esse conceito ultrapassa a ideia de espaço físico e material, sendo compreendido como uma construção simbólica, política, econômica e cultural resultante da ação de sujeitos históricos e de suas práticas cotidianas. A Antiga Torres, portanto, configura-se não apenas por demarcações legais e administrativas que se transformaram ao longo do tempo, mas, sobretudo, pelas relações humanas, produtivas e institucionais que ali se estabeleceram.

<sup>28</sup> No âmbito da pesquisa, o conceito de patrimônio industrial é empregado referindo-se aos engenhos artesanais, que congregam moendas, fornalhas, alambiques, tinas de fermentação e demais arranjos produtivos da cana-de-açúcar. Esses sítios reúnem, em sua materialidade, as infraestruturas de moagem, cocção e destilação que deram origem aos derivados. Paralelamente, guardam saberes transmitidos entre gerações.

<sup>29</sup> A exemplificar o estabelecimento geral do percurso da cultura, apresentado nos capítulos 2 ao 4.

A presente tese apresentará cinco capítulos estruturantes, além da introdução e das considerações finais. O capítulo 2 é intitulado “Antecedentes do espaço de estudo: perspectivas históricas e sociais”, o qual foi dividido em dois subcapítulos, a começar pela formação histórica do espaço e da cultura canavieira: primeiras vivências. Mira em apresentar a ocupação do Rio Grande do Sul, especialmente a porção nordestina. Destaca que a ocupação do espaço, que em 1878 chamar-se-ia Torres, deveu-se a fatores favoráveis como: solo arenoso junto à Serra Geral e seus vales, assim como canais fluviais navegáveis, que permitiram o cultivo e o processamento artesanal da cana-de-açúcar a partir de meados do século XVIII.

O primeiro registro aparece em 1778, em Conceição do Arroio, fruto das ondas migratórias açorianas (1748 e 1763), as quais estabeleceram unidades produtivas às margens de rios e lagoas. A produção dos derivados de cana-de-açúcar era utilizada para o foro e o ganho da casa. Posteriormente, em 1826, foram instaladas colônias com imigrantes alemães na freguesia de São Domingos das Torres. A dispersão do cultivo acompanha a ocupação tardia, ambas causadas pelas disputas de fronteiras luso-hispânicas. Refletem a ação de políticas de povoamento através de sesmarias e datas. Dessa forma, até 1800 a cana de açúcar se consolida como um elemento estruturante de um espaço em formação, estabelecendo conexões que promoveram as bases da cultura canavieira.

O capítulo explana a consolidação do território do Rio Grande do Sul em 1809, fator preponderante para o fortalecimento das políticas de povoamento e modernização de infraestrutura. Para tanto, no âmbito da comunicação e distribuição, durante os anos 1850 e 1870, foram realizadas pesquisas e pequenos investimentos em obras viárias, como estradas e canais fluviais, com o fim de dinamizar o transporte. Referente à circulação dos derivados de cana-de-açúcar, era realizada pelos tropeiros (tropeirismo), os quais conectam engenhos e alambiques com pontos comerciais. Além disso, muitas dessas rotas eram associadas a trajetos navegáveis conduzidos por agentes locais.

No âmbito da qualificação da produção sucroalcooleira, foram realizados investimentos em equipamentos agrícolas, como as moendas de três cilindros de ferro. Na perspectiva fiscal, a Província de São Pedro do Rio Grande do Sul instituiu coletorias e sistemas de patente com o objetivo de potencializar o rigor na cobrança de impostos sobre o produto. Assim, até 1875, o preparo do terreno (territorial, administrativo e tecnológico) moldou um ambiente propício para a consolidação da agroindústria canavieira, configurado por um mosaico de pequenos engenhos familiares, interligado por rotas fluviais e terrestres incipientes, assim como regulado por diferentes leis que promoveram a formação do espaço sucroalcooleiro e o surgimento da Antiga Torres.

O terceiro capítulo chama-se “Advento da Antiga Torres: o percurso de um espaço”. Inicia-se com a instalação da vila de São Domingos das Torres, em 1878. Nesse recorte temporal ocorreram inúmeros debates fervorosos sobre a cultura da cana-de-açúcar. Isso porque o Governo Provincial revisava constantemente a alíquota sobre aguardente, tensionando produtores e as câmaras municipais de Torres e Conceição do Arroio em Santo Antônio da Patrulha, fatores que ocasionaram inúmeras reivindicações, para além da cobrança de impostos. Isso estava associado à solicitação de benfeitorias em estradas e vias fluviais, a fim de dinamizar o escoamento. Na década de 1880, devido a políticas de incentivo promulgadas pelo Governo Imperial, foi debatida a implementação de engenhos centrais entre o Governo Provincial e as vilas de Conceição do Arroio e Torres. Porém, fatores técnicos e fiscais impediram a implementação.

O capítulo analisa as ações de pesquisa e investimento em infraestrutura viária e agrícola, a começar pelo Plano Geral de Viação (1913), que previa a canalização de lagoas costeiras (Tramandaí, Pinguela, Itapeva, Barros e outras) e a construção de estradas, bem como do ramal ferroviário Palmares-Osório. Também foi constituída a Comissão de Estudos para o canal Porto Alegre–Torres (1918), a qual estabeleceu um trajeto lacustre-fluvial de 230 km entre as duas municipalidades. Contudo, o projeto foi iniciado, porém não concluído. A partir da inauguração do sistema fluvial-ferroviário, em 1922, esperava-se dinamizar o escoamento dos derivados de cana-de-açúcar, como aguardente, açúcar e rapadura, mas devido aos custos elevados do transporte, assim como outras questões logísticas, entre elas o nível das águas para a circulação das barcas, o empreendimento não foi exitoso.

O quarto capítulo, “Da profusão à crise da cultura canavieira na Aglomeração Urbana do Litoral Norte Gaúcho (1895 a 1990): múltiplos cenários agroindustriais”, oportuniza a análise dos investimentos em centros de pesquisa e auxílio à agroindústria açucareira, como a Estação Experimental de Cana-de-Açúcar, situada inicialmente em Conceição do Arroio. Durante os primeiros anos, foram testadas dezenas de variedades de cana-de-açúcar resistentes nesse mosaico e distribuídas milhões de mudas a produtores de Torres, Santo Antônio da Patrulha e Conceição do Arroio/Osório.

A ação elevou a produtividade e a qualidade dos produtos. Em 1928, foi inaugurada a Usina Santa Marta, destinada ao beneficiamento da cana-de-açúcar e da aguardente proveniente de pequenos alambiques situados em Torres e nas localidades vizinhas, contribuindo para a dinamização da cadeia curta de produção. A unidade industrial manteve suas atividades até o ano de 1938. Dentre os motivos que levaram ao fechamento do estabelecimento está a instalação de cotas de produção e outras regulações pelo Instituto do Açúcar e do Álcool. O

referido Instituto estabeleceu controles rígidos para a produção sucroalcooleira, levando muitos agricultores e produtores a abandonarem os canaviais. O capítulo também investiga o movimento de instalação de outras fábricas de grande porte, como a Açúcar Gaúcho Sociedade Anônima (AGASA), e o movimento de retração econômico-industrial.

O capítulo apresenta ainda as políticas públicas e demais cenários relativos ao tema. A começar, a nível federal, pela instauração da Política Agrícola (Lei 8.171/1991), passando pelas Câmaras Setoriais de Açúcar e Cachaça (2004 – 2006), pelo reconhecimento da bebida como nacional (Decreto 4.062/2001) e pela Instrução Normativa 13/2005, a qual consolidou as normas de tipicidade, registro e fiscalização. No Rio Grande do Sul, entre 2005 e 2009, foi constituída a Câmara Setorial da Cana-de-Açúcar, além da publicação do zoneamento agroclimático e agroecológico pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA). Posteriormente, foi promulgada a Política Estadual de Agroindústria Familiar (Decreto 49.341/2012), que estabelece normativas fiscais e sanitárias para as fábricas.

Ainda no âmbito estadual, após discussões públicas promovidas pela Assembleia Legislativa, com a participação de agentes da sociedade civil, foi regulamentado o Decreto 56.083/2021, que reconhece e estabelece diretrizes para a Cachaça Artesanal Gaúcha. Para finalizar, o subcapítulo apresenta o cenário da cultura canavieira e da cachaça no estado, assim como perspectivas relativas às cidades que compõem a Antiga Torres: Arroio do Sal, Dom Pedro Alcântara, Mampituba, Morrinhos do Sul, Três Cachoeiras, Três Forquilhas e Torres.

O quinto capítulo, “Engenhos artesanais: perspectivas a partir de vestígios materiais e imateriais sucroalcooleiros”, apresenta a estrutura dos engenhos artesanais, complexos rurais estruturados para a realização do circuito canavieiro, desde o cultivo até a manufatura do derivado. O espaço agrupa equipamentos e utensílios como a moenda, a caldeira, as tinas para fermentação, os tachos de cozimento, os alambiques, as tinas de resfriamento, os barris, entre outros. Nesses locais são operados o conjunto dos saber-fazer reverberados nas famílias de geração em geração. Através da arqueologia industrial, a partir dos vestígios tangíveis e intangíveis, foi possível identificar e analisar as transformações dos espaços de produção. O capítulo aborda também os tombamentos de bens materiais e imateriais a nível federal e estadual. O objetivo era compreender os possíveis processos de reconhecimento do patrimônio industrial, especialmente os alusivos aos engenhos.

O capítulo analisa ainda os vestígios e vivências de memória coletiva, exercitada na evocação (mneme), rememoração (anamnesis) e reconhecimento, que tornam o patrimônio sucroalcooleiro elemento de coesão social e de consciência histórica. Assim, visa compreender os processos de memória e a importância do cruzamento de vestígios materiais e imateriais.

Através deles, percebe-se a vivacidade da cultura e suas transformações. Nesse cenário, as tradições familiares se desenvolvem a partir dos processos dos objetos utilitários e sua produção, gerando-se assim signos representativos. Destaca-se a potencialidade do fazer, manifestado no “eu sou alambiqueiro”, “meleiro”, “açucareiro” e “rapadureiro”, o qual promove o senso coletivo e as identidades.

O sexto capítulo, “Ofícios tradicionais agroindustriais: formas e receitas dos derivados de cana-de-açúcar”, aborda as expressões da cultura imaterial associadas ao conjunto dos saber-fazer presentes no ciclo produtivo sucroalcooleiro da Antiga Torres. Para tanto, tem por foco as práticas cotidianas, as formas de transmissão e as tradições associadas aos engenhos e alambiques. Através da observação de campo e da escuta de depoimentos, o estudo busca identificar como os conhecimentos são transmitidos e incorporados no cotidiano.

A tradição é um produto do espaço social; portanto, no contexto da Antiga Torres, tornam-se perceptíveis as práticas culturais, como o lambicar e o preparar das formulações, como a Marisqueira. Essa dispersa-se através das relações entre os sujeitos, materiais e ambientes, que delineiam as estruturas simbólicas e os modos de fazer. Essa dispersão fundamenta as teorias associadas à tradição, as quais consideram os ofícios tradicionais como vetores fundamentais para a transmissibilidade, garantindo assim, sua perpetuação, ressignificação e adaptação ao longo do percurso histórico e cultural. Boa leitura.

## 2. ANTECEDENTES DO ESPAÇO DE ESTUDO: PERSPECTIVAS HISTÓRICAS E SOCIAIS

Este capítulo apresenta os antecedentes históricos da formação da Antiga Torres e seus impactos na estruturação do espaço social. Analisa perspectivas socioeconômicas sobre a cultura canavieira, com ênfase na produção, tributação e regulamentação da atividade açucareira e da aguardente entre as décadas de 1720 e 1770. Por meio de fontes documentais, legislações e relatos históricos, além da literatura especializada, o texto destaca os principais movimentos relacionados ao desenvolvimento da cultura canavieira e seus produtos.

A cana-de-açúcar desempenhou um papel essencial no fortalecimento da agroindústria no Rio Grande do Sul, especialmente por meio da produção de aguardente, melado, rapadura e outros subprodutos. Sua expansão ocorreu nas proximidades da Serra Geral, onde as condições edafoclimáticas favoreceram o cultivo e o processamento artesanal da matéria-prima. Apesar da escassez de infraestrutura, a atividade contribuiu para dinamizar os fluxos populacionais e impulsionar a formação comercial.

O registro mais antigo do cultivo de cana-de-açúcar na região Nordeste do estado, próximo à faixa litorânea, data de 1778, em Conceição do Arroio. Esse desenvolvimento esteve diretamente associado às ondas migratórias ocorridas em 1748 e 1763, quando os primeiros ilhéus açorianos se estabeleceram no povoado de Santo Antônio da Patrulha, concentrando-se em vales próximos a rios e lagoas. Essas comunidades eram compostas majoritariamente por pequenos e médios lavradores, cuja produção destinava-se tanto à subsistência quanto ao comércio de derivados da cana-de-açúcar. Nesse contexto comercial, o tropeiro teve um papel fundamental na difusão dos insumos oriundos da cana-de-açúcar no Sul do Brasil, especialmente no Rio Grande do Sul, durante o século XIX. Responsáveis pelo transporte de gado, muares e produtos agrícolas, esses agentes atuavam como elo entre as áreas de produção e os mercados internos e externos do estado.

A partir de 1810, e gradativamente nas décadas seguintes, o estado elaborou e aplicou estratégias tributárias para fortalecer a arrecadação e controlar a atividade comercial, implementando tarifas diferenciadas para produtos nacionais e importados, sendo os últimos sujeitos a taxação mais elevada. Criou medidas de fiscalização das mercadorias, além do fortalecimento das coletorias, responsáveis pela verificação dos produtos e arrecadação tributária. No entanto, essas medidas enfrentaram obstáculos, como sonegação e contrabando, sendo recorrentemente revistas e rearticuladas.

Entre as décadas de 1820 e 1850, verificou-se um crescimento expressivo da agroindústria canavieira, impulsionado pela imigração de colonos alemães para a freguesia de

Torres. Esses imigrantes se estabeleceram em 1826 nas colônias São Pedro de Alcântara e Três Forquilhas, em áreas próximas à fronteira com Santa Catarina. Embora provenientes de regiões europeias sem tradição na cultura da cana-de-açúcar, os colonos aprenderam e aplicaram técnicas de cultivo e beneficiamento da matéria-prima.

Fixados principalmente em pequenas e médias propriedades, esses produtores enfrentaram diversas dificuldades decorrentes da carência de infraestrutura. Visando a qualificação do cenário, na década de 1850, o governo provincial investiu em projetos voltados à modernização e qualificação da agricultura. Para tanto, foram efetuados estudos e ações iniciais de infraestrutura que abrangiam desde os sistemas de navegação e exploração hidrográfica até as estradas destinadas ao transporte terrestre.

Por fim, este capítulo evidencia como as múltiplas dimensões de ordem econômica, social e política consolidadas anteriormente a 1878 foram determinantes para a conformação da Antiga Torres. Essas perspectivas emergem da análise dos ciclos migratórios, das dinâmicas comerciais e das primeiras políticas estatais de regulamentação tributária. Tais dinâmicas, de ordem política e pública, contribuíram no desenvolvimento do percurso da cultura canavieira da Antiga Torres.

## **2.1 O percurso da cultura: a cana-de-açúcar e os derivados**

A cana-de-açúcar é uma planta da família das gramíneas, classificada como herbácea. Estruturalmente, divide-se em folhas, flores e colmo, sendo este último a parte de onde se extrai o substrato líquido adocicado, essencial para a produção de açúcar, álcool combustível, melado e aguardente, entre outros derivados. Sua origem remonta à Ásia, e acredita-se que tenha sido introduzida na Europa Mediterrânea pelos árabes, em diferentes períodos, especialmente durante as Cruzadas (Rodrigues; Ross, 2020).

No contexto português, o cultivo da cana doce teve início no século XV, nas Ilhas da Madeira e dos Açores, localizadas no oceano Atlântico. Posteriormente, a prática agrícola possibilitou a expansão dos canaviais para outras regiões sob domínio português, incluindo o Brasil. Na zona climática intertropical brasileira, a cana-de-açúcar encontrou condições favoráveis para sua adaptabilidade, como pluviometria, umidade, temperatura, relevo e composição do solo. Na década de 1530, foi implantada a agroindústria açucareira, especialmente nos atuais estados de São Paulo, Rio de Janeiro, Bahia e Pernambuco, ocupando-se, assim, várias zonas do Brasil (Rodrigues; Ross, 2020).

Entre os modelos de ocupação, destaca-se o sistema de Capitanias Hereditárias, implementado em 1534, pelo qual a Coroa Portuguesa distribuiu faixas territoriais na costa

brasileira a membros da nobreza, de forma vitalícia e hereditária. Posteriormente, consolidou-se o Regimento de Tomé de Souza, em 1548, que visava incentivar o povoamento das colônias mediante a concessão de sesmarias (Alveal, 2002; 2015). Os colonos contemplados com cartas de autorização deveriam realizar atividades agrícolas ou pecuária pastoril, instalar engenhos de beneficiamento, estruturar núcleos de povoamento e garantir a segurança do território.

Apesar dos primeiros engenhos de açúcar terem sido instalados no Sudeste, nas baías de São Vicente e Guanabara, foi no Nordeste que a monocultura da cana alcançou maior êxito. A região foi amplamente explorada pela Coroa Portuguesa, devido a fatores como o solo massapê, clima tropical quente, alta umidade relativa do ar, bacias hidrográficas propícias, portos estratégicos para escoamento e, sobretudo, o uso da mão de obra escravizada, composta por homens e mulheres africanos de diversas etnias e origens (Freyre, 2013).

Gilberto Freyre (2013) delimita o território canavieiro nordestino, abrangendo Pernambuco e estendendo-se além das fronteiras estaduais, incluindo o Recôncavo Baiano e parte do Maranhão. Nesse espaço, no “Nordeste da primeira fábrica brasileira de açúcar – que não se sabe o nome”, consolidou-se a agroindústria açucareira, com a instalação de engenhos e usinas, fundamentais para a economia colonial (Freyre, 2013, p. 119).

No Rio Grande do Sul, Freyre sugere que a dispersão da cana-de-açúcar esteve relacionada ao comércio do charque, que se conectava ao mercado de açúcar do Nordeste. Assim, os insumos importados supriram a demanda regional e impulsionaram a produção de doces, especialmente na região denominada Antiga Pelotas. No entanto, o autor não faz referência à atividade dos banguês e seus produtos sucroalcooleiros no estado.

No território gaúcho, verifica-se que a especulação da cultura da cana-de-açúcar remonta a mais de 300 anos. Dessa atividade, originaram-se subprodutos como melado, açúcar mascavo, rapadura e, a partir da aguardente, licores. Essa constatação fundamenta-se em reflexões embasadas em fontes documentais e bibliográficas, relacionadas à configuração do território português no sul do Brasil, aos sucessivos investimentos na colonização europeia e à especulação econômica. Ao longo desse período, as principais áreas de cultivo da cana-doce concentravam-se predominantemente no nordeste do estado, sendo comuns nas escarpas da Serra Geral, nos vales dos rios dos Sinos e Caí, e na porção noroeste, conhecida como região missionária. Para examinar a introdução da cana-de-açúcar no Rio Grande do Sul é essencial considerar determinados aspectos da formação das colônias ibéricas no território gaúcho.

Nesse contexto, torna-se relevante destacar alguns fatores inerentes à consolidação das colônias ibéricas na região. Esse processo de ocupação territorial ocorreu de maneira tardia em comparação com outras áreas do Brasil colonial, devido aos acordos definidos pelo Tratado de

Tordesilhas, firmado em 1494, que delimitou o domínio português entre Pará e Santa Catarina. Contudo, essa definição não atendeu plenamente aos interesses da Corte Portuguesa, convertendo a fronteira luso-hispânica na América do Sul em um espaço de disputas (Flores, 2008; Muradás, 2008; Aguiar, 2007).

A constituição territorial de um Estado nacional envolve a projeção do espaço reivindicado, o direito de ocupação (por colonização ou conflito militar) e a delimitação geográfica das fronteiras. Nesse cenário, surgiu a doutrina *Magnus Brazilis*, que redefiniu o meridiano de Tordesilhas com base em critérios geomorfológicos. Assim, em 1534, Gaspar Viegas cartografou a extensão do domínio português, registrando os rios desde o Amazonas até o Prata. No contexto sul da América Meridional, essas iniciativas evidenciam a estratégia lusitana de restringir o reconhecimento do Brasil Meridional, delimitando a distribuição de terras entre os rios Araranguá e Prata para preservar recursos e mitigar disputas com a Espanha, garantindo exclusividade econômica a Portugal (Muradás, 2008).

Paralelamente, entre 1535 e 1544, a Coroa Espanhola empreendeu diversas ações de reconhecimento da América Meridional, estabelecendo povoações em Buenos Aires e Potosí, ambas a época sob jurisdição do Vice-Reino do Peru. Essas incursões levaram os espanhóis a aceitarem tacitamente a tese do *Magnus Brazilis*, resultando na lenta expansão portuguesa para oeste, além da linha de Tordesilhas, sem oposição significativa da Coroa Espanhola (Muradás, 2008).

Ao longo dos séculos XVI e XVIII, os interesses geopolíticos ibéricos fomentaram disputas territoriais e o estabelecimento de povoações no Rio Grande do Sul. O primeiro grande marco foi a União Ibérica (1580-1640), que desponta da unificação das Coroas de Portugal e Espanha. Esse evento redefiniu as estratégias de conquista territorial e os parâmetros de delimitação das fronteiras, facultando no abandono das definições do Tratado de Tordesilhas e possibilitando a institucionalização de cidades sob jurisdição tanto portuguesa quanto espanhola (Gadelha, 1980). A partir de 1605, destacam-se os núcleos urbanos estabelecidos por jesuítas entre os rios Mampituba e Gravataí (Muradás, 2008).

A unificação das Coroas de Portugal e Espanha (1580 a 1640) favoreceu o desenvolvimento do comércio na bacia platina, com as “[...] permissões de navios soltos, ou do contrabando semi-oficializado” (Gadelha, 1980, p. 147). A instauração do livre-comércio auxiliou os negociantes e o desenvolvimento da macrorregião. Nessa ocasião, já existiam tendas com trapiches para o processamento do açúcar, além de já ocorrer a circulação de artesãos de diversas especialidades, tal qual o trânsito do gado e de insumos derivados, especialmente em Assunção, no Paraguai (Gadelha, 1980). Regina Gadelha destaca:

Por Assunção e Buenos Aires passa grande quantidade de prata em contrabando para o Brasil, e transitam mercadorias portuguesas e europeias, dentre as quais açúcar, azeite, ferro, fazendas, móveis, negros, armas e gêneros vários, vendidos por preços inferiores aos de Espanha e Lima (Gadelha, 1980, p. 148).

Logo, com vistas a qualificar e controlar o escoamento de produtos das reduções para a Corte e vice-versa, os jesuítas desenvolveram projetos para a abertura de vias, como a conexão do povoamento Guairá (Mato Grosso/Paraná) com o porto de Laguna, em Santa Catarina. O escoamento da produção das Missões situadas na Argentina, Uruguai, Paraguai e Brasil<sup>30</sup> (Rio Grande do Sul) tinha suas rotas terrestres que seguiam até o Rio da Prata, de onde eram direcionados para as localidades finais. Também foram estabelecidos trajetos que visavam constituir o trânsito comercial com os portugueses, para troca de víveres, e que, posteriormente, foram utilizados para a coerção de índios a serem submetidos à escravização nas plantações de cana-de-açúcar e nas minas de ouro (Kern, 1982; 1985; Gadelha, 1980).

O fim da União Ibérica colaborou com a propagação de conflitos como a Guerra de Restauração, além de disputas diplomáticas sobre os limites territoriais entre Portugal e Espanha. Por consequência, em 1676, os governos imperiais solicitaram ao Papa Inocêncio XI a definição geofísica dos domínios, resultando na criação de uma nova sede de bispado no Rio de Janeiro, com jurisdição estendendo-se até o Rio da Prata, consolidando o domínio português. Seguidamente à definição geofísica, em 1680, foi fundada a Colônia do Santíssimo Sacramento no Rio da Prata, tornando-se um importante entreposto estratégico, tanto militar quanto comercial, permitindo a navegação fluvial e marítima e o comércio terrestre (Hameister, 2002). Após o reconhecimento espanhol do domínio lusitano na região, a Colônia foi fortificada e repovoada por colonos oriundos do Arquipélago dos Açores.

Durante esse período, especialmente a partir de 1695, teve início o ciclo minerador em Minas Gerais. Com a necessidade de deslocamento de muares, empregados tanto para o manejo

---

<sup>30</sup> O período reducional no Brasil Meridional é caracterizado por dois momentos. O primeiro, de 1610 a 1640, finalizado pela invasão de bandeirantes paulistas que miravam a coação de mão de obra escrava de indígenas nas missões. Esse movimento foi realizado entre os séculos XVI e XVII, na parte centro-oeste e sul da América Latina. Além da coibição e extermínio indígena, os bandeirantes visavam a localização e captura de negros aquilombados, bem como identificar jazidas de pedras preciosas e metais nobres.

O segundo momento se dá a partir de 1682, com o povoamento do Tape, através da constituição dos Sete Povos das Missões, no Rio Grande do Sul. Na época, foi autorizado que a Companhia de Jesus fundasse paróquias para a evangelização católica de indígenas. Por conseguinte, em 1684, o Padre Roque González, situado na possessão de Santa Cruz, transpõe a margem do Rio Uruguai com vista de fundar São Nicolau, ao lado do rio Piratini, sendo essa a primeira redução gaúcha.

As missões jesuítas no Rio Grande do Sul são extensões das sedes situadas no Paraguai, administradas por religiosos espanhóis, estendendo-se “pelas bacias dos rios Jacuí, Ijuí, Piratini, Taquari, Ibicuí, Rio Pardo, limitando-se, por um lado com as escarpas das serras do Mar, Geral e com o rio Uruguai, por outro” (Muradrás, 2008, p. 115-116). Logo, através da região da *Vacaria Del Mar*, se constitui, pela expansão das reduções, o primeiro povoamento do estado.

do trabalho quanto para tracionar e transportar o ouro extraído, três rotas tropeiras foram estabelecidas: duas sob domínio luso-brasileiro<sup>31</sup> e uma sob jurisdição espanhola. A primeira, denominada Caminho dos Pinhais, conectava a zona litorânea nordeste à cidade de Laguna. A segunda via interligava o Sudoeste, partindo da Colônia do Santíssimo Sacramento. Por fim, a terceira rota originou-se na região espanhola dos Sete Povos das Missões. A ligação entre Sacramento e Laguna impulsionou a demarcação territorial portuguesa, inicialmente por meio do comércio marítimo e, posteriormente, através de vias terrestres, consolidando o tropeirismo<sup>32</sup> (Trindade, 1992; Muradrás, 2008).

No Rio Grande do Sul, o “Caminho dos Tropeiros” unia diversas localidades, como São José do Norte e Laguna, fomentando a criação de novos entrepostos e vilarejos, entre eles São José do Norte (1715). Além das premissas econômicas, havia a estratégia de vigilância e controle sobre o território compreendido entre a Baía de Laguna e a Colônia de Sacramento. Para Trindade:

O tropeirismo, entretanto, é fato que transcende a região e o próprio Estado. Ele implicou a conquista e a ocupação de toda a imensidão de campos existentes desde os limites atuais com o Uruguai e a Argentina, no extremo sul do país, até o Paraná, com desdobramentos para os campos ao sul do Estado de São Paulo (Trindade, 1992, p.12).

No cenário brasileiro, sem dúvida, um dos elementos geradores da suspensão da cadeia produtiva e comercial da aguardente foi o protecionismo da indústria açucareira:

No entanto, a grande produção de aguardente resulta em prejuízo para a produção açucareira por desviar a mão de obra, lenha e cana), e gera uma concorrência com o vinho, fazendo com que a Coroa portuguesa proíba, por Provisão em 1649, a produção e o comércio da aguardente em todo território do Estado do Brasil (exceto em Pernambuco), fato que proporciona reclamações e prejuízos dos fabricantes (entre eles, alguns senhores de engenho) e comerciantes da bebida (Ricardo, 2014, p. 25).

Outra questão se alinha à comercialização da cachaça. Devido aos seus preços módicos, a bebida subsidiava financeiramente seus produtores e vendedores<sup>33</sup>. Contudo, prejudicava os vinicultores e a Coroa. Isso ocorria porque a popularidade e o fácil acesso à “água da vida” impactaram o consumo de vinho importado de Portugal, que era mais rentável para os

<sup>31</sup> Em 1730, o Caminho dos Pinhais, projetado por Cristovam Pereira de Abreu, estendeu sua rota em direção a Sorocaba. Entre 1736 e 1737, o “Real Caminho de Viamão” passou a conectar Viamão a Sorocaba, atravessando os Campos de Cima da Serra, resultando na fundação de povoamentos em regiões como Santo Antônio da Patrulha e Vacaria (Trindade, 1992; Barroso, 2006).

<sup>32</sup> O transporte interno sucedia-se por carretas castelhanas (castilhanos), as quais eram carregadas com mercadoria e víveres dos tropeiros. Em relação aos suprimentos dos viageiros, eram acondicionadas grandes pipas com aguardente ou água, mantimentos e caixas de carpintaria para realização de pequenos consertos, além de utensílios diversos (Roscio, 1781).

<sup>33</sup> A proibição da produção não foi aplicada aos engenhos pernambucanos. No que se alude ao consumo, a cachaça poderia ser concedida ou ofertada aos escravos, porém era ilícita a venda da bebida nas praças comerciais.

produtores da metrópole e apresentava melhores índices tributários para o governo (Ricardo, 2014).

Luiz da Câmara Cascudo simplifica o impasse ao destacar que Portugal, na condição de metrópole, optou em direcionar esforços para a fabricação de açúcar, um insumo de baixa circulação e comercialização em sua própria sede imperial e nos demais países europeus, o que o tornava altamente rentável. Ademais, a produção das pequenas industriais domésticas de aguardente suprimia a demanda interna, reforçando a escolha estratégica pelo açúcar Cascudo, 2006).

Tais percepções políticas e administrativas resultaram na promulgação da Carta Real de 13 de setembro de 1649 que proibiu a fabricação do vinho de mel de cana, eufemismo da aguardente, em todo o Estado do Brasil. Por fim, há o debate sobre o consumo da aguardente pelos povos originários e africanos. A igreja, especialmente a congregação jesuíta, condenava os efeitos alucinógenos da ingesta, os quais interferiam na produção desses sujeitos (Cascudo, 2006; Ricardo, 2014).

Esse foi um elemento comum entre as coroas ibéricas. A cachaça, assim como o açúcar, foi utilizada como artifício financeiro para transações econômicas. Sua ilegalização impactou diretamente o comércio de compra de escravos no continente africano. Somente após 1695, devido à necessidade de aquisição de mão de obra africana, houve mudanças que autorizaram o comércio da aguardente para consumo nos territórios portugueses (Ricardo, 2014), especialmente entre luso-brasileiros e luso-africanos.

No âmbito espanhol, a Coroa proibiu a fabricação e consumo de aguardente nas colônias das Américas em 1714, objetivando o controle comercial do insumo. Isso porque o etílico produzido no território americano era apreciado pela população da metrópole e das Ilhas Canárias, fato que ameaçava os viticultores, produtores de açúcar e demais destiladores e comerciantes do império. Assim, as autoridades públicas espanholas, visando coibir o avanço fabrico-comercial da aguardente, aplicaram processo similar ao português (Luís, 2004).

Para tanto, justificaram a ação salientando a nocividade dos indícios econômicos e de saúde pública para com a população consumidora, especialmente dos povos originários em condição reducional. Destaca-se que, mesmo com a proibição, a atividade continuou de forma clandestina através da produção e comercialização interna ilícita ou por contrabando oriundo do Brasil (Luis, 2004).

É importante analisar outros indicativos das relações comerciais, contrabandistas ou lícitas. Entre os fatores impulsionadores do trânsito do etílico está a produção. Nas possessões hispânicas-guaranis da América Meridional, a aguardente provinha do caldo da mandioca

fermentado. O destilado conhecido como cachaça era proveniente da *canna-cayanna* brasileira e era igualmente apreciado na região. Nesse sentido, entre as mercadorias provenientes do contrabando associado ao deslocamento ou transporte do gado a outras regiões estava a cachaça. Assim, a partir do câmbio comercial, verifica-se duas rotas luso-brasileiras até o domínio hispânico-guarani circunscrito no extremo-sul do continente: a fluvial, por meio do complexo portuário platino, e a terrestre. Dessa última provém o quarto percurso tropeiro, que contempla as cidades de São Borja (representando os Sete Povos das Missões), Erechim, Cruz Alta, Carazinho, Passo Fundo e Vacaria<sup>34</sup> (Muradrás, 2008; Trindade, 1992).

Partindo da observação de que o comércio entre luso-brasileiros e hispânicos na referida região procedia à cabotagem de insumos, categoriza-se a aguardente como elemento regulador de mercado. Considerando que a bebida, em maior escala, era produzida no estado do Pernambuco e, em menor quantidade, nas demais Capitanias brasileiras no Nordeste e Sudeste, como poderiam os tropeiros reduzir os custos operacionais de aquisição do insumo naquele momento? A explicação, dedutivamente, advém da logística. O custo operacional e o tempo de transporte terrestre do insumo proveniente do Nordeste e/ou Sudeste até o Oeste do Rio Grande do Sul eram elevados. Entretanto, devido à aguardente ser um dos insumos de troca para a aquisição dos muares, novos espaços de plantação de cana-de-açúcar e moendas foram progressivamente instalados nos povoados sul-brasileiro, especialmente ao longo das rotas de trânsito dos tropeiros.

Com o advento da comercialização do insumo, iniciou-se a prospecção da cultura canavieira nos territórios do Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul. Neste último, a produção agrícola e seu beneficiamento foram aplicados em locais estratégicos, considerados entrepostos de viageiros, que atualmente configuram os municípios de Santo Antônio da Patrulha, Três Forquilhas, Osório, Torres, Tramandaí, Porto Alegre e Viamão. A prática também foi empregada em Vacaria, embora sem resultados expressivos<sup>35</sup>.

Ao longo dessas vias surgiram povoados e indústrias agrícolas, e o excedente da produção passou a ser comercializado. Essas dinâmicas consolidaram-se por meio de pequenas áreas de ocupação, caracterizadas por propriedades de subsistência, dedicadas à agricultura e à pecuária, abrangendo desde a criação de animais até sua comercialização e transporte. Para este último, foram instituídas patrulhas fiscais, com o propósito de inspecionar e tributar mercadorias em circulação. Entre as iniciativas relevantes, destaca-se a constituição do núcleo

<sup>34</sup> A partir de Vacaria, as tropas poderiam seguir os caminhos anteriormente apresentados.

<sup>35</sup> A distância da capital do reino e a necessidade de proteger o território também foram fatores determinantes para a expansão das rotas comerciais, tanto marítimas (Sacramento/Laguna) quanto terrestres.

do povoado a partir da construção da capela dedicada a Santo Antônio, edificada pelo casal Inácio José de Mendonça e Silva e Margarida Exaltação da Cruz, em 1743 (Barroso, 2006; Osório, 2008; Trindade, 1992).

Posteriormente, em 1748, chegaram ao litoral catarinense os primeiros casais açorianos, designados como “de número” (Osório, 2008). Após quatro anos, muitos desses colonos migraram para a faixa costeira do Rio Grande do Sul, de Norte a Sul. A região apresentava vegetação nativa propícia tanto para a pecuária quanto para a introdução de culturas agrícolas<sup>36</sup> (Aguiar, 2006; 2007). Entre 1753 e 1763, diversos conflitos beligerantes ocorreram na Europa, reverberando na América Meridional. Dentre esses episódios, destaca-se a Guerra dos Sete Anos, travada entre Inglaterra (aliada dos portugueses) e França (apoiada pelos espanhóis). Em função dessa rivalidade, a ofensiva hispânica foi direcionada à porção colonial portuguesa americana. Assim, as tropas espanholas, partindo de Buenos Aires, invadiram a Colônia de Sacramento, Santa Teresa, São Miguel e a Vila de Rio Grande<sup>37</sup>.

Em 1763, verifica-se uma segunda onda migratória açoriana, que se fixou em colônias ao longo da zona litorânea a nordeste do estado. Esse deslocamento decorreu do êxodo de famílias oriundas de Rio Grande, motivado pela ofensiva hispânica à cidade. Dessa forma, instalaram-se 28 casais de migrantes entre a sede do povoado de Santo Antônio da Patrulha e a Lagoa dos Barros, na altura da freguesia de Conceição do Arroio. Esse processo de assentamento expandiu-se a partir de 1771, quando o Governador Geral da Capitania autorizou oficialmente a ocupação açoriana na região. Posteriormente, Conceição do Arroio foi reconhecida como um povoado vinculado a Santo Antônio da Patrulha (Barroso, 2011).

O referido território português somente foi reconquistado em 1776. No ano seguinte, foi firmado o Tratado de Santo Ildefonso<sup>38</sup>, que definiu diplomaticamente o reconhecimento da Colônia de Sacramento, da Ilha de São Gabriel e das Missões Orientais como domínio espanhol, enquanto Santa Catarina permaneceu sob controle português. Outro ponto relevante foi a

---

<sup>36</sup> A ocupação portuguesa levou à formação das primeiras povoações, como Rio Grande, Viamão, Santo Antônio da Patrulha e Conceição do Arroio, expandindo-se posteriormente para Estreito, Mostardas e São José do Norte. A penetração territorial seguiu o curso dos rios Guaíba, Camaquã, Jacuí e Taquari, consolidando a ocupação na região.

<sup>37</sup> Devido ao fato beligerante, as atividades políticas e administrativas realizadas na câmara de Rio Grande foram trasladadas, primeiramente à Viamão (1763), e após, para Porto Alegre (1773), até a reconquista lusitana em 1776 (Kuhn, 2007).

<sup>38</sup> O tratado de Santo Ildefonso promoveu a criação de uma comissão bilateral para a demarcação. Por conseguinte, entre 1777 e 1810, as Coroas Ibéricas incentivaram expedições para o reconhecimento geográfico da região. Assim, foram produzidas bibliografias que abordam geografia física, economia, agricultura, aspectos culturais (costumes) e outros. A finalidade das publicações era subsidiar informações, visando assim constituir diretrizes para o povoamento e para a garantia da zona fronteiriça.

criação dos Campos Neutrais, onde nenhum povoamento poderia ser estabelecido por qualquer das potências imperiais (Osório, 1990).

Dessa forma, com as ondas de imigração açoriana<sup>39</sup>, a região foi impulsionada entre as décadas de 1770 e 1780. Um objetivo português no século XVIII era “a ocupação do território meridional da América portuguesa consistia em um misto de ações autônomas de correntes migratórias e de iniciativas patrocinadas pela coroa” (Kuhn; Comissoli, 2013, p. 55), a fim de estabelecer rotas e praças comerciais, bem como guarnições.

Contudo, apesar do suposto investimento governamental na constituição das vilas e freguesias, assim como na concessão de sesmarias, a progressão no povoamento e instalação de unidades agrícolas na Capitania do Rio Grande do Sul eram estatisticamente insuficientes. Isso se explica pelo fato de as famílias de imigrantes não terem recebido os lotes destinados ao desenvolvimento agrícola, elemento que impulsionou a saída de moradores dessas regiões. Na década de 1890, apenas 7,1% das sesmarias apresentavam produtividade (Osório, 2004).

A historiadora Helen Osório, ao longo de sua trajetória enquanto pesquisadora, investigou a formação e o povoamento português no Continente de São Pedro do Rio Grande do Sul. Dentre os documentos balizadores está o censo dos moradores<sup>40</sup>, produzido em 1784 a pedido do Vice-rei do Brasil. O estudo populacional atingiu 79,2% da totalidade de fogos<sup>41</sup> e constatou que o número de espaços voltados à agricultura era superior ao dos voltados ao manejo pecuarista. Sobre o grupo primeiro social citado foi categorizado por pequenos e médios lavradores, majoritariamente camponeses açorianos “com base no trabalho familiar<sup>42</sup>” (Osório, 2008, p. 43), de produção mista<sup>43</sup>.

Em 1788, na fronteira oeste, percebe-se o movimento de apropriação indébita dos criadores de gado e equinos, começando a prevalecer a lógica das estâncias pecuaristas. Isso ocorre devido ao sistema ser “mais viável do que a melhoria técnica da pecuária por meio do

---

<sup>39</sup> Analisar essas perspectivas sobre a apropriação portuguesa do território sul-rio-grandense permite compreender distintos processos, especialmente aqueles ligados à cultura. Observa-se que, entre os mecanismos de expansão lusa, destaca-se a implementação de estabelecimentos agrícolas por meio da concessão de sesmarias (Aguiar, 2007; Barroso, 2006), respaldada por políticas migratórias.

<sup>40</sup> Moradores com bens, sendo eles campos e animais.

<sup>41</sup> Termo aplicado à matriz familiar oficial presente na casa ou estância. Os demais indivíduos presentes no espaço, cativos ou libertos, eram quantificados e agregados a essa família.

<sup>42</sup> É nesse momento que se verificam os primeiros indícios do que atualmente é reconhecido por lei como Agricultura Familiar.

<sup>43</sup> Nas duas últimas décadas do século XVIII, a mão de obra escrava constava em 97% das “propriedades”. O historiador Fábio Kuhn complementa, a partir da análise da freguesia de Viamão, que 62% dos logradouros, rurais ou urbanos, em 1761, possuíam escravos, sendo a média de quatro cativos por unidade (Osório, 2007; Kuhn, 2007). Portanto a exploração de cativos estruturalmente era balizadora, e não complementar, da economia local.

cultivo de pastagens ou então da própria melhoria dos plantéis, algo que somente ocorreu no final do século XIX" (Christillino, 2010, p. 36).

Em Santo Antônio da Patrulha, em 1771, foram destinadas 160 pequenas propriedades aos casais açorianos, próximas à Serra Geral litorânea, denominadas "datas de terra" pelo governador Marcelino Figueiredo (Schommer, 2018). Nesse período, percebe-se uma relativa diversificação agrícola no estado. Isso porque "As atividades agrícolas dos imigrantes açorianos representaram uma nova atividade de subsistência que propiciava uma maior sustentação dos locais" (Aguiar, 2008, p. 62). Dentre as culturas, destaca-se o cultivo de trigo, considerado um produto de grande potencial para exportação. Além disso, o cultivo de frutas era significativo, principalmente os pêssegos, nas regiões de Porto Alegre, Rio dos Sinos, São José do Norte e de Rio Pardo a Santa Tecla. A produção de grãos, por sua vez, se concentrava na Capital, em São José do Norte e no Rio Taquari (Roscio, 1781).

Segundo Roscio (1880), além das lavouras, os ilhéus também se dedicavam ao beneficiamento de insumos por meio de engenhos e atafonas. Assim, além de introduzir práticas agrícolas portuguesas, especialmente o cultivo da cana-de-açúcar, apropriaram-se de técnicas tradicionais dos povos originários, como o plantio de milho, mandioca e outras culturas, todas passíveis de serem processadas em engenhos ou atafonas. O comércio de carne, charque, sebo, porcos e queijos era amplamente difundido, sendo comum a circulação de rebanhos de muares nos locais onde esses produtos eram comercializados. As estâncias de gado eram comuns em São José do Norte e de Rio Pardo a Santa Tecla, e as aves domésticas e selvagens apenas na localidade de Rio dos Índios<sup>44</sup>. Quanto à paisagem, destaca-se, sobre a região nordeste:

Este terreno de que tenho tratado [região nordeste], é pela maior parte, ou todo, de areia muito fina, mas é produtivo, coberto de ervas e algum mato, com suas lagoas abundantes de peixes, aves marinhas, ou próprias das águas, pântanos, como também de animais e anfíbios, como capivaras, lontra, jacarés etc. Os matos chamados de *Capons*, o mais geral é serem criados terrenos baixos, e úmidos. A província dessa natureza para se refugiar desastres, castigadores ventos. Este mato tem madeiras de muito boa qualidade para qualquer fábrica, ou emprego. [...]. As ervas e culturas crescem com abundância, porém este terreno é povoado por bestas, por gado [...] (Roscio<sup>45</sup>, 1781, p. 7).

<sup>44</sup> Atualmente configura o município de Gravataí.

<sup>45</sup> Francisco João Roscio (1733-1805). Natural da ilha da Madeira, Roscio aportou no território brasileiro em 1837. Foi engenheiro militar e cartógrafo, e governou interinamente a Capitania do Rio Grande de São Pedro de 05 de novembro de 1801 a 30 de janeiro de 1803. Na década de 1870, executou reparações das fortificações portuguesas e confeccionou mapas cartográficos nas capitâncias do Rio de Janeiro, Ilha de Santa Catarina e Rio Grande. Tais apontamentos estão nas "Cartas ao Marquês do Lavradio, descrevendo os limites de terras das capitâncias do Rio de Janeiro, do Rio Grande de São Pedro e da Ilha de Santa Catarina", manuscritos entre 05 de março de 1778 a 17 de abril de 1779. O documento provê informações preliminares sobre o Tratado de Santo Ildefonso, assim como sobre sua nomeação como engenheiro do Serviço de Demarcações de Fronteiras.

Portanto, a região caracterizava-se por terrenos arenosos, cobertos por ervas e pequenos bosques, como também de lagoas e pântanos ricos em peixes, aves marinhas e anfíbios, além de capivaras, lontras e jacarés. Nos campos de Vacaria do Mar até a Serra Geral, destacam-se frondosos pinheiros, cujas castanhas eram consumidas pela população de menor poder aquisitivo (Roscio, 1781).

Os expedicionários militares Domingos Alves Branco Moniz Barreto (1778) e Francisco João Roscio (1781) ressaltaram, à época, a necessidade de medidas para o aprimoramento do território a nordeste do estado, dentre elas: a qualificação dos setores econômicos; a institucionalização de cargos públicos, abrangendo esferas eclesiásticas, militares e civis; o desenvolvimento de rotas de transporte, tanto fluviais quanto terrestres, por meio da abertura de canais e pontes; incentivo ao povoamento, independentemente da nacionalidade europeia dos migrantes; e a implementação de mecanismos para a divisão de terras, possibilitando subsídios, garantias e taxação de dízimos em condições mais vantajosas.

Assim, advém a cana-de-açúcar e a mandioca como os principais produtos agroindustriais. Em relação à primeira, destaca-se a fabricação de aguardente. Em razão disso, foram estabelecidas, a partir de 1770, áreas de cultivo e engenhos familiares voltados à transformação da matéria-prima, possibilitando, assim, o desenvolvimento de diversos derivados. Posteriormente, esses pequenos estabelecimentos passaram a produzir “cachaça, rapadura e açúcar mascavo, para o abastecimento do mercado interno regional” (Barroso, 2006, p. 84).

O primeiro registro de cana-de-açúcar referente ao espaço da Aglomeração Urbana do Litoral Norte do Rio Grande do Sul (AULNRS) é datada de 1778. A estância, pertencente a Domingos Fernandes Lima, natural da ilha da Madeira, Portugal, situava-se próxima ao arroio Pinguela, em Conceição do Arroio. Após, outros engenhos foram inseridos ainda no século XVII em Santo Antônio da Patrulha, especialmente na década de 1770, como os Irmãos Nunes Bemfica (Antônio e Manoel), provenientes da freguesia de Nossa Senhora do Amparo, localizada em Lisboa, Portugal. O estabelecimento dispunha de maquinário para o fabrico de açúcar, portanto é listado entre os pioneiros na prática (Barroso, 2006). As principais sesmarias, no final do século XVIII, foram:

A partir da barra do Rio Tramandaí, em direção ao sul, a Estrada da Laguna cortava os campos das seguintes estâncias: Arroio (de José Antônio Cardoso Osório); São José do Bom Retiro (de André dos Santos); Estância Velha (de Francisco Ribeiro Gomes); São João (de Manuel de Barros Pereira); da Fortaleza (de João Pinto da Mota), da Cidreira (de Manuel Pereira Franco); e de Quintão (de Domingos Fernandes de Oliveira) (Santos, 2009, p. 30).

A expansão do acesso às terras tornou-se evidente após a assinatura do Tratado de Santo Ildefonso e a realização de expedições voltadas à prospecção, reconhecimento e demarcação do território. Para ampliar o domínio português, o governador distribuiu lotes de terra por meio de sesmarias, concessões de datas e despachos reguladores (Osório, 2007). A partir da exploração do território, com a instalação de unidades dedicadas à agromanufatura, foi estabelecida a dinâmica de exploração econômica portuguesa na colônia.

Visando à regularização e ao reordenamento das propriedades concedidas em sesmarias, em 1795 foram instituídas normativas referentes à concessão dos terrenos cultivados e de seus tributos. No entanto, em 1796, após manifestações contrárias de proprietários anteriormente beneficiados, a legislação foi arquivada. A análise histórica desse processo permite compreender a formação territorial do Brasil Meridional. A partir de fontes documentais e bibliográficas, observa-se a apropriação do espaço da Capitania Del-Rey por meio de faixas demarcadas e exploradas por portugueses e espanhóis.

Percebe-se que ao longo desse período a Coroa Portuguesa promoveu a edificação de fortes e vilas com o objetivo de consolidar a defesa e fomentar o povoamento, desde a faixa litorânea a nordeste até o interior do estado, próximo à atual cidade de Rio Pardo. Nesses locais, desenvolveram-se a indústria da pecuária e a agricultura de subsistência, sendo uma de suas variações a cultura canavieira. O comércio de vacuns favoreceu o trânsito de insumos, e, nesse contexto, os produtos derivados da cana-de-açúcar, especialmente na porção nordeste do estado, passaram a ser empregados como moeda comercial na aquisição de bens. Dessa forma, consolidou-se a tradição da aguardente, do melado e da rapadura.

Para concluir este subcapítulo, após diversos conflitos bélicos, seguidos de acordos e tratados de posse do território, entre 1640 e 1801, definiu-se a delimitação da área pertencente à Coroa Portuguesa, na Capitania de São Pedro do Rio Grande do Sul. A partir desse período, novas diretrizes passaram a ser implementadas na colônia, especialmente entre 1824 e 1874, conforme evidencia-se no próximo subcapítulo.

## 2.2 A preparação do terreno: cultivo e infraestrutura (1800-1875)

Entre 1800 e 1810, o Brasil passou por transformações, especialmente com a chegada da Família Real Portuguesa em 1808. Esse evento promoveu diversas mudanças administrativas e econômicas, entre elas a abertura dos portos às nações amigas, permitindo o trânsito comercial direto entre o Brasil e outros países. O período também foi marcado pela institucionalização política e administrativa, com a criação do Banco do Brasil, da Biblioteca Real, do Jardim Botânico e da Imprensa Régia, estimulando o desenvolvimento cultural e econômico.

No âmbito da infraestrutura social e administrativa, ocorreu uma reorganização territorial, caracterizada pela centralização e pela instituição de órgãos governamentais responsáveis pela gestão pública. Seguidamente, foram implementadas políticas de incentivo à colonização, visando a promoção do crescimento populacional, agrícola e comercial. Isso porque “para o governo, a colonização é a política de povoamento e o desenvolvimento de regiões estratégicas, dependente de fatores políticos, frequentemente instáveis e que interferem diretamente na administração das colônias” (Neumann, 2023, p. 22).

Para esse fim, foram realizadas pesquisas para identificar áreas férteis e aptas ao cultivo agrícola, sendo a distribuição das terras por meio de sesmarias. Durante essa fase de expansão da produção agrícola, foram incentivadas prospecções de lavouras de algodão, café, tabaco e cana-de-açúcar, consolidando a atividade agroindustrial nas décadas seguintes (Osório, 2008; Kunh; Comossoli, 2013). Consequentemente, nesse período ocorreram inúmeras transformações estruturais, políticas e administrativas no Rio Grande do Sul.

Em janeiro de 1803, antes mesmo da chegada da família real, tem início o governo de Paulo José da Silva Gama, e o reconhecimento da subdivisão territorial em quatro povoados judiciários, sendo eles: Porto Alegre, Rio Grande, Rio Pardo e Santo Antônio da Patrulha. Posteriormente, com a garantia definitiva da posse das terras, assegurada pela assinatura do Tratado de Badajoz em 1807, a área foi elevada à condição de Capitania Geral (FEE, 1981).

A seguir, como evidenciado na Figura 02 (abaixo), ocorreu a delimitação territorial da Província de São Pedro do Rio Grande do Sul, por meio da Provisão de 7 de outubro de 1809, que estabeleceu os limites das quatro vilas iniciais: Porto Alegre, Rio Grande, Rio Pardo e Santo Antônio da Patrulha. Dessa forma, estruturou-se a primeira organização administrativa territorial do estado, que serviu de base para a subdivisão que atualmente conforma o Rio Grande do Sul (FEE, 1981).

À época, o termo vila designava povoações com um contingente populacional expressivo. Essa, devido ao reconhecimento oficial, eram obrigadas a instalar câmaras municipais. Cada núcleo administrativo apresentava subdivisões, denominadas freguesias, que possuíam paróquias, e cuja população estava subordinada ao cartório eclesiástico (Cargnin, 2018). Destaca-se que, antes da definição oficial das vilas pela província em 1809, Conceição do Arroio, Santo Antônio da Patrulha e Torres já estavam consolidadas como “povoações”. As duas primeiras, de pequeno e médio porte, voltadas ao povoamento, enquanto a terceira possuía

um caráter predominantemente militar<sup>46</sup>. Destaca-se que a expansão da colônia de Três Torres<sup>47</sup> teve início em 1801, quando o sargento do Império Manoel Ferreira Porto foi designado para a divisão de patrulhamento marítimo e territorial da localidade (Silva, 2014).

**Figura 02.** Carta do Rio Grande do Sul, 1809.



Fonte: FEE (1981 [capa]).

Nesse momento, visando investimentos em prol da colonização, incentivou-se estudos sobre o território da província. Dentre esses, está a “Descrição Corográfica, Política, Civil e Militar da Capitania do Rio Grande do Sul”, publicada em 1804, por Domingos José Marques Fernandes<sup>48</sup>. O manuscrito foi destinado a Dom João VI, então príncipe regente, em 10 de

<sup>46</sup> Essa unidade militar foi instituída em 1773 com a finalidade de monitorar a costa entre os portos de Laguna (Santa Catarina) e Rio Grande (Rio Grande do Sul). Posteriormente, em 1819, autorizou-se a criação do povoado e do templo católico, medidas que foram implementadas em 1820.

<sup>47</sup> Sobre o processo de euro povoamento de Torres, salienta-se que as primeiras descrições cartográficas do espaço geográfico foram realizadas nos séculos XVIII e XIX, devido ao trânsito norte-sul dos bandeirantes, por viageiros e tropeiros comerciais. Os militares responsáveis pela vigília náutica da costa sul, ou seja, pelo presídio de Rio Grande e pelo porto de Colônia de Sacramento, percorreram o sítio. Logo, a partir da necessidade de proteção do território do Continente, foi instalada uma fortificação no local, a Companhia de Granadeiros, que foi deslocada em 1777. Posteriormente, foi edificado o forte e batizado de São Domingos das Torres (Ruschel, 1999; Silva, 2014).

<sup>48</sup> Nascido em Braga, na freguesia de São Salvador do Couto de Pedralva, foi oficial militar na condição de sargento-mor. Chegou ao Rio Grande do Sul em 1798, passando pela vila de Porto Alegre, estabelecendo na localidade a Escravidão de Sesmarias. Posteriormente, em 1808, com a migração da corte portuguesa ao Rio de Janeiro, Fernandes retorna ao Brasil (Barroso, 2012; Gutfreind, 1990). Em seguida, exerce cargos públicos “na Serventia do Ofício de Escrivão do Crime. [...], tendo sido também Juiz de Paz da Câmara da cidade em 1828” (Barroso, 2012, p. 211).

setembro de 1804. Em relação à paisagem, o autor identifica as terras da Capitania do Rio Grande de São Pedro do Sul como férteis, mas subutilizadas devido às taxações impostas pela Coroa, tornando-as inviáveis para o cultivo. Entretanto, ressalta que na vila de Nossa Senhora da Conceição, de Viamão, as terras eram profícuas, favorecendo a produção de açúcar, permitindo a instalação de fábricas de aguardente, além do cultivo de frutas diversificadas (Marques Fernandes, 1961).

A viação terrestre e fluvial desempenhava papel central na exportação dos insumos agrícolas. As mercadorias eram transportadas para Porto Alegre por meio de embarcações, tropas e cargas de tração animal, abastecendo tanto o mercado local quanto o comércio interno e externo da província. Em relação às terras da Serra Geral, entre Torres e Santo Antônio da Patrulha, Marques Fernandes destaca, conforme excerto abaixo:

Podemos dizer que elas são as melhores terras, não só da Capitania do Rio Grande, mas de toda a América; porque segundo a experiência, que há de alguns, que se têm provado, não só produzem toda a espécie de legumes, mas também cana-de-açúcar, com vantagem a todas as outras terras do Brasil na produção deste gênero, e com excesso de trinta a quarenta por cento: o que se vê em alguns engenhos, que se acham ali já estabelecidos; para isto concorrem duas grandes adições: muita madeira e boa e rios navegáveis para o transporte, de maneira que não haverá lavrador distante da navegação, pela qual possa exportar os efeitos da sua fazenda mais de seis léguas, fáceis a carros. E é tal a fertilidade das mesmas terras, que um quarto de léguas em quadro é bastante para o estabelecimento de um engenho de açúcar do lote de cem escravos, quando nas outras Capitanias um engenho de açúcar deste mesmo lote pede meia léguas quadradas (Marques Fernandes, 1961, p. 83).

Marques Fernandes reforça a ideia de que as terras Sul-rio-grandenses eram as mais produtivas da América, destacando-se como favoráveis ao cultivo de cana-de-açúcar, com índices superiores às demais regiões do Brasil e um excedente de 30% a 40%. Além disso, observa que a abundância de madeira e a presença de rios navegáveis facilitam o transporte dos produtos, contribuindo para o dinamismo da produção e comercialização agrícolas, bem como dos modelos agrícolas e produtivos.

Ainda sobre possíveis pesquisas com vistas a fomentar a expansão colonial, podemos citar a *Descrição da Árvore Açucareira, da sua utilidade e cultura*, realizada por Hipólito José da Costa em 1800. Para tanto, o autor viajou para o interior dos Estados Unidos da América a fim de averiguar outras formas de extração do açúcar. Entre as culturas avaliadas, Pereira descreve a *sugar maple tree* (árvore açucareira), conhecida no Brasil como plátano, apontada como uma das plantas mais eficientes na produção de sacarina, logo após a cana-de-açúcar. A extração da seiva ocorria por terebração, técnica que consistia na perfuração do tronco, permitindo que o caldo fosse armazenado em recipientes de barro esmaltado, chegando-se a produzir até cinco galões de seiva por dia, durante um período de quatro a seis semanas.

Ainda, Costa (1800) compara aspectos como clima, solo e topografia entre as regiões produtoras Norte-Americanas com as brasileiras, concluindo que o cultivo da cana-de-açúcar poderia ser vantajoso na parte meridional do Brasil. Apesar da possível aplicabilidade do estudo para o Rio Grande do Sul, não há registros que comprovem sua implementação naquela época. Embora seu estudo tenha destacado o potencial econômico da cultura açucareira a partir da “árvore açucareira”, sua implementação no sul do Brasil não foi registrada historicamente, evidenciando a predominância de outros modelos produtivos na região.

Com a reorganização territorial e administrativa da Capitania, surgiram novas demandas para o desenvolvimento econômico. Nesse contexto, a agricultura e a pecuária mantinham-se como setores fundamentais, com a criação de gado vacum e muar predominando na base econômica regional. A principal cultura agrícola era o trigo, apesar dos desafios impostos por fungos e outras pragas que acometiam as lavouras. Posteriormente, a perspectiva de exploração econômica gaúcha passa por uma transformação no século XIX, impulsionada pela política de imigração europeia, cujo propósito era colonizar terras devolutas ou inabitadas na Província de São Pedro do Rio Grande do Sul.

O período inicial desse processo abrange os anos de 1824 a 1890 (Roche, 1969), marcado pela implantação das colônias, instaladas próximas a Porto Alegre. Essa ação de ocupação populacional de diferentes regiões do estado, “favoreceu o desdobramento dos municípios existentes, os quais deram origem a outros, de maneira a facilitar o exercício da ação administrativa da Província e uma melhor distribuição da população crescente” (FEE, 1981, p. 34). Entre 1824 e 1826, sobrevém a imigração de alemães, católicos e evangélicos luteranos, aos confins do Rio Grande do Sul. Entre as três principais colônias encontram-se a colônia São João<sup>49</sup>, a Feitoria de Linho Câñhamo<sup>50</sup>, situada no Vale do Rio dos Sinos, e a vila de São Domingos da Torres. A migração de colonos com finalidade de povoamento foi politicamente defendida por José Feliciano Fernandes Pinheiro, o Visconde de São Leopoldo<sup>51</sup> (Witt, 2008).

O trânsito dos imigrantes no século XIX pode ser explicado por dois fatores principais. O primeiro é a militarização, que envolveu o deslocamento de homens, incluindo militares e mercenários, para atuar nas divisas béticas durante a guerra contra as Províncias Unidas do Prata (Hunsche, 1975). O segundo fator está relacionado aos movimentos reformadores, como

---

<sup>49</sup> Situada na região missioneira, foi constituída em 1824.

<sup>50</sup> Chamada também de Olaria e Porto das Telhas, foi fundada em 1826. A localização circundava o Vale do Rio dos Sinos.

<sup>51</sup> Para a escrita do projeto foram selecionadas apenas as colônias de São Domingos da Torres e São Leopoldo.

o imigrantismo, o emancipacionismo e, posteriormente, o abolicionismo<sup>52</sup>. Essas correntes compartilham a percepção da heterogeneidade socioracial do país (Oliveira, 2007).

Para a historiadora Sandra Pesavento (1984, p. 46), “[...] os interesses relacionados com o povoamento e colonização de áreas ainda virgens” motivaram a instalação dessas colônias. Dessa forma, por meio da ampliação dos subsídios financeiros e intermediários da iniciativa privada, viabilizaram-se as transações migratórias. Nesse cenário, “colonizar, à época, era sinônimo de bom investimento, ocupando vazios demográficos e prometendo retorno econômico compensador, a médio prazo” (Flores, 1983, p. 22).

Dentre as ações governamentais estavam a cedência de lotes de terra com 77 hectares. Esse fator foi determinante para a expansão das colônias e pequenas indústrias, principalmente na esfera agrícola, abrangendo cultivos como trigo, grãos destinados à alimentação e à extração de óleo vegetal, algodão e cana-de-açúcar. Em maior escala, verificava-se o desenvolvimento da pecuária, voltada à produção de gado e seus derivados, incluindo couro, charque, casco, chifre e sebo (Pesavento, 1984; Hunsche, 1975).

Por se tratar de um ponto estratégico vinculado ao acesso marítimo ao sul do país, tornou-se evidente a necessidade de qualificação militar e de incentivo à ocupação territorial de São Domingos das Torres. A partir, foram realizadas ações estruturais, sob a gerência do tenente coronel Francisco Paula Soares, que mandou abrir duas estradas ao longo dos rios Mampituba e Três Forquilhas e levantar uma planta destinada às terras da colônia. O militar visava ocupar o vazio demográfico do fértil solo das escarpas da Serra Geral (Ruschel, 1998).

Em outubro de 1826, famílias alemãs residentes em São Leopoldo foram conduzidas até Porto Alegre. Na capital, embarcaram em lanchas, percorrendo via fluvial o Guaíba e a Lagoa dos Patos, até o Rio Palmares. Nesse local, foram transportadas em carretas, chegando em 17 de outubro de 1826 a São Domingos das Torres, onde a colônia foi oficialmente instituída. Inicialmente, os colonos “[...] seriam todos assentados na margem direita do rio Mampituba” (Ely, 1999, p. 19). No entanto, após a medição, divisão e sorteio das glebas de terra, ocorreu um período de chuvas, que provocou o alagamento da região. Diante dessa situação, novas áreas foram demarcadas, e a população foi posteriormente distribuída em dois povoados, conforme o credo professado.

---

<sup>52</sup> No entanto, apesar do discurso emancipador, a hierarquia racial mantinha pessoas negras em posições sociais restritas, de cunho subalterno, seja esse cativo ou liberto. Concomitantemente, o estado fomentou a imigração como estratégia de reestruturação das relações sociais e de trabalho. Para tanto, idealizava a instalação de colônias com imigrantes ideias, como um elemento fundamental na construção de uma identidade nacional. Assim, a preocupação girava em torno da seleção de grupos raciais que pudessem “purificar a raça brasílica” e contribuir para o desenvolvimento do país (Azevedo, 1987, p. 37).

Os católicos foram instalados na localidade de São Pedro Alcântara, devido à necessidade de deslocamento até o templo de Torres (Hunsche, 1975). Os luteranos, por sua vez, foram direcionados para a região entre a Lagoa dos Quadros e o Vale do Rio Três Forquilhas, de onde se originou o nome da colônia Três Forquilhas, instalada em 1827. Situada a oito léguas de Torres, a colônia recebeu, além do Pastor Carlos Leopoldo Voges, 14 famílias destinadas ao assentamento. No ano seguinte, um novo contingente de alemães luteranos foi encaminhado à região (Ely, 1999).

Cada colono recebeu um lote de terras aproximadamente de 160 mil braças<sup>53</sup>, sendo que a distribuição de terras foi irregular, fato que gerou alguns conflitos fundiários. Sobre a estatística, em 1826, o governo provincial enviou 86 famílias alemãs para São Domingos das Torres, próximo à divisa com Santa Catarina, concedendo-lhes subsídios por dois anos. Ao final desse período, 28 famílias e 59 indivíduos solteiros se retiraram, restando uma população de 863 pessoas divididas entre Torres (católicos) e Três Forquilhas (luteranos) (Bello, 1855).

Nessas comunidades, os imigrantes praticavam a policultura agrícola, cultivando “centeio, cevada, trigo, milho (‘blé de Truquie’), aveia, uva, cana-de-açúcar e café” (Hunsche, 1975, p. 149). A variedade de cultivos gerou excedentes produtivos, o que viabilizou a ampliação de ações comerciais na zona litorânea e da Serra Geral, assim como à Porto Alegre<sup>54</sup>. Essas práticas estimularam o avanço da agroindústria canavieira, ainda que utilizando processos, materiais e técnicas rudimentares característicos da produção artesanal (Silva, 2014). Dessa maneira, expandem-se os fluxos populacionais e produtivos em Torres e Conceição do Arroio, a partir da década de 1820.

Sobre a cultura agrícola especialmente alusiva à cana-de-açúcar, existem poucas referências durante as décadas de 1820 a 1830. Dentre essas, estão as publicações de Auguste Saint-Hilaire<sup>55</sup>, Nicolau Dreys<sup>56</sup> e Arsène Isabelle<sup>57</sup>. Na década de 1820, a pecuária era

<sup>53</sup> O que corresponde, aproximadamente, a 53 hectares.

<sup>54</sup> Em relação à comercialização de produtos agrícolas, Porto Alegre concentrava e comercializava majoritariamente dos produtos “[...] de indústria europeia, os víveres, que lhe faltam, maiormente os vinhos, os espíritos, os açúcares, e todos os mais gêneros alimentícios que os povoados não forneçam” (Dreys, 1839, p. 98).

<sup>55</sup> O médico e botânico Auguste Saint-Hilaire circulou no Rio Grande do Sul entre 1820 e 1821. As análises coletadas durante a expedição no estado foram publicadas no livro *Viagem ao Rio Grande do Sul*.

<sup>56</sup> Nicolau Dreys (1871-1843) foi oficial militar e funcionário público bonapartista. A migração do nicho familiar de Dreys, ocorrida em 1817, está diretamente ligada à queda de Napoleão Bonaparte. Desembarca no Rio de Janeiro, permanecendo por poucos meses na Corte, pois ainda em 1817 mudou-se para Porto Alegre. Permaneceu no Rio Grande do Sul, intercalando viagens, até 1827. Entre 1825 e 1827, desloca-se pelos estados do Sul, assim como por Buenos Aires. Em seguida, fica por dois anos em Santa Catarina, e após, entre 1829 e 1837, se instala em São Paulo. Publicou em 1839 o livro *Notícia Descritiva da Província do Rio Grande do Sul* (Amaral, 2003; Martins, 2008).

<sup>57</sup> Comerciante, jornalista e naturalista francês. Percorreu, entre 1830 e 1835, vários países da América Latina, como o Uruguai, a Argentina e o Brasil, momento em que visitou o Rio Grande do Sul. A experiência foi documentada no livro *Viagem ao Rio da Prata e ao Rio Grande do Sul*.

caracterizada como a principal indústria econômica<sup>58</sup>, conduzida pelas charqueadas, estabelecidas predominantemente na região sul. No que se refere à agricultura, menciona-se que as principais culturas cultivadas incluíam trigo, mandioca, algodão, milho, feijão e cana-de-açúcar. Saint-Hilaire observa que a cana-de-açúcar era cultivada em Torres e Tramandaí, apesar dos obstáculos devido às condições climáticas e à qualidade do solo.

Segundo o autor, nas escarpas da Serra Geral, onde os ventos eram menos intensos, havia maior viabilidade para o plantio, ainda que o ciclo de cultivo fosse prolongado, demandando três anos para alcançar a maturação completa. Já em localidades como Santo Antônio da Patrulha e Torres, a presença da cana-de-açúcar era mais significativa, sendo direcionada principalmente à produção de aguardente. No Sítio do Inácio<sup>59</sup>, por exemplo, Saint-Hilaire enfatiza que a plantação era extensa e voltada à fabricação do destilado.

Ao se aproximar de Porto Alegre, Saint-Hilaire menciona a existência de lavouras de cana-de-açúcar em terrenos próximos ao rio Guaíba, onde também se cultivavam mandioca e diversas espécies frutíferas, como laranjas. Além disso, destaca que, entre os hábitos de consumo locais, estava a cachaça adoçada com açúcar. O autor ressalta que a região nordeste do estado concentrava a maior produção, enquanto no Sul, devido ao clima, a presença de roçados de cana era pouco frequente, assim como seu processamento (Saint-Hilaire, 1887)<sup>60</sup>.

Até meados da década de 1830, observa-se a carência de estradas e infraestrutura de viação fluvial, lacustre e terrestre, fator que desacelerou o desenvolvimento da zona que se estende de Santo Antônio da Patrulha a Torres. Logo, percebe-se o impacto no transporte de produtos, como de muares para a região central do Brasil, que segundo Arsène Isabelle, era a principal indústria. O autor destaca a produção de subsistência e para consumo local, onde encontra-se as “[...] culturas de mandioca, algodão, arroz, **açúcar** etc. produzem o suficiente ao seu consumo (Isabelle, 2006, p. 261 [grifo do autor]).

Outro viageiro a abordar sobre a indústria agropastoril no espaço de estudo é Nicolau Dreys, que narra sobre uma relativa diversidade de cultivos, os quais desempenhavam papel

<sup>58</sup> Sobre a economia, o autor ressalta que os principais produtos comercializados eram provenientes do gado: charque, sebo, couro, ossos e outros.

<sup>59</sup> A área localizava-se em Torres.

<sup>60</sup> Nas regiões de Piratini, Ibicuí e Camaquã, Saint-Hilaire ressalta que, apesar da predominância da pecuária, havia o cultivo de milho, trigo, arroz e algodão, além da cana-de-açúcar em pequena escala, utilizada para a produção de melado e aguardente. No rio Piratini, relata que a cana era cultivada de forma expressiva, sendo capaz de gerar quantidades consideráveis de destilado. Contudo, as geadas representavam um desafio significativo, reduzindo a produtividade ao longo dos ciclos de corte. Na área missionária, o autor descreve que a cultura da cana não se desenvolvia plenamente devido às baixas temperaturas do inverno e às geadas recorrentes. Entretanto, durante o período jesuítico, seu cultivo foi incentivado como forma de agradar aos indígenas, apreciadores de alimentos doces. Em São Miguel e São Luiz, pequenos moinhos foram instalados para o beneficiamento da cana, permitindo sua transformação em açúcar.

fundamental no abastecimento. Entre as produções agrícolas, destacavam-se as plantações de espécies frutíferas e hortaliças, como milho e mandioca, além da cana-de-açúcar, explorada em menor escala se comparada aos estados do nordeste e sudeste brasileiro:

Sob o paralelo de Porto Alegre, a cana, o cafeiro, a mandioca, a laranjeira, crescem com facilidade, misturados com as figueiras, pessegueiros, e sobretudo com as parreiras, que podem sustentar a concorrência com as mais saborosas uvas da França; passando da latitude do Camaquã, ao Sul a flora equatorial principia a desmaiár, e vai decaindo progressivamente até que, pela altura do Rio-Grande, já não se acha nada de suas exibições. Ali, a banana, a laranja e os vegetais conterrâneos são artigos de importação; mas, nem por isso faltam frutos à sensualidade dos Rio-Grandenses; eles têm, para suprir essa falta, as maçãs, as peras, os figos, as uvas, e principalmente os pêssegos, cuja abundância é realmente extraordinária, como o é também a fecundidade das uvas, tendo chegado no Rio-Grande a dar duas colheitas no ano. O pessegueiro especialmente tem prosperado nesse país além de todos os cálculos, a ponto de formar matos inteiros de árvores frondosas, todas em estado de contínua frutificação, como o presenciamos em nossa primeira viagem à vila do Cerrito, na margem esquerda do Jaguarão (Dreys, 1839, p. 65-67).

Sobre a cultura da cana-de-açúcar, era majoritariamente produzida em povoados situados a noroeste e nordeste. Na Serra Geral, situada próxima à faixa litorânea a nordeste, existiam “alguns canaviais de reduzidas proporções, que se plantaram, na parte septentrional da província, a mão dos homens solicita pouca coisa do solo do Rio-Grande” (Dreys, 1839, p. 64). Entretanto, o comerciante destaca que, a partir do paralelo 32<sup>o</sup><sup>61</sup> de latitude sul, ou meridional, o território não produzia determinadas espécies agrícolas, como a banana, o café e a cana-de-açúcar.

Não foram encontradas informações detalhadas, entre 1835 e 1845, sobre as dinâmicas da cana-de-açúcar acerca da cultura desenvolvida na vila de Santo Antônio da Patrulha, sede das freguesias de Conceição do Arroio e Torres. Nesse período, esteve em curso a Revolução Farroupilha (1835-1845), um conflito civil-regencial ocorrido no Rio Grande do Sul. Dentre os fatores causais, destacam-se questões econômicas e políticas, desencadeadas, sobretudo, pela insatisfação dos charqueadores e estancieiros gaúchos com a taxação da carne de charque imposta pelo Império. Com o objetivo de alcançar a autonomia provincial, em 1836 foi proclamada a República Rio-Grandense. Após uma série de batalhas entre os farroupilhas e o exército imperial, em 1845 foi firmado o Tratado de Ponche Verde, que pôs fim ao conflito (Schmitt, 2018; Zalla; Menegat, 2011). Mesmo após o fim do conflito, as informações sobre as colônias no espaço permanecem escassas.

---

<sup>61</sup> O paralelo 32 corresponde aos atuais municípios de Arroio Grande, Herval, Jaguarão, Rio Grande e São José do Norte, sendo que todos eles estão associados ao bioma pampa.

No panorama geral, entre 1824 e 1850, foram instaladas 13 colônias públicas ou privadas no estado<sup>62</sup>, fator que promoveu o crescimento agrícola, como da produção canavieira. A exemplificar, entre 1845 e 1855, os principais polos produtores de cana-de-açúcar no Rio Grande do Sul incluíam Conceição do Arroio (Osório), Santo Antônio da Patrulha, São Domingos das Torres, Taquari, São Leopoldo, Porto Alegre, São Borja e São Gabriel (Ferraz, 1858).

Em 1846, com o crescimento populacional e da produção canavieira, e visando arrecadar recursos para os cofres estaduais, foram estabelecidos novos valores para as tarifas fiscais sobre a aguardente. Em decorrência dessa medida, o senador Manoel Antônio Galvão, ao se referir ao setor do governo estadual responsável pela arrecadação de receitas, ressalta que o aumento da tributação favorece práticas como a sonegação e o contrabando comercial. Diante desse cenário, os parlamentares da Assembleia Legislativa pleitearam a aplicação de uma taxa reduzida de 25% sobre o insumo brasileiro. Além disso, destacaram que a tributação dos produtos estrangeiros em apenas 50% comprometeria o desenvolvimento da indústria e do comércio de aguardente (Galvão, 1847).

Em 1848 e 1849, existiam 21 engenhos de cana-de-açúcar na colônia de São Pedro das Torres e Três Forquilhas<sup>63</sup>, sendo registrada a produção de 200.000 rapaduras (Ferraz, 1859). Nesse ínterim foi promovida a redução da tributação sobre a aguardente nacional. Acerca da questão, o presidente da província, Francisco Joze de Souza Soares de Andrea, adverte que essa medida reduziria a arrecadação da produção estadual de 60:000\$000 para 35:000\$000 réis. Entretanto, devido à falta de tempo hábil para a elaboração de novos regulamentos, a tarifa sobre a aguardente permaneceu sendo aplicada conforme o modelo vigente (Andrea, 1849; Bueno, 1850).

Até 1847, existiam três estações de arrecadação tributária também destinadas à fiscalização da aguardente de consumo, situadas nas alfândegas da Capital, de Rio Grande e de São José do Norte. No contexto terrestre, havia 13 coletorias, distribuídas entre Porto Alegre, Pelotas, Rio Pardo, Cruz Alta, Triunfo, Cachoeira, Jaguarão, Santo Antônio da Patrulha, São Borja, São Leopoldo, Torres, Viamão e Santa Vitória do Palmar (Galvão, 1847). Isso porque o contrabando consistia numa prática sistemática, majoritariamente inserida nos cenários

---

<sup>62</sup> Conforme Schmitz (2023, p. 165) “a colonização no Rio Grande do Sul ocorreu de diferentes formas desde seu início. Inicia-se com os projetos públicos de São Leopoldo (1824), Três Forquilhas e São Pedro de Alcântara (1826), ou alguns anos depois com os projetos particulares, como Mundo Novo (1846) – criada por Tristão Monteiro –, Nossa Senhora da Soledade (1855) – criada pela empresa Montravel & Cia –, ou a Colônia São Lourenço (1858) – criada por Jacob Rheingantz”.

<sup>63</sup> Possivelmente aqui a referência era sobre as duas colônias.

fronteiriços, com propósito de atender a interesses de grupos comerciais específicos. Sua configuração operava de maneira sistemática e interconectada, adaptando-se às demandas vigentes, bem como às dinâmicas de mercado (Flores, 2007). Diante da recorrência de sonegação e contrabando, foram implementadas estratégias para reforçar o controle fiscal sobre a circulação da mercadoria.

Como medida para conter a evasão fiscal, foram ampliadas as coletorias existentes, com a instalação de novas unidades em Conceição do Arroio e Três Forquilhas, ambas também direcionadas à fiscalização da tributação da aguardente. Nesta última localidade, destaca-se a criação do “[...] cargo de guarda para fiscalizar a cobrança do imposto de aguardente na colônia das Três Forquilhas, cujo produto subia para o consumo de Cima da Serra sem pagar o imposto devido” (Sinimbú, 1854, p. 22).

Ao examinar o Quadro 03, verifica-se que o controle fiscal possibilitou, apenas nos quatro primeiros anos, a arrecadação de 292:631\$117 réis. Esse resultado decorreu do crescimento populacional, fator que impulsionou a implantação de novos engenhos em diversas localidades do estado. Não obstante, verifica-se um aumento na arrecadação tributária, destacando que, no biênio de 1850 e 1851, os resultados financeiros positivos “provém em parte do progresso que vai tendo na província o plantio de cana-de-açúcar, e a destilação da aguardente” (Sinimbú, 1853, p. 45).

**Quadro 03.** Demonstração de rendas da província sobre a aguardente, triênio 1845 a 1847.

ANO	ARRECADAÇÃO
1844/45	91:241\$594
1845/46	119:820\$879
1846/47	92:290\$774

Relatórios da Presidência da Província do Rio Grande do Sul (1844 a 1861)<sup>64</sup>, adaptado pela autora (2025).

No Relatório de Receitas e Despesas de 1852, emitido pela Mesa de Arrecadação de Rendas, observa-se uma redução na coleta geral de impostos. Ressalta-se que o novo sistema de fiscalização tributária gerou impactos favoráveis; contudo, houve a disseminação de pragas que comprometem os canaviais, acarretando um decréscimo na produção (Sinimbú, 1853), conforme Quadro 04:

**Quadro 04.** Demonstração de rendas da província, triênio 1850 a 1853.

ANO	ARRECADAÇÃO
1850	49:077\$000
1851	46:035\$000
1852	54:761\$758
1853	66:700\$809

<sup>64</sup> As informações foram extraídas nos balanços retroativos de Galvão (1847); Castro (1848).

Relatórios da Presidência da Província do Rio Grande do Sul (1850 a 1861)<sup>65</sup>. Adaptado pela autora (2025).

Apesar das adversidades ocasionadas por pragas e fenômenos climáticos, observa-se que, entre 1850 e 1858, houve um aumento na arrecadação de impostos sobre a aguardente produzida no estado. Constata-se que, em 1854, a receita tributária registrou um acréscimo de 64% em relação ao ano anterior. Diante desse cenário, surge a indagação sobre os fatores que impulsionaram a valorização do comércio da aguardente. Teria sido apenas a expansão das áreas de cultivo e produção do insumo?

O historiador Vinicius Pereira Oliveira (2005; 2007), com base em pesquisas sobre a escravidão no Rio Grande do Sul, menciona que, após a promulgação da Lei Eusébio de Queiroz, comerciantes intermediários continuaram promovendo o tráfico ilegal de africanos submetidos por coerção à escravização. Esses homens e mulheres eram contrabandeados e desembarcados no estado, preferencialmente na costa do litoral nordeste gaúcho, em localidades como as praias de Capão da Canoa e Tramandaí. Seguidamente, eram conduzidos para Osório, Santo Antônio da Patrulha e Maquiné, de onde eram encaminhados a São Leopoldo ou Vacaria, por meio de rotas clandestinas situadas na Serra Geral. Nessa perspectiva, também devemos considerar:

[...] Conceição do Arroio foi, ao longo do século XIX, uma das regiões da província do Rio Grande do Sul de maior população negra. A presença da escravidão foi muito significativa, o que se explica, em parte, por ser a exploração da lavoura canavieira uma das principais atividades produtivas da região. O cultivo e o refinamento de cana-de-açúcar tradicionalmente implicaram no dispêndio de mão-de-obra escrava (Barcellos, 2004, p. 59).

Esse sistema ilegal de comércio de cativos contava com uma rede de articuladores que financiavam e gerenciavam comumente o deslocamento e o transporte desde o continente africano até o ponto destinatário final. Assim, para garantir a manutenção e rentabilidade do esquema, existiam receptores na costa do Rio Grande do Sul. Esses sujeitos contavam com uma equipe armada, contratada nas comunidades próximas para realizar a condução dos escravos (Rodrigues, 2000).

Dentre os financiadores das empreitadas clandestinas, provavelmente domiciliados nas cidades já mencionadas, estavam o Capitão José Joaquim de Paula (Oliveira, 2005) e o mercador de escravos José Bernardes Vieira, “que vendia escravos aos senhores dos canaviais situados em Conceição do Arroio (Osório), no final do século XVIII e início do XIX” (Barroso, 2006, p. 84). A prática comercial ilegal era extremamente ativa, tanto que, em 1858, o cidadão

---

<sup>65</sup> As informações foram extraídas em: Bueno (1850); Camara (1850); Sinimbú (1853; 1854).

Antônio José Larre Pinto fora encarregado de comunicar qualquer informação relativa ao tráfico de escravos em Santo Antônio da Patrulha e proximidades.

A aguardente estava entre os itens cambiais para a compra de cativos em diferentes regiões do continente africano. Diante disso, ao observar as colônias e picadas de São Leopoldo, Vacaria, Conceição do Arroio (Osório), Santo Antônio da Patrulha e Torres, principais produtoras de cana-de-açúcar e seus derivados, pode-se levantar a hipótese de que o aumento de arrecadação esteja diretamente ligado ao tráfico ilegal de escravos<sup>66</sup>.

Partindo para outras questões administrativas, em 1848, após o embate Farroupilha, a Câmara de Santo Antônio da Patrulha foi informada de que, em 20 de dezembro de 1837, ocorreu o reconhecimento oficial da freguesia de São Domingos da Torres (Ely, 1999). Conforme o relatório provincial:

Pela cópia do ofício sob o número 2 ficará assembleia provincial ciente que estão determinados por esta presidência os limites da freguesia de São Domingos das Torres, que foi desligada da freguesia de Nossa Senhora da Conceição do Arroio, dividindo pelo Arroio das Três Forquilhas até a sua afluência na léguia da Itapeba [Itapeva], seguindo a Costa dessa Lagoa até o mar; e servindo de divisa com a freguesia, de que se ele se desligou, a fazenda de Manoel Antônio Neto, que continua a pertencer a dita freguesia de Nossa Senhora da Conceição do Arroio (Castro, 1848, p. 07 [inclusão da autora]).

Em, 1850<sup>67</sup>, a colônia de Três Forquilhas contava com 605 habitantes e 29 escravos, além de duas escolas alemãs, com um total de 77 alunos (Figura 03). A produção agrícola era diversificada, abrangendo rapadura, cachaça, farinha de mandioca, bananas, algodão, vaquetas, café e feijão, entre outros itens.

Entre os derivados da cana-de-açúcar, foram comercializadas 814.000 rapaduras a 55\$ o milheiro, totalizando 44:770\$000, além de 91 pipas de aguardente a 66\$, resultando em 5:460\$000. Considerando que, em 1850, a exportação alcançou 78:718\$000 réis, observa-se que os produtos rapadura e aguardente (cachaça) representavam 63,8% do retorno comercial da colônia (Camara, 1851; Bello, 1855). O transporte era realizado por tropeiros.

<sup>66</sup> Entretanto, até o presente momento, não foram encontradas informações que confirmem tais deduções.

<sup>67</sup> Durante a década de 1850, diversas políticas nacionais foram regulamentadas, impactando diretamente as dinâmicas de colonização no estado. Entre elas, destaca-se a Lei das Terras de 1850, instituída durante o Segundo Reinado, que determinou o fim da sessão gratuita de terras devolutas. Essa nova regulamentação provocou alterações nas condições oferecidas aos imigrantes no Rio Grande do Sul, sendo oficializada em 1854 pela Lei Provincial nº 318, que estabeleceu que a posse e o reconhecimento da propriedade ocorreriam exclusivamente por meio de compra formal. O regulamento também instituiu a Repartição Especial de Terras Públicas, tornando as decisões sobre a posse territorial sujeitas à anuência do presidente da província, descentralizando, assim, o processo de legitimação fundiária (Christillino, 2012).

**Figura 03.** Mapa Estatístico da Colônia das Três Forquilhas, 1850.

Fonte: Camara (1851, n.p. [Anexo]).

Para Nilza Ely (1999) o tropeirismo tornou-se parte essencial do modo de vida em Três Forquilhas, sendo conduzido tanto por tropas organizadas quanto por pequenos agricultores, que levavam os produtos agrícolas até o ponto de distribuição na várzea ou porto. Pela distância e dificuldades de infraestrutura viária na colônia, as transações comerciais preferencialmente ocorriam com Vacaria, Passo Fundo e até os Campos de Curitiba, em viagens de oito dias.

Já a Colônia de São Pedro de Alcântara das Torres, situada próxima à Lagoa de Itapeva, possuía 567 habitantes e 49 escravos, com duas escolas, sendo uma pública (34 alunos) e outra particular (28 alunos) (Figura 04). Também possuía uma igreja precária, sem sacerdote fixo. Sua produção econômica era voltada para a fabricação de aguardente e farinha de mandioca, exportadas para a capital via Lagoa de Itapeva e transporte terrestre (Camara, 1851; Bello, 1855).

**Figura 04.** Mapa Estatístico Colônia de S. Pedro de Alcântara, 1850.

SEXO MASCULINO.															SEXO FEMININO.															TOTAL.	N. DE FOGOS.	ESCRAVOS.
ANOS DE IDADE.															ANOS DE IDADE.															TOTAL.	N. DE FOGOS.	ESCRAVOS.
DE 14 à 10	DE 10 à 20	DE 20 à 30	DE 30 à 40	DE 40 à 50	DE 50 à 60	DE 60 à 70	DE 70 à 80	DE 80 à 90	DE 90 à 100	SOMMA.	DE 14 à 10	DE 10 à 20	DE 20 à 30	DE 30 à 40	DE 40 à 50	DE 50 à 60	DE 60 à 70	DE 70 à 80	DE 80 à 90	SOMMA.												
Moradores da Colonia das Torres, Colonos moradores na freguesia de S. Domingos das Torres.	121	70	16	30	14	5	12	2		1	274	102	74	30	23	8	8	4	2	2	250	521	67	49								
Estado efectivo da Colonia em 1.º de Julho de 1851.	12	3	1	4	4	1	4				23	9	7	3	2	1	1				23	46	8									
<b>SOMMA.</b>	<b>133</b>	<b>75</b>	<b>17</b>	<b>34</b>	<b>15</b>	<b>6</b>	<b>13</b>	<b>2</b>		<b>4</b>	<b>294</b>	<b>111</b>	<b>78</b>	<b>33</b>	<b>25</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>273</b>	<b>567</b>	<b>75</b>	<b>49</b>								
<b>ESTADO DO CULTO RELIGIOSO.</b>	<b>OBSERVAÇÕES.</b>																								<b>ESCOLAS.</b>							
Colonos Catholicos. . . . .	548																									Aula publica, João Pires da Silva, discípulos. 34						
Idem Evangelicos. . . . .	10																									Idem particular, Luiz Zettensman, idem 28						
<b>SOMMA.</b>	<b>567</b>																									Total dos discípulos. 62						
<b>EXPORTAÇÃO.</b>																																
A Colonia exporão no anno de 1850, para a capital da Província, e Cima da Serra, os generos seguintes:																																
827 pésas de Arroz, 300000 réis arroba.																																
822000 pésas de Farinha de Mandioca a 80 réis o saco.																																
783 arrobas de Café a 420 réis arroba.																																
200 arrobas de Algodão a 150 réis arroba.																																
100 diajas de Vaquetas a 400 réis a diaja.																																
Toucinho, Peito, Bananas, Ananás, etc. etc.																																
Valor total da exportação de 1850. . . . .																																
55.628.000																																

Fonte: Camara (1851, n.p. [Anexo]).

Em 1850, sua exportação totalizou 55:628\$000 réis. Considerando que foram exportadas 632 pipas de aguardente (cachaça) a 60\$, totalizando 37:920\$000 réis. Observa-se que a aguardente representava 68,16% do total comercializado<sup>68</sup>. No entanto, a posição geográfica de ambas as colônias, distantes dos mercados populosos, limitava seu desenvolvimento econômico, mesmo sendo tão antigas quanto a de São Leopoldo. Nessa ocasião, a necessidade de um Diretor Especial para as referidas colônias foi enfatizada, visto que, além das tarefas administrativas, ele poderia atuar na solução das disputas de terras que envolviam os seus habitantes (Bello, 1852).

Retornando ao cultivo de cana-de-açúcar, como já mencionado, em 1855 os principais municípios produtores incluíam Porto Alegre, São Leopoldo, Taquari, São Borja, São Gabriel, Conceição do Arroio e Santo Antônio da Patrulha. A referida produção representava uma parcela significativa da arrecadação tributária da província, sendo que grande parte do imposto sobre a aguardente provinha do município de Santo Antônio da Patrulha<sup>69</sup>. No entanto, a região carecia de infraestrutura viária, tornando o transporte de aguardente até Porto Alegre extremamente oneroso, com custos elevados por pipa. Além disso, os produtores enfrentavam uma tributação sobre o casco, considerada por eles excessiva, fato que acabava dificultando o desenvolvimento da atividade (Coelho, 1856).

Sobre o assunto, referindo-se à colônia de Três Forquilhas, ressalta-se que parte produção de insumos oriundos da cana-de-açúcar era consumida localmente pelos moradores da serra, que transportavam os produtos em mulas. Enquanto isso, a aguardente era transportada “[...] com grande custo, e sobre carretas de duas rodas enormemente pesadas [...]” (Sinimbú, 1854, p. 46) à Capital, onde se abasteciam com gêneros de produção estrangeira (Sinimbú, 1854; 1855).

Em 1855, o Diretor Geral de Colonização visitou as Colônias situadas na freguesia de Torres. Em informe destinado ao senhor Ministro de Negócios do Império, de 01 de março de 1855, destaca como satisfatório o estado de urbanidade das colônias, apesar da relativa distância da sede da freguesia. Devido ao parcial êxito na atividade com a cana-de-açúcar, tais questões tornaram-se pauta na 24<sup>a</sup> Sessão Ordinária da Assembleia Provincial, realizada em 13 de novembro de 1855:

[...] a indústria agrícola especialmente o plantio da cana produz para as rendas da província 1/6. V. Ex., sabe que a maior parte do imposto da aguardente nos vem do

<sup>68</sup> No ano seguinte, o Diretor Geral Colonização não obteve informações circunstanciadas sobre o estado das duas colônias, devido à falta de correios. Assim, no Relatório, ele baseou-se nos dados do ano anterior. Apesar da ausência de novos registros, menciona-se que a população dessas colônias é de aproximadamente mil habitantes, as quais viviam de forma satisfatória e abundante (Bello, 1852).

<sup>69</sup> Neste ainda estavam incluídos Conceição do Arroio e Torres.

plantio da cana feito no município de Santo Antônio da Patrulha, e entretanto este município de Santo Antônio da Patrulha é aquele que menos vias de comunicação têm; os transportes da sua aguardente para o mercado de Porto Alegre se fazem muito custosamente, a despesa de cada pipa do princípio do município, já não falo das extremas, não importa em menos de 16\$ a 20\$000 rs., e V. Ex. sabe que existem, desde a freguesia da Serra até as Torres das lagoas que já tem atraído a atenção desta assembleia.[...] Não vemos que dali vem as pipas de aguardente em carretas muito pesadas pagando uma despesa de transporte excessiva e pagando demais um imposto sobre o casco que parece excessivamente vexatório; e isto de certo, Sr. Presidente, não pode animar os cultivadores de cana, não pode animar os produtores da aguardente (Barroso, 2006, p. 103).

Além dos impostos considerados elevados, o transporte era oneroso. Para tanto, foi levantada a hipótese de canalização fluvial e lacustre. A ideia era apontada como de grande valia para impulsionar a agricultura e a indústria da província, promovendo a expansão da economia. Nesse período, o transporte dos produtos de exportação a partir da colônia de Três Forquilhas para Porto Alegre e Rio Grande ocorria por meio da integração de rotas fluviais e terrestres.

A primeira alternativa consistia em conduzir a mercadoria em cargueiros até a foz do rio Três Forquilhas, na Lagoa de Itapeva (3 léguas) e, em seguida, transportá-la em lanchas até a Lagoa da Pinguela (8 léguas). Após essa etapa, os produtos eram realocados em carretas e levados até a capital, percorrendo 22 léguas. Outra opção era o transporte da carga em carretas a partir da Lagoa da Pinguela até a Barra de Capivari ou o Arroio Quilombo, onde era armazenada em iates e direcionada à Lagoa dos Patos, sendo enviada à capital ou diretamente para Rio Grande (Ferraz, 1859).

Pela Lei Provincial nº 401, de 18 de dezembro de 1857, a freguesia de Conceição do Arroio emancipou-se de Santo Antônio da Patrulha. A sede administrativa da vila foi instalada no distrito de Conceição do Arroio em 12 de abril de 1858. Na ocasião, as atuais localidades de Torres, Três Forquilhas, Três Cachoeiras, Dom Pedro de Alcântara, Arroio do Sal, Morrinhos do Sul e Mampituba passaram a integrar a nova municipalidade, sob a denominação “freguesia das Torres”<sup>70</sup>.

Em 1857, Conceição do Arroio (Osório), Santo Antônio da Patrulha e São Domingos das Torres produziram “[...] 741 pipas de aguardente, 1377 medidas de melaço, 1900 arrobas de açúcar e 121.000 rapaduras” (Ferraz, 1858, p. 35). Posteriormente, em 1859, devido às diversas emancipações no estado, o número de coletorias foi ampliado para 24 unidades (Castro, 1860, p. 03). Os centros de fiscalização e seus colaboradores (fiscais e escrivães) foram

---

<sup>70</sup> AHRS. Fundo Obras Públicas. 1859. Caixa 8, maço 14 - Comissão de Demarcação do Município de Conceição do Arroio.

posicionados na alfândega de São Borja e nas demais coletorias, e recebiam uma porcentagem sobre os tributos arrecadados:

O coletor da Capital tem a comissão de 5% deduzida da arrecadação da 10ª. Urbana, e a de 10% do imposto sobre a aguardente; o de S. Leopoldo 20% do imposto sobre a carne verde, 15% de todos os outros e o da vila de S. José do Norte o de 15% do imposto sobre a carne verde, e 10% dos demais produtos (Castro, 1848, tabela 21).

No biênio de 1858 e 1859, a Colônia de São Pedro das Torres contava com 31 engenhos de cana-de-açúcar, registrando uma produção de 81 arrobas de açúcar e 229 pipas de aguardente. Em âmbito estadual, os mapas de exportação indicaram que os setores com maior volume de comercialização e rendimentos financeiros foram as indústrias do gado, açucareira e de erva-mate (Ferraz, 1859), conforme o Quadro 05:

**Quadro 05.** Mapa de Exportação.

Gêneros	Valores
Couros secos	2,269:918\$545
Couros salgados	1,094:605\$078
Cabelo	207:463\$979
Ossos em cinza	142:706\$848
Açúcar	129:456\$000
Aguardente	60:352\$500
Lã	57:022\$500
Erva-mate	55:614\$170
Chifres	47:251\$300
Garras de couro	32:215\$900

Fonte: Ferraz (1859), adaptado pela autora (2025).

Entretanto, dentre as dificuldades de expansão e desenvolvimento da indústria, destacam-se o baixo nível de avanço tecnológico dos engenhos e a deficiência na infraestrutura de transporte de mercadorias. Nesse período, constatou-se que a expansão das “colônias que, melhor localizadas no que diz respeito às possibilidades de escoamento da produção de excedentes, puderam fazer chegar os seus produtos até o centro urbano mais próximo” (Pesavento, 1984, p. 47), como no caso de São Leopoldo.

Assim, visando qualificar a infraestrutura, comitivas de engenheiros civis e militares efetuaram estudos e ações de viação terrestre, fluvial e marítima. A exemplificar, entre 1857 e 1862, os relatórios estaduais abordaram ações de melhoria da barra marítima do Rio Grande do Sul. Os levantamentos foram motivados pelas dificuldades práticas enfrentadas na barra e no porto de Rio Grande, as quais limitavam o tráfego de embarcações de maior calado. Um dos estudos analisou a possibilidade de instalar um porto de refúgio em Torres, sendo que a primeira avaliação foi conduzida pelo engenheiro Ricardo Jardim, em 1857, com um custo estimado inicial de 700\$000 réis para o projeto.

Novas avaliações foram realizadas em 1861, começando pelo estudo do engenheiro Carlos Neate, que identificou desafios estruturais para a viabilidade do empreendimento.

Posteriormente, o Visconde de Tamandaré, com o auxílio do 1º Tenente Manuel Antônio Vital de Oliveira e do engenheiro Hoonholtz, aprofundou a análise sobre a construção do porto-refúgio em Torres. O grupo avaliou inicialmente a geografia e hidrografia da região, identificando áreas propícias para sua instalação, bem como a navegabilidade da área, considerando intervenções como dragagens e modificações na configuração da barra. Por fim, apresentaram uma estimativa de custos e viabilidade técnica, destacando que o empreendimento impulsiona o desenvolvimento econômico e comercial das regiões Norte e Nordeste do estado<sup>71</sup>.

As demandas da população e representantes municipais por melhorias no sistema de transporte eram frequentes, conforme registrado no Mapa Estatístico Geográfico Natural e Civil<sup>72</sup>, expedido pela freguesia de Nossa Senhora da Conceição do Arroio. O documento enfatiza a necessidade de aprimoramento da infraestrutura viária, abrangendo navegação fluvial e lacustre, além das rotas terrestres. O relatório propunha estratégias para otimizar o escoamento da produção e fortalecer a conectividade e a logística (Ferraz, 1858, 1859; Leão, 1860).

Dentre os primeiros estudos sobre linha de navegabilidade entre os rios e lagoas está o realizado pelo engenheiro civil Carlos Pompe Demoly, natural da França. Este produziu dois estudos. Em seu relatório datado de 1856, descreve o reconhecimento do Morro do Forno<sup>73</sup>, assim como dos rios Capivari e Tramandaí e das diversas lagoas, destacando-se Itapeva, Barros, Pinguela, Pacas e Armazém.

Destaca-se que o relatório<sup>74</sup> sobre a prospecção no Morro do Forno evidencia a presença de disputas fundiárias na região. Além do citado, foram encontradas situações similares na região do Morro do Coco e nos arredores do Arroio Cardoso, além de áreas devolutas próximas à Lagoa Jacaré e à Lagoa do Forno<sup>75</sup>. Logo, ao longo da análise do espaço, o engenheiro enfrentou obstáculos devido à ausência da apresentação das cartas de posse por parte dos moradores, o que expôs um cenário de desordem administrativa e disputa de terras.

---

<sup>71</sup> Ainda em 1861, o engenheiro Henrique Naw enfatizou que um porto-refúgio em Torres contribuiria para a redução dos riscos na barra do Rio Grande, permitindo espaço para mais de mil embarcações, com um custo estimado de 3.500 contos e previsão de conclusão em quatro anos. Além disso, José Nolasco Pereira da Cunha propôs a canalização da foz do Rio Mampituba, com o objetivo de oferecer abrigo seguro às embarcações.

<sup>72</sup> AHRS. Fundo Obras Públicas. 1859. Caixa 9, maço 17 – Mapa Estatístico Geográfico Natural e Civil.

<sup>73</sup> O Morro do Forno fica localizado no atual município de Morrinhos do Sul, o qual faz divisa com o estado de Santa Catarina.

<sup>74</sup> DEMOLY, Carlos Pompe. Relatório apresentado a S. Ex. o Sr. Presidente da Província de S. Pedro do Sul, sobre os trabalhos de reconhecimento do território do Morro do Forno. In: FERRAZ, Ângelo Muniz da Silva. **Relatório do Presidente da Província de São Pedro do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Tipografia Correio do Sul, 04 mai. 1859a., p. 1 – 10.

<sup>75</sup> Também identificou irregularidades nas demarcações em áreas próximas, como a colônia alemã de São Pedro de Alcântara, onde alguns colonos expandiram suas terras além dos limites iniciais.

Sobre a exploração do espaço, Demoly menciona a influência de Rappi (Raup/Raupp), produtor de cana-de-açúcar destinada à confecção de aguardente e rapadura, descrito como o principal comerciante da Colônia das Torres<sup>76</sup>. Para o engenheiro civil, Raup monopolizava “[...] de alguma maneira os mais ricos produtos da localidade, é ao mesmo tempo proprietário de uma fábrica de telhas, de duas colônias e de mais de uma sesmaria” (Demoly, 1859a., p. 02). O perímetro de ocupação de Raup era composto por terras devolutas, bem como resultantes da falta de demarcação ou do abandono por ex-proprietários.

Ainda, o documento menciona que, por volta de 1848 e 1849, havia um quilombo na região do Morro do Forno, desalojado por caçadores, possivelmente em 1853. Alguns rastros dessa ocupação permaneceram visíveis a Demoly, incluindo ranchos antigos, laranjeiras e outras árvores frutíferas plantadas no local. Segundo o engenheiro francês, as terras anteriormente quilombolas foram posteriormente apropriadas irregularmente por colonos, entre eles Raup, que ampliou suas posições para cultivo de cana-de-açúcar.

A investigação de Demoly revelou que muitas das reivindicações de posse de terras estavam associadas à qualificação estrutural rudimentar, como aterramento, drenagem e outras benfeitorias destinadas a evitar inundações. Logo, as áreas não apresentavam evidências de atividade agrícola contínua. Além da questão fundiária, o documento destaca a existência de brasileiros<sup>77</sup> em situação precária, vivendo em áreas pouco produtivas e sem meios para adquirir terras. Por conseguinte, sugeriu que esses grupos poderiam contribuir nos projetos de canalização em troca de parcelas de terras, promovendo a melhoria socioeconômica de famílias na região.

Em relação aos estudos de navegabilidade, primeiramente, avaliou as possíveis soluções de transporte entre essas áreas. Conforme carta endereçada ao Presidente da Província, Ângelo Muniz da S. Ferraz, datada de 05 de fevereiro de 1859b.<sup>78</sup>:

Cumpre-se que com a possível brevidade siga para o município de Santo Antônio da Patrulha, a fim de preceder os seguintes exames: 1º a diferença do nível entre a Lagoa dos Barros e o oceano, em as Lagoas de Tramandaí, Marcelino e do Armazém; 2º. Abertura da picada por onde tem de percorrer o projeto do canal entre a Lagoa da Itapeva, e o Rio das Pacas, e os trabalhos deste canal; 3º. As desobstruções das Barras do Sangradouro e das Lagoas dos Quadros e da Itapeva (Demoly, 1859b., p. 1–2).

Posteriormente emite o segundo relatório<sup>79</sup>, no qual apresenta os resultados das operações de nivelamento realizadas entre março e outubro de 1859, a fim de verificar a

<sup>76</sup> Atual Dom Pedro Alcântara.

<sup>77</sup> Filhos de emigrantes nascidos em solo brasileiro.

<sup>78</sup> AHRS. Fundo Obras Públicas. 1859. Caixa 9, maço 17.

<sup>79</sup> DEMOLY, Carlos Pompe. Relatório apresentado a S. Ex. o Sr. Presidente da província de S. Pedro do Sul, sobre os diversos trabalhos preparatórios de canalização e operações de nivelamento, executadas no distrito da

diferença de elevação das águas em diversas lagoas da região. Diante das dificuldades no projeto de canalização em direção à Lagoa dos Barros, recomendou como alternativa mais viável e econômica o traçado de uma linha pelo Banhado Peixoto, conectando-se ao Rio Tramandaí, visando benefícios de comunicação e comércio para Santo Antônio da Patrulha.

O relatório também aborda os desafios na construção do canal no Banhado das Pacas, até a Lagoa da Itapeva, identificando a necessidade de 14.846 braças cúbicas de escavação. A análise geográfica priorizou a circunscrição das terras montanhosas, possibilitando um trajeto eficiente para facilitar a navegação até a Lagoa do Forno. O Arroio das Pacas, embora inicialmente navegável, tornava-se estreito próximo à Lagoa do Forno, exigindo a ampliação da passagem para garantir o fluxo das embarcações. Além disso, o relatório apontou que eventos diversos prejudicaram os trabalhos de canalização. A começar pelas enchentes ocorridas em 1858 e 1859 nas lagoas de Itapeva e dos Quadros, somaram-se posteriormente aos fenômenos naturais, como períodos de seca e os ventos provenientes do sul e sudeste, também contribuindo para o deslocamento de areia, contribuindo para o assoreamento das barras.

Como solução, foi sugerido o uso de barcos equipados com máquinas de escavação, para manter a profundidade das barras durante as recorrentes estiagens das temporadas de verão. Propôs, ainda, o fechamento da passagem sinuosa entre os sangradouros das lagoas dos Quadros e das Malvas, substituindo-a por um canal mais curto e reto, de fácil manutenção. Por fim, reforçou que os projetos de canalização deveriam iniciar-se pela Lagoa do Forno, seguido pela definição do novo sangradouro na Lagoa de Itapeva, e, posteriormente, pela integração do Rio Tramandaí às águas da Lagoa dos Quadros, garantindo resultados eficazes e minimizando custos.

Associada às intervenções de canalização das lagoas e rios, encontra-se a execução da estrada geral entre Porto Alegre e Laguna, projeto concebido pelo engenheiro José Maria Pereira de Campos. Segundo o relatório de 6 de setembro de 1858, foram planejados oito trechos de obras, sendo eles: Do Diogo, Boavista, Capão dos Índios, Butiás, Passo da Lagoa, Tapera do Severino Alves, Curral do Falso e Freguesia das Torres<sup>80</sup>. Essas iniciativas tinham como propósito aprimorar o sistema de transportes entre o Rio Grande do Sul e Santa Catarina, com a finalidade de otimizar o escoamento da produção por meio do porto de Laguna.

---

Conceição do Arroio, nos meses de março a outubro de 1859. In: FERRAZ, Ângelo Muniz da Silva. **Relatório do Presidente da Província de São Pedro do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Tipografia Correio do Sul, 04 mai. 1859b., p. 1 – 10.

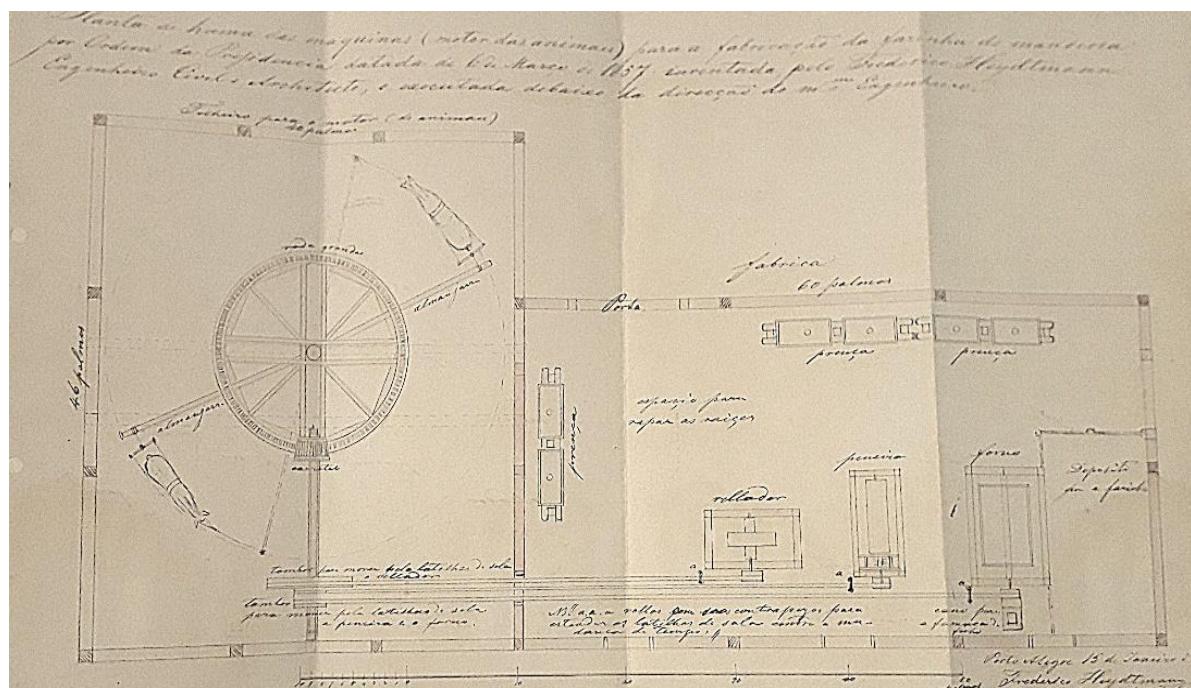
<sup>80</sup> AHRS. Fundo Obras Públicas. 1859. Caixa 8, maço 14 - exposição dos trabalhos dos postos da estrada geral entre Porto Alegre (Rio Grande do Sul) e Laguna (Santa Catarina).

Concomitantemente, em relação à tecnologia, dentre as dificuldades para a expansão da agroindústria estavam o rudimentar maquinário para a extração do açúcar e aguardente, que, conforme a narrativa do presidente da província, João Antônio Fernandes Leão:

Ainda se empregam os cilindros de pau colocados verticalmente, e movidos por animais, dando um resultado insignificante e com o emprego de muitos braços. As rodas hidráulicas são raras, e os cilindros de ferro para extrair o caldo da cana, que tão em uso, estão nas províncias do Rio de Janeiro, Minas e São Paulo e aqui ainda são desconhecidos. [...]. Não há por ora, que eu saiba, fornalhas econômicas e caldeiras apropriadas para a preparação do açúcar, que se consome, em grande escala, vindo do Rio de Janeiro, Bahia e Pernambuco (Leão, 1860, p. 57).

Por conseguinte, dentre as ações executadas estão os projetos de maquinários para maceração da mandioca e cana-de-açúcar, realizados em 1858<sup>81</sup>.

**Figura 05.** Engenhoca para maceração de mandioca.



Fonte: Heydtmann, 1858<sup>82</sup>.

Não obstante, encomenda-se uma máquina de moagem de cana-de-açúcar com três cilindros de ferro. O equipamento foi oferecido por 560\$000 réis a um plantador de Nossa Senhora da Conceição do Arroio, que não aceitou a proposta. Posteriormente, o dispositivo foi remetido a uma colônia provincial (Pimenta, 1863). Em 1869, chegaram ao Rio Grande do Sul engenhocas de ferro, provenientes do Pernambuco (Silva, 1869).

Entre 1860 e 1870, a industrialização do Rio Grande do Sul registrou um crescimento mais expressivo, impulsionado pelo aumento do contingente populacional, em decorrência da

<sup>81</sup> Em pesquisa no Arquivo Histórico do Rio Grande do Sul (AHRS), foi encontrado o ofício com o projeto da máquina para a fabricação da farinha de mandioca, assinado pelo engenheiro civil Frederico Heydtmann, datado de 1858 (AHRS, fundo Secretaria de Obras Públicas, Caixa 8, OP/Maço 15, 1858).

<sup>82</sup> AHRS. Fundo Secretaria de Obras Públicas. Caixa 8, OP/Maço 15, 1858.

migração, assim como pela formação de pequenas indústrias. Os setores produtivos que começaram a se expandir englobavam a fabricação de alimentos, tecidos e instrumentos agrícolas. Essas mudanças decorreram da introdução de técnicas aprimoradas de manufatura, visando a organização de pequenas fábricas e oficinas.

Para exemplificar, em 1860, Conceição do Arroio contava com 656 unidades agrícolas, destinadas ao cultivo de cana-de-açúcar, mandioca, feijão, milho, trigo, centeio e batatas. No que tange à produção manufatureira, registravam-se 26 engenhos de açúcar e 48 alambiques voltados à destilação, sendo os produtos derivados da cana-de-açúcar uma das principais fontes de receita da municipalidade, especialmente por meio da tributação<sup>83</sup>.

Nesse período, iniciativas voltadas para a autonomia econômica foram implementadas visando à redução da dependência da pecuária e ao incentivo de novos setores produtivos. No entanto, o progresso industrial ocorreu de maneira desigual, acarretando desequilíbrios e desafios estruturais. Nesse contexto, no que se refere às Indústrias Manufatureiras e Fabris do estado, em 1865 elas estavam organizadas em duas categorias. A primeira, denominada Preparação de Diversos Produtos Vegetais e Animais, correspondia ao cultivo e à produção de bens de origem agrícola e pecuária, como:

Erva-mate, farinha de mandioca, trigo, milho, e outras qualidades, polvilho, tapioca, maizena, cana para o fabrico de açúcar, do melaço, da aguardente; da vinha para a fabricação do vinho, do vinagre, do lúpulo e outros vegetais para o fabrico da cerveja; do amendoim para a fabricação de azeite" (Camargo, 1868, p. 98).

A segunda categoria, Fábricas, Ofícios e Artes Mecânicas, compreendia as principais unidades industriais, como aquelas voltadas à fabricação de aguardente, licores, xaropes e outros produtos, além das ocupações relacionadas a essas atividades.

Tais referências, podem ser correlacionadas a publicação intitulada *A Colonização da Província de São Pedro do Rio Grande do Sul, Brasil*, de Jean Charles Moré (1863). O livro, publicado em língua francesa, oferece um panorama sobre questões sociais, históricas, geográficas, urbanas, industriais e comerciais, observadas pelo autor em sua passagem pelo Rio Grande do Sul. Dentre os estudos estava a Carta da Província do Rio Grande do Sul, a qual evidencia os principais rios e lagoas, assim como as regiões passíveis de instalação de colonos.

Para a observação de campo, Jean Charles Moré coletou informações sobre os assuntos citados entre 1854 e 1859, e ressaltou que as principais colônias dedicadas ao cultivo da cana-de-açúcar eram Três Forquilhas, Dom Pedro Alcântara e Colônia Novo Mundo<sup>84</sup>, sendo as duas

<sup>83</sup> AHRS. Fundo Obras Públicas. 1859. Caixa 9, maço 17 – Mapa Estatístico Geográfico Natural e Civil.

<sup>84</sup> A área da colônia Novo Mundo abrange hoje os territórios municipais de Igrejinha, Taquara e Três Coroas.

primeiras localizadas no município de Torres. No que se refere aos índices produtivos, os resultados são comparados por localidade, conforme apresentado no Quadro 06.

**Quadro 06.** Dados produtivos, 1858.

	Três Forquilhas	São Pedro das Torres	Colônia Novo Mundo
<b>Milho</b>	3.700 sacas	3.000 sacas	800 sacas
<b>Feijão</b>	329 sacas	300 sacas	3.300 sacas
<b>Batatas</b>	425 sacas	200 sacas	XXXXXXX
<b>Farinhas</b>	1.000 sacas	1.200 sacas	XXXXXXX
<b>Raízes</b>	75 sacas	XXXXXXX	XXXXXXX
<b>Café</b>	56 sacas	XXXXXXX	XXXXXXX
<b>Açúcar simples<sup>85</sup></b>	200.000 placas	81 sacas	XXXXXXX
<b>Aguardente</b>	XXXXXXX	229 pipas	XXXXXXX
<b>Engenhos de cana (açúcar ou aguardente)</b>	21 para açúcar	31 para aguardente	1 para açúcar

Fonte: Moré (1863), adaptado pela autora (2025).

A análise da tabela evidencia as indústrias de farinha e cana-de-açúcar, sendo a última produtora de aguardente e açúcar. Posteriormente, o balanço de receita e despesa da coletoria da Freguesia de Torres informou que, em 1862, foram arrecadados 40\$000 réis com o imposto de 25% sobre a aguardente de consumo. Os demais produtos tributáveis incluíram animais destinados à exportação e pessoas escravizadas, cujas arrecadações foram, respectivamente, 314\$400 e 352\$500 réis. Assim, a soma da receita proveniente dos demais bens, à época comerciáveis e sujeitos à tributação, revelou-se superior à da aguardente<sup>86</sup>.

Posteriormente, em 1867, retomam-se os projetos de desenvolvimento de infraestrutura. Para tanto, foi realizado o Estudo de Exploração dos Rios, Lagos e Baías da Província de São Pedro do Rio Grande do Sul, assinado pelo Tenente-Coronel José Maria Pereira Campos (1867), que detalhou as características dos rios e lagoas, abordando aspectos como extensão, profundidade, sangradouros e portos, além de identificar as cidades banhadas e os tipos de embarcações utilizadas, entre elas lanchas, vapores, iates, barcos e canoas.

A pesquisa abrangeu diversas regiões gaúchas; porém, as informações destacadas serão aquelas relacionadas aos rios, lagoas e baías situados no espaço de estudo ou que estabeleçam conexões diretas com o AULNRS. Nota-se a descrição da linha navegável partindo de Porto Alegre pelo Guaíba até o rio Gravataí<sup>87</sup>. Para tanto foi sugerida a implantação de um sistema de canalização deste com o banhado de Chicoloman. A conexão seria então efetuada à Lagoa

<sup>85</sup> “Açúcar simples” são torrões de açúcar mascavo. Também pode ser referenciado como rapaduras (Cascudo, 2020; Freyre, 2007).

<sup>86</sup> AHRS. Fundo Secretaria da Fazenda. Caixa x, maços 504–505. Coletoria de Torres. Balanço de Receitas e Despesas. 1862.

<sup>87</sup> Futuramente denominado de canal Porto Alegre a Torres, em 1918.

dos Barros, situada a leste de Santo Antônio da Patrulha, a qual apresentava uma navegação periódica de aguardente, produzida nas suas margens. Sobre a dinâmica:

Quando termina a fabricação das aguardentes e que seus produtores a exportam, são elas levadas para os pontos das margens em que podem chegar às carretas empregadas no seu transporte. É então efetuada em canoas essa navegação, rebocando elas, as balsas formadas pelas pipas. As carretas não podendo chegar aos engenhos que se acham na Costa da Serra, recebem as pipas em certos pontos mais próximos de suas margens. Este produto é destinado à Capital que dista 17 a 18 léguas desta lagoa, por terra (Campos, 1867, p. 9–10 [Anexo]).

O documento destaca que a aguardente destinada a Rio Grande era proveniente das municipalidades de Santo Antônio da Patrulha e Conceição do Arroio, sendo que, desta última destacam-se as colônias da freguesia das Torres. Para tanto, por carroções eram direcionadas até a Lagoa dos Barros, “[...] e transportada por terra até a barra do rio Capivari, [...], ou à barra do rio Palmar<sup>88</sup>“ (Campos, 1867, p. 10 [Anexo]), chegando à Lagoa dos Patos.

No contexto comercial, o porto da Lagoa da Pinguela já era um entreposto estratégico essencial para o escoamento da produção, especialmente da aguardente, além de, em menor escala, outros produtos agrícolas. Campos (1967, p. 11) enfatiza que “as dificuldades que se apresentam os banhados que bordam as lagoas, obrigam aos produtores a enviarem seus produtos a este porto”. Portanto, o local, situado nas proximidades da vila de Conceição do Arroio, desempenhava um papel fundamental para os produtores da Serra, que dependiam dessa infraestrutura para comercializarem suas mercadorias.

Ao norte da Lagoa das Malvas, por meio do sangradouro homônimo, havia conexão com a Lagoa dos Quadros. Nesta última, e no Rio Maquiné, que nela deságua, ocorria o transporte de produtos agrícolas, especialmente a aguardente e o açúcar provenientes do interior da Serra Geral. O destino da navegação da Lagoa dos Quadros era o porto da Pinguela, de onde partia-se para os demais destinos. Ao Norte, comunicava-se com a Lagoa da Itapeva<sup>89</sup> por meio do sangradouro.

Na lagoa da Itapeva, desembocam os rios Três Forquilhas, Cardoso e “um outro de menor importância”, sendo os dois primeiros parcialmente navegáveis. O rio Três Forquilhas era navegável até uma léguia e meia de sua foz, onde havia “uma grande ilha e, próximo a ela, o porto”<sup>90</sup> (Campos, 1867, p. 12), o qual recebia os produtos da colônia e proximidades, sendo estes destinados por lanchões até o porto da Pinguela. O rio Cardoso possuía um perímetro restrito de navegabilidade, sendo acessível exclusivamente por canoas. Na Lagoa da Itapeva,

<sup>88</sup> Escrito equivocadamente, trata-se do rio Palmares.

<sup>89</sup> Lagoa da Itapeva é margeada por banhados e, em sua extensão central, abriga duas pequenas lagoas: Estiva e Boa Vista. Ao Norte, localiza-se a freguesia de Torres.

<sup>90</sup> Posteriormente denominado como Alágio, a ser tratado no próximo capítulo.

na altura da colônia de São Pedro Alcântara, situada entre as lagoas do Jacaré e do Forno, recebia-se a produção de aguardente. Esta era conduzida, como os demais produtos agrícolas, até o porto da Pinguela.

Sobre os rios Mampituba (Sertão e Verde), Monteiro e das Pacas, cita que os dois primeiros, apesar da excelente condição de navegabilidade, não eram utilizados devido à ausência de povoação no entorno. Por fim, a Lagoa do Forno, situada entre os rios Pacas e Monteiro, com navegabilidade parcial, apresentava boas condições para a construção de um canal:

A posição da Lagoa do Forno, e do Rio das Pacas permite a abertura de um canal de tão fácil construção, quanto necessário pelas vantagens que dele resultaram. A sua abertura deve começar na margem direita do rio das Pacas, uma légua distante de sua Foz, e terminar em um ponto da Lagoa da Itapeva, uma légua distante de sua extremidade norte (Campos, 1867, p. 14).

Dessa forma, o Presidente da Província, Conselheiro Jerônimo Coelho, ao reconhecer as vantagens da linha de navegação das lagoas costeiras próximas à Serra Geral, determinou a execução de melhorias na comunicação<sup>91</sup>. Para viabilizar essas intervenções, considerava-se os estudos realizado pelo engenheiro civil francês Carlos Pompe Demoly, além de trabalhos preliminares conduzidos durante o governo Ferraz<sup>92</sup>.

No âmbito da infraestrutura terrestre, durante a década de 1860, a Câmara Municipal de Conceição do Arroio requereu “[...] a abertura de três estradas para comunicarem com os Campos de Cima da Serra ligando as colônias da Glória (Pirataba), das Três Forquilhas e da Cachoeira (Maquiné), a fim de transportar os produtos que se acumulavam nessas colônias (Ely, 1999, p. 53), aprovado em 1867, pela lei 648. Em 21 de junho de 1874, a mesma Câmara foi autorizada a contratar os serviços necessários, mas, diante da falta de licitantes, o governo provincial delegou à Diretoria Geral da Fazenda a responsabilidade de conduzir o processo, submetendo o contrato para aprovação.

Em 1879, moradores da vila de São Domingos das Torres (gestora da área onde se situava a estrada a partir de 1878) solicitaram um estudo técnico para aprimoramento da via,

---

<sup>91</sup> A época, o canal navegável, em média, possuía menos de 1 metro de profundidade, sendo, portanto, utilizadas embarcações de baixo calado.

<sup>92</sup> Possivelmente associado a este movimento de infraestrutura encontra-se o retorno ao projeto do porto marítimo de Torres. Aprovado pela Lei nº. 739, de 28 de abril de 1871, autorizou o desembolso de 50:000\$000 réis para estudos e planejamento da construção do Porto em Torres, incluindo a contratação de engenheiros especializados. Diante da falta de profissionais na província, solicitou ao arquivo da Marinha cópias dos documentos e plantas já levantados pelo governo imperial, produzidos entre 1858 e 1961. Em 1873, o Ministério da Agricultura informou sobre a vinda do engenheiro inglês John Hawkshaw, contratado pelo governo imperial para examinar os diversos portos do país. O profissional, juntamente com sua equipe, analisou e projetou ações para os portos detalhados, a saber: o Porto do Rio Grande, a Barra de São Gonçalo, o Sangradouro e o Porto das Torres.

indicando o agrimensor Manoel Christiano da Silveira para conduzir os levantamentos. O governo autorizou a execução dos trabalhos, destinando 8:0000000 réis ao projeto, com um limite de 600.000 réis para os estudos preliminares (Moraes, 1874; Silva, 1869). Segundo Ely (1999), a obra somente foi efetivada em 1886.

Retornando a produção agrícola, o Relatório de Inspeção das Repartições Fiscais da Fazenda Provincial, elaborado por João Sertório (1870), apresenta ao Vice-Presidente João Cipristrano de Miranda e Castro os prejuízos na arrecadação e suas causas. O documento destaca que, anualmente, durante o triênio de 1866 a 1868, foram despachadas cerca de 3.000 pipas, número ao qual se somam barricas de aguardente importadas. Além disso, são apontados indícios de falsificação do produto em mercados do estado.

No que se refere à tributação da aguardente nacional de consumo, o relatório adverte: “pelo número de pipas que se despacham anualmente, que o consumo na Província deve ser muito maior, e que consequentemente não pequena quantidade desse gênero passa por contrabando” (Sertório, 1870, Anexo, p. 02). Assim, para a equipe técnica que assessorava o presidente da província, havia deficiências no sistema de fiscalização tributária. Sartori, portanto, considerava que a adoção do método denominado patente possibilitaria maiores receitas para os cofres públicos. O Presidente da Província ressalta ainda que o sistema fiscal vigente, instituído em 1837 e baseado na instalação de postos de coletorias, encontrava-se obsoleto e inadequado. Segundo ele, “a prova desta asserção vê-se na falta da arrecadação total, ou quase total, de certos impostos, como [...] aguardente de consumo” (Sertório, 1870, ANEXO p. 08)<sup>93</sup>.

Todavia, a mudança no regulamento fiscal gerou divergências. Em 07 de maio de 1869, o administrador de rendas de Porto Alegre, João Félix da Fonseca Pereira Pinto, apresentou à Assembleia Provincial um memorando expondo os desafios da taxação pelo método patente, alegando que o sistema seria mais trabalhoso e menos lucrativo para os coletores. Como consequência, houve uma revogação parcial da nova regulamentação, mantendo-se a estrutura de arrecadação fiscal já em vigor. Por fim, sugere que a experimentação simultânea de ambos os sistemas fosse realizada, a fim de avaliar qual seria a mais eficiente para os contribuintes e mais vantajosa para o erário público. Conforme:

Remetidos esses lançamentos a Diretoria Geral, teria ela uma base para bem poder julgar se convinha ou não adotar tal sistema, pois me parece que ainda mesmo que o lançamento seja muito favorável aos contribuintes, a arrecadação desse imposto há de ser muito maior do que é anualmente (Sertório, 1870, p. 04 [Anexo]).

---

<sup>93</sup> Visando contornar tal situação, organizou uma comissão para a realização de estudos técnicos sobre arrecadação fiscal, por meio do artigo 224 do regulamento de 27 de agosto de 1870 (Sertório, 1870).

Posteriormente, em 30 de outubro de 1872, foi sancionada a Lei nº 807, que regulava a previsão orçamentária estadual, estabelecendo diretrizes sobre receita e despesa. Em suas disposições de caráter permanente, estipulou que “o imposto sobre a aguardente de consumo nos municípios de Santo Antônio da Patrulha, Conceição do Arroio, São Leopoldo e São Borja, será cobrado pelo sistema patente” (O Constitucional, 13 nov. 1872, p. 2), enquanto nas demais localidades manter-se-ia o modelo tributário vigente até então.

Durante esse período, apesar das ações de fiscalização, constata-se a recorrência de práticas de contrabando e sonegação. Um exemplo é a notícia publicada n’O Constitucional, que relata um caso de contrabando de aguardente: “verificando-se das informações juntadas por cópia, que José Vieira de Aguiar Sobrinho passará na Ponta Grossa, distrito da freguesia de Belém, por contrabando; 17 pipas de aguardente, procedente da Conceição do Arroio, cumprase” (O Constitucional, 13 nov. 1872, p. 01).

Com o objetivo de conter os esquemas de sonegação, no primeiro trimestre de 1873, a Diretoria Geral da Fazenda Provincial publicou e aprovou um edital para a instalação de depósitos de controle destinados à fiscalização da aguardente importada (interna ou externa à província) na cidade de Porto Alegre. O prestador de serviço responsável deveria armazenar o produto por três meses, ficando encarregado do transporte, acomodação e custeio dos cascos e da aguardente.

Como contrapartida, receberia a remuneração em três parcelas, sendo a primeira de 1\$800 e as demais de \$300. Caso o prazo de estocagem excedesse o limite estabelecido, seria aplicada uma cobrança adicional pelo excedente. O depósito ficava situado na Rua Sete de Setembro, entre as ruas Vigário José Inácio e General Câmara, ou na Praça XV de Novembro, nas proximidades do Mercado Público (O Constitucional, 16 fev. 1873). Os apontamentos apresentados por João Sertório continuavam evidentes, tanto que o presidente da província, Carvalho de Moraes, voltou a discutir a questão. No relatório referente ao ano de 1873, o chefe do Executivo estadual declarou: “está convicta essa Diretoria da necessidade indeclinável de serem as estações arrecadadoras inspecionadas por uma comissão de Fazenda” (Moraes, 1874, p. 04 [Anexo]).

Seguidamente, o presidente da província destacou que a arrecadação nas regiões Sul e Oeste da província obteve resultados satisfatórios devido ao rigor na escrituração, metodologia e coerência fiscal. Entretanto, as estações do Centro, extremo Norte e Nordeste do estado apresentaram desempenho inferior, mesmo sendo áreas tradicionalmente voltadas ao cultivo e beneficiamento da aguardente. O relatório enfatiza ainda a “[...] frouxidão na percepção dos

direitos de consumo, tais como o da carne verde e o da aguardente” (Moraes, 1874, p. 04 [Anexo]).

Em 1876, a lei orçamentária foi aprovada, estabelecendo que as câmaras municipais seriam responsáveis pela coleta tributária durante sua vigência, incluindo a taxação das atividades indústrias. Determinou-se que “por fábrica ou engenho de aguardente, licor ou bebidas espirituosas ou fermentadas, excetuando a de vinho propriamente dito, sendo em cidade ou vila, 15\$, em outro qualquer lugar, 8\$” (O Constitucional, 25 mai. 1873, p. 01). Os depósitos de gêneros destinados a beneficiamento ou armazenagem também passaram a ser tributados, com valores específicos por produto: melaço (pipa ou 798,60 litros) a 800 réis; milheiro de rapaduras a 18 réis; casco de aguardente a 1 cento de réis (O Constitucional, 25 mai. 1873, p. 01).

Em resposta às fiscalizações decorrentes da lei, a Câmara de Conceição do Arroio, em 05 de dezembro de 1873, emitiu seu primeiro ofício sobre a tabela de preço dos gêneros alimentícios. No documento, destacou que havia “[...] exportação neste município pelos proprietários fabricantes de aguardente, para venderem no mercado da capital, quanto aos mais, mal chega para o consumo”<sup>94</sup>. Posteriormente, em 19 de janeiro de 1874, em resposta à Portaria Provincial nº. 165<sup>95</sup>, o presidente da Câmara de Conceição do Arroio informou que o município possuía 165 estabelecimentos rurais, sendo a aguardente o gênero mais cultivado entre os produzidos na Serra Geral, e destinado à exportação.

Entre 1868 e 1873 foram registradas 5.927 pipas de aguardente, com valor médio de 80\$, totalizando 474:160\$000 réis. Dentre as principais dificuldades para a expansão dos serviços e do comércio agrícola estavam a persistência de tecnologias e práticas de cultivo ultrapassadas e a falta de infraestrutura para o transporte. Ainda assim, os registros evidenciam que a produção de aguardente constituiu a principal atividade industrial e fonte de arrecadação tributária do município. Em 1876, José Antônio Azevedo e Castro observou que os estudos relacionados à arrecadação fiscal dos postos de coleta não haviam sido concluídos. Além disso, o autor corroborou os discursos anteriormente proferidos pelos chefes de estado (Castro,

<sup>94</sup> AHRS. Fundo de Autoridades Municipais. Correspondência expedida pela Câmara Municipal de Conceição do Arroio (1864 até 1875) A.MU 055 – LATA 26. Resposta ao ofício nº. 165, expedido em 30 de maio de 1874.

<sup>95</sup> AHRS. Fundo de Autoridades Municipais. Correspondência expedida pela Câmara Municipal de Conceição do Arroio (1864 até 1875) A.MU 055 – LATA 26. Resposta à Portaria Provincial nº. 165, expedida em 19 de janeiro de 1874.

1876)<sup>96</sup>. Por conseguinte, em 1879, por meio da Lei nº 1120, de 16 de maio de 1879 (artigo 2, inciso 7), foram estabelecidos novos critérios para a arrecadação tributária<sup>97</sup>.

A análise da arrecadação fiscal sobre a produção e comercialização da aguardente na Província de São Pedro evidencia deficiências estruturais e a necessidade de uma revisão do sistema tributário vigente. O relatório de inspeção denunciou os prejuízos na arrecadação, resultantes tanto da falta de fiscalização eficaz quanto da sonegação e do contrabando, amplamente praticados entre 1850 e 1868. Em resposta a esses desafios, foram implementadas medidas de controle, incluindo a adoção do sistema de patentes em 1872. No entanto, apesar dessas ações, o contrabando permaneceu recorrente, o que levou à instalação de depósitos centrais para um monitoramento mais rigoroso da aguardente.

Para concluir, os registros históricos indicam que o crescimento progressivo da cultura canavieira e da produção de derivados no Rio Grande do Sul, entre as décadas de 1720 e 1770, foi impulsionado por diversas políticas de incentivo. Dentre elas, destaca-se a política de colonização, de caráter público, que promoveu a ocupação de áreas devolutas por contingentes populacionais, possibilitando a implantação de pequenas unidades produtivas. Nesse contexto, observa-se a expansão de Santo Antônio da Patrulha e suas freguesias de Conceição do Arroio e Torres, consolidando o cultivo de cana-de-açúcar e a instalação de engenhos.

Apesar desse avanço, a infraestrutura precária e as dificuldades logísticas representaram obstáculos ao setor. A ausência de vias adequadas eleva os custos de transporte, reduzindo a rentabilidade dos produtores. No entanto, conforme o **Quadro 06**, apresentado anteriormente, verificou-se um aumento na produção e comercialização do insumo, indicando uma adaptação gradual às limitações existentes. Como estratégia para fortalecer a arrecadação e controlar o setor, o Estado adotou medidas tributárias, incluindo a introdução de tarifas diferenciadas para produtos nacionais e importados, com maior taxação para os últimos. Posteriormente, visando aperfeiçoar a fiscalização, foi instituído o sistema de patentes, que regulamenta pesos, medidas e “marcas” de produtos para coibir fraudes comerciais. Além disso, o sistema de coletorias foi fortalecido, estabelecendo postos responsáveis pela verificação das mercadorias e pelo recolhimento dos tributos.

---

<sup>96</sup> Reforça que os exames realizados nas coletorias da 1<sup>a</sup> seção não condizem com os métodos empregados nas demais repartições, assim como reforça a facilidade de contrabando de aguardente (Castro, 1876).

<sup>97</sup> No mesmo ano, a Imperial Fábrica de Óleos, pertencente a Leão e Alves, solicitou isenção fiscal, justificando que a aguardente era utilizada na fabricação de água florida e outros produtos. O parecer foi favorável, o que impulsionou a necessidade de aprovação do Projeto de Lei nº 72, de 21 de abril de 1880 (D’Avila, 1881).

Entretanto, as práticas de sonegação e contrabando continuaram a desafiar a estrutura fiscal e regulatória. Motivados pela alta carga tributária e pelos entraves logísticos, muitos produtores criaram rotas alternativas para evitar as coletorias e contornar a tributação. Em resposta a essa situação, iniciaram-se debates governamentais acerca da necessidade de reduzir impostos, ajustar o sistema de fiscalização e ampliar a infraestrutura de transporte, incluindo vias fluviais, lacustres e terrestres. Entre 1810 e 1873, observam-se esforços para regulamentar a produção industrializada, com medidas iniciais voltadas à valorização da produção artesanal, caracterizada por processos rudimentares e técnicas tradicionais. Nesse contexto, o sistema tributário e as coletorias consolidaram-se como instrumentos essenciais da política econômica estadual, buscando garantir a arrecadação e preservar a indústria açucareira regional frente à concorrência externa e ao contrabando.

Por fim, os movimentos históricos ligados à produção, tributação e regulamentação da atividade canavieira e da aguardente no Rio Grande do Sul refletem uma dinâmica de crescimento permeada por tensões entre interesses econômicos locais e o controle estatal. Esse processo evidencia uma estruturação econômica progressiva, voltada ao fortalecimento da base produtiva regional, mas acompanhada de desafios logísticos, fiscais e comerciais. Apesar dos avanços e recuos, a produção, regulação e fiscalização contribuíram para a formação de características locais, impulsionando a economia incipiente no espaço social.

Os indícios apresentados foram fundamentais para o reconhecimento da freguesia de Torres como vila em 1878. A partir desse marco, estabeleceu-se um território oficialmente reconhecido, delimitado por coordenadas geográficas. Contudo, a cultura canavieira, assim como outras manifestações produtivas, caracteriza-se por sua fluidez, amplitude e interconectividade. Dessa forma, para este estudo, torna-se essencial a compreensão do espaço social da antiga Torres. Além dos aspectos já abordados até o momento, o próximo capítulo apresentará uma análise histórica e social da cultura canavieira, considerando tanto o objeto de estudo quanto o espaço. Essa abordagem possibilitará a reflexão sobre as prerrogativas relacionadas à tradição e ao patrimônio industrial.

### 3. O ADVENTO DA ANTIGA TORRES: O PERCURSO HISTÓRICO DO ESPAÇO

Este capítulo tem como objetivo analisar os processos de transformação do espaço e da cadeia produtiva da cana-de-açúcar no Rio Grande do Sul, apresentando um recorte temporal de 1878 a 1920. A partir da pesquisa indiciária em documentos primários e cruzamento com fontes bibliográficas, foi possível avaliar as dimensões territoriais, políticas, fiscais e de infraestrutura viária, assim como as perspectivas industriais da Antiga Torres. Nesse contexto, as intervenções governamentais e as iniciativas dos atores locais foram fundamentais para a configuração do cenário sucroalcooleiro.

No recorte inicial, datado entre 1878 e 1895, a formação da antiga Torres foi explorada, visando compreender como se constituiu e legitimou o território. A elevação da localidade à categoria de vila, formalizada pela Lei Provincial nº 1.152 de 21 de maio de 1878, reflete disposições sociais e políticas do período com as vilas do entorno, bem como com o estado. A partir do século XIX, o capítulo aborda as transformações fiscais e administrativas que passaram a incidir sobre a indústria da cana-de-açúcar. As frequentes revisões das alíquotas sobre a aguardente ilustram a tensão existente entre a necessidade de arrecadação do governo e o anseio dos produtores por condições tributárias mais favoráveis. A oscilação dos tributos e a falta de infraestrutura viária incidiu sobre os custos de produção.

A narrativa avança para o período do século XX, momento de implementação de projetos de qualificação estrutural no espaço estudado. A começar pelo Plano de Viação do Estado, publicado em 1913, que estabeleceu diretrizes para a construção de canais, portos, estradas e ferrovias. O Plano garantiu investimentos de infraestrutura viária, permitindo a conexão entre os produtores e os espaços de comercialização da cana-de-açúcar.

#### 3.1 A Antiga Torres: primeiros anos (1878 a 1895)

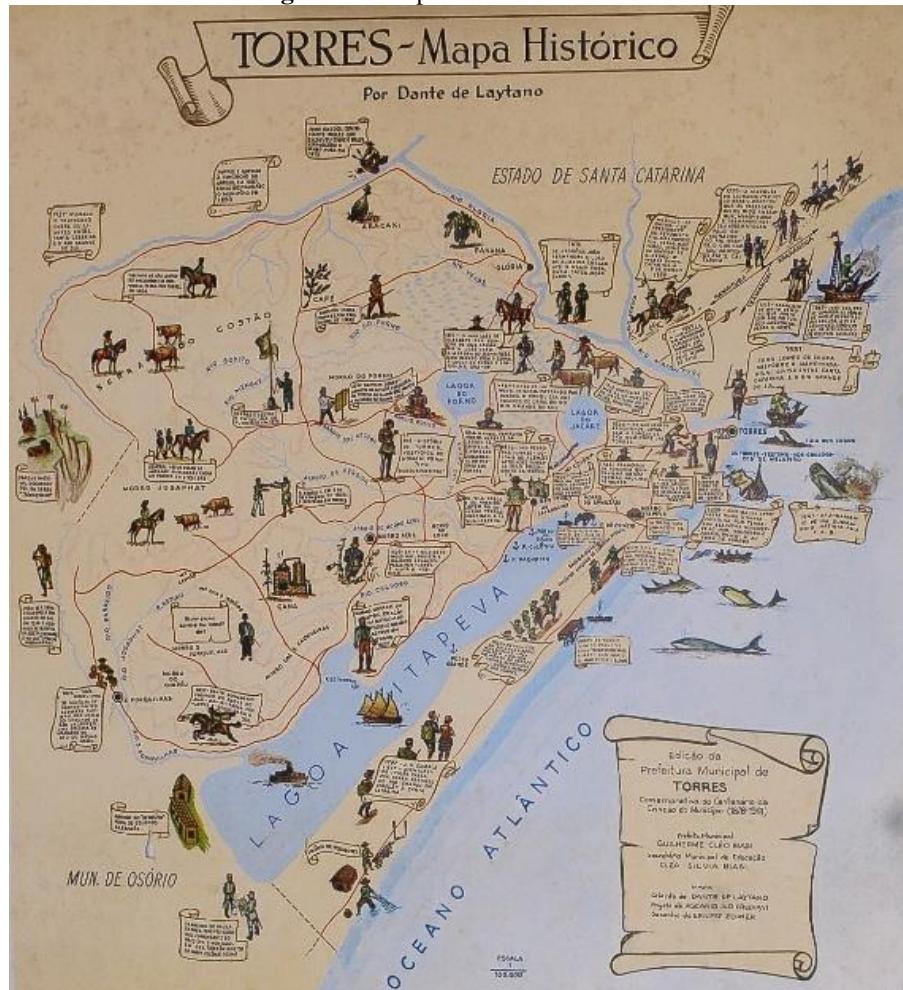
A construção do espaço provém de um conjunto de ações exercidas por agentes sociais. Assim, através das experiências dos sujeitos no e sobre o meio ambiente, se constroem as narrativas, sendo elas imbuídas de significados, intenções e práticas. Trata-se de um fenômeno dinâmico e multidimensional, condicionado por aspectos políticos, sociais, econômicos e culturais. Dessa forma, o estudo e a análise do percurso histórico da cultura da cana-de-açúcar no Nordeste do Rio Grande do Sul são de suma importância para iniciar a discussão sobre a Antiga Torres.

Isso porque, ao longo dessa trajetória, coexistem duas realidades: uma relacionada à formação do território, e outra, ao espaço social. Primeiramente, Torres foi reconhecida como vila pela lei Provincial nº 1.152, de 21 de maio de 1878, sendo que, para tal elevação, o governo

provincial considerava o crescimento da freguesia<sup>98</sup>, ou seja, se havia aumentado “sua população, número de fogos e de serviços até um ponto que esse notado crescimento poderia se concretizar em elevação da sua categoria institucional” (Paula et al., 2021, p. 14).

Em 22 de fevereiro de 1879, instala-se a Câmara de Vereadores de Torres, ocasião em que foi designada uma comissão para a demarcação dos limites territoriais da vila. Conforme o ofício expedido em 4 de outubro de 1879, realizou-se exclusivamente a “medição e demarcação de limites urbanos desta vila”<sup>99</sup>. Posteriormente, tal ação foi realizada, configurando-se o território da Antiga Torres (Laytano, 1978) (Figura 06).

**Figura 06.** Mapa Histórico de Torres.



Fonte: Laytano, 1978<sup>100</sup>.

No mapa de tema histórico de Dante de Laytano (1978) evidencia-se a área que compõe o perímetro territorial da “Antiga Torres”. A demarcação ocorreu amparando-se nas “barreiras

<sup>98</sup> No âmbito estadual, entre 1875 e 1880, foram criados 19 municípios (FEE, 1981), incluindo Lagoa Vermelha, São Francisco de Paula e Vacaria, entre outros.

<sup>99</sup> AHRS. Fundo Obras Públicas. 1879. Caixa 21, maço 43. Comissão de Demarcação do Município de São Domingos das Torres.

<sup>100</sup> Fotografia: Morgana da Silveira Bartz (2025).

naturais”, sendo ao Norte e Nordeste os Rios Mampituba, Glória e Sertão, fazendo divisa com Santa Catarina. Ao Sul e Sudoeste, amparou-se nos Rios Glória e Três Forquilhas, assim como na Lagoa Itapeva, fazendo divisa com Conceição do Arroio (posteriormente Osório).

Observa-se a ação diversificada dos agentes sobre o meio representado no mapa. É possível verificar assuntos abordados no Capítulo 2, dentre eles: o trânsito tropeiro; a formação das colônias de Dom Pedro de Alcântara e Três Forquilhas; a localização de Rios, Lagos e Lagoas e suas interconexões; a presença dos expedicionários (viajantes) europeus, como Auguste de Saint-Hilaire; os tipos e locais de exploração agrícola e pecuarista, dentre outros. Nesse sentido, as relações espaciais refletem trajetórias construídas por meio de padrões técnicos pré-estabelecidos, seja por regulamentos ou normas, que subsidiam a concepção de objeto e ação. Por meio desta análise e de outras informações que serão apresentadas, será possível compreender a estruturação do espaço social e as interações indissociáveis entre o sistema de objetos e ações.

Dando sequência à análise histórica, primeiramente, entre as décadas de 1870 e 1890, ocorreram inúmeras verificações alusivas à demarcação e posse de terras. Esse movimento se explica pelo fato de que, a partir de 1872, a Diretoria de Terras e Colonização incentivou o reconhecimento e a legitimação de domínios localizados na Serra Geral e no Planalto do Rio Grande do Sul. Na época, muitas dessas propriedades estavam em desacordo com a Lei de Terras de 1850, pois não possuíam delimitação oficial nem haviam passado por revalidação adequada, sobretudo no caso das sesmarias (Lima, 1883; Barcellos, 1886).

Nesse sentido, em 1882, foi nomeado o agrimensor Augusto Napoleão Savart de Saint Brison como juiz comissário responsável pelas medições e legitimações de posses e sesmarias em Torres. Em 1883, foi autorizado o reconhecimento de 3.800 hectares de terras devolutas<sup>101</sup>, assim como a verificação da concessão de terras de Dona Rosa Joaquina de Carvalho Landell. Para tanto, o agrimensor Clemente Rath foi designado para o serviço de demarcação da área, além da elaboração da planta da colônia Três Forquilhas<sup>102</sup> (Barcellos, 1886).

A segunda percepção sobre as dinâmicas públicas e políticas está diretamente relacionada às questões sobre a produção e a arrecadação de impostos sobre os derivados da cana-de-açúcar. Nesse momento, após a emancipação de Torres, identificam-se reclamações e discussões sobre o tema entre as Câmaras Municipais, além de divergências entre os representantes políticos de Torres e a Diretoria Geral de Negócios da Fazenda Provincial.

---

<sup>101</sup> A ação em Torres foi influenciada pela inexistência de terras devolutas em Conceição do Arroio.

<sup>102</sup> Em consultas nos fundos Secretaria de Obras Públicas e Mapas do AHRS não foi localizada a planta da colônia de Três Forquilhas.

Possivelmente, tais conflitos influenciaram na extinção da vila de Torres, cujo território foi reanexado a Conceição do Arroio em 16 de dezembro de 1887, por meio da Lei Provincial nº 1.610. Dentre as possíveis discussões que envolveram as municipalidades, encontra-se a instalação de um engenho central.

A ideia da constituição de um engenho central advém do Decreto Imperial nº 2.687, promulgado em 1875, que estabeleceu incentivos financeiros para a modernização da produção de açúcar no Brasil, destinados preferencialmente àqueles que implantassem engenhos centrais. Devido a isso, em 1877, no estado do Rio de Janeiro, foi implementado o primeiro engenho central. Posteriormente, através do Decreto Imperial nº 8.357, de 1881, observou-se o avanço na instalação dos engenhos centrais no Brasil, devido ao recebimento de financiamento imperial destinado às províncias produtoras. As ideias relativas à concessão de subsídios para a instalação de engenhos centrais continuaram a ser debatidas em âmbito imperial através dos Decretos Imperial nº 10.100/1888 e nº 10.393/1889, sem que se observasse uma adesão expressiva (Rodrigues; Ross, 2020).

Nesse sentido, observa-se as correspondências emitidas ao governo provincial do Rio Grande do Sul pelas câmaras de Conceição do Arroio e Torres. A começar, em 30 de agosto de 1880, foram expedidas pelo presidente da província, Doutor Soares Brandão, através do ofício circular sob nº 1.159, correspondências às Câmaras Municipais de Santo Antônio da Patrulha, Conceição do Arroio e Torres, sobre a possível instalação de um Engenho Central<sup>103</sup>. A indústria objetivava a produção de açúcar em larga escala.

Através do ofício municipal nº 18<sup>104</sup>, de 30 de outubro de 1881, a Câmara Municipal de Torres devolve o parecer sobre o requerimento emitido pela Província. Nele consta que a ideia da instalação do Engenho Central provinha do Doutor Pedro Brender Primavera<sup>105</sup>. Para os vereadores, a iniciativa beneficiaria a economia regional, sobretudo a própria Vila, onde o cultivo de cana-de-açúcar era superior se comparado às demais regiões gaúchas, favorecendo assim a fabricação de açúcar. Ainda destaca que, com a devida autorização do governo provincial para a aprovação do financiamento e a instalação do engenho, a iniciativa triplicaria

---

<sup>103</sup> Tais documentos encontram-se no AHRS - Fundos Municipais.

<sup>104</sup> AHRS, Fundo Autoridades Municipais. Câmara Municipal de Torres (1879 até 1890). A.MU 282, LATA 97. Correspondência expedida pela Câmara Municipal da Vila de São Domingos das Torres. Ofício nº. 18, 30 de agosto de 1880.

<sup>105</sup> O referido industrialista apresentou a proposta ao governo provincial citando a possibilidade de se criar o engenho central em três cidades, sendo que, além das duas citadas, inclui-se Santo Antônio da Patrulha. Para tanto, solicita a garantia de 6% sobre um capital de 800 contos de réis para viabilizar a criação de uma associação destinada à construção de um engenho central para a produção de açúcar mascavo.

a produção, sendo necessário o investimento em vias de comunicação a fim de favorecer o escoamento da produção

Posteriormente, em 30 de dezembro de 1881, a Câmara de Conceição do Arroio também responde ao ofício. Realiza considerações sobre as garantias solicitadas por Pedro Brender Primavera. Destaca que, de imediato, devido à extensão de seus canaviais, poderia atender com a fabricação de 400 mil arrobas<sup>106</sup> de açúcar:

A fundação de um Engenho Central neste município, onde as terras são as mais apropriadas possível para o plantio de cana, como se reconhece pelo elevado número de arrobas de açúcar que se poderá hoje mesmo fabricar neste município<sup>107</sup>.

Ainda o ofício municipal ressalta que, pelas às péssimas condições de infraestrutura viária, o fato de Conceição do Arroio estar entre Santo Antônio da Patrulha e Torres possibilitaria melhor trânsito de matéria prima até a indústria. Como alternativa, indica que a empresa invista no estabelecimento de vias de comunicação fluviais, utilizando, para tanto, as lagoas que se conectam aos outros municípios citados. Também, a fim de efetuar o escoamento da produção, alvitra o investimento na consolidação de “[...] uma estrada de rodagem ao porto do Rio Capivari, onde existe uma linha de navegação a vapor que comunica este município com a Capital [...]”<sup>108</sup>. Até o presente momento, não foram encontradas informações sobre a efetivação do projeto<sup>109</sup>.

Durante o período em questão, a navegação já era empregada nas lagoas e rios costeiros situados na base da Serra Geral, estendendo-se até a Lagoa da Pinguela. Após os trajetos lacustres e fluvial, as mercadorias eram transbordadas para carroções puxados por bois, que percorriam os campos de Conceição do Arroio e Santo Antônio da Patrulha até a Capital. Paralelamente, existiam rotas provenientes dos povoados de São Francisco de Paula, São Leopoldo e Dois Irmãos, caracterizadas por picadas traçadas em terrenos irregulares, marcados por relevo acidentado e solo pedregoso (Silva, 2014).

Contudo, devido a inúmeras adversidades, o projeto dos engenhos centrais, nos moldes adotados por outras regiões brasileiras, possivelmente não tenha se consolidado no Rio Grande do Sul. Entre os fatores causais, destaca-se, primeiramente, a ausência de um mercado consumidor, tanto interno quanto externo, de grandes volumes de açúcar branco. Outro fator

<sup>106</sup> Corresponde a 6.000.000 quilos de açúcar.

<sup>107</sup> AHRS, Fundo Autoridades Municipais. Câmara Municipal de Conceição do Arroio (1876 até 1889). A.MU 55, LATA 26. Correspondência expedida pela Câmara Municipal de Conceição do Arroio. 30 de agosto de 1880, p. 02.

<sup>108</sup> AHRS, Fundo Autoridades Municipais. Câmara Municipal de Conceição do Arroio (1876 até 1889). A.MU 55, LATA 26. Correspondência expedida pela Câmara Municipal de Conceição do Arroio. 30 de agosto de 1880, p. 02.

<sup>109</sup> Contudo, destaca-se que, em 1882, José Inácio de Quadros investiu em projeto similar em Conceição do Arroio. Para tanto, instalou um engenho em Maquiné, assim como investiu no plantio extensivo (Barroso, 2006).

relevante foi representado pelos sinistros que acometiam o maquinário dos equipamentos, os quais acarretavam manutenções dispendiosas devido à falta de técnicos especializados e de peças de reposição. Ademais, o insucesso na consolidação dos engenhos centrais<sup>110</sup> deveu-se à falta de infraestrutura viária, à “[...] dificuldade em se ajustar a produção ao trabalho livre, dos problemas causados pelas intempéries, da resistência de antigos senhores de engenho em se tornarem meros fornecedores de cana” (Rodrigues; Ross, 2020, p. 89).

O segundo elemento causal para as possíveis disputas envolvia a tributação sobre a aguardente. Em relação aos impostos, primeiramente destaca-se a comunicação do ofício nº 21, de 29 de abril de 1880, onde a vila de Torres solicitou ao Diretor Geral de Negócios da Fazenda Provincial a nomeação de um agente local para emissão de guias de exportação de aguardente destinadas à capital, uma vez que o coletor local, situado em Palmares, já possuía autorização para outras localidades. A medida visava reduzir custos e evitar os deslocamentos necessários até Conceição do Arroio<sup>111</sup>.

A Câmara argumentou que a ausência desse profissional prejudicara as vendas do município, pois tal carência facultava na redução de competitividade dos produtores locais, beneficiando comerciantes da circunvizinhança. Além disso, favoreceria a circulação de derivados sucroalcooleiros clandestinos, com o fortalecimento do mercado informal. Assim, a designação de um agente fiscal promoveria a arrecadação de tributos, tanto para o município quanto para a província.

No âmbito estadual, entre 1878 e 1881, observam-se modificações na taxação da aguardente. Segundo a lei provincial nº 1.158, de 23 de maio de 1878, foi estipulada uma alíquota de 10% sobre o produto importado, e de 25% sobre aquele destinado ao consumo. Em seguida, pela lei provincial nº 1.120, de 16 de maio de 1879, reduziu-se o imposto aplicado sobre a aguardente consumida para 23%. Essa medida foi adotada em virtude da petição apresentada pelos proprietários da Imperial Fábrica de Óleos, situada em Porto Alegre. Eles alegavam que a aguardente era utilizada como matéria-prima no fabrico de água florida e outros produtos. Assim, os industrialistas defenderam que, em decorrência do tributo, ocorria o “encarecimento do gênero, o aumento da arrecadação e a coibição do vício da embriaguez”, sugerindo que o ônus deveria recair sobre os consumidores e não sobre os intermediários que,

---

<sup>110</sup> Em 1890, devido a novos incentivos do governo republicano, foram instalados engenhos centrais nos estados de Pernambuco, Bahia, Rio de Janeiro e São Paulo. Tais investimentos devem-se à expansão industrial brasileira, que visava modernizar os sistemas de produção e distribuição, amparando-se na constituição de sistemas articulados de viação ferroviária e de navegação.

<sup>111</sup> AHRS, Fundo Autoridades Municipais. Câmara Municipal de Torres (1879 até 1890). A.MU 282, LATA 97. Correspondência expedida pela Câmara Municipal da Vila de São Domingos das Torres. Ofício nº 21, 29 de abril de 1880.

adquirindo a aguardente, destinavam-na exclusivamente à produção fabril (D'Ávila, 1881, p. 69). Dessa forma, procedeu-se à redução da incidência tributária sobre a aguardente para consumo.

Posteriormente, pela lei provincial de 1881, diminuiu-se o imposto sobre a aguardente importada de 10% para 5%; entretanto, o tributo incidente sobre o produto destinado ao consumo foi elevado de 23% para 25% novamente (Lima, 1883; Lucena, 1887). A partir desse momento, estabeleceu-se também que os encargos cobrados das casas comerciais de aguardente deveriam ser quitados em duas parcelas: a primeira, até 31 de março, e a segunda, até 30 de setembro. Em caso de atraso, impunha-se uma multa de 12%, acrescida de juros de 20% ao ano (Rodrigues, 1889; Azambuja, 1889).

Com a lei nº. 1430, de 05 de janeiro de 1884 (a qual foi prorrogada até junho de 1885), houve uma cessão de 5% do imposto sobre a aguardente importada de consumo, sendo acrescida a cobrança de 5% de imposto sobre a exportada (Barcellos, 1886. O relatório de 1883 explicita que houvera redução na arrecadação, devido à “renda ordinária; e que é fácil de reconhecer investigando as causas deste resultado, que os fatos [...] foram a abolição do imposto de 05% sobre a aguardente importada para o consumo” (Barcellos, 1886, p. 50).

Na vila de Torres, em 12 de janeiro de 1885, devido à sucessivas leis provinciais, como as nº 115/1878, nº 1.120/1879 e nº. 1.430/1884, advieram reclamações quanto a taxas e fiscalização de produtos, que foram comunicadas à Presidência da Província por meio do ofício nº 19<sup>112</sup>. Segundo o documento, os rendimentos fiscais estavam sendo prejudicados pela conduta imprópria de um funcionário da Mesa de Rendas, situado na freguesia de Conceição do Arroio. Esse empregado expediu guias aos transportadores de aguardente sem exigir o comprovante de quitação dos direitos de exportação, conduta que, em outras ocasiões, não se verificava. Consequentemente, as autorizações de exportação eram concedidas sem a devida cobrança do tributo. Diante disso, a Câmara de Torres solicitou a adoção imediata de medidas para coibir esses abusos e evitar a recorrência dessa prática, que comprometia a arrecadação municipal.

Pela lei nº 1.593, de 15 de julho de 1886, foram aprovados novos impostos sobre vinhos e bebidas alcoólicas, os quais miravam na alíquota de 4% sobre os insumos destinados à exportação. O projeto estimava a arrecadação de 49:000\$000, sendo arrecadado 100:000\$000 réis ano (Mendonça, 1887; Rodrigues, 1889). Em resposta, através do ofício de 09 de agosto de

---

<sup>112</sup> AHRS, Fundo Autoridades Municipais. Câmara Municipal de Torres (1879 até 1890). A.MU 282, LATA 97. Correspondência expedida pela Câmara Municipal da Vila de São Domingos das Torres. Ofício nº 19, 12 de janeiro de 1885.

1887, a Câmara de Torres informou ao presidente da província que os fabricantes de aguardente se recusavam a pagar o imposto previsto na lei nº 1.593/1886, alegando ser este mais oneroso que a taxa de exportação até então vigente. Diante dessa resistência, a Câmara solicitou autorização para manter a cobrança das alíquotas exercidas anteriormente à lei nº. 1.593/1886, encaminhando posteriormente a questão à Assembleia Legislativa Provincial para aprovação<sup>113</sup>.

Sobre a infraestrutura, após inúmeras reclamações das estradas de Conceição do Arroio e Torres, em 1888, foram consignadas verbas oriundas da lei de orçamento para a Repartição de Obras Públicas, sendo “a reconstrução desta ponte um justo reclame dos fabricantes de aguardente daqueles municípios que tanto recorrem a receita provincial” (Mendonça, 1887 Anexo 3). Em 1890, Torres recuperou sua autonomia administrativa. Após a remunicipalização, em 1892, foram criados os distritos de Torres, Glória (Nossa Senhora da) e Três Forquilhas, permanecendo essa divisão administrativa até 1911<sup>114</sup>.

Em 14 de abril de 1890, foi encaminhada o ofício nº 2.545/1890<sup>115</sup> pela Junta Municipal de Torres. O documento visava a aplicação de artigos da Lei de Orçamento Municipal, expedido em 1885, para a arrecadação de imposto, apresentando um orçamento de despesas no valor de 4:000\$000 réis. Seguidamente, foi sugerido que a tributação se concentrasse exclusivamente sobre profissões e indústrias, abrangendo atividades manufatureiras domésticas, como a construção de embarcações, a produção de aguardente e farinha de mandioca, isentando-se de outras cobranças aplicadas em demais municípios.

Contudo, o governo provincial considerou que a medida era insuficiente para cobrir as despesas municipais, dado que apenas o imposto sobre a exportação de aguardente não atenderia tais perspectivas. Logo, antes da aprovação, para garantir a segurança financeira, o governo determinou que a Junta Municipal apresentasse o cálculo estimado da receita gerada pelos impostos propostos.

---

<sup>113</sup> AHRS, Fundo Autoridades Municipais. Câmara Municipal de Torres (1879 até 1890). A.MU 228, LATA 148. Correspondência expedida pela Câmara Municipal da Vila de São Domingos das Torres. Ofício de 09 de agosto de 1887.

<sup>114</sup> Em 1929, o distrito de Júlio de Castilhos foi incorporado ao município. Anos mais tarde, em 1938, o Decreto-lei Estadual nº 7.199 promoveu alterações nos nomes de alguns distritos: Três Forquilhas passou a se chamar Três Irmãos, Nossa Senhora da Glória foi renomeada para Rio Verde, e Júlio de Castilhos tornou-se Morro Azul. Posteriormente, em 1944, novas mudanças foram realizadas com o Decreto-lei Estadual nº 720, resultando na substituição de Três Irmãos por Guananazes e Rio Verde por Piratuba. Já em 1952, uma nova divisão distrital foi instituída pela Lei Municipal nº 254, que reconheceu os seguintes distritos: Torres, Guananazes, Morro Azul, Piratuba e São Pedro de Alcântara. Em 1956, o distrito de Três Cachoeiras foi adicionado à lista. No entanto, em 1958, os distritos de Guananazes e Piratuba retomaram suas denominações originais, voltando a ser chamados de Três Forquilhas e Glória, respectivamente. Por fim, em 1960, o município de Torres contava com sete distritos: Torres, Glória, Morro Azul, Rua Nova, São Pedro de Alcântara, Três Cachoeiras e Três Forquilhas.

<sup>115</sup> AHRS, Fundo Autoridades Municipais. Câmara Municipal de Torres (1879 até 1890). A.MU 228, LATA 148. Correspondência expedida pela secretaria da presidência da província. Ofício n. 2545, expedido em 14/04/1890.

Nesse sentido, o orçamento da Câmara Municipal da Vila de Torres para o exercício de 1891 constituiu as principais fontes de receita, sendo elas distribuídas em pedágios, tributos sobre estabelecimentos comerciais e industriais, além dos impostos sobre a exportação de produtos do município. A respeito das taxas arrecadadas em pedágios, incidia na passagem de veículos, animais e pessoas em pontos do rio Mampituba e demais vias fluviais. Em relação às indústrias e profissões, contemplava comércios de bebidas espirituosas, armazéns, fábricas, oficinas, olarias, serrarias, padarias e depósitos, com valores específicos para cada um.

A exportação de produtos agrícolas e pecuários, como aguardente, rapadura, gado, farinha de mandioca e polvilho, também estava listada como tributável, prevendo penalidades para o contrabando e a sonegação de impostos. Conforme o Orçamento da receita e despesa da Câmara Municipal da Vila de São Domingos das Torres para o exercício de 1891<sup>116</sup>:

Exportação do município: por uma pipa de aguardente que exportar 2000\$ por um milheiro de rapadura 1000\$; por cabeça de gado muar ou cavalar que for exportado para negócio para fora do município 200\$; por 80 litros de farinha de mandioca 40\$; por 80 litros de polvilho 80\$; por res abatida neste município 204; dera se a contrabando e como está o sujeito as leis a respeito, todos os gêneros exportados que não tiverem pagado o respectivo imposto.

Tais recomendações estavam vinculadas à Constituição Federal de 1891, a qual incumbiu aos estados a responsabilidade de estabelecer as taxas de selo, conforme suas respectivas competências e diretrizes econômicas. Dessa forma, coube ao estado regular a cobrança. Subsequentemente, a normativa federal sobre o selo foi instituída pelo Decreto nº 1.294/1893, que, ao longo do tempo, passou por modificações. Em 1895, após a aprovação da Constituição do Estado do Rio Grande do Sul, que estabelecia a exequibilidade fiscal, foram regulamentadas normativas tributárias no território, resultando na extinção da taxação sobre produtos destinados à exportação. Entre as medidas implementadas com o intuito de impulsionar a indústria canavieira, a lei orçamentária elevou o imposto sobre a aguardente para consumo em 30%, além de instituir a alíquota de 10% sobre o álcool com graduação superior a 80°GL.

A respeito do controle fiscal relativo ao orçamento de receita e despesas da administração pública estadual, de 1896 foram apresentadas críticas em relação à distinção de taxas aplicadas sobre a aguardente e o álcool<sup>117</sup>, pois a diversificação de taxas ocasionava dois problemas. A começar pelas possíveis fraudes, devido à prática de diluir o álcool 80°GL em

<sup>116</sup> AHRS – Fundo Autoridades Municipais. Câmara Municipal de Torres (1879 até 1890). A.MU 228 – LATA 148. Correspondência expedida. Câmara Municipal da Vila de São Domingos das Torres. Orçamento de receita e despesa do município. Exercício 1891.

<sup>117</sup> O primeiro era destinado à indústria, sendo a composição superior a 80°, no qual ficou estabelecido a taxa de 15%. O segundo, o álcool desnaturado, destinado ao consumo, era a aguardente, com o imposto de 30%.

água, para assim produzir aguardente. Logo, esse caminho foi adotado por muitos produtores para evitar a tributação de 30%. Outra crítica diz respeito à dificuldade de fiscalização quanto à natureza real de seu consumo, o que, consequentemente, reduzia os valores da tributação. Como solução foi proposto taxa única de 30% sobre o valor de ambos os produtos, conforme anteriormente ocorria. Como medida adicional, além dos postos de controle da alcoolmetria da aguardente, sob um imposto de 500 réis por pipa aferida, foram ampliados os armazéns para estocagem de destilados<sup>118</sup>.

No ano seguinte, a lei orçamentária unificou em 30% o imposto sobre aguardente e álcool e criou a “taxa jurídica”. Com o objetivo de ampliar a arrecadação fiscal, em 1898, foram adicionados impostos de \$100 e \$200 réis por litro de aguardente e álcool, além de uma taxa de 5% *ad valorem* para o consumo de bebidas alcoólicas. Outras medidas também foram tomadas, como a inspeção interna das estações fiscais do Norte e Sul do estado, realizada por comissários do Tesouro. Os objetivos eram liquidar a dívida ativa, revisar impostos de consumo, como o da aguardente, cobrar taxas de herança e legados, entre outros.

Assim, mirando o êxito do processo de arrecadação tributária, foram qualificadas as Mesas de Renda. Em Porto Alegre, foram instalados dois espaços, os quais estavam estruturados com:

Os empregados incumbidos do serviço interno, isto é, expediente e processo de papéis na arrecadação dos impostos, contabilidade e escrituração, trabalham em compartimentos do edifício do Tesouro; o pessoal externo, a saber, conferentes, vigias, marinheiros, ao qual cabem o policiamento do porto, a fiscalização dos despachos marítimos, introdução de aguardente e outros serviços, exerce as suas funções no litoral e no armazém que serve de depósito oficial, situado na rua Voluntários da Pátria (Castilhos, 1895, p. 01).

Por conseguinte, verificou-se a urgência de um sistema eficaz, que promovesse maior articulação entre os profissionais de serviço interno (somente em Porto Alegre) e externo (Porto Alegre e Litoral). Para tanto, foi constituída, no litoral, a sede única que associava a Mesa de Rendas ao Depósito Central, garantindo maior controle fiscal. O prédio pertencia a um particular e foi alugado pelo estado por um 1:000\$000 réis ao mês.

Destaca-se também que, a partir de 1895, ocorreram disputas fiscais entre o estado do Rio Grande do Sul e a União sobre a arrecadação do selo. O governo estadual argumentava que a União havia interpretado erroneamente o decreto de 11 de fevereiro de 1893, ampliando sua tributação sobre matérias que, segundo a Constituição Federal, eram de competência exclusiva

---

<sup>118</sup> Desde 1892, para a comissão responsável pelo planejamento fiscal, a ausência dos serviços de fiscalização onerava a arrecadação estadual (O Congresso Rio-Grandense, 30 out. 1891, p.1).

dos estados<sup>119</sup>. Dessa forma, o estado do Rio Grande do Sul, considerou essa medida uma violação da autonomia fiscal e uma forma de centralização indevida da receita pública.

Portanto, a constituição da Antiga Torres, no período de 1878 e 1895, revela um processo dinâmico. A começar pela formação do território, conforme a lei provincial nº 1.152/1878. Ainda durante o século XIX, ocorreram transformações na delimitação do espaço, como a lei provincial nº 1.610/1887, onde Torres foi anexada a Conceição do Arroio, sendo posteriormente elevada à condição de vila em 22 de janeiro de 1890, por meio do Decreto Estadual nº 62.

Assim, verificam-se elementos situacionais referentes às disputas de poder sobre a produção e a assimilação espacial, envolvendo dimensões políticas, econômicas e sociais. Tais características demonstram fluxos e contrafluxos variados de atuação, interação e interferência no ambiente. Isso ocorre porque:

[...] O território se forma a partir do espaço, sendo o resultado de uma ação conduzida por um ator sintagmático (ator que realiza um programa) em qualquer nível. Ao apropriar-se de um espaço, seja de forma concreta ou abstrata (por exemplo, pela representação), o ator “territorializa” o espaço (Raffestin, 1993, p. 02).

Diante disso, percebe-se que a formação do território a partir do espaço. Trata-se de uma localização cujos limites e fronteiras são definidos por imposições sociais e jurídicas exercidas por indivíduos e grupos vinculados ao poder político representativo. Para além dos decretos de reconhecimento, podem ser observados mecanismos de disputas pelo espaço através de negociações, como as tratativas alusivas à tributação sobre a aguardente, a qual, recorrentemente, oportuniza apontamentos sobre o espaço-território. Dentre eles, as competências dos postos de fiscalização, o exercício das coletorias estaduais instaladas na municipalidade, regras para a cobrança das taxas tributárias e, por fim, o retorno social, através da qualificação de estruturas como estradas, escolas e outros.

Ao analisar os fluxos e contrafluxos econômicos, observam-se também as disputas entre grupos no território, especialmente em torno da produção e comercialização, balizadas por práticas mercado da cultura da cana-de-açúcar<sup>120</sup>. Entre as práticas, está a taxação estadual, em constante readequação, que gerava questionamentos tanto por parte dos produtores quanto da representação municipal. Por conseguinte, encontram também as ações de reconhecimento da

<sup>119</sup> O artigo 9º, § 1º, n. I da Constituição determinava que apenas os estados poderiam decretar taxas de selo sobre atos emanados de seus respectivos governos e negócios da economia estadual. Ainda, tais diretrizes de autonomia eram reforçadas pelo artigo 12, que visava impedir que a União criasse fontes de receita sobre essas matérias estaduais.

<sup>120</sup> Dentre essas, está a criação do engenho central, o qual foi disputado pelas câmaras de Santo Antônio da Patrulha, Conceição do Arroio e Torres. Em relação às duas últimas, cada qual realçou as benesses naturais, espaciais e produtivas para a instalação da usina em seu território.

gestão territorial da vila de Torres, expressas nos ofícios nº 21/1880 e nº 19/1885, que reivindicavam o cumprimento de preceitos relacionados à fiscalização sobre a comercialização da aguardente por meio de exportação.

Posteriormente, em 1890, momento que Torres é novamente reconhecida como vila, foram expedidos os ofícios nº 2.545/1890 e as correspondências posteriores a respeito da Lei de Orçamento Municipal, a qual estipulou os critérios de arrecadação de impostos, assim como o orçamento de despesas. Tais ofícios e correspondências apontam para os fluxos e contrafluxos estruturais e para as relações entre o meio e os objetos (produtos) que oportunizaram ações de poder de um ou mais grupos sociais (Raffestin, 1993).

De forma correlata, estão as ações relacionadas à política de gerenciamento de terras, medida implementada pelo poder estadual e intensificada a partir do período republicano. O projeto visava mapear as terras devolutas, com o objetivo de registrá-las e distribuí-las aos colonos. Durante esse processo, verifica-se distintos momentos, que variaram desde a mera distribuição até a comercialização de lotes. Com essa iniciativa, o governo previu a “orientação, estabelecendo ordem na ocupação, argumentando que o faziam em nome da preservação do bem público” (Nascimento, 2007, p. 10).

Nesse momento, além do cumprimento das determinações da Lei das Terras (1850) relativas a posseiros, proprietários e lindeiros, intensificaram-se as fiscalizações por meio da instauração de comissões encarregadas pela demarcação das vilas. Por meio do grupo técnico instituído na vereança de Torres, os limites territoriais do município foram definidos em dois momentos: 1878 e 1890, consolidando-se o território a partir da administração e da ocupação do espaço legalmente delimitado.

Assim, constata-se a existência do território, o qual pode ser observado pela Figura 07, mapa de localização da Antiga Torres. Nessa estrutura social e política, os contornos que definem corroboram com a intenção deliberada de exercício de poder sobre uma área específica. Observam-se as fronteiras formais, estabelecidas por dispositivos legais e administrativos.

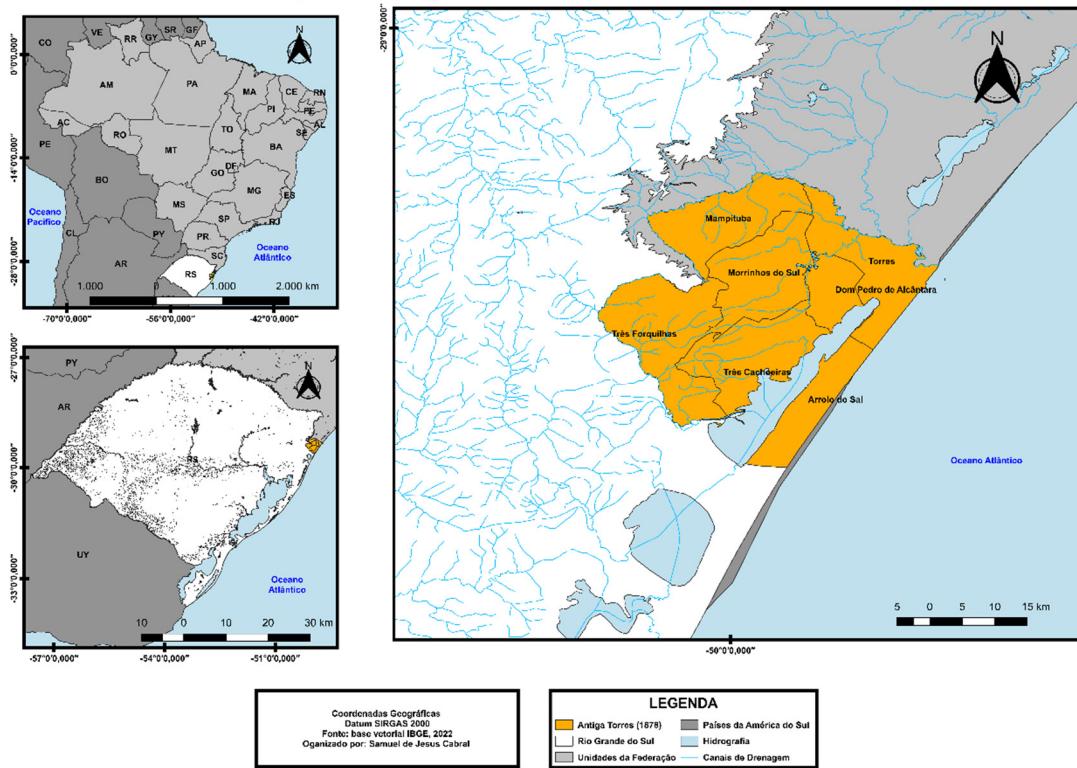
Contudo, destaca-se que a partir da análise do conceito de território<sup>121</sup> e do percurso da cana-de-açúcar na Antiga Torres, percebe-se uma expansão que transcende as delimitações políticas e de poder estabelecidas pela Lei Provincial nº 1.152/1878 e pelo Decreto Estadual nº

---

<sup>121</sup> Logo, o território é a manifestação de poder, o qual se utiliza das manifestações culturais e simbólicas sobre o espaço. Garante-se pela gestão territorial, uma prática teoricamente tecnicista que articula estratégias de desenvolvimento aplicadas por iniciativas de ordem pública ou privada. Nesse cenário, estão as articulações para o desenvolvimento da cultura da cana-de-açúcar. Dentre elas, a taxação dos impostos e o retorno social, com a modernização da infraestrutura viária, exercida em distintos momentos, desde benfeitorias nas estradas até o desenvolvimento de comunicação lacustre-ferroviária.

62/1890. O fenômeno torrense manifesta-se em razão da interação multidirecional dos habitantes com outros territórios (Conceição do Arroio, Santo Antônio da Patrulha e outros), sendo impulsionado pelas esferas políticas, sociais, econômicas e culturais, que fundamentam a porosidade do espaço social.

**Figura 07.** Mapa de Delimitação da Antiga Torres.



Portanto, o objeto de estudo da presente tese é o **espaço social**, pois é por ele que se constituiu a tradição sucroalcooleira. Esse ambiente resulta das ações dos agentes, os quais elaboram narrativas simbólicas por meio das interações entre sistemas de objetos e ações e suas diversas transformações, que corroboram para o desenvolvimento da agroindústria local. Estas estão vinculadas a fatores culturais e simbólicos, relacionados aos interesses de grupos que balizaram, organizam e legitimam as relações de coesão da Antiga Torres.

Pelo espaço, observa-se, ainda, os impactos das distintas legislações tributárias sobre a cultura da cana-de-açúcar na região, e o papel dos agentes sociais nos movimentos de reivindicação, os quais promoveram alterações na taxação da aguardente. A instabilidade fiscal fomentou debates entre as autoridades municipais, que passaram a reivindicar medidas tributárias mais equitativas ao estado. Tais discussões repercutiram nas decisões de investimento, sobretudo na melhoria da infraestrutura viária, assim como na possibilidade de implementação de espaços centrais, como os armazéns e engenhos. Conflitos entre as esferas

estadual e federal, a respeito da arrecadação, evidenciaram os desafios inerentes à definição da competência na gestão da receita.

Essas perspectivas cooperaram para a segunda fase de consolidação do espaço e da agroindústria, que se desenvolveu entre 1895 e 1920. A partir do século XX, o cenário político e econômico do Rio Grande do Sul passou por intensas transformações, nos âmbitos alfandegários e de infraestrutura viária, as quais impactaram diretamente a agricultura e indústria, como a canavieira. Dentre as medidas implementadas, destaca-se o Plano Geral de Viação, promulgado em 1913, o qual definiu as competências e as diretrizes para a construção e manutenção de portos, canais, estradas e ferrovias. Para a região nordeste do Estado, esse plano definiu estratégias para conectar Torres, Conceição do Arroio/Osório e Santo Antônio da Patrulha a Porto Alegre. Entre os projetos, salienta-se o aprimoramento dos canais lacustres que interligam Torres e Palmares do Sul (Conceição do Arroio), assim como a instalação e a implementação de uma ferrovia, os quais serão abordados no próximo subcapítulo.

### **3.2 Transformações do espaço: subsídios estruturais e viários para um cenário “industrialista”**

As duas primeiras décadas do século XX foram marcadas por transformações significativas nas esferas política e econômica do Rio Grande do Sul. No que se refere à cultura canavieira e à região nordeste do estado, especialmente Torres, destacam-se alterações administrativas estruturais. Dentre essas, evidenciam-se novas taxações sobre os produtos agrícolas e demais mercadorias, bem como ações voltadas ao planejamento viário, com o fim de modernizar a infraestrutura e ampliar a distribuição da produção. A começar, a nível federal, pelo imposto do selo<sup>122</sup>, que consistia em uma tributação aplicada a atos regulados e especificados por tabela, conforme as leis federais e estaduais vigentes. Dessa forma, os contribuintes eram pessoas físicas e jurídicas que realizavam atos sujeitos à incidência tributária. O pagamento e recebimento do tributo eram registrados e autenticados pelas repartições competentes, assegurando o controle e validade das obrigações fiscais.

Por conseguinte, a nível estadual, foram reformulados os parâmetros tributários relativos a produtos alcoólicos, abrangendo desde a produção até a exportação, com ênfase nos destilados de cana-de-açúcar. Essas medidas foram primeiramente implementadas pelo decreto nº 658, de 15 de outubro de 1903, que isentou as taxas sobre a exportação de farinha de mandioca, arroz e milho, tal como nos setores considerados fundamentais para o

---

<sup>122</sup> Instituído pelo Decreto nº 1.294/1893, foi revisitado, sendo as alterações e autorizações reguladas pelo Decreto nº 3.564/1900.

desenvolvimento rural. Além disso, houve a redução da tributação sobre diversos produtos, incluindo erva-mate, feijão, vinhos, licores, rapadura, aguardentes e outros manufaturados, com o propósito de estimular a indústria e o comércio. A nova estruturação de impostos estabeleceu alíquotas variadas, ajustadas conforme a natureza e o valor dos produtos exportados. A taxa sobre gêneros essenciais, como a aguardente, ficou fixada em 3%, enquanto alimentos como a rapadura e licores passaram a ter uma alíquota de 5%.

O relatório de 1907, apresentado pelo governador Borges de Medeiros, indicou que o estado foi severamente prejudicado na arrecadação devido ao imposto do selo. Isso porque ocorreram interpretações equivocadas do decreto. Entre os tributos impactados, destacavam-se os impostos sobre a aguardente e demais bebidas alcoólicas:

Exibindo notas, livros e documentos, descrevi as óptimas condições do cultivo da cana no Rio Grande, plantada em cerca de 30 municípios, onde está generalizado o fabrico da aguardente, os quais havia concorrido com mais de duas terças partes do consumo desse produto, apesar do imposto sobre ele lançado desde a instalação da Assembleia Provincial em 1835 e até hoje cobrado sem intermitências (Medeiros, 1907, p. 83).

No entanto, observam-se impactos negativos na economia local, especialmente na produção de álcool e aguardente. Esse cenário decorre de dois fatores principais. Primeiramente, a redução do imposto sobre a aguardente importada, assim como o aumento da taxa de imposto sobre destilados produzidos no Rio Grande do Sul. A conjugação dessas medidas resultou em um aumento expressivo das importações. O impacto foi tão significativo que levou à redução do “[...] número de alambiques de 1.147 a 573” (Medeiros, 1907 p. 110).

Considerando que os dados repercutem informações sobre os municípios de Torres, Conceição do Arroio e Santo Antônio da Patrulha, onde a principal atividade agroindustrial era baseada na produção de derivados da cana-de-açúcar, a redução de 47,34% configura um impacto significativo, tanto no cenário econômico quanto no contexto social. Essa retração comprometeu a sustentabilidade do setor produtivo e a geração de empregos, afetando diretamente a renda das comunidades locais. Ademais, a diminuição da atividade comercial desencadeou efeitos colaterais em outros segmentos, como a distribuição dos produtos por tropeiros ou empresas atravessadoras.

Com o declínio natural na arrecadação tributária, resultante das alterações no processo de cobrança, os insumos aguardente e álcool voltaram a ser tema no relatório do governo do estado de 1909. Isso porque, até 1907, produtos destilados eram recolhidos nos depósitos do governo estadual, onde os compradores realizavam a contribuição tributária. No entanto, após inúmeras reclamações, protestos e ações judiciais movidas por industrialistas e comerciantes, o

estado modificou o procedimento de arrecadação, o que aumentou os prejuízos à receita pública.

Na ocasião, a Secretaria dos Negócios da Fazenda do Rio Grande do Sul comparou a receita efetivamente arrecadada com a prevista na Lei nº 59, de 22 de novembro de 1907, constando o decréscimo. Em 1912, a instabilidade nos processos de arrecadação tributária ainda persistia. No entanto, em razão do fortalecimento da fiscalização, verificou-se aumento significativo na receita, mesmo diante da redução da produção no estado. Como medida compensatória, cogitou-se elevar a taxa sobre destilados de cana-de-açúcar para 20%, com o objetivo de cobrir as despesas do serviço fiscal.

Outras reclamações dos produtores eram comuns, como em relação às condições viárias e de transporte. Assim, após estudos publica-se o Plano Geral de Viação em 1913<sup>123</sup>. Dentre as pesquisas preliminares estava a elaboração da Carta Geográfica do Estado, produzida entre 1903 e 1908, que sistematizou projetos viários concluídos, as obras em andamento e os planos futuros em prol da mobilidade. A iniciativa visava orientar o desenvolvimento territorial, com vistas a promover investimentos estratégicos em canais e portos fluviais e marítimos, assim como o incremento em ferrovias e rodovias.

Entre os projetos de navegação fluvial, destaca-se a idealização do trajeto Mampituba-Guaíba, apontado no relatório da Secretaria de Obras Públicas publicado em 1908. O documento menciona que o governo de Santa Catarina efetuava a abertura do canal entre Laguna e o rio Mampituba, utilizando as lagoas costeiras paralelas para viabilizar o percurso. Por conseguinte, levanta a possibilidade de empregar obras de infraestrutura no Rio Grande do Sul a fim de conectar o rio Mampituba e a lagoa Itapeva, ambos situados no município de Torres. Como já mencionado, a canalização desse perímetro foi um processo planejado e parcialmente executado desde meados do século XIX.

Paralelamente, iniciou-se o investimento de capital privado na segmentação de transporte fluvial. Trata-se da Companhia<sup>124</sup> Nacional de Navegação e Industrial, idealizada em 1906, pelo capitão e prático Luiz Debuze, também chamado de Debize, Debuzi ou Debusi<sup>125</sup>. O mapa representado na Figura 08, um produto da Companhia, assinado por Debize, é datado

<sup>123</sup> Ao longo da história brasileira, desde a colônia até a república, foram inúmeras as leis que regularam disposições sobre a exploração dos transportes. Entretanto, destaca-se que durante o primeiro quartel do século XX, as leis constituídas estavam associadas às ações efetivadas pela comissão, a qual elaborou e constituiu o Plano de Viação Federal. Instituída pelo decreto nº 159, de 15 de janeiro de 1890, propiciou que lentamente a navegação e as ferrovias substituíssem “[...] os velhos caminhos desenhados pelos tropeiros se tornaram a espinhal dorsal do sistema de transporte nacional” (Goulart Filho, 2009, p. 06). Consagrava-se com o objetivo de interligar diferentes regiões do país por distintos sistemas modais.

<sup>124</sup> A empresa resultou de estudos e explorações realizados por mais de 10 anos nas lagoas costeiras da região.

<sup>125</sup> Ao longo do texto será adotada a alcunha Debize.

de 1909. A Companhia objetivava operar a Destilaria Pinguela, assim como atender com serviço de transportes para o escoamento de produtos de agricultores e industrialistas que:

[...] pela falta de vias fáceis de comunicação, constituinte se não dá ruína pelo menos da estagnação dos produtos colhidos e manipulados numa larga e extensa zona, por isso mesmo desvalorizada, de território sul Rio grandense e de Santa Catarina, cortada por Lagoas e rios aproveitáveis numa navegação adequada [...] (Araranguá, 10 jul. 1906, p. 02).

**Figura 08.** Mapa Demonstrativo das Linhas de Navegação.



Fonte: Debize, 30 nov. 1909. AHRS<sup>126</sup>.

Em 30 de julho de 1907, a Companhia foi reconhecida juridicamente como uma sociedade anônima, com vistas a explorar o serviço de transporte (Vende-se, 16 fev. 1915, p. 08)<sup>127</sup>. Nesse período, uma reportagem do jornal A Federação, publicada em 05 de dezembro de 1907 (Lavoura, 05 de dez. 1907, p. 01), abordou a estagnação das lavouras existentes entre Torres e Conceição do Arroio. Contudo, os avanços operacionais para a implementação dos projetos eram limitados. Entre os principais entraves estruturais destacavam-se a escassez de mão de obra, a necessidade de colonização de áreas de terras devolutas e a carência de melhorias na infraestrutura viária e de transporte da produção agrícola.

Em visita realizada na região, o presidente do estado prometeu atender às demandas dos intendentes municipais. Como medida, destaca-se que a Companhia Nacional de Navegação e

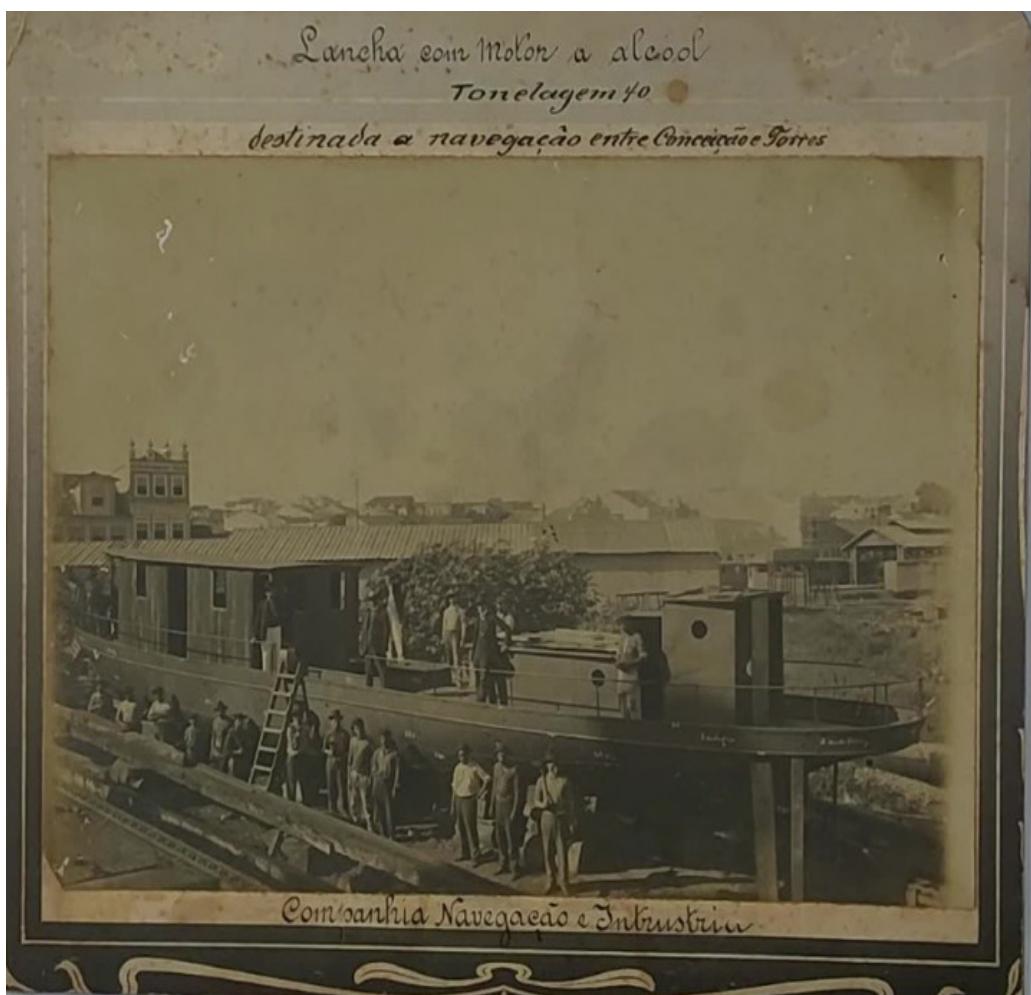
<sup>126</sup> AHRS, Fundo Mapoteca. Rio Grande do Sul. Mapa demonstrativo das linhas de navegação entre Porto Alegre e Araranguá, por Torres e situação da Usina de Destilagem. Companhia Nacional de Navegação e Indústria, sede Porto Alegre, Ano 1909. Referência ROL. 125. Fotografia: Morgana da Silveira Bartz (2025).

<sup>127</sup> Em fevereiro de 1915, iniciou-se o processo de venda do espólio da Companhia, sendo a ata de liquidação arquivada em 1918, na Junta Comercial de Porto Alegre.

Indústria, com o apoio governamental, poderia melhorar a situação, especialmente com a oferta das linhas de vapores. A fim de garantir a operação, entre os anos de 1907 e 1914, foram aprovados sucessivos projetos de leis pela Assembleia dos Representantes, assim como o Decreto nº 1.732, de 02 de maio de 1911. Esses documentos, além de isentar a Companhia de qualquer imposto, também autorizaram o auxílio de 1:000\$000 réis mensais (Rio Grande do Sul, lei nº. 106, de 30 de novembro de 1909).

Existiam duas linhas. Através do vapor Debize (Figura 09), inaugurado em 1908, percorria-se a linha de Conceição do Arroio e Passo de Torres, município situado em Santa Catarina, atuando nos portos de Tramandaí (rio Tramandaí), Cachoeira (rio Maquiné), Colônia Três Forquilhas (rio Três Forquilhas), Descanso-Colônia Júlio de Castilhos (rio Cardoso), Cunha, Estácio (ambos na lagoa Itapeva) e Sertão (rio Sertão, em Santa Catarina).

**Figura 09.** Lancha destinada ao transporte de Conceição do Arroio a Torres.



Fonte: Fundo Iconográfico. AHRS<sup>128</sup>.

<sup>128</sup> AHRS, Fundo Iconográfico. F-006 Lugares do Rio Grande do Sul. Referência 030.

O relatório da Companhia referente ao ano de 1909 ressalta a necessidade de operações concernentes à infraestrutura pelo governo do estado. Sobre a operação do Debize, destaca que poderia a linha atender 61 quilômetros, caso não houvesse a:

[...] deficiência de vias de comunicação regular entre Conceição e Palmares, esta linha de navegação ainda não pode dar resultado. Esta falta será minorada em razão de ter o governo resolvido atacar a desobstrução dos sangradouros entre as lagoas de Tramandaí e a da Lavagem, fronteira a Palmares, ficando reduzido o percurso apenas a 18 quilômetros (Debize, 1911, n.p.).

Contudo, entre 1913 e 1914 a Companhia de Navegação realizou poucas viagens nos itinerários descritos. Para constar, em 1913, as saídas no perímetro entre Conceição do Arroio e Torres resultaram em um prejuízo de 260\$000 réis. Por conseguinte, em 15 de fevereiro de 1914, o vapor Debize foi concedido mediante contrato ao governo do estado, a fim de operar na desobstrução das barras da lagoa Itapeva (Aydos, 1914). A outra rota, chamada de Borges de Medeiros, era conduzida pelo vapor Gravataí, que operava pelo rio Jacuí e interligava Porto Alegre e Santo Antônio da Patrulha. Contudo, devido à carência de canais compatíveis, assim como da sinalização do investimento para a construção do canal de Torres a Porto Alegre, as viagens foram suspensas.

Também a mesma Sociedade Anônima empreendeu a compra e operação da Destilaria da Pinguela. Em 1910, tramitou entre os capitalistas de Conceição do Arroio, Torres e Santo Antônio da Patrulha a fundamentação de um projeto para levantar uma usina de açúcar cristal em conjunto com a Destilaria. Para tanto, pleiteavam com o governo estadual melhoramentos na infraestrutura de viação fluvial, a fim de facilitar o escoamento da produção (Debize, 1911), assim como qualificar o serviço de transportes operado pela empresa. Para viabilizar sua operação, corrobora a existência de uma “[...] rede de navegação de cerca de 130 quilômetros pelos canaviais onde se encontra a cana com 4,40 metros de comprimento e em abundância” (Debize, 1910). Dessa forma, interpreta-se que a Usina tinha como objetivo adquirir a produção de cana-de-açúcar dentro deste perímetro, abrangendo, inclusive, o município de Torres.

Além disso, já se operava a cadeia curta de aguardente, conectando Torres à Destilaria da Pinguela<sup>129</sup>, pelo vapor Debize. O relatório administrativo da Companhia, apresentado em 1910, destacava que o custo da pipa diretamente do produtor era de 43\$ réis, enquanto, por meio dos atravessadores, o valor subia para 55\$ réis. Isso porque, nos períodos de baixa das águas e assoreamento dos canais e sangradouros, a compra da cana-de-açúcar era realizada por cargas terrestres, o que elevava os custos de produção devido às dificuldades no transporte e logística.

<sup>129</sup> Operacionalmente, um conjunto de 83 pipas de aguardente permitiam a produção de 36 pipas de álcool.

Nesse ínterim, o corpo técnico da Secretaria de Negócios e Obras Públicas desenvolveu projetos voltados à modernização dos modais de transporte, com ênfase nos sistemas fluvial e marítimo. Como desdobramento dessas iniciativas, criou-se a Diretoria de Navegação, na qual foram estruturadas duas comissões. A primeira, denominada Portos, visava a modernização da infraestrutura de barras e portos de médio e grande porte, com destaque para os municípios de Porto Alegre e Rio Grande. A segunda, intitulada Navegação Interior, concentrava-se na execução de obras de canalização de rios, lagoas e banhados, por meio de dragagens e outras intervenções, incluindo a fortificação de barras e a instalação de pequenos portos situados no interior do estado (Godoy, 1908).

Em setembro de 1907, o Secretário de Estado dos Negócios das Obras Públicas, Dr. Cândido Joaquim Godoy, realizou visita oficial à cidade de Torres, acompanhado de Charles Wiener<sup>130</sup>, Ministro Plenipotenciário da França. No relatório preliminar produzido, destacaram a urgência em investimentos voltados para o desenvolvimento econômico e social da região costeira do Nordeste. Constatou-se a necessidade premente da construção de um sistema viário que permitisse a conexão primeiramente entre os municípios de Torres e Conceição do Arroio, bem como entre Torres e Porto Alegre (Godoy, 1908).

Após visitas a cidades próximas a Taquari, Pelotas e Rio Grande, Charles Wiener retornou a Porto Alegre, onde efetuou a sistematização das informações para a elaboração do relatório final. Destacou a urgência na criação de sistema integrado de transportes, o que resultou em sucessivos contratos com a Sociedade Francesa de Portos e Navegação. A empresa participou dos projetos de reestruturação dos portos situados em Porto Alegre, Rio Grande e Pelotas, além da prospecção de canais navegáveis nos afluentes estratégicos associados.

Por conseguinte, visando atender à recomendação de Charles Wiener, entre 1908 e 1910, a Secretaria de Obras Públicas, através do engenheiro Faria Santos, então Diretor de Viação do Estado, conduziu prospecções em Taquara, Santo Antônio da Patrulha, Conceição do Arroio e Torres. O levantamento foi realizado com apoio de Camilo Maciel e Henrique Arnholdt, que lideraram os estudos de nivelamento das lagoas costeiras situadas no Nordeste litorâneo (Godoy, 1908; 1909; 1910).

---

<sup>130</sup> Posteriormente, em 15 de outubro do mesmo ano, Charles Wiener participou de uma reunião de trabalho no Palácio Piratini cujo debate concentrou-se exclusivamente sobre o Rio Grande do Sul, com ênfase no fortalecimento das relações comerciais e industriais entre o estado e a República Francesa. Durante o encontro, o Ministro destacou a necessidade de investimentos em infraestrutura, ressaltando a importância da “atenção a vários melhoramentos internos, de viação, navegação e outros, capitalmente à questão do porto das Torres” (Em Palácio, 15 out. 1907, p. 01), o qual seria um importante incremento para a navegação transcontinental.

Em virtude da presença de um raso canal de baixa profundidade nessas localidades, no mesmo período foram executadas obras de manutenção, abrangendo a remoção de obstruções em diversas lagoas e sangradouros, facilitando a interligação dos canais fluviais existentes. Além dessas ações, com foco na modernização da infraestrutura hídrica e aprimoramento do sistema de transporte, foram conduzidos estudos técnicos estratégicos; primeiramente, o levantamento da área entre o rio Tramandaí e o Palmares, com o objetivo de integrá-los com Porto Alegre por meio da lagoa dos Patos (Godoy, 1908; 1909; 1910).

Em seguida, foi analisada a viabilidade da conexão entre o rio Tramandaí e a lagoa da Lavagem, visando estabelecer um corredor entre Conceição do Arroio e Palmares do Sul, bem como foi feito o estudo de nivelamento entre as lagoas Peixoto e Marcelino, visando interligá-las com a lagoa Itapeva. Concomitantemente, foram iniciadas benfeitorias em estradas existentes, assim como a construção novas. Dentre elas, as reparações de três estradas, sendo elas: Porto Alegre a Torres, Porto Alegre a Santo Antônio e Santo Antônio a Conceição do Arroio. Também se iniciou a construção da estrada de Taquara a Barra do Ouro<sup>131</sup> (Godoy, 1908; 1909; 1910). Todas as obras visavam a qualificação do trajeto destinado ao escoamento da produção.

Cabe destacar que, entre 1907 e 1912, as ações do governo do Rio Grande do Sul estiveram diretamente vinculadas ao Decreto nº 159/1890, assim como a outros três importantes movimentos nacionais. A iniciar, encontra-se a Lei nº 4.859/1903, que estabeleceu novas diretrizes para a execução das obras de infraestrutura de portos navais e ferroviários. Após, em 1911, cria-se a Inspetoria Federal de Estradas, órgão responsável pela fiscalização dos serviços de transporte terrestre (ferroviário e rodoviário) executados pela União (Godoy, 1908; 1909; 1910; 1911; 1912). No ano seguinte, foi promulgado o Plano Nacional de Viação Férrea, documento que regulamenta a exploração e integração do sistema ferroviário no Brasil, estabelecendo parâmetros técnicos e administrativos para ampliação da malha em diferentes regiões (Goulart Filho, 2009).

Portanto, em consonância às orientações da União, em 19 de abril de 1913, através do decreto nº 1.958, estabeleceu-se o Plano Geral de Viação do Estado, o qual situou as competências dos três entes federativos. O referido tem, dentre outros fins, “fazer convergir a exportação e a importação do estado para os portos marítimos atual e futuro do Rio Grande e

---

<sup>131</sup> Inicialmente, visando facilitar o escoamento de produção das colônias próximas, projetou-se um prolongamento até o porto Cachoeira, situado em Três Forquilhas. Após, com a iniciação do projeto da linha férrea Palmares a Conceição do Arroio, pensou-se em cancelar a execução do trecho da obra. Contudo, devido à carência de viagens da linha, assim como pelos sinistros causados pelo assoreamento dos canais e outros, manteve-se a estrada conforme o planejamento inicial.

Torres e os de cabotagem de Porto Alegre e Pelotas" (Parobé, 1913, p. 208), além de estabelecer as rotas do traçado ferroviário e rodoviário.

As obras situadas entre a Serra Geral e porção litorânea a Nordeste do Rio Grande do Sul foram segmentadas conforme o modal de transporte. Inicialmente, cogitou-se a construção do porto marítimo de Torres; contudo, a proposta exigia estudos técnicos detalhados, além de elevados custos de execução. Diante disso, optou-se pela conservação e aperfeiçoamento das vias navegáveis, utilizando o cordão de lagoas costeiras entre as vilas de Torres e Conceição do Arroio, com calado mínimo de dois metros. Esse canal se conectaria a lagoa dos Patos, permitindo, assim, que as embarcações seguissem rumo aos portos de Pelotas e Rio Grande (Parobé, 1913; 1915).

O relatório da Secretaria de Obras Públicas, publicado em 1913, reforça as dificuldades relacionadas ao transporte, além de realizar considerações sobre o cultivo e beneficiamento de cana-de-açúcar entre os municípios de Santo Antônio da Patrulha a Torres. Destaca que, quando esses locais dispuserem de condições adequadas de mobilidade, alcançaram "[...] uma situação econômica normal, como a de Taquara, por terem meios de transporte praticáveis, a cultura da cana será progressivamente substituída por outras mais rendosas e de resultado mais rapidamente realizável" (Parobé, 1913, p. 158).

Referente ao imposto do selo durante os anos de 1913 a 1916, a tributação sobre a aguardente, álcool puro e álcool desnaturalizado passou por diversas modificações, visando ajustes fiscais e equilíbrio na arrecadação. Inicialmente, as Leis nº 185/1914 e nº 203/1916 estabeleceram taxas de \$300, \$600 e \$150 réis por litro, respectivamente, para esses produtos. No entanto, comerciantes e fabricantes tinham a opção de pagar o imposto na saída dos alambiques, com valores de \$120, \$240 e \$60 réis, facilitando a comercialização antes da distribuição ao consumo (Medeiros, 1921).

Nesse momento, com o objetivo de reforçar o controle das fiscalizações, o estado incentivou os municípios a investirem na contratação de pessoal em suas coletorias. Essa orientação pode ser observada nas minutas expedidas pela Coletoria de Torres, especialmente com o aumento do número de fiscais. A exemplificar, no mês de setembro, foram contratados quatro inspetores, sendo um destinado a cada distrito. Esses fiscais atuavam por trimestre, recebendo o ordenado de 250 réis pelo período<sup>132</sup>.

Ao observar o **Quadro 7**, percebe-se duas categorias de taxação: aguardente e consumo, sendo a última cobrada apenas nos meses de março e abril. Esse modelo tributário pode indicar

---

<sup>132</sup> AHRS. Fundo Secretaria da Fazenda. Coletoria de Rendas do Estado. Maço 516 - Vila de Torres (1914 e 1916).

uma estratégia governamental para evitar a carga fiscal diluída ao longo do ano, buscando garantir maior eficiência na arrecadação pública. Dessa forma, a simplificação na forma de cobrança dos tributos reduz os custos operacionais e facilita o controle fiscal.

**Quadro 07.** Valores arrecadados pela coletoria de Torres, 1914.

Mês	Aguardente	Consumo
<b>Janeiro</b>	-----	-----
<b>Fevereiro</b>	-----	-----
<b>Março</b>	140\$300	1\$000
<b>Abril</b>	3:050\$400	309\$
<b>Maio</b>	-----	-----
<b>Junho</b>	-----	-----
<b>Julho</b>	13\$500	-----
<b>Agosto</b>	-----	-----
<b>Setembro</b>	344\$100	-----
<b>Outubro</b>	61\$200	-----
<b>Novembro</b>	405\$000	-----
<b>Dezembro</b>	96\$000	-----
<b>Total</b>	4:110\$500	1\$309

Fonte: Coletoria de Torres, AHRS<sup>133</sup>, adaptado pela autora (2025).

A dependência da arrecadação sobre os produtos destilados evidencia a relevância econômica da indústria de aguardente para a região. O indício aponta que a municipalidade utilizava a taxação desses produtos como mecanismo de equilíbrio financeiro, uma vez que essa atividade representava um setor essencial para a economia. Por fim, o fato de abril apresentar o maior volume de arrecadação reforça a relação entre o ciclo agrícola da cana-de-açúcar, o beneficiamento e a comercialização, evidenciando como a sazonalidade da produção influencia diretamente a receita pública.

Os demonstrativos financeiros apresentados refletiam os movimentos de importação de mercadorias e transações interestaduais por cabotagem. A referida transação era composta por alimentos e tecidos, incluía produtos como açúcar, café, aguardente, álcool, cerveja e águas minerais, sendo que apenas o açúcar e o café não competiam diretamente com a produção local. Isso porque a indústria açucareira, embora ainda incipiente, demonstrava potencial de crescimento, pois:

A incipiente fabricação de açúcar promete ser a maior riqueza do Nordeste quando essa zona privilegiada estiver ligada à Capital por um canal de navegação direta. Então essa indústria poderá, quando menos, suprir as necessidades do consumo interno. Não falta ali a cana, por enquanto aproveitada exclusivamente com rudimentares alambiques e engenhos (Medeiros, 1914, p. 35).

Nesse momento, devido à ampliação da rota fluvial, percebe-se a expansão das empresas navais destinadas à cabotagem. Somente no porto localizado de Palmares, uma das rotas por onde se exportava os destilados oriundos de Torres, aponta-se que:

<sup>133</sup> AHRS. Fundo Secretaria da Fazenda. Coletoria de Rendas do Estado. Maço 516 - Vila de Torres (1914 e 1916).

Não é para desprezar o movimento do pequeno porto, que mantinha atualmente a sua navegação regular, servindo os municípios de Conceição do Arroio, Torres e parte do de Santo Antônio, e por onde foram exportados em 1915, ano em que já foi apurado a estatística, 1.366.545 quilos de vários produtos animais e vegetais, avultando entre esses aguardente, em 1981 pipas, as quais pagaram 106.974\$000 réis de impostos, justificando perfeitamente a importância de 85.471\$215 réis gastos com o melhoramento (Alves, 1916, p. 16).

O mesmo relatório avulta que o movimento de exportação do referido porto, através do vapor Gustavo, de Silveira e Moogen, foi, em 1915, o seguinte: 1.981 pipas de aguardente; 354 sacos de açúcar; 15 sacos de bucho de bagre; 9 caixas de banha; 20 sacos de camarões; 7 caixas de cera; 76 sacos de chifre; 4.338 sacos de casca de curtume, 4.675 couros vacuns; 82 amarrados com cobertores<sup>134</sup>; 35 fardos de chapéu de palha; 132 fardos de crina vegetal; 19.727 cebolas; 2.848 sacos de farinha de mandioca; 3 sacos de feijão; 22 sacos de erva barbaquá; 300 sacos de lã; 112 fardos de peixe; 69 sacos de polvilho; 16 fardos de pele; 24 fardos de pelego; 10 fardos de couro ratão; 124 fardos de charque; 160 fardos de enxergões; 960 dúzias de rebenque; 12 barris de azeite de peixe; 46 sacos de arroz com casca; 171 sacos de cabelo. Tais índices revelam os itens comerciáveis destinados à exportação, estando a aguardente e o açúcar entre os principais produtos.

Os relatórios estaduais publicados em 1916 e 1917 registravam redução na produção de açúcar, aguardente e álcool no Rio Grande do Sul, atribuída a dois fatores principais. O primeiro estava associado as sucessivas infestações de gafanhotos que, entre 1906 e 1908, devastaram as plantações de cana-de-açúcar. O segundo corresponde às enchentes ocorridas entre 1914 e 1916, que comprometem significativamente a produção agrícola, desde o campo até a distribuição do insumo. Em 1916, os impostos sobre o consumo de aguardente e álcool, tanto de origem interna quanto externa, foram reavaliados pelo governo federal, e as novas diretrizes impactaram expressivamente o setor produtivo (Pinheiro Machado, 1916).

Como consequência, em julho de 1916, o governador Pinheiro Machado visitou as municipalidades de Conceição do Arroio e Torres, com o objetivo de avaliar os índices de desenvolvimento estrutural e econômico. Nesse contexto, juntamente com os respectivos Intendentes, organizou uma excursão a bordo do rebocador General Osório para examinar as condições de navegabilidade do canal que ligava as duas localidades, constatando a urgência da obra (Pinheiro Machado, 1916). O ofício emitido em julho de 1916 pela municipalidade de Conceição do Arroio descreve que para:

[...] transportar de Torres, Três Forquilhas e outros lugares alguma aguardente em demanda do mercado de Porto Alegre, tinham de o fazer vencendo as maiores

---

<sup>134</sup> Nomenclatura utilizada para designar fardos com cobertores.

dificuldades e com um enorme dispêndio de tempo, tais sacrifícios que custava uma viagem pelas lagoas e sangradouros, devido a obstrução das barras (Alves, 1916, s.p.).

Entre setembro de 1916 e setembro de 1917 foram efetuadas obras para qualificar a navegabilidade do perímetro em questão. Os trabalhos de dragagem foram fundamentais para eliminar os obstáculos, permitindo uma navegação franca entre Torres e Pinguela (Conceição do Arroio), o que impulsionou o comércio e valorizou as terras. Devido à execução desse projeto de transporte fluvial, os agricultores passaram a visualizar um possível cenário de prosperidade, assim como aguardavam a chegada do canal até a vila de Conceição do Arroio (Alves, 1916; Pinheiro Machado, 1916).

A expectativa era de que, com a conclusão das obras, as cargas fossem transportadas com mais facilidade, seja até Palmares ou diretamente a Porto Alegre, utilizando a estrada da costa da lagoa dos Barros, que estava em fase de construção pela Diretoria de Viação Terrestre. Em seguida, foram concluídos os serviços de dragagem nas lagoas Malvas e Quadros, garantindo navegação livre entre as lagoas da Pinguela e Itapeva. Também ocorreu a finalização das obras de canalização que conectam o rio Maquiné à lagoa Itapeva. Além disso, visando evitar a formação de bancos de areia nas áreas já apontadas, foram instalados dois diques de pedra na barra do João Pedro, reforçando assim a estabilidade e a segurança da navegação (Alves, 1916; Pinheiro Machado, 1916).

Em 17 de junho de 1916, foi entregue à Brigada Militar o serviço de canalização das lagoas Peixoto e Marcelino, as quais visavam conectar as lagoas da Pinguela e Barros. Os trabalhos foram iniciados em 1917. Posteriormente, concluiu-se as obras entre as lagoas Itapeva e Barros por meio de trabalhos técnicos realizados nas lagoas Peixoto e Marcelino. Assim, em 1925, já era franca a navegação entre Conceição do Arroio e o porto Estácio-Torres (Silva, 2014). Através do Decreto nº 2.330/1918, reconheceu-se o projeto do canal entre Porto Alegre e Torres<sup>135</sup>, criando a comissão de estudos e qualificação da navegabilidade fluvial e lacustre. Para tanto, em 1917, foi admitido o engenheiro Henrique Hausser como responsável pelo projeto. Ele providenciou os relatórios técnicos e desenhos especializados, concluídos em 18 de novembro de 1918, possibilitando avanços na obra (Pinto, 1918; 1919).

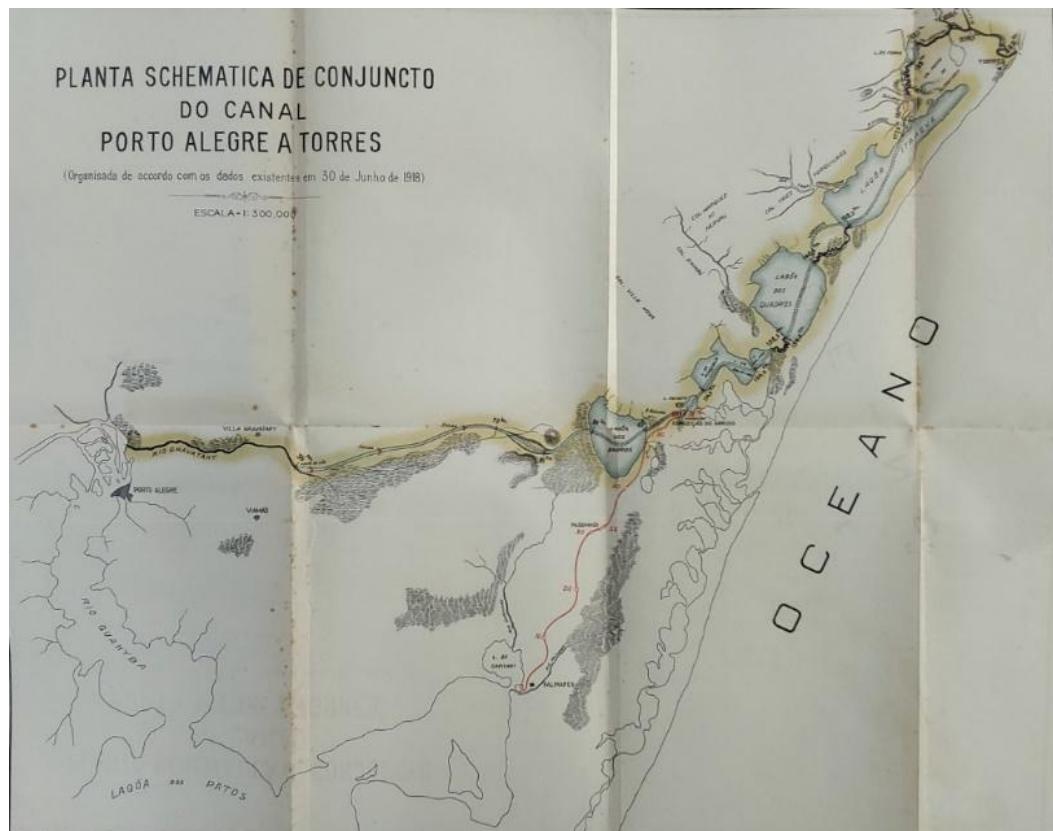
Conforme a Figura 10, o percurso do canal entre Porto Alegre e Torres apresentaria aproximadamente de 230 quilômetros. Aproveitaria trechos naturais de rios e lagoas, contudo exigiria intervenções como dragagens, retificações e a construção de canais artificiais. Por conseguinte, se estabeleceu o plano de execução das obras em três etapas. Primeiramente, a

---

<sup>135</sup> O referido canal não foi finalizado (Ruschel, 2004).

melhoria de trechos existentes através de dragagens e implementação de linhas férreas. Após, a abertura de canais artificiais e a instalação de eclusas para a viabilização da navegabilidade. Por fim, a construção de um canal definitivo entre a lagoa dos Barros e Porto Alegre (Pinto, 1918; 1919; 1922).

**Figura 10.** Planta Esquemática de Conjunto do Canal Porto Alegre a Torres.



Fonte: Pinto, 1918. AHRS<sup>136</sup>.

O Decreto nº 2.330/1918 apresenta considerações sobre os aspectos econômicos da navegação fluvial, ressaltando sua competitividade frente às ferrovias. Apesar das dificuldades operacionais, mesmo com a ineficiência nos processos de carga e descarga, o custo do frete fluvial era inferior ao ferroviário. Por conseguinte, a proposta defendia o uso de tecnologias modernas para otimizar o tráfego e tornar a navegação mais rentável, havendo a previsão de implementação de embarcações mecanizadas.

Em 1919 iniciaram os trabalhos relativos à ferrovia Palmares do Sul e Torres, inaugurada em novembro de 1922<sup>137</sup>. A obra foi conduzida pela Secretaria de Obras do Estado, sendo gerenciada pela administração pública estadual após a inauguração. Apresentava orçamento aproximado de 384:197\$000 réis. Além disso, o contrato de construção foi elaborado

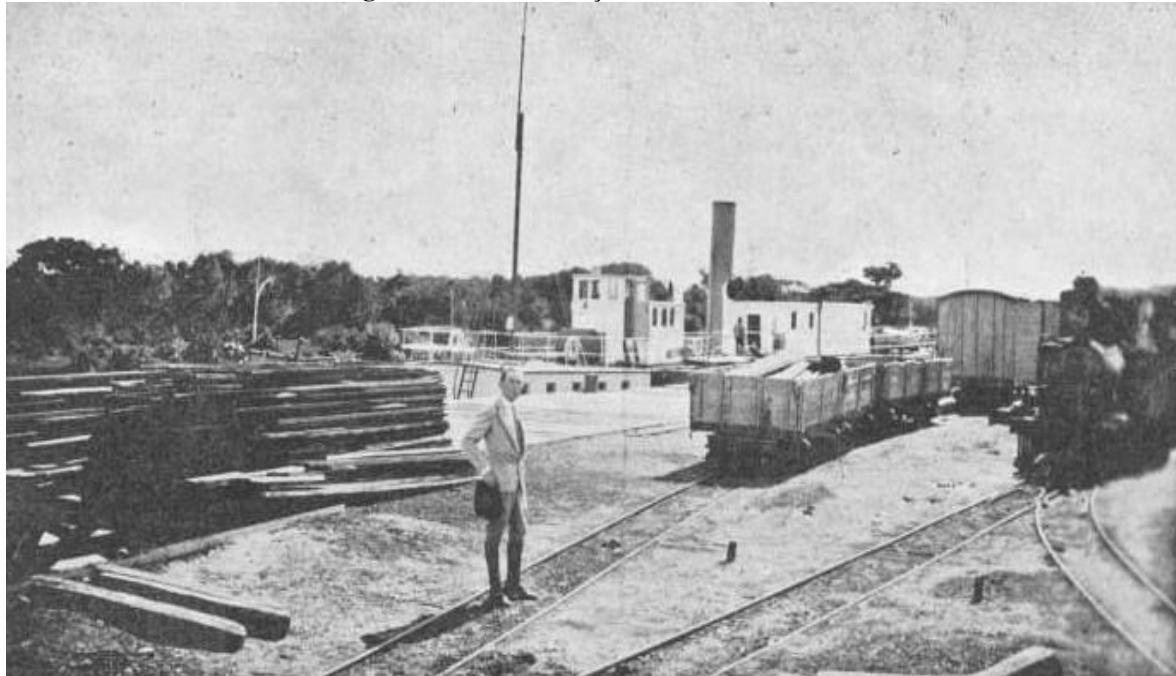
<sup>136</sup> Fundo Secretaria de Obras Públicas. Relatórios. Caixa 11. OP 050 a 054.

<sup>137</sup> Em 1929 foi arrendada pela iniciativa privada, sendo intitulada serviço de transportes Palmares e Conceição do Arroio. Posteriormente em 1935, devido à baixa lucratividade da empresa gestora, retornou à administração estadual (Silva, 2014).

de forma a seguir rigorosamente o projeto técnico, desenvolvido por uma comissão. A construção do sistema previa a implantação de uma linha férrea de bitola de 60 cm, baseada no sistema Decauville, interligando o porto de Palmares à vila de Conceição do Arroio. Contemplava uma faixa de 53 quilômetros de extensão, sendo o trajeto realizado a uma velocidade de 18km/h. Essa linha férrea foi planejada para ser compatível com a navegação fluvial e lacustre, formando o sistema integrado que permitia o transporte de cargas e passageiros de maneira mais econômica e ágil (Pinto, 1918; 1919; 1921; 1922; 1923; Silva, 2014).

A Figura 11 mostra a estação de Passarinhos, com trecho ferroviário inaugurado em 1920. Posteriormente, no Decreto nº 2.872, de 04 de outubro de 1921, foram estabelecidos os preceitos do Regulamento do Serviço de Transportes Ferroviários e Lacustres entre Palmares e Torres (Pinto, 1921; 1922).

**Figura 11.** Porto e Estação Férrea de Palmares.



Fonte: Revista do Globo (1929)<sup>138</sup>.

Em 15 novembro de 1922, foi inaugurada a Estrada de Ferro de Palmares a Conceição do Arroio, bem como a linha lacustre do porto de Conceição do Arroio à estação do Estácio, em Torres (Pinto, 1921; 1922). Ademais, os proprietários da empresa de navegação Dreher, Silveira e Moojen obtiveram a licença para operar as viagens de tráfego ferroviário e lacustre. Para a linha de navegação entre Conceição do Arroio e Tramandaí, foi concedida autorização operacional a uma lancha a vapor de propriedade de Edmundo Dreher e Companhia. Formava-

<sup>138</sup> Revista do Globo. Porto Alegre. Ano 01, nº 05, 02 de março de 1929, p. 31.

se, assim, o cordão hidroferroviário, cuja estrutura logística contemplava o fluxo e contrafluxo de cargas e passageiros<sup>139</sup> (Silva, 2014).

Em 19 de maio de 1922, foram aprovados os horários da linha de navegação de Conceição do Arroio ao porto Estácio, sendo estabelecidos como escalas os portos Cachoeira, Alágio, Guerreiro, Lajeado e Serafim, percorrendo os rios Maquiné e Três Forquilhas e a lagoa Itapeva. Com o tempo outros portos foram incluídos, como o da colônia de Dom Pedro Alcântara e Cunha. Para conectar a população do centro urbano de Torres, em 1922, foi construída a estrada de rodagem de Estácio a Torres. Em relação às estações férreas destinadas a embarque e desembarque, existiram: Marcelino, Palmares, Urbana, Passinhos e Rancho Velho (Pinto, 1923).

O referido sistema de associação modal permitiu o avanço nas transações comerciais, conforme a Figura 12:

**Figura 12.** Quadro estatístico.

MEZES	Quadro XIV																				
	Aguar-dente kg.	Arroz kg.	Assu-car kg.	Alfafa kg.	Bana-nas kg.	Cascas kg.	Cou-ros kg.	Ca-bellos kg.	Chi-fres kg.	Chapéos de paleta kg.	Ce-bollas kg.	Di-ver-sas kg.	Fei-jão kg.	Her-va-matte kg.	Lã kg.	Ma-dei-ras kg.	Por-vilho kg.	Peixe-secco kg.	Solas kg.	Xer-gão kg.	Total kg.
Abri.....	19.000	....	....	....	....	9.102	....	....	130	....	567	....	1.846	....	....	....	....	....	....	30.645	
Maio.....	53.500	....	400	....	62	59.743	....	20	....	96	....	1.758	1.500	....	....	1.491	....	....	....	118.570	
Junho.....	46.000	77.348	....	600	1.080	8.928	....	....	....	85	1.000	928	....	....	82	5.400	....	223	....	141.674	
Julho.....	66.100	....	....	....	....	22.710	300	....	....	315	....	1.725	....	....	....	876	....	100	333	....	92.459
Agosto.....	35.000	1.360	....	....	....	18.976	....	....	....	....	....	1.020	....	2.257	....	1.972	1.650	....	....	....	62.235
Setembro.....	63.300	2.000	....	....	....	17.115	2.149	586	79	....	2.400	3.135	....	284	58	610	1.650	....	....	....	93.863
Outubro.....	49.000	100	....	....	....	20.042	5.652	1.529	884	20	320	1.239	....	....	....	20.000	250	....	....	159	99.195
Novembro.....	13.375	....	....	....	....	26.804	4.009	973	428	375	....	236	....	35	1.474	....	....	433	407	....	48.549
Dezembro.....	....	....	1.600	....	....	20.691	4.579	789	....	28	....	697	....	....	4.036	....	....	779	221	....	33.370
Totaes.....	345.275	80.808	2.000	600	1.142	204.111	16.734	3.847	1.391	1.049	3.720	11.305	1.500	4.422	5.650	30.349	3.550	323	1.545	1.239	720.360

Fonte: Pinto, 1923 (quadro XVI).

De abril a dezembro de 1922, foram exportados pelo Serviço de Transporte Ferroviário e Lacustre, entre Palmares e Torres, 345.275 litros de aguardente e 2.000 quilos de açúcar. No ano seguinte, 107.542 litros de aguardente e 1.750 quilos de rapadura. Percebe-se a diminuição da comercialização de aguardente, assim como diferenças de nomenclatura: açúcar (1922) e rapadura<sup>140</sup> (1923). Logo, a partir da Figura 12, é possível identificar os possíveis fatores que

<sup>139</sup> Aviso. A Federação: Porto Alegre. Ed. 074, 28 mar. 1929, p. 10. O Vapor Gustavo já circulava anteriormente a essa data. Os primeiros registros encontrados, datam do ano de 1906. Partindo do porto de Palmares, o vapor realizava a conexão, via Lagoa dos Patos, ao trapiche da Companhia Dreher, situado na atual praça Osvaldo Cruz, em Porto Alegre. Em seguida, partia da Capital, também via Lagoa dos Patos, para Tapes.

<sup>140</sup> Possivelmente tratava-se do açúcar mascavo, também chamado de ligeiro na região.

contribuíram para a flutuação da produção agroindustrial, entre eles, as variáveis relativas à operacionalização do escoamento e às diretrizes regulatórias, como possíveis leis e decretos.

O primeiro aspecto está diretamente associado às recorrentes alterações na operação de transporte e escoamento de mercadoria. Isso se deve ao fato de que o Serviço de Transporte Ferroviário e Lacustre, principal responsável pela exportação de destilados e açúcares, enfrentava dificuldades operacionais, como a reduzida circulação de veículos e a interrupção eventual dos serviços, tanto pelas empresas privadas quanto pela pública. O segundo fator relaciona-se à redução na exportação dos produtos, resultado dos impactos econômicos decorrentes de mudanças na tributação.

Em 1921, no contexto da produção de destilados, identificou-se a necessidade de ajustes fiscais, entre os quais se destacavam a proposta de redução moderada nas taxas aplicadas à saída do insumo nos depósitos. Os novos valores sugeridos de \$120, \$240 e 6\$0 réis, substituiriam as tarifas anteriores de \$150, \$300 e \$80 réis. A medida visava preservar o equilíbrio fiscal sem comprometer a competitividade do setor produtivo.

Posteriormente, novamente no âmbito estadual ocorreu uma nova reestruturação tributária por meio da Lei nº 301/1922, que elevou as taxas sobre açúcar, aguardente e álcool puro para \$600, \$300 e \$150 réis, respectivamente. Contudo, para os casos de pagamento antecipado do imposto por comerciantes e industrialistas, os valores foram fixados em \$300, \$150 e \$80 réis. No ano seguinte, foi proposto novo reajuste, elevando as contribuições sobre os mesmos produtos para \$800, \$400 e \$ 200réis, enquanto, para o pagamento antecipado, as alíquotas foram reduzidas para \$400, \$ 200e \$ 100réis. Essas mudanças tributárias refletiam a necessidade de incrementar a arrecadação do setor, ao mesmo tempo em que se buscava equilibrar os interesses industriais, comerciais e fiscais (Medeiros, 1923).

Em 1925, a tributação sobre a aguardente, o álcool puro e o álcool desnaturado foram reestruturadas em duas categorias de pagamento comercial. A primeira foi aplicada aos mercadores e fabricantes na saída dos depósitos oficiais e alambiques, sendo os impostos respectivamente de \$200, \$400 e \$ 100réis por litro. A segunda, aos comerciantes retalhistas na venda direta ao consumidor, com tributação de \$400, \$800 e \$200 réis por litro. Consequentemente, a dinâmica comercial revelou uma tendência crescente na importação de álcool puro, especialmente dos estados do Norte do país, para ser transformado em aguardente e destinado ao varejo. A exemplificar, em 1925, a importação de álcool puro atingiu 2.972.877 litros, ao mesmo tempo que a de aguardente caiu para 1.699.407 litros. Em contrapartida, a produção interna apresentou desempenho oposto. A fabricação de aguardente cresceu para

2.113.970 litros, enquanto a de álcool puro manteve-se em apenas 3.390 litros (Medeiros, 1924; 1925).

Esses dados indicam que, apesar da taxação mais elevada sobre o álcool puro, sua importação apresentou maior viabilidade econômica, uma vez que era posteriormente convertido em aguardente e comercializado, concorrendo diretamente com a produção local dos alambiques. Essa dinâmica gerou questionamentos por parte dos fabricantes, que passaram a destacar as desvantagens na produção de destilados de cana-de-açúcar. Para esses produtores, além dos aspectos fiscais, havia obstáculos logísticos relacionados ao transporte, bem como a carência de incentivos financeiros e de assistência técnica. A falta de subsídios para o desenvolvimento do setor e de diretrizes eficazes para os agricultores dificultaram a consolidação da atividade em relação à nacional. Assim, visando contornar o descontentamento dos fabricantes de derivados de cana-de-açúcar, foram desenvolvidas estratégias que visavam a expansão da indústria no estado, especialmente nas escarpas da Serra Geral.

Logo, por meio de estudos de viabilidade econômica produzidos pelo Tesouro do Estado, percebeu-se a possibilidade de expansão da indústria açucareira, destacando-se as cidades de Torres, Conceição do Arroio e Santo Antônio da Patrulha. Dessa forma, deveriam ser fundadas “usinas de açúcar, dispensando-lhes embora favores e auxílios do Estado” (Medeiros, 1924, p. 54). A equipe analítica considerava o perímetro terrestre entre as cidades adequado e estratégico por inúmeros motivos. Primeiramente, pelo desenvolvimento secular da cultura da cana doce, assim como pela adaptabilidade diante de questões estruturais. Outros fatores também foram predominantes, como o transporte dos produtos através da navegação lacustre e sua possível conexão com o serviço ferroviário na localidade de Palmares do Sul.

Por conseguinte, percebe-se que, a partir da revisão dos processos históricos, verifica-se que foram estabelecidas normativas que, independentemente do objetivo, orientaram a apropriação e as (inter)relações no espaço. Logo, por meio das diretrizes, percebe-se o arranjo espacial não homogêneo, que expunha as desigualdades sociais e econômicas. Dentre essas medidas, ressalta-se a regulação, a fiscalização e a inspeção dos produtores, força exercida pelo governo, seja municipal, estadual ou federal. A documentação examinada evidencia que tais instrumentos influenciaram diretamente as dinâmicas produtivas.

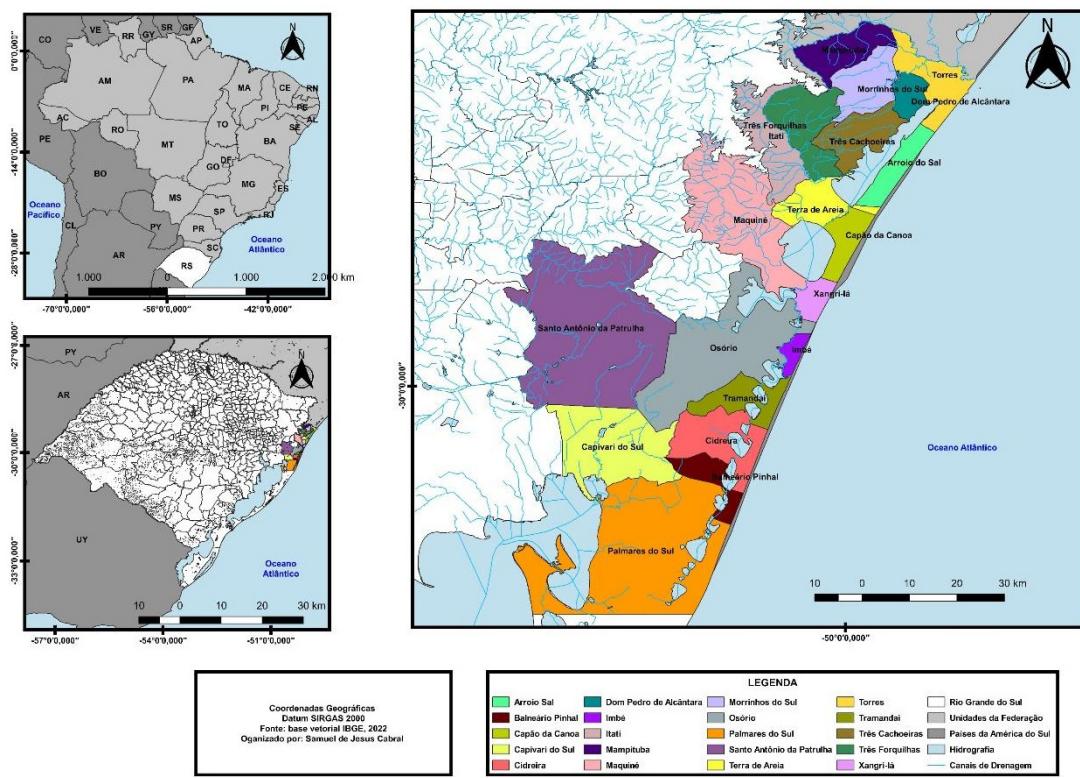
Nesse contexto, os sistemas de objetos se constituem a partir da materialidade do espaço, englobando infraestruturas, como edificações e tecnologias. Já os sistemas de ações, dizem respeitos as manifestações sociais, políticas, econômicas e culturais, que regulam o uso dos diferentes elementos espaciais, bem como suas transformações ao longo do tempo. Por

consequente, o espaço social é um reflexo das dinâmicas e fenômenos sociais e históricos, e, razão pela qual os sistemas de objetos e ações não podem ser analisados de forma isolada.

Assim, ao examinar a conectividade (rede e sobreposição) do espaço social cana-de-açúcar produzida na Antiga Torres, percebe-se um fator preponderante: o caminho das águas, composto pelas bacias hidrográficas do Mampituba e do Tramandaí. Seus rios, lagoas, lagos e banhados, interconectados por canais, promoveram a inter-relação dos sujeitos e produtos com outras municipalidades, tanto do Rio Grande do Sul quanto de Santa Catarina (até o rio Araranguá). A conectividade facilitou o desenvolvimento da cultura, além de estabelecer processos secundários da cadeia produtiva, como as relações comerciais dos derivados da cana-de-açúcar. No momento de sobreposição da rede lacustre com o sistema ferroviário, amplia-se a extensão de área associada à história e percurso da cana-de-açúcar.

A partir do mapa de localização dos municípios que compõem o sistema de fluxo e contrafluxo da Antiga Torres, apresentado na Figura 13:

**Figura 13.** Localização dos Municípios.



Fonte: IBGE, 2022. Elaborado por: Cabral (2025b).

Destaca-se que, à exceção de Santo Antônio da Patrulha<sup>141</sup>, todos os municípios citados compõem a AULNRS, também denominada Região de Referência 4, a qual foi constituída pelo estado através da Lei Complementar nº 12.100, de 27 de maio de 2004:

<sup>141</sup> Segundo o Perfil Socioeconômico, o Conselho Regional de Desenvolvimento (COREDES) classificou Santo Antônio da Patrulha, assim como Alvorada, Cachoeirinha, Eldorado do Sul, Glorinha, Gravataí, Guaíba, Porto

**Art. 1º** Fica instituída a Aglomeração Urbana do Litoral Norte, composta pelos Municípios de Torres, Mampituba, Dom Pedro de Alcântara, Arroio do Sal, Morrinhos do Sul, Três Cachoeiras, Três Forquilhas, Itati, Maquiné, Terra de Areia, Capão da Canoa, Xangri-lá, Imbé, Osório, Tramandaí, Cidreira, Balneário Pinhal, Palmares do Sul, Capivari do Sul e Caraá [...] (Rio Grande do Sul, Lei Complementar nº 12.100/2004).

Logo, verifica-se uma conexão não homogênea no espaço. A operação ocorreu por meio das dinâmicas de fluxo e contrafluxo relacionadas à circulação de informações, mercadorias e pessoas. Nesse contexto, o fluxo está associado à movimentação contínua de bens e elementos ligados à indústria açucareira. Assim, entende-se que as benfeitorias de infraestrutura, como os canais lacustres costeiros e sua conexão com Porto Alegre, assim como com a ferrovia, representaram uma tentativa estratégica de fomentar o desenvolvimento econômico.

Apesar dos desafios técnicos e financeiros, visava-se oferecer alternativas viáveis de transporte, com o objetivo de otimizar a movimentação de mercadorias e impulsionada pela infraestrutura. Esses empreendimentos contribuíram para a implementação da Estação Experimental de Cana-de-açúcar, assim como de usinas, dentre as quais destacam-se a Santa Marta e a AGASA, sendo elas, também elementos balizadores do espaço social e percurso da cana-de-açúcar, temas presentes no próximo capítulo.

---

Alegre, Triunfo e Viamão como região Metropolitana do Delta do Jacuí (Rio Grande do Sul, 2023). Sobre o COREDES Litoral, ele foi “[...] criado em 1991, é formado por 21 municípios, os mesmos da Aglomeração Urbana do Litoral Norte, acrescido do município de Mostardas” (Strohaecker, 2016, p. 70).

#### **4. DA PROFUSÃO À CRISE DA CULTURA CANAVIEIRA NA AGLOMERAÇÃO URBANA DO LITORAL NORTE GAÚCHO (1890 A 1990): MÚLTIPLOS CENÁRIOS AGROINDUSTRIAS**

Este capítulo tem por objetivo analisar os movimentos de industrialização no espaço social da Antiga Torres, a começar com a instalação da Estação Experimental de Cana-de-Açúcar em Conceição do Arroio/Osório. Através dos pilares de pesquisa e extensão rural, a Estação Experimental promoveu modernização nos preceitos relativos ao cultivo e beneficiamento da cana-de-açúcar em Torres, Conceição do Arroio e Santo Antônio da Patrulha. Seu impacto foi primordial para qualificar a produtividade e garantir a sustentabilidade dos canaviais.

As obras de infraestrutura viária, assim como a implementação da Estação Experimental, beneficiaram outros investimentos, mesmo os privados, como a instalação da Usina Santa Marta. Localizada em um terreno estratégico, à beira da Lagoa da Pinguela, em Conceição do Arroio/Osório, promoveu a industrialização da cultura canavieira. Produziu açúcar, aguardente e álcool-motor, e integrou pequenos produtores que vendiam a cana-de-açúcar *in natura* ou produtos beneficiados para serem redestilados.

A partir de 1933, os pequenos produtores, a Estação Experimental e a Usina Santa Marta foram todos impactados pelas regulações do Instituto do Açúcar e do Álcool. Tais decretos, leis e resoluções impuseram cotas e restrições, impactando nas dinâmicas da cadeia produtiva da cana-de-açúcar e afetando diretamente lavradores, pequenos produtores rurais e a Usina Santa Marta. Posteriormente, outros empreendimentos industriais no campo foram estabelecidos, especialmente em Santo Antônio da Patrulha, como a AGASA, que operou entre 1965 e 1990, fabricando açúcar e álcool. A Associação era alimentada por cana-de-açúcar cultivada no próprio município, assim como nos vizinhos Torres e Osório.

Por fim, o capítulo apresenta perspectivas sobre o cenário econômico-social dos municípios emancipados da “Antiga Torres”: Arroio do Sal, Dom Pedro Alcântara, Mampituba, Morrinhos do Sul, Três Cachoeiras, Três Forquilhas e Torres, apresentando dados como o Índice de Desenvolvimento Humano (IDH), a renda per capita e os registros das atividades econômicas. Apresenta o panorama do setor agroindustrial desde as plantações até as unidades produtivas de cachaça. Também expõe leis, decretos e normativas federais e estaduais, expedidas entre 1990 a 2025, que versam sobre a cultura sucroalcooleira.

#### **4.1 Da Estação Experimental e as Usinas Canavieiras: a industrialização da cultura (1920 a 1990)**

Durante os anos de 1908 a 1925, ocorreram inúmeras transformações visando o desenvolvimento socioeconômico, como a introdução de novas perspectivas de sistemas viários, com o objetivo de qualificar o sistema de transportes. Para tanto, foi estruturado, em 1913, o plano de viação interna interno que contemplava a instalação de ferrovias, canais de navegação fluvial e lacustre, assim como estradas. Concomitantemente, foram projetadas diretrizes da instrução agrícola, por meio da introdução das estações e campos experimentais agronômicos, sendo os profissionais professores itinerantes (Resoluções do [...], 05 jan. 1934, p. 01).

Inserida nesse contexto de reestruturação territorial e modernização das práticas agrícolas, a cultura da cana-de-açúcar passou a receber atenção específica a partir de 1920, quando se iniciaram as tratativas, políticas e administrativas, para sua qualificação no estado. Para esse propósito, o Ministério da Agricultura designou uma comissão de análise de situação, sob a liderança do engenheiro agrônomo coronel Francisco Tomaz Pinheiro, com o objetivo de estudar estratégias para o desenvolvimento e aprimoramento do cultivo, contando com o apoio do governo estadual (Cultura da Cana, 09 mar. 1920; O cultivo da cana de açúcar, 13 mar. 1920).

O trabalho da comissão envolveu a coleta de amostras e a observação direta das condições agrícolas, visando fortalecer o cultivo da cana-de-açúcar e fomentar a indústria açucareira, promovendo benefícios econômicos para o estado. No período, os canaviais enfrentavam diversas dificuldades, especialmente relacionadas à ocorrência de moléstias agrícolas, destacando-se o mosaico, que dizimou plantações em várias regiões, impactando diretamente a expansão da cultura. Outros desafios incluíam a resistência de determinadas terras ao cultivo, a susceptibilidade a doenças, além de limitações na infraestrutura de beneficiamento e transporte (Excursão [...], 06 fev. 1922. p. 1).

Diante desse cenário adverso, a comissão apresentou como medida estratégica a proposta de fundação de uma Estação Experimental modelo em Conceição do Arroio, com a finalidade de atender a região nordeste do estado, incluindo os municípios de Torres, Taquara e Santo Antônio da Patrulha. Segundo o relatório publicado à época:

[...] a instalação de uma estação experimental na margem direita do sangradouro 'Cornélios', que liga as lagoas 'Quadros' e 'Itapeva', entre os rios Maquiné e Três Forquilhas. A escolha desse local obedece à posição central em relação à área de produção da cultura e à proximidade dos meios de comunicação e transportes, para facilitar não só os serviços da estação experimental, como também o abastecimento

de matéria-prima e transporte dos produtos de uma usina de açúcar (A Indústria Açucareira, 25 mar. 1920, p. 01).

O local foi escolhido devido à expressiva presença de lavouras de cana-de- açúcar e à infraestrutura viária existente, permitindo a realização de estudos detalhados sobre o solo e o cultivo, com análises químicas conduzidas pela Estação Agronômica Instituto Borges de Medeiros, atual Escola de Engenharia Agronômica da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Em outubro de 1920, foi autorizada a compra do terreno, com uma área de 15 hectares pelo valor de 46\$800 réis. Já em fevereiro de 1922, os edifícios da Estação Experimental e da Seção Agronômica estavam próximos da conclusão. Em 19 de março de 1923, ocorreu a bênção oficial da Estação Experimental de Cana-de-açúcar, marcando o início dos trabalhos no espaço (Pinto, 1922; 1923; Silva, 2014).

A partir desse marco institucional, coube a Estação Experimental prestar “[...] assistência técnica aos produtores e, posteriormente, explorar outras atividades por determinação da lei do governo central” (Barroso, 2006, p. 124). Ao longo de 1923, os primeiros experimentos demonstraram alta produtividade, evidenciando avanços na pesquisa agrícola. Inicialmente, as atividades concentraram-se na melhoria genética, infraestrutura e manejo agrícola da cultura, o que exigiu inúmeras ações estratégicas. Foram conduzidos estudos aprofundados, incluindo a introdução de 22 variedades resistentes a diversas moléstias<sup>142</sup>.

Enquanto a Estação Experimental consolidava sua atuação técnica e científica, iniciaram-se, neste mesmo período, as tratativas para a instalação da Usina Canavieira Santa Marta, situada na lagoa da Pinguela, em Conceição do Arroio. O prédio foi adquirido em 1925 pelos investidores industrialistas da iniciativa privada Abrahão Pereira Souza e Bernardo Dreher, e fora construído com fins de usinagem de álcool, cachaça e os açúcares branco e amarelinho (Barroso, 2006; Silva, 2014). Para tanto, foi adquirida a infraestrutura da Usina da Pinguela, anteriormente mencionada, que esteve em funcionamento entre 1910 e 1915.

A partir da aquisição e reestruturação da usina, entre os anos de 1925 e 1928, foram realizados estudos e testes relativos aos produtos. Conforme a reportagem intitulada Usina Santa Marta, publicado no jornal A Federação (21 fev. 1926, p. 05), a equipe editorial noticiava

---

<sup>142</sup> Tais variedades incluíam: “Governo, Roxa, Borboleta, Rosa, Branca, Manteiga, Cera, Prata e Caiana, [...], Porto Makke, Solangor, Cristalina, Dr. Caetano, Violetta, Pitu, La Reine, Luizier, Bois-Rouge, Fita, Javanesa, Imperial e Taquara” (A Cultura da Cana-de-açúcar, 18 out. 1923, p. 05). A introdução dessas variedades totalizou mais de 13 mil mudas, evidenciando um esforço para testar diferentes tipos e maximizar a produção. No ano seguinte, os testes ampliaram-se para 32 variedades, sendo fornecidos 12.000.000 pés de cana-de- açúcar aos agricultores locais (A Estação Experimental de Canas em Conceição do Arroio, 08 mai. 1924, p. 04).

o recebimento da fabricação de prova de uma garrafa de caninha (a 20° Brix). Posteriormente, também se noticiou a experiência exitosa na produção de açúcar demerara (Notícias de Conceição do Arroio [...], 02 dez. 1927, p. 06). Em 12 de fevereiro de 1928, estando em pleno funcionamento e produzindo açúcar, aguardente e álcool, inaugurou-se a Usina Santa Marta. O local foi estrategicamente escolhido, pois:

[...] ocorreu com os banguês, pela proximidade com os cursos d'água. As vias fluviais tinham grande importância, porque eram nelas que se obtinha a água necessária para o processamento da cana; que se transportava a matéria-prima e se escoavam os produtos até as ferrovias e portos; que, em alguns casos, se produzia energia hidroelétrica, [...]; e era em suas águas que se eliminavam os efluentes das indústrias (Rodrigues; Ross, 2020, p. 97).

Além do local estratégico, o empreendimento recebeu apoio do estado, que “[...] além de isentar de impostos estaduais, durante 10 anos, a usina, concedeu-lhe uma subvenção anual de 20:000\$000 contos de réis” (Usina Santa Marta. 10 fev. 1928, p. 04), desde que fosse atingida a produção mínima de açúcar. As isenções estavam respaldadas pela Lei Orçamentária nº 260, de 20 de novembro de 1920, que previa benefícios fiscais as usinas produtoras de açúcar.

Apesar dos incentivos concedidos, novas demandas surgiram com o avanço das atividades industriais. Tanto que, em 10 de novembro de 1928, a Usina peticionou à Assembleia Legislativa do Estado do Rio Grande do Sul a isenção do imposto de consumo para o álcool, desnaturado ou não, de sua fabricação, o qual não estava contemplado na Lei nº 260/1920. Justifica apresentada afirmava que “[...] sendo o referido imposto devido pelo consumidor, cobrado sobre todo o álcool exposto à venda, do estado ou outra procedência, seria inconstitucional estabelecer distinção entre um e outro” (Várias, 06 dez. 1928, p. 04). Contudo a comissão responsável declarou como indeferido o pedido.

Paralelamente às questões fiscais e administrativa, a produção da usina consolidava-se com resultados expressivos. Arselino Pedro de Souza, que atuou no estabelecimento entre 1925 e 1934, descreve o funcionamento da unidade: durante o período de safra, a produção alcançava 45 toneladas, enquanto na entressafra era de 6 toneladas de açúcar branco. O álcool fabricado era derivado de diferentes situações. Dentre elas, a obtida a partir do açúcar amarelinho, também denominado ligeiro ou mascavo, que era “[...] adquirido em Torres para a usina produzir álcool. O transporte era feito em chatas pelas lagoas, algumas delas rebocadas pelo barco ‘Torres’. Ocorriam casos em que apenas duas chatas transportavam entre 1.300 e 1.400 sacos desse açúcar” (Muri, 1992; apud Barroso, 2006, p. 134).

A outra situação, segundo Arselino, era o álcool proveniente da cachaça, fabricada nos banguês de Torres. Esclarece que o álcool era destilado na usina Santa Marta, onde “[...]

primeiro se fazia a cachaça para dela tirar o álcool. Este dava mais lucro que o açúcar e tinha comprador certo, a firma dos Pinto, em Porto Alegre, na rua Voluntários da Pátria" (Muri, 1992; apud Barroso, 2006, p. 134). Por fim, faz um relato das variedades de cana-de-açúcar *in natura*:

[...] As variedades de cana plantadas em Conceição do Arroio e Torres eram: Java, Argentina, Imandu e Taquara, esta também conhecida como "cana-ripa". Variedade de muita produção era a "cana oca", que chegava a produzir 115 litros de aguardente por tonelada. Já a Argentina dava um pouco menos. Havia também a variedade chamada "barba-de-índio", isto por causa dos fiapos que saíam de cada nó. A cana-rosa era também plantada, mas por fim não mais crescia [...] (Muri, 1992; apud Barroso, 2006, p. 134).

Por conseguinte, percebe-se a interconectividade entre os produtores de aguardente e açúcar, tal como dos lavradores de Torres com a Usina Santa Marta em Conceição do Arroio. Todos forneciam produtos, seja a aguardente para ser redestilada, o açúcar para ser transformado em álcool, ou ainda a cana-de-açúcar para o processo de moagem e destilação na fábrica. A produção era, portanto, significativa, considerando as regras impostas pelo Instituto do Açúcar e do Álcool.

Na perspectiva nacional, é importante considerar que, entre as décadas de 1910 a 1930, ocorre o movimento de transformação das tecnológicas, com a substituição dos engenhos banguês pelas usinas no Brasil. Esse processo deslocou a produção de açúcar, especialmente do nordeste do país, para os estados de São Paulo e Rio de Janeiro. Tais dinâmicas comprometeram a produção em outras regiões, incluindo o Rio Grande do Sul, onde, diante da ampla oferta de açúcar de usina no mercado interno, houve a substituição do insumo manufaturado localmente. Tais fatos desencadearam a especulação comercial que levou à queda dos preços.

Entre 1920 e 1930, o setor sucroalcooleiro brasileiro enfrentou sucessivas crises decorrentes da superprodução internacional e da instabilidade financeira pós I Guerra Mundial. Esses eventos foram posteriormente agravados por políticas protecionistas adotadas por diversos países e pela crise econômica de 1929. Todos esses fatores comprometeram o cultivo, o processamento e a comercialização dos derivados da cana-de-açúcar no Brasil. Diante desse cenário adverso, o governo adotou medidas que, no entanto, revelaram-se insuficientes. Em 1930, com a ascensão de Getúlio Vargas à Presidência da República, foram implementadas novas políticas intervencionistas que centralizaram e fortaleceram setores industriais, como o açucareiro, por meio do controle de produção e comercialização, tanto interna e quanto externa (Eltz; Nogueira, 2024).

Como desdobramento dessas diretrizes, o governo federal reorganizou o setor com o objetivo de enfrentar a crise da superprodução açucareira e, simultaneamente, estimular a

indústria alcooleira, transformando-a em um segmento estratégico da economia nacional. Dessa forma, em 1931, o governo federal incentivou a difusão de destilarias, a fim de favorecer o uso do álcool como combustível, por meio da Comissão de Estudos sobre o Álcool-Motor. Outra iniciativa foi limitar a produção, especialmente de açúcar, bem como a restrição à implantação de novas usinas. Tal princípio foi instituído através da Comissão ou Fundo de Defesa da Produção de Açúcar (CDPA), respaldada pelo Decreto nº 20.761, de 07 de dezembro de 1931<sup>143</sup> (Eltz; Nogueira, 2024).

A medida emergencial inseriu-se no contexto de crise industrial que refletia a produção e a indústria açucareira. No âmbito de disposições, o decreto federal definiu a composição, as atribuições, os mecanismos de financiamento e um controle rigoroso sobre a produção e comercialização do produto<sup>144</sup>. Para tanto, controlou a produção açucareira através de estoques governamentais, confiscando 10% da produção, além de instituir a cobrança de US\$3.000 dólares por saca de açúcar distribuída ao comércio.

Além dos impactos econômicos, durante os anos de 1925 a 1929 observava-se a disseminação do fungo mosaico nas lavouras de cana-de-açúcar no país. No Rio Grande do Sul, nesse período, foram efetuados inúmeros esforços, por intermédio da Estação Experimental, com o propósito de fortalecer a cultura. Com esse objetivo, realizaram-se operações de importação e a distribuição gratuita de mudas selecionadas. Em 1927, como parte da estratégia operacional, contratou-se a importação de variedades resistentes ao mosaico, como a *Procfastica Cost Java* (POJ) 213, originária de Cuba. As sementes foram adquiridas da Usina Gualá Pará, situada em Ribeirão Preto, no estado de São Paulo (Mudas de Cana, 22 out. 1928, p. 04).

A variedade em questão, pertencente à classe das gramíneas finas, era conhecida pelos agricultores sob designações como Rochinha, Roxa, Argentina, entre outros nomes. Conforme registros publicados no jornal A Federação, a ação de distribuiu 4.250.000 mudas, destinadas, sobretudo, às localidades de Erechim, Palmeira e Santa Rosa. Além disso, houve a entrega de 300.000 sementes exclusivamente para a Usina Santa Marta, em Conceição do Arroio. Sobre a logística de transporte das canas:

Os vagões que conduzem a nova cana variedade de guala Pará, da companhia Paulista de estradas de ferro, que dista 11 km de Rincão. Ali foi feita baldeação para a linha de Jundiaí, pela “The S. Paulo Railway Limited” percorrendo nesta 285 km. Em São Paulo os vagões foram entregues à companhia Sorocabana que conduziu até Itararé

<sup>143</sup> Em 1928, foi organizado o Plano Geral de Defesa do Açúcar, Aguardente e Álcool, o qual objetivava orientar a produção no Brasil.

<sup>144</sup> BRASIL. Decreto nº 20.761, de 07 de dezembro de 1931. Cria Comissão de Defesa da Produção do Açúcar e dá outras providências.

onde entraram em São Paulo versus Rio Grande até Marcelino Ramos, dali vindo diretamente a Porto Alegre, onde a companhia de navegação Dreher, com tráfego mútuo recebeu para reembarcar em Palmares, na estrada de ferro de Palmares a Conceição do Arroio onde a usina Santa Marta esperará as canas em auto caminhões, para conduzi-las a pinguela local com terras devidamente arranjadas e que receberam as sementes (Usina Santa Marta, 11 fev. 1927, p. 06).

Em 27 de dezembro de 1928<sup>145</sup>, através do Decreto Federal nº 5.615, foi autorizada a cessão da Estação Geral de Experimentação do Rio Grande do Sul, bem como suas seções de Alfredo Chaves, Caxias, São Luiz das Missões e Conceição do Arroio, da União para o governo estadual. Para tanto, a administração do Rio Grande do Sul deveria criar o Serviço de Trigo, além de realizar a manutenção das unidades (Mudas de Cana, 22 out. 1928, p. 04).

Em 16 de dezembro de 1930, por meio do Decreto Estadual nº 19.493, foi formalizada a transferência da Estação Geral Experimentação e suas seções. Nesse momento, ficava o estado do Rio Grande do Sul responsável pela produção dos cultivares, assim como, a manutenção dos serviços e conservação dos bens. Para tanto, o governo federal dispensou uma subvenção anual de 270:000\$000 réis para o custeio. O prazo de cessão foi inicialmente fixado até 1933, com cláusula de renovação. O decreto também estabeleceu regras para a fiscalização, manutenção de funcionários e preservação dos bens transferidos.

A crise financeira mundial, as moléstias nos cultivares, as regulações da União a respeito da produção e comercialização dos produtos sucroalcooleiros repercutiram no Rio Grande do Sul, a começar pelo fomento da indústria local, com ações de importação e distribuição de mudas de cana-de-açúcar. Essas iniciativas visavam promover um avanço estratégico na produção de açúcar e álcool, com o objetivo de reduzir a dependência de importações e dinamizar a indústria no estado. A implantação de viveiros especializados para o cultivo regional possibilitaria o fornecimento contínuo de variedades de cana-de-açúcar selecionadas, contribuindo para a modernização e a sustentabilidade do setor agrícola (Várias [...], 15 abr. 1929, p. 04).

Entre 1928 e 1934, a produção industrial do álcool-motor e sua importância para economia estava em ampla discussão no país, especialmente no que respeito a tributação fiscal sobre o produto. Não diferentemente dos demais estados da nação, na região litorânea a nordeste Rio-grandense enfatizava os desafios nas diferentes etapas de operacionalização:

---

<sup>145</sup> Em 1928, o Ministério da Agricultura enviou 61 barricas de mudas de cana-de- açúcar. Parte dessa remessa foi transportada pela Dreher e Companhia, empresa pertencente ao proprietário da Usina Santa Marta. O objetivo era distribuí-las aos “[...] plantadores de Conceição do Arroio, Torres e Santo Antônio da Patrulha” (Mudas de Cana, 22 out. 1928, p. 04).

Assim, são inúmeros os agricultores que, nos municípios de Torres, Conceição do Arroio e Santo Antônio plantam cana. Mas o transporte desta à usina através de longas extensões e por estradas muitas vezes péssimas, seria antieconômico, senão impraticável. Necessário é conservar, portanto, os pequenos alambiques atuais, os quais forneceriam o álcool à usina central, onde verdadeiramente seria preparada a mistura que é o combustível. O álcool, a aguardente seria propriamente a matéria prima da nova indústria que se pretende criar. Para chegar a [ilegível], porém, modificar o regime fiscal vigente. Porque do contrário, todo o álcool que for transportado dos alambiques para a usina terá de pagar o imposto de 1\$200 réis por litro, sob pena de ser apreendido como contrabando (O Álcool-Motor. 25 set. 1930, p. 09).

Para o desenvolvimento e fortalecimento da Usina Santa Marta, a isenção fiscal do álcool era imprescindível. Na época, a produção ou beneficiamento de álcool com o objetivo de fabricar combustível era incentivada a nível nacional. Contudo, a solicitação foi rejeitada pelo governo federal e estadual. Logo a seguir, com o intuito de atender aos requisitos do Decreto Federal nº 20.761/1931, que previa a formação de grupos representativos, foi oficialmente instituído o Sindicato dos Produtores de Álcool e Aguardente, por meio do Decreto Estadual nº 3.711, de 16 de outubro de 1931 (Fundo Especial [...], 01 fev. 1937, p. 08).

Apesar dos desafios econômicos e logísticos, as iniciativas voltadas para a melhoria das lavouras mantiveram-se constantes. Em 5 de abril de 1932, durante a 1ª Feira de Amostras do Rio Grande do Sul, a Estação Experimental apresentou pesquisas sobre mudas de cana-de-açúcar javanesas do tipo POJ, identificadas pelos números 36, 213, 2.714 e 2.725, as quais se destacaram por sua resistência ao mosaico e pelo elevado índice de sacarose. Além disso, foi introduzida a cana-de-açúcar forrageira da variedade “kasacer”, que possui um rendimento de 73 toneladas por hectare (A 1ª Feira de Amostras [...], 05 abr. 1932, p. 06). O impacto da Estação Experimental e das iniciativas voltadas às lavouras de cana-de-açúcar foi amplamente reconhecido durante o V Congresso Rural, realizado em 1931:

A Estação Experimental de Cana, em Conceição do Arroio, com suas pesquisas, já contribuiu decisivamente para o melhoramento da cultura da cana-de-açúcar nos municípios de Conceição do Arroio, Torres e Santo Antônio da Patrulha, onde os canaviais estavam quase dizimados pelo mosaico, mas hoje florescem com a distribuição gratuita feita pelo estado de 3.848.000 mudas de cana javanesa POJ 213, altamente resistente àquela moléstia (Instalou-se ontem [...], 25 mai. 1931, p. 01).

Em 14 de janeiro de 1932, a Diretoria de Agricultura do Rio Grande do Sul, expediu um comunicado sobre a cultura da cana-de-açúcar, ressaltando que ocupava o oitavo lugar entre as principais lavouras, totalizando cerca de 50.000 toneladas. Era cultivada em 60 municípios, principalmente no Nordeste e no Vale do Uruguai. Destacou que os três principais municípios canavieiros eram Santo Ângelo, Santo Antônio da Patrulha e Conceição do Arroio, sendo nestes plantados, respectivamente, 7.000, 6.000 e 4.200 hectares de cana-de-açúcar (A 1ª feira de

Amostras [...], 05 abr. 1932, p. 06).

Diante da expressiva presença da cultura no estado, o comunicado também apresentou onze pontos orientativos para o plantio e manejo da cana-de-açúcar, sintetizando práticas consideradas essenciais para o estabelecimento e a manutenção de canaviais produtivos e saudáveis. Entre essas recomendações, destacam-se: seleção e renovação das variedades de cana-de-açúcar; escolha do solo; verificação dos requisitos de fertilidade; observações de espaçamento e preparo no plantio; técnicas para evitar culturas hospedeiras; plantio e monitoramento inicial; controle de ervas daninhas e manejo de pragas; manejo do palhiço; uso de adubação verde; consulta técnica (especialmente para o manejo de pragas); e consultar e seguir as orientações do sistema de plantio Abreu (A 1<sup>a</sup>. feira de Amostras [...], 05 abr. 1932, p. 06).

É importante salientar que, na década de 1930, ocorreram inúmeras transformações em âmbito nacional, destacando-se o Decreto Federal nº 22.338, de 11 de janeiro de 1933, responsável por reorganizar os serviços do Ministério da Agricultura. A reestruturação visava a eficiência e centralização das atividades em diretorias especializadas: Diretoria Geral de Agricultura, Diretoria Geral de Pesquisas Científicas e Diretoria Geral de Indústria Animal. A partir dessa nova configuração institucional, foram criados diversos órgãos voltados à proteção das lavouras, e para a proteção e comercialização de seus produtos.

Dentre os órgãos especializados, em 1933, foi criado o Departamento Nacional do Café, uma autarquia nacional subordinada ao Ministério da Fazenda, que objetivava regulamentar, organizar, fiscalizar e orientar a produção e comercialização do insumo. Dentre as ações efetuadas estava a proibição de adição de açúcar na torração do café, ação que ocasionou o descontentamento dos produtores de derivados de cana-de-açúcar no Rio Grande do Sul. Isto porque, um dos principais destinos do açúcar produzido no estado era para a composição da torrefação do café<sup>146</sup>.

Concomitantemente, em âmbito federal, novas medidas foram implementadas para estimular a indústria sucroalcooleira. Destaca-se a oficialização do Instituto do Açúcar e do Álcool (IAA), estabelecido por meio do Decreto-Lei nº 22.789, de 1º de janeiro de 1933. Esse órgão tinha a finalidade de orientar, incentivar e regular a produção de açúcar, álcool e suas matérias-primas em todo o território nacional. Entre as estratégias adotadas pelo IAA, sobressaem-se as ações de qualificação do mercado, realizadas por meio do controle dos insumos e da definição de estoques regulatórios. Também visava incentivar o investimento na

---

<sup>146</sup> AHRS, Fundo Obras Públicas, 1934. Caixa 61, maço 131. Correspondências da Diretoria de Agricultura, Indústria e Comércio com o Departamento Nacional do Café.

indústria de álcool empregado como carburante e suas misturas (Eltz; Nogueira, 2024).

Em sintonia com essas diretrizes nacionais, no âmbito estadual, foram conduzidos novos estudos técnicos pela Estação Experimental e pela Usina Santa Marta, com o objetivo de compreender o cenário da cultura sucroalcooleira no Rio Grande do Sul. Parte dos resultados foi divulgado na reportagem “A Fabricação do Álcool de Cana-de-Açúcar”, publicada pela *Revista Brasil Açucareiro* (Cooperativa [...]. Edição 20, 1933, p. 8-10). Destaca-se que as lavouras permaneciam ativas em algumas regiões do estado, especialmente nos municípios de Santo Antônio da Patrulha, Conceição do Arroio, Torres e no vale do Rio Uruguai.

Apesar da continuidade da produção agrícola em determinadas localidades, o panorama industrial revelava limitações estruturais. A maior parte da produção era destinada a pequenas indústrias tradicionais, que fabricam melado, rapadura, açúcar e, principalmente, cachaça. A única instalação moderna para o processamento da cana no estado era a Usina Santa Marta. Devido ao panorama, a Diretoria Estadual de Agricultura investiu na qualificação das plantações, importando e distribuindo variedades de cana mais ricas em sacarose e resistentes a doenças. As pesquisas químicas realizadas por técnicos da Estação Experimental evidenciaram que a taxa de sacarose das canas cultivadas no estado girava em torno de 14%, podendo alcançar entre 15% e 16%. Contudo, apesar dos índices promissores, não havia investimentos significativos na qualificação de infraestrutura dos engenhos, especialmente do processo técnico de moagem do bagaço para a extração do caldo de cana (Cooperativa [...]. Edição 20, 1933, p. 8-10)

Outras análises realizadas por Martin Hoffmann, técnico da Usina Santa Marta, indicaram desperdício de insumo nas pequenas indústrias manufatureiras, com perdas de até 50%. Em média, cada tonelada de cana-de-açúcar deveria gerar aproximadamente 100 kg de açúcar fermentável, resultando na produção de até 50 litros de álcool absoluto. O custo da matéria-prima para cada litro de álcool varia entre 300 e 360 cruzeiros antigos. Assim, recomendava-se a adoção de instalações modernas para a moagem, fermentação do suco e destilação, a fim de reduzir custos e melhorar a eficiência da produção (Usina Santa Marta. *Revista Brasil Açucareiro*. Edição 12, out. 1938, p. 07-08).

Visando a expansão da pequena indústria, em 1933 foi enviado a Pernambuco o engenheiro Ernesto de Freitas Xavier, funcionário da Diretoria de Agricultura, Indústria e Comércio Sul-Rio-Grandense. O objetivo era a compra de três engenhos de açúcar, sendo um destinado à Estação Experimental, e os outros dois a lavradores os quais se sindicalizaram “[...] a fim de, incentivando o plantio e a preparação do açúcar mascavo, que é mais consumido pelas classes pobres, ver se se consegue diminuir a importação desse gênero de primeira necessidade

[...] (Economia e Agricultura. 1933, p. 42). Na época, a produção de açúcar usineiro era exclusiva da Santa Marta, a qual, devido às regulações do IAA, não absorvia toda a produção, fator que desencadeou a crise da fábrica (Discurso do General Flores da Cunha [...], 11 jul. 1933, p. 01). Entre os anos de 1926 e 1931, a produção foi a seguinte (Quadro 08):

**Quadro 08.** Produção de Açúcar na Usina Santa Marta, 1926 e 1931.

Ano	Produção
1926	-
1927	-
1928	1.804
1929	-
1930	539
1931	2.177

Fonte: Usina Santa Marta. Revista Brasil Açucareiro. Edição 04, 1933, p. 26.

No que se refere a fábricas cadastradas no Rio Grande do Sul, existiam, em 1933, sete destilarias e 140 fábricas de aguardente, sendo que a produção de aguardente totalizava 1.100.476 litros, conforme o **Quadro 09**:

**Quadro 09.** Quantitativo de Municípios e Fábricas Produtoras de Aguardente.

Municípios	Fábricas
Alfredo Chaves	4
Candelária	16
Conceição do Arroio	17
Erechim	2
Livramento	1
São Vicente	4
São Sebastião do Caí	1
São Sepé	2
São Luiz Gonzaga	7
Santiago do Boqueirão	2
Santo Amaro	4
Santo Antônio da Patrulha	64
Viamão	16
Total	140

Fonte: Açúcar, Álcool e Aguardente. Revista Brasil Açucareiro. Ano 1933. Edição 14, p. 29.

Contudo, a aceitação desses produtos no mercado era limitada. De acordo com o pronunciamento do interventor federal General Flores da Cunha, praticamente não houve procura pelo álcool nem pela cachaça produzida no estado. Se não fosse pelo aporte financeiro e pela infraestrutura logística providenciados pelo governo estadual para viabilizar o envio dos itens ao Uruguai, via Rio da Prata, sua comercialização seria inviável, em razão da acirrada concorrência com os destilados produzidos no Nordeste do país. Ademais, o referido General ressalta que:

[...] Torres, Conceição do Arroio, Santo Antônio da Patrulha e outros municípios vizinhos cobriram os seus vales e colinas de plantações de cana-de-açúcar e, durante os meus quase três anos de administração, eu e as municipalidades, temos encontrado imensas dificuldades para arrecadar os impostos. Depois dedicaram-se mais ao fabrico de álcool da rapadura e da cachaça sistema mais rápido mais prático e de melhor

proveito da exploração da cana de açúcar (Discurso do General Flores da Cunha [...], 11 jul. 1933, p. 01).

Ainda em 1933, os produtores de álcool e os usineiros do Rio Grande do Sul iniciaram negociações para a formação de cooperativas, objetivando a defesa de seus interesses. Entre as reivindicações estava a redução de 50% no imposto sobre o álcool, pois por litro o estado cobrava 1\$200 (Economia e Agricultura; Revista Brasil Açucareiro, Edição 19, 1933, p. 42), acrescido de mais 300 cruzeiros antigos para a Fazenda Federal. Com esse incentivo, a produção alcoólica se tornaria viável para a comercialização exclusiva no estado (Economia e Agricultura; Revista Brasil Açucareiro, Edição 19, 1933, p. 42).

Entre julho e agosto de 1933, agricultores e autoridades de Torres e Conceição do Arroio mobilizaram-se para impulsionar a produção de cana-de-açúcar. Realizaram-se reuniões nesses municípios, incluindo a participação de produtores das colônias de Três Forquilhas e São Pedro de Alcântara, sendo que em ambas foram criadas cooperativas<sup>147</sup>, oportunizando avanço econômico no setor com a produção de 2.400.000 litros de aguardente (Torres, 18 ago. 1933, p. 01). A seguir, a resolução do IAA, de 05 de janeiro de 1934, aprovou o empréstimo financeiro de metade do capital para a instalação e funcionamento de destilarias. Dentre as contrapartidas, os estados produtores deveriam constituir cooperativas e institutos filiados ao IAA (Quadro 10).

**Quadro 10.** Cooperativas criadas entre 1933 e 1934.

Nome	Fundação	Localização e outras informações
Sociedade Cooperativa Agrícola Três Forquilhas	15 de outubro de 1933	Localizada na divisa entre os municípios de Conceição do Arroio e Torres, atendia os cultivadores de ambos. Visava organizar grupos de produtores para o cultivo e o beneficiamento da cana-de-açúcar (Torres: fundação [...], 23 out. 1933, p. 08).
Cooperativa Agrícola São Pedro, situada na colônia São Pedro de Alcântara	25 de outubro de 1933	Estabelecida em Torres, e destinada ao suporte para a produção de aguardente e demais derivados da cana-de-açúcar, bem como de outros produtos agrícolas (Torres: cooperativa [...], 31 out. 1933, p. 4). Os produtores eram oriundos tanto dessa colônia quanto de outras, como Júlio de Castilhos, Três Cachoeiras e Glória.
Cooperativa dos Agricultores Produtores de Álcool, Aguardente, Açúcar e Derivados	25 de novembro de 1934	Foi constituída com “[...] finalidade [de] unir todos os agricultores que cultivam cana-de-açúcar, tornando-se forte em benefício de todos e da produção” (Consórcio Profissional-Cooperativo, 06 dez. 1934, p. 08). A sede em Santo Antônio da Patrulha foi reconhecida como Cooperativa Patrulhense.
Cooperativa de Produção Atlântica	29 de novembro de 1934	Constituída na colônia São Pedro de Alcântara, município de Torres (Município de Torres, 18 dez. 1934, p. 02).
Cooperativa de Produção Laranjeiras	30 de novembro de 1934	Constituída em Osório, anteriormente denominada de Conceição do Arroio (Município de Osório [...], 20 dez. 1934, p. 08).

<sup>147</sup> Sobre cooperativismo, de acordo com Artigo I do Decreto nº 22.239, de 19 de dezembro de 1932: “Dá-se o contrato de sociedade cooperativa quando sete ou mais pessoas naturais, mutuamente se obrigam a combinar seus esforços, sem capital fixo predeterminado, para lograr fins comuns de ordem econômica, desde que observem, em sua formação, as prescrições do presente decreto” (BRASIL. Decreto nº 22.239, de 19 de dezembro de 1932. Reforma as disposições do decreto legislativo n.º 1.637. de 5 de janeiro de 1907, na parte referente às sociedades cooperativas).

Fonte: Diversos, adaptado pela autora (2025).

Em 1934, impulsionada pelas exigências do IAA e pelo sucesso das cooperativas, criou-se Federação dos Consórcios Profissionais Cooperativos dos Agricultores e Produtores de Álcool e Aguardente do Rio Grande do Sul, com sede em Porto Alegre<sup>148</sup>. Nesse mesmo período, iniciaram-se as discussões para a fundação do Sindicato dos Produtores de Álcool e Aguardente Sul-Rio-Grandense (SPAASRG). A instituição visava representar os interesses de produtores e comerciantes sucroalcooleiros. A proposta da entidade incluía a defesa e o estímulo às atividades profissionais dos associados, a repressão a fraudes, o fortalecimento da credibilidade do setor, o controle interno das operações, o aprimoramento da produção, a regulamentação do mercado e a estabilização dos preços (Fundação [...], 12 abr. 1934, p. 04).

Com essas ações, percebe-se a ampliação do controle sobre as unidades produtivas, especialmente no âmbito fiscal<sup>149</sup>. Tais perspectivas de controle foram reforçadas pelo Decreto Estadual nº 5.771, de 16 de outubro de 1934<sup>150</sup>, que autorizou a permanência dos benefícios concedidos ao SPAASRG. Na ocasião, em agradecimento ao interventor federal general Flores da Cunha, foram emitidos inúmeros telegramas de agradecimento, como “Torres que tem na aguardente o seu principal produto não pode se tornar indiferente ao gesto patriótico que reconduziu o sindicato do álcool, garantia de amparo e defesa da nossa produção” (Dos produtores de álcool [...], 06 jan. 1937, p. 01).

Em janeiro de 1936, findava-se a possibilidade de solicitação de inscrição de engenhos de açúcar bruto ou de rapaduras, conforme tolerância adicional prevista no decreto 23.664/1933, do IAA. A partir dessa data, seriam “[...] consideradas clandestinas as fábricas encontradas sem prova de inscrição” (Inscrições de engenhos [...], 26 dez. 1935, p. 02). Em contrapartida, os requerimentos de inscrição de fábricas de aguardente e álcool seriam aceitos, desde que os proponentes declarassem não pretender fabricar açúcar bruto ou de rapaduras, bem como dispusessem mecanismos de fabricação específicos para a produção de destilados

<sup>148</sup> A solenidade contou com a participação de delegações provenientes dos municípios de Ijuí, Cruz Alta, Júlio de Castilhos, Alfredo Chaves, Montenegro, Estrela, Lajeado, Torres, São Jerônimo e São Sebastião do Caí (A Indústria do Álcool no Rio Grande do Sul, Revista Brasil Açucareiro, Edição 08, 1936, p. 68).

<sup>149</sup> Dentre essas, a investigação fiscal conduzida no município de Conceição do Arroio contra a empresa Bernardo Dreher, a qual operava a usina Santa Marta. Na ocasião, a empresa foi denunciada por sonegação de impostos associados à produção e consumo. Em resposta, agentes fiscais federais foram enviados para examinar os registros contábeis da empresa. A análise revelou que a firma deixou de registrar aproximadamente 640:000\$000 no livro de vendas da Usina, sendo estimada a sonegação de 1:840\$000 réis. Além disso, a indústria vendeu álcool e aguardente a outros estabelecimentos sem recolher os impostos de consumo correspondentes, gerando uma inadimplência fiscal de 154:000\$000, sendo, portanto, lavrado o auto de infração e notificação aos responsáveis (Atividade do Fisco Federal, 18 abr. 1934, p. 04).

<sup>150</sup> O decreto, além de reconhecer a organização, isentou o sindicato do imposto sobre indústria e profissões.

(Instituto do Açúcar [...], 26 fev. 1936, p. 02).

Diante da ausência de estrutura institucional, ou seja, de órgão representativo do IAA no Rio Grande do Sul<sup>151</sup>, e a necessidade de regulamentar a produção de álcool e aguardente conforme prerrogativas do Decreto Federal nº 22.789/1933, o governo estadual organizou os mecanismos de controle e incentivo. Nesse sentido regulamentou-se a cobrança e a aplicação das taxas, objetivando construir o Fundo Especial Destinado à Defesa da Produção (FEDDP), especificamente para os segmentos alcooleiros e aguardenteiros, por meio do Decreto Estadual nº 6.387, de 30 de janeiro de 1937 (Dos produtores de álcool [...], 06 jan. 1937, p. 01).

Nesse contexto, o governo do estado decretou a criação do FEDDP, que estabelecia taxas de 18\$200 réis por litro de álcool e 8\$800 réis por litro de aguardente. Tais tributos foram concebidos para viabilizar a assistência técnica às lavouras, além de fomentar a defesa e a padronização dos produtos. Assim, tais atribuições foram atribuídas ao SPAASRG. A seguir, em 23 de março de 1937, o sindicato foi oficializado sob a designação de Instituto Rio-Grandense de Álcool e Aguardente (IRGAA). Por conseguinte, a entidade também se dedicaria à defesa, valorização e estabilização dos preços da produção. Ademais, seus objetivos englobavam o desenvolvimento e aprimoramento técnico da cultura e da indústria, assim como a regularização dos espaços envolvidos no processo produtivo, a fim de assegurar o equilíbrio entre produção e consumo (Dos produtores de álcool [...], 06 jan. 1937, p. 01).

Entre as medidas adotadas, destacaram-se a instalação de entrepostos de padronização nos centros produtivos e de consumo; a aquisição e distribuição gratuita de mudas selecionadas aos agricultores; a compra da produção estadual mediante preços fixados e aprovados pelo governo; o financiamento da produção com juros módicos; a implementação de assistência técnica e fiscalização, garantindo assim a continuidade e o fortalecimento da indústria sucroalcooleira no estado (Dos produtores de álcool [...], 06 jan. 1937, p. 01). O IRGAA contava com delegados de localidades como Torres, Santo Antônio da Patrulha, Conceição do Arroio, Taquara, Santa Cruz do Sul, Porto Alegre, Viamão, Santa Rosa, Lajeado, Estrela, Cachoeira, Erechim, São Luiz, entre outras (Instituto Rio Grandense de Álcool e Aguardente, 22 abr. 1937, p. 06).

Ainda com intuito de atrair os produtores, o governo estadual implementou estratégias complementares para fomentar a adesão ao processo de regularização por meio de incentivos fiscais. Nesse contexto, regulamentou-se a concessão de benefícios aos fabricantes de álcool,

---

<sup>151</sup> Contudo, até fevereiro de 1936, não existia representação do IAA no estado (Instituto do Açúcar [...], 26 fev. 1936, p. 02).

aguardente e erva-mate por meio do Decreto Estadual nº 5.597, de 8 de julho de 1937. De acordo com essas determinações, todos os responsáveis pela produção desses itens deveriam se registrar na Secretaria de Agricultura, Indústria e Comércio<sup>152</sup>, sendo que a emissão do certificado exigia o preenchimento de formulários específicos. Dessa forma, a Secretaria da Fazenda aprimoraria o sistema de fiscalização tributária e arrecadação financeira sobre tais produtos, além de fortalecer as exatorias na verificação da qualidade sempre que solicitado. Periodicamente, o referido órgão encaminhou à Secretaria de Agricultura, Indústria e Comércio um relatório detalhado contendo as taxas arrecadadas e os prêmios concedidos.

Devido aos movimentos de regularização, incentivo fiscal e infraestrutura, percebe-se o crescimento do número de indústrias ligadas à cultura açucareira. Em 1936, foi fundada, em Santo Antônio da Patrulha, a empresa Hans André, localizada na Travessa 1º de Maio, Cidade Alta. Objetivava fabricar aguardente e álcool extrafino a ser destinado à indústria farmacológica (Barroso, 2006). Em 1938, a produção de cana-de-açúcar *in natura* no estado somou 514.139 toneladas, sendo os principais produtores Santo Antônio da Patrulha, Torres, Erechim, Montenegro, Estrela e Osório, cada qual com 240.000, 32.000, 20.000, 16.500, 16.500, 16.200 toneladas, respectivamente (Assis Brasil; Silva, 1957).

Contudo, destaca-se que a limitação da produção de açúcar no Rio Grande do Sul imposta pelo IAA afetou drasticamente a economia da região nordestina do estado, particularmente nos municípios de Osório e Torres, em específico a Usina Santa Marta. A área era considerada pelos técnicos da Secretaria de Agricultura como altamente propícia ao cultivo de cana-de-açúcar e seus subprodutos, em razão do clima ameno e dos solos férteis, configurando-se como o principal produtor regional. No entanto, diante das restrições produtivas, a região entrou progressivamente em uma gravíssima crise econômica (Usina Santa Marta. Revista Brasil Açucareiro. Edição 12, out. 1938, p. 07-08).

Essa realidade regional refletia um cenário nacional mais amplo, marcado pelas prerrogativas estabelecidas pelo IAA. Entre as medidas adotadas, destaca-se a limitação das cotas produtivas, restringindo os estabelecimentos cadastrados a apenas 1.300 sacos por safra. Tal imposição levou ao encerramento das atividades de numerosos banguês e engenhos artesanais, forçando muitos produtores a abandonarem o cultivo de cana-de-açúcar. Como consequência, entre 1933 e 1939, observou-se uma expressiva retração na produção sucroalcooleira. Dados oficiais indicam que, entre 1932 e 1935, foram produzidos mais de 970

---

<sup>152</sup> Criada pelo Decreto Estadual 5.970, em 26 de junho de 1935.

mil sacos de açúcar, número que despencou para apenas 14.660 sacos em 1936 (Limitação da Produção de Açúcar, 20 abr. 1939, p. 01-03).

A produção de álcool no estado também sofreu uma redução superior a 90% entre 1932 e 1938, sendo esse o principal insumo fabricado. Naquele momento, a produção de aguardente foi de aproximadamente 1.000.000 litros. Em relação à cana *in natura*, em 1938 e 1939, foram produzidas, respectivamente, 376.000 e 266.500 toneladas, enquanto o valor comercial do produto caiu de 39.650 contos em 1932 para 660 contos em 1936 (Instituto de Aguardente no Rio Grande do Sul. Revista Brasil Açucareiro. Edição 18, set. 1941, p. 9).

Assim, visando atender à exigência de controle sobre a produção de açúcar bruto e rapaduras estipulada pela Comissão Executiva do IAA, o governo do estado resolveu distribuir as cotas de açúcar. Para tanto, foram analisados os índices produtivos de fábricas, fossem elas cooperativas ou não. Dentre elas, figurava a Sociedade Cooperativa Agrícola Três Forquilhas<sup>153</sup>, com uma quota de 8.000 sacos em 1935. Contudo, devido à crise referida, que levou à desistência de inúmeros produtores, a Cooperativa atingiu a quota de 3.000 sacos de açúcar, resultando em um saldo remanescente de 5.000 sacos. Considerando a existência de outros produtores, o IAA resolveu cancelar a quota anteriormente concedida à Cooperativa, mantendo-a com permissão para apenas 3.000 sacos produzidos. Os 5.000 sacos remanescentes foram transferidos para lavradores de cana-de-açúcar que comercializavam o produto *in natura* com a Usina Santa Marta (Usina Santa Marta. Revista Brasil Açucareiro. Edição 12, out. 1938, p. 07-08).

Apesar dessa e de outras iniciativas, a Usina Santa Marta encerrou as atividades em 1938, em pleno período de safra. Dentre os fatores estão as inúmeras regras estipuladas pelo IAA, destacando-se a produção máxima de 6.000 sacas de açúcar por safra. O evento ocasionou um colapso econômico e social entre os plantadores e fornecedores:

[...] ficaram chocados e choraram de tristeza quando souberam da ordem de fechamento da usina; isso em plena safra, quando a cana estava no ponto de corte. Sílvio abandonou a lavoura e foi trabalhar na Lacustre, e os outros puseram o canavial abaixo, passando a plantar milho e feijão. Ainda alguns, desiludidos, mudaram-se para a capital, em busca de trabalho na cidade. A indústria, que, em 1928, custara um milhão de cruzeiros, em 1950 foi vendida como ferro velho por 200 mil cruzeiros (Barroso, 2006, p. 139-140).

Comumente nas zonas industriais de cana-de-açúcar, não apenas no Rio Grande do Sul, os plantadores acabavam fornecendo a cana-de-açúcar às usinas. Em relação ao retorno, os

---

<sup>153</sup> Cooperativa que congregava agricultores de Torres e Conceição do Arroio, a essa época já reconhecida como Osório. Essa Cooperativa obtinha produção própria de açúcar, além de alguns plantadores também fornecerem cana-de-açúcar a Santa Marta.

produtores dos cultivares somente compartilhavam os prejuízos decorrentes das eventuais quedas de preços; os lucros eram apenas das empresas. Visando contornar a situação, foi aprovado pela União o Decreto-Lei nº 1.669, de 11 de outubro de 1939, o qual dispõe sobre a fixação de quotas de produção de açúcar. O referido estabeleceu que 70% da cana-de-açúcar *in natura* deveria ser proveniente de fornecedores, lavradores e colonos, e os outros 30% do plantio próprio. Ademais, foram fixadas cotas de produção por estados, segmentadas em 50%, 30% e 20% para usinas menores, médias e maiores, respectivamente.

A nível federal, ainda foi promulgado o Decreto-Lei nº 1.831, de 4 de dezembro de 1939, dispendendo sobre a defesa da produção do açúcar e estabelecendo medidas abrangentes para controlar o setor. O texto previu taxas de defesa e estatística, estabeleceu isenções, fixou quotas de produção e regulamentou a transformação, o beneficiamento, a circulação e o transporte de açúcar, rapadura, aguardente e álcool. Além disso, retomou a imposição de obrigatoriedade de registros, comunicação de excedentes, fiscalização, tal como as penalidades por sonegação e clandestinidade. Por fim, reforçou a necessidade do equilíbrio entre oferta e demanda, a fim de promover a estabilidade do mercado açucareiro<sup>154</sup>.

Em face da crise do setor sucroalcooleiro e das inúmeras limitações implementadas pelo IAA, o governo do Rio Grande do Sul elaborou um plano de fomento agrícola com o objetivo de diversificar as atividades econômicas, estimulando o cultivo de culturas anuais, como batata, milho, banana e outras. Ademais, promoveu a exploração de culturas permanentes e pequenas indústrias rurais, tais como a apicultura, avicultura e suinocultura. A Estação Experimental de Cana-de-Açúcar, situada em Osório, foi aparelhada para oferecer assistência técnica aos agricultores. Dessa forma, o governo estadual esperava que tais medidas propiciassem a recuperação da economia e mitigação dos prejuízos ocasionados pela limitação do açúcar (Limitação da Produção de Açúcar, 20 abr. 1939, p. 01-03).

Em 1940, Moisés Camilo, à época prefeito de Torres, em entrevista à Revista do Globo, comenta que

O meu município é pobre. Talvez seja mesmo o mais pobre do estado. A nossa única cultura é a cana-de-açúcar, e com a proibição da adição do açúcar aqui fabricado, de inferior qualidade, no café e no vinho, estagnou completamente o comércio desse produto, sendo que a aguardente, além de ser baixo preço, tem uma exportação insignificante. O nosso colono encontra-se em difícil situação financeira, notando-se entre os mesmos um grande abatimento (Torres, Cenário Maravilhoso, 30 nov. 1940, p. 32).

Camilo ressalta que a única cultura explorada pelos agricultores era a cana-de-açúcar.

---

<sup>154</sup> Os Decretos-Lei nº 1.669/1939 e nº 1.831/1939 fundamentaram as orientações relativas às cotas de produção anuais, as quais passaram a ser designadas como Plano de Defesa da Safra. Posteriormente, através da Lei nº 4.850/1965, tais diretrizes foram revistas, passando a ser identificadas como Plano Safra.

Contudo, devido à fertilidade do solo e a outras características técnicas, diversas iniciativas voltadas ao desenvolvimento rural estavam em andamento. Dentre elas, destacava-se o envio de sementes, como “[...] milho, batata e outros cereais, mudas de árvores frutíferas, galinhas de raça, porcos e touros para a reprodução, sendo entregues a Prefeitura, a qual mantém e dá cobertura aos colonos” (Torres, Cenário Maravilhoso, 30 nov. 1940, p. 32). Também com vistas a fomentar a formação de agroindústrias, foram destinados variados implementos agrícolas.

Essas ações integravam um esforço mais amplo de reestruturação territorial e econômicas, conduzidas pela Secretaria de Agricultura, que enviou “[...] engenheiros que estão abrindo estradas ligando centros produtores aos portos da Lagoa Itapeva, e estão discriminando terras para serem colonizadas” (Torres, Cenário Maravilhoso, 30 nov. 1940, p. 32). Por fim, ao ser questionado sobre o abandono do cultivo de cana-de-açúcar, o prefeito ressalta que a instalação de uma destilaria de álcool ou de uma refinaria para transformar o açúcar mascavo em branco no município poderia estimular significativamente o crescimento econômico local.

As alternativas apresentadas por Moisés Camilo articulavam-se com diretrizes federais mais amplas, especialmente com o Decreto-Lei Federal nº 2.009, de 09 fevereiro de 1940, que instituiu nova organização dos núcleos coloniais, ou seja, das unidades rurais compostas por pequenas propriedades produtivas. O decreto previa critérios técnicos para o manejo agrícola, considerando as condições de solo, clima, salubridade e disponibilidade de água para irrigação, além de prever a infraestrutura necessária para o escoamento da produção, com a implementação de ferrovias, rodovias e redes de navegação.

No âmbito sucroalcooleiro, em 1940, devido ao cenário de crise no setor, além dos demais sinistros decorrentes da II Guerra Mundial, o interventor federal no Rio Grande do Sul, Osvaldo Cordeiro de Farias, decidiu pela não criação do IAA no estado. Contudo, posteriormente, em 1941, as orientações do Conselho Técnico de Economia e Finanças foram desconsideradas e instalou-se uma subsidiária da autarquia no estado, que objetivava apoiar e defender a produção canavieira (Instituto de Aguardente no Rio Grande do Sul. Revista Brasil Açucareiro. Edição 18, set. 1941, p. 9).

Seguidamente, foi promulgado pela União o Decreto-Lei nº 3.855, de 21 de novembro de 1941, que estabeleceu o Estatuto da Lavoura Canavieira. O ato normativo reafirmou o papel intervencionista federal no setor sucroalcooleiro, restringindo a produção canavieira e orientando a absorção da cana *in natura* pelas usinas. Além disso, o decreto-lei regulamentou as relações entre fornecedores e lavradores de cana-de-açúcar, estabelecendo diretrizes para a elaboração de contratos, fiscalizações e outros atos administrativos. O Estatuto impôs ao Rio

Grande do Sul a cota de 150.000 sacos de açúcar, os quais deveriam ser distribuídos entre cinco usinas. Entre 1942 e 1943, no respeito ao açúcar, foram emitidos inúmeros decretos, leis, resoluções e normativas acerca da produção e comercialização do produto.

Entre 1941 e 1945, foram promulgados inúmeros decretos-lei e resoluções pelo IAA (Quadro 11) que visavam o desenvolvimento, fortalecimento e reconhecimento da indústria do álcool anidro carburante, como a autorização da aplicação da aguardente redestilada para a fabricação de álcool.

**Quadro 11.** Leis, Decretos e Normativas do IAA.

Ato	Disposições
Decreto-Lei nº 4.750, de 28 de setembro de 1942, que instituiu a Coordenação de Mobilização Econômica (CME).	No setor açucareiro, a Coordenação buscou criar novas usinas em regiões onde o transporte da produção oriunda do Norte do Brasil apresentasse desafios logísticos.
Portaria IAA nº 017/1942, regulamentada pela Portaria nº 049/1943	Autorizou a instalação de novos engenhos nos estados do Rio Grande do Sul, Amazonas, Piauí, Maranhão, Pará, Goiás e Acre, estabelecendo cotas produtivas. As portarias estabeleceram a cota máxima de produção para os estados do Acre, Amazonas, Maranhão, Pará, Piauí, Paraná, Rio Grande do Sul, Goiás, Mato Grosso e Minas Gerais (Vale do Rio Doce). Também estabeleceram que nenhuma fábrica poderia extrapolar as cotas de sacos de açúcar, sendo essas de 3.000 para engenhos/banguês e 30.000 para usinas.
Portaria IAA nº 103/1945, regulamentada pela Resolução nº 105/1945	Estabeleceram cotas para a instalação de usinas, bem como fixaram uma meta de produção de sacos por ano, destinada aos estados cujas condições logísticas de importação se mostrassem insuficientes, ou ainda, com alto índice de consumo. Nesse momento, o Rio Grande do Sul recebe a cota de produção de 150.000 sacos por ano.
Decreto-Lei nº 4.722, de 22 de setembro de 1942, o qual declara a indústria alcooleira de interesse nacional	Assegurava preços mínimos para o álcool produzido a partir da cana-de-açúcar e outras matérias. A fim de garantir a segurança das usinas, durante os primeiros quatro anos, os preços foram fixados.

Fonte: Decretos, leis e portarias diversas, adaptado pela autora (2025).

Em 12 de novembro de 1947, a Comissão Especial de Estudo dos Negócios Municipais de Torres redefiniu o projeto de orçamento para o exercício de 1948, com o objetivo de alinhar-se às prerrogativas estipuladas pelo Decreto-Lei Federal nº 2.416, de 17 de julho de 1940, a qual estabeleceu os critérios normativos financeiros para os municípios brasileiros.

Dentre as ações em consonância com a provisão legal, destaca-se a conservação de estradas na zona rural, como prevista na Vila de Pirataba, a 30 quilômetros da sede municipal. A localidade era considerada uma zona de terras férteis, onde produzia-se “[...] diversos artigos de grande consumo. Existem vastas plantações de bananas, de canas e de muitas outras, como também, diversas olarias e pequenas indústrias”<sup>155</sup>. Ainda o referido documento destaca que as

<sup>155</sup> Projeto de Orçamento Municipal de Torres, para o exercício de 1948. 12 de nov. 1948. p.p. 01-04. Memorial da Assembleia Legislativa do Rio Grande do Sul (MALRGS). Processo nº 3-85-47.

péssimas condições das estradas até Piratuba tornavam impossível a circulação de carroças e caminhões com a produção (Projeto de Orçamento [...], 12 nov. 1947, p. 03).

De acordo com a circular estadual nº 124, de 01 de setembro de 1947<sup>156</sup>, foram estabelecidos novos critérios de imposto sobre indústria e profissões. Para tanto, foram isentos de taxas empresas nacionais que exploravam a extração de celulose, matadouros públicos (mesmo explorados por particulares), plantações de arroz, simples lavradores, pescadores, indústrias manuais (incipientes ou domésticas) e lavanderias de lã. Contudo, engenhos estavam taxados com as seguintes diretrizes, de acordo com a escala: grande (10%), média (5%) e pequena (isento). Sobre os fabricantes de aguardente, indiferentemente da escala de produção, estavam isentos de taxação, enquanto cobrava-se taxa única de 10% sobre as indústrias de álcool.

Em 1948, diante da escassez de matéria-prima, o IAA instituiu um regime de equiparação de preços entre o açúcar de usina e o álcool anidro, contribuindo positivamente para a economia nacional. Essa política culminou na aprovação da Lei nº 964/1949, que liberou crédito de Cr\$ 50.000.000,00 para incentivar a transformação do açúcar mascavo em álcool anidro e direcionar a cana dos engenhos banguês às usinas, o que contribuiu gradualmente para o declínio dos tradicionais engenhos artesanais no Brasil.

Para finalizar, entende-se que, durante as primeiras décadas do século XX, o estado passou por profundas transformações estruturantes em distintas áreas. Dentre elas estão as políticas de regulação de setor, as políticas tributárias e os investimentos em infraestrutura, determinantes na modernização e integração do circuito da cana-de-açúcar. Neste período, os governos federal e estadual revisitaram preceitos legislativos alusivos à regulamentação do setor, desde o credenciamento dos estabelecimentos até a tributação dos insumos beneficiados a partir da cana-de-açúcar.

Para tanto, foram compostos instrumentos reguladores para a elaboração dos produtos e da estrutura dos espaços de fabricação. A nível federal e estadual, lentamente, migra-se dos engenhos banguês para a usinagem. Logo, verifica-se a redução expressiva do número de alambiques e engenhos de açúcar, melado e rapaduras, devido ao reflexo regulador do IAA, assim como pela pressão da inspetoria agrícola e fiscal.

Paralelamente, os subsídios estruturais e as ações voltadas ao planejamento viário favoreceram a modernização dos sistemas de transporte. O Plano Geral de Viação orientou o investimento estratégico em canais, portos, ferrovias e rodovias, com o objetivo de integrar os

---

<sup>156</sup> Circular Estadual nº 124, de 01 de setembro de 1947, p.p. 01-24. MALRGS. Processo nº 201.27.

pontos de escoamento dos produtos. Apesar das adversidades, o sistema oportunizou uma relativa melhoria dos acessos, reduzindo os custos logísticos da dispersão da cana-de-açúcar.

Além disso, as transformações no cenário fiscal e de infraestrutura possibilitaram a implementação de instituições que visavam o desenvolvimento da cultura da cana-de-açúcar, como a Estação Experimental de Conceição do Arroio. Logo, a pesquisa e o desenvolvimento técnico, assim como a orientação especializada aos produtores sobre o cultivo e beneficiamento, impulsionaram a produtividade e a resistência dos canaviais.

A instalação da Usina Santa Marta, assim como das demais posteriores, repercutiu nas dinâmicas dos lavradores e produtores. A instituição, estrategicamente localizada e beneficiada por incentivos fiscais, tornou-se um polo de processamento, centralizando a operação industrial da cana-de-açúcar. Com a industrialização, os pequenos produtores foram drasticamente prejudicados, especialmente devido à competitividade do produto industrial frente ao manufaturado. Outros aspectos a serem considerados incluem, inicialmente, o fato de que os produtos oriundos de indústrias de médio e grande porte, em razão a redução dos custos de produção, tornam-se financeiramente mais acessíveis ao consumidor.

Os custos operacionais dos engenhos banguês eram significativamente mais altos, principalmente devido às perdas na produção ocasionadas pela utilização de maquinário tecnologicamente obsoleto. Nesse contexto, também é importante levar em conta os mecanismos regulatórios impostos pelo IAA, bem como os processos de fiscalização agrícola (sanitária e fiscal) realizados em âmbito estadual. Assim, durante muitos anos, foi mais rentável para o pequeno agricultor lavrar as plantações de cana-de-açúcar com o objetivo de vendê-las à usina. Aqueles que as beneficiavam em bangues, com operação industrial familiar manufaturada, recorrentemente vendiam a produção para a usinagem. Logo, a indústria a partir do açúcar, do melado ou da aguardente, realizavam a redestilação, produzindo assim o álcool com fim de carburante. A partir da década de 1950, verificam-se inúmeras transformações.

A Estação Experimental foi realocada, e novas perspectivas frente à pesquisa e economia agrícola foram introduzidas na Antiga Torres. Também indústrias de beneficiamento de açúcar e álcool foram instaladas; entretanto, devido às imposições do IAA, entraram em falência. Todos os elementos citados oportunizaram transformações nas dinâmicas do espaço social, sendo esses assuntos temas do próximo subcapítulo.

#### **4.2 Relutância frente à crise: estratégias e conformações no espaço**

Entre 1920 e 1945, observa-se inúmeros elementos de transformação no percurso histórico da cana-de-açúcar, os quais não apresentaram resultados satisfatórios do ponto de vista

político-social. Assim, a partir de 1950, foram realizadas novas ações, desde a pesquisa até a implementação ou não de usinas. A começar, em 1950<sup>157</sup>, pela Estação Experimental, que foi realocada para Maquiné, então distrito de Osório. Após sua transferência para a Secretaria de Estado da Agricultura, em conformidade com os Decretos nº 5.615/1928 e nº 19.493/1930, o centro de pesquisa passou a conduzir investigações voltadas para a fruticultura, especialmente com variedades subtropicais, com o objetivo de atender às demandas do Plano de Desenvolvimento Agrícola apresentado em 1939. Assim, observa-se a perda da exclusividade dos estudos direcionados à cana-de-açúcar, sem, contudo, diminuir sua relevância.

A publicação de Barbosa Lima Sobrinho, intitulada *A ação do Instituto do Açúcar e do Álcool*<sup>158</sup> (1946), revelou que, apesar da existência de três cotas destinadas à instalação de novas usinas, não houve concorrência no Rio Grande do Sul, restando a quota de 150.000 sacos de açúcar por ano. Nesse contexto, entre 1943 e 1952, de acordo com o Decreto-Lei nº 5.998/1943, o IAA idealizou, e, em alguns casos implantou, destilarias centrais nos principais polos canavieiros do país, com o objetivo de coletar o álcool anidro redestilado da aguardente. Entre essas iniciativas, destacam-se três usinas sendo elas situadas em Piracicaba (São Paulo), Volta Redonda (Rio de Janeiro) e Osório (Rio Grande do Sul).

Em solo gaúcho, somente em 1952, ainda amparado pelos Decretos-Lei nº 4.722/1942 e nº 5.998/1943, o IAA idealizou e iniciou a implantação da Destilaria e Desidratadora Osório, também designada Livramento<sup>159</sup>, localizada à margem da lagoa da Pinguela, na cidade de Osório, próximo à massa falida da Usina Santa Marta. Entretanto, apesar de apresentar condições de operação, a produção alcooleira nunca foi efetiva. Ao longo dos anos de montagem da fábrica, “[...] os agricultores dos arredores estavam céticos, pois, no seu imaginário, seria a nova usina mais uma frustração. Mas, à medida que a construção avançava, os canaviais começaram a despontar na paisagem” (Barroso, 2006, p. 147), levando esses agricultores a mais uma decepção.

Dentre os motivos da inoperância encontra-se a flutuação de preços dos produtos derivados da cana-de-açúcar durante o período da construção da destilaria. Em 1952 o preço da aguardente era superior ao da cachaça. Contudo, até 1956, o cenário se inverteu e a cachaça

<sup>157</sup> Entre 1941 e 1950, não foram encontradas maiores informações documentais sobre a indústria sucroalcooleira no espaço estudado. Isso se deve especialmente ao fato de que a pesquisadora não obteve acesso ao Arquivo e Museu Histórico de Torres. Relatórios municipais e livros Atas da Câmara Municipal apresentam, segundo outros pesquisadores, informações sobre o assunto.

<sup>158</sup> A publicação é o relatório apresentado pelo presidente da Comissão Executiva do IAA, referente ao período de maio de 1938 a abril de 1946.

<sup>159</sup> A estrutura contava com uma área de 51.069 metros quadrados. Contava com prédios destinados à usinagem, além dos espaços destinados como garagem, depósitos e administração. A Destilaria também contava com uma vila operária, com 19 casas (Barroso, 2006).

tornou-se mais rentável. Como alternativa, os técnicos do IAA sugeriram instalar moendas para processar cana-de-açúcar. Contudo, a matéria-prima *in natura* não era suficiente para o funcionamento da usina.

A instalação das moendas, conforme já foi sugerido, garantiria o funcionamento durante um período mínimo de 150 dias, produzindo álcool a partir da cana. Não faltará matéria-prima necessária, mesmo que nenhum trabalho de fomento venha a ser feito, pois bastará que a destilaria entre em funcionamento para que se intensifique o plantio da cana em suas imediações. Esta solução, contudo, será de efeitos limitados, sob o ponto de vista de Amparo aos produtores, pois virá a beneficiar somente aqueles situados a uma distância da usina que não se torna antieconômico o transporte da cana. O município de Santo Antônio da Patrulha e os núcleos produtores de Itati e colônia São Pedro, no município de Torres, não poderão fornecer cana à destilaria de Osório (Relatório da Comissão de Desenvolvimento da Assembleia [...], 22 ago. 1959, p. 06).

O Instituto do Açúcar e do Álcool sugeriu que as zonas produtoras situadas a mais de 20 quilômetros da Destilaria Osório deveriam comercializar a aguardente ou melaço a fim de que fossem transformados em álcool. Para que esse processo fosse economicamente viável, o melaço precisaria ser adquirido a preços baixos, o que, por sua vez, refletia as dificuldades enfrentadas pelos produtores (Relatório da Comissão de Desenvolvimento da Assembleia [...], 22 ago. 1959, p. 06).

A vulnerabilidade econômica dos cultivadores e pequenos produtores de derivados de cana-de-açúcar não estava apenas relacionada ao valor pago pela aguardente, pelo açúcar mascavo, pelo melado e pela rapadura, mas também à instabilidade do mercado, que dificultava o planejamento e expansão da produção. Os índices comercializados em 1958 evidenciam esse contexto. Como base analítica, utilizaram os dados da Cooperativa Canavieira Santo Antônio, que vendeu 200.000 litros de melado por preços que variaram entre Cr\$2,60 e Cr\$2,80 por litro, o que gerou uma receita de 550 mil cruzeiros. No entanto, se houvesse um mercado capaz de absorver um volume maior, como 1.000.000 litros, o retorno financeiro para os cooperados atingiria quase três milhões de cruzeiros (Relatório da Comissão de Desenvolvimento da Assembleia [...], 22 ago. 1959, p. 06).

Dessa forma, a Comissão de Desenvolvimento Econômico da Assembleia Legislativa do Rio Grande do Sul continuou a analisar a situação sucroalcooleira. A Comissão chama a atenção para o fato de que o cenário de “[...] pobreza do homem que vive da cana na região não decorre somente do preço que ele é pago pelos seus produtos – aguardente, açúcar mascavo, mulato e rapaduras – mas também pela falta de um mercado regular” (Relatório da Comissão de Desenvolvimento da Assembleia [...], 22 ago. 1959, p. 06).

Primeiramente, a Comissão constatou que o Estado era importador de álcool, tanto para a produção de bebidas alcoólicas quanto para a fabricação de álcool anidro e de álcool-motor.

Ademais, para viabilizar a operação da destilaria, dever-se-ia investir na desidratação da aguardente e na transformação do melaço, ambos destinados à obtenção do álcool. Por fim, seria necessária ainda a transferência do espaço da destilaria para a Secretaria de Estado da Agricultura do Rio Grande do Sul (Barroso, 2006; Silva, 2014).

Nesse momento, tendo em vista a sonhada inauguração da Destilaria e Desidratadora Osório, ocorreu a Missão Rural, onde foram conduzidas pesquisas sobre a produção canavieira a partir de 1956. Os canaviais de Santo Antônio da Patrulha configuraram o espaço para a experimentação. Sob orientação de Nelson Matzenbacher, foram testadas seis variedades de cana-de-açúcar, provenientes de São Paulo. Após os estudos de adaptabilidade, as mudas foram difundidas em Torres, Osório, Taquara, Vale do Taquari e Vale do Uruguai (Barroso, 2006; Silva, 2014).

Segundo a historiadora Véra Lúcia Maciel Barroso (2006), no ano de 1957, a produção de cana-de-açúcar no estado apresentava oscilações, sendo de 60 e 80 toneladas por hectare para as variedades grossa e fina, respectivamente. Complementa, sobre o rendimento médio por tonelada:

Para o mesmo ano, o Departamento Estadual de Estatística informou que a cana era transformada no Rio Grande do Sul em álcool, aguardente, rapaduras e melaço. Uma tonelada de cana dava então, em média, a seguinte produção: 40 a 50 quilos de açúcar de bangüê, ou 33 quilos de rapadura, ou 55 a 60 litros de aguardente, ou 60 a 70 quilos de melaço, ou 45 a 50 litros de álcool (Barroso, 2006, p. 126).

A análise versou sobre a operação dos banguês e pequenas indústrias na região, ou seja, do pequeno produtor rural que operava artesanalmente moendas com vistas a extrair os derivados. Em 1956, a produção de cana-de-açúcar no estado totalizou 826.600 toneladas por hectare. Os principais municípios produtores listados foram Santo Antônio da Patrulha, Rolante, Estrela, Ijuí, Veranópolis e Guaporé, com 300.000, 70.000, 54.000, 45.000, 30.000 e 27.500 toneladas, respectivamente. O município de Torres figura na 14<sup>a</sup> posição, com 12.600 toneladas por hectare; em contrapartida, Osório não consta na listagem com valor significativo (Assis Brasil; Silva, 1957). Por conseguinte, constata-se alterações nas dinâmicas produtivas relacionadas à operacionalização da cultura da cana-de-açúcar na região.

Na década de 1950, Santo Antônio da Patrulha despontava como o expoente da produção em larga escala na porção nordeste do estado, tanto no cultivo da cana-de-açúcar quanto na fabricação de seus derivados. No município, havia fábricas que se dedicavam à extração de destilados, melado e açúcar, dentre as quais estão a Destilaria Santo Antônio Limitada, a Bebidas Andorinha e a Marumby. Todas essas organizações recolhiam a cana-de-açúcar produzida no próprio município (Barroso, 2006), bem como em Rolante, Torres e Osório

A nível nacional, foi proibida a adição de “açúcar mascavo na fabricação do café, de bebidas e do vinho [...] [ocasionando] uma crise de mercado, sem precedentes, para os canavieiros do Nordeste do estado” (Barroso, 2006, p. 195). Tal situação, associada à não operação da Destilaria Osório, ocasionou mais uma crise econômica aos lavradores e produtores. Em resposta à situação, no ano de 1958, em uma ampla assembleia que reuniu mais de 600 produtores de cana, foi instalada a Cooperativa Canavieira Patrulhense. Sob a presidência e com um conselho eleito, a entidade recebeu um empréstimo de Cr\$2.000.000,00, com o intuito de iniciar as atividades relacionadas à cana-de-açúcar em Santo Antônio de Patrulha (Jornal [...], 25 abr. 1958, p. 08).

Pesquisas agrárias foram realizadas no âmbito da fruticultura, sendo essa executada pela Estação Experimental de Osório, que também continuava a desempenhar ações de investigação sobre a cultura canavieira. Tanto que o relatório de atividades apresentado pelo deputado Alberto Hoffmann, Secretário da Agricultura, destaca que, devido à localização, a Estação Experimental cooperava com a economia da região. Em 1958, era a única a realizar tais pesquisas com a cana-de-açúcar, realizando naquele momento experimentos com quatorze variedades de cana-de-açúcar<sup>160</sup>.

Nesse contexto, foi fundada, em 1965, na cidade de Santo Antônio da Patrulha, a AGASA<sup>161</sup>, com apoio de subsídios estaduais durante o governo de Leonel Brizola. A empresa destacou-se no cenário canavieiro do Nordeste do Rio Grande do Sul, dedicando-se à produção de álcool e açúcar. Foi idealizada para congregar e atender os pequenos produtores rurais, os quais forneceriam insumos à fábrica. Ao longo de seu percurso histórico, enfrentou inúmeras crises, como entraves logísticos devido ao elevado custo de transporte da lavoura à usina, assim como a carência de estradas adequadas. Ademais, presenciou-se, em diversas ocasiões, a incompatibilidade da estrutura industrial da usina e o modelo de exploração baseado em pequenas unidades rurais, responsáveis pelo cultivo e colheita da cana-de-açúcar.

Na época, a localidade foi escolhida por dois motivos. O primeiro visava incrementar o desenvolvimento econômico dos municípios de Torres, Osório, Santo Antônio da Patrulha e outros, que eram caracterizados pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) e pela Fundação de Economia e Estatística (FEE-RS) como os mais pobres do Rio Grande do Sul. O segundo ampara-se na secular especulação da cultura canavieira, principalmente nos

---

<sup>160</sup> HOFFMANN, Alberto. Relatório de Atividades da Secretaria da Agricultura apresentado ao Governador do Estado do Rio Grande do Sul Leonel Brizola. 1959, p. 54, apud Barroso, 2006, p. 128.

<sup>161</sup> Exceto os parágrafos devidamente referenciados, toda a pesquisa alusiva à AGASA I e II e projetos da Assembleia Legislativa (PROALCOOL) foi extraída da tese de Vera Lucia Maciel Barroso (2006).

municípios de Torres, Osório e Santo Antônio da Patrulha.

Desde a fundação da AGASA, foram proferidos discursos em favor da implantação de usinas em Torres e Osório, fundamentados em percepções da população local. A começar, tais pronunciamentos baseavam-se na esperança despertada pelo desempenho da indústria canavieira AGASA na região. Além disso, evidenciou-se a existência de desafios técnicos, uma vez que, mesmo operando em capacidade máxima, a usina não alcançava os índices de suprimento do mercado gaúcho, devido às cotas de produção de açúcar e álcool estabelecidas pelo IAA.

Nesse cenário de expectativas e limitações operacionais, passados dez anos desde a fundação da AGASA, foram encaminhados ao IAA, em 09 de janeiro de 1975, dois projetos com o objetivo de promover o desenvolvimento econômico e social da região. O primeiro visava ampliar a capacidade de produção de açúcar de 200.000 para 400.000 sacas na AGASA Santo Antônio, com destilaria anexa. O segundo propunha a implementação de uma nova usina com capacidade de 600.000 sacos de açúcar, além de uma destilaria de álcool-carburante. Somando-se a produção das usinas, atingir-se-ia a produção de 1.000.000 de sacas de açúcar, representando ¼ do consumo no Rio Grande do Sul (Barroso, 2006). Assim:

Na busca de saída das dificuldades que persistem na região, a direção da AGASA, além da aquisição da Fazenda Maciel e do projeto de ampliação da unidade industrial de Santo Antônio da Patrulha, também articulou, a contar de 1972, a ideia da instalação de uma outra usina para o município de Torres, no vale do Rio Mampituba, área da Lagoa do Forno e Lagoa do Jacaré (Barroso, 2006, p. 439).

Cabe destacar que nesse momento, mundialmente, presenciava-se a crise do petróleo (1973 e 1974), o qual inflacionou drasticamente todos os seus derivados, a destacar a gasolina. No Brasil, o evento desencadeou estudos e políticas públicas em prol de novas matrizes energéticas. Nesse sentido, foi promulgado o Decreto nº 76.593, de 14 de novembro de 1975, que instituiu o Programa Nacional do Álcool (PROÁLCOOL).

O PROÁLCOOL e suas políticas e ações públicas exercearam profundas influências na dinâmica do setor sucroalcooleiro do Rio Grande do Sul. O projeto de expansão e modernização da indústria do álcool visava expandir os produtos brasileiros, especialmente o açúcar, no mercado internacional, assim como introduzir em maior escala o álcool-motor como alternativa aos derivados de petróleo. Discussões na Assembleia Legislativa do Estado do Rio Grande do Sul sobre o PROÁLCOOL e seus impactos no estado iniciaram-se em 1975, quando se instalou a Comissão Especial para o Estudo da Agroindústria Açucareira, a qual estabelece

considerações<sup>162</sup>. A começar, destaca a obrigação do poder público incentivar e garantir o pleno aproveitamento e a diversificação da produção primária. Isso justificava-se pela demanda crescente do mercado, sendo necessário o investimento em culturas produtivas estratégicas<sup>163</sup>, entre elas, a cana-de-açúcar.

Para a Comissão, a cultura canavieira não atingia o potencial máximo de exploração, considerando as regiões do estado aptas para a exploração. A começar pelo Alto Uruguai e pelas Missões, que, apesar da existência da cultura e sua exploração, careciam de estrutura para a transformação industrial rentável. Esta contrastava com a faixa entre e a Serra Geral e a faixa litorânea a Nordeste, onde iniciativas como a AGASA mostravam resultados. Em virtude dessa disparidade, evidenciava-se a oportunidade de expandir a industrialização para aquelas áreas.

Tais apontamentos foram apresentados a partir de estudos técnicos de reconhecimento, os quais apontaram uma promissora potencialidade para o uso racional e eficiente da cana-de-açúcar nesses locais. A perspectiva apresentada sugere dois benefícios. Em primeiro lugar, o incremento da renda de milhares de agricultores, possibilitando o desenvolvimento econômico-social. Ademais a implementação do projeto facultaria no fortalecimento dos cofres estaduais, tal-qualmente da balança comercial nacional. Para tanto, a Comissão considerava investir 320 milhões de cruzeiros no projeto proposto pela AGASA, que visava a instalação de uma usina de álcool associada à unidade de Santo Antônio da Patrulha, assim como de uma nova usina de açúcar e destilação em Torres.

A Comissão defendia a criação de uma política de incentivo e amparo aos produtores, com o objetivo de impulsionar a ampliação do plantio e a instalação efetiva de unidades fabris canavieiras. Para tanto, seria necessária a introdução de medidas infraestruturais para a expansão técnica do cultivo e industrialização da cana-de-açúcar. A Comissão considerava essas medidas determinantes para transformar o cenário social e econômico.

No entanto, o projeto AGASA II apresentou informações demasiado idealistas. Inicialmente, descartou-se a parceria com fornecedores cujas lavouras não excedessem 10 hectares, contrariando as recomendações estaduais de inclusão dos pequenos produtores. Para mitigar o descontentamento popular e político, foi criada a Associação dos Fornecedores de

---

<sup>162</sup> RIO GRANDE DO SUL. Assembleia Legislativa. Relatório da Comissão Especial para o Estudo da Agroindústria Açucareira. Porto Alegre, out. 1975. p. 37, apud Barroso, 2006, p. 443-444.

<sup>163</sup> A Comissão salienta a importância de incentivar a diversificação na agricultura, apresentando o cultivo da cana-de-açúcar como uma alternativa viável à policultura tradicional, que inclui trigo, soja e arroz. Essa mudança de paradigma representaria não apenas uma resposta às demandas do consumo, mas também um suporte substancial à economia rural e, consequentemente, à economia do estado.

Cana do Nordeste do Rio Grande do Sul (ASFORCA), com o objetivo de oferecer assistência médica e social.

Outros fatores contribuíram para o fracasso do empreendimento: a enchente de 1974, que inundou a área destinada às instalações industriais; a necessidade de desapropriação de pequenas unidades rurais para atingir os 1.000 hectares estipulados pelo IAA; e o receio de que os resíduos da indústria comprometessem a qualidade da água do rio Mampituba. Por conseguinte, em janeiro de 1976, o projeto apresentado não foi aprovado pelo IAA. Posteriormente, em 1977, a Comissão Especial para o Estudo da Produção de Álcool Anidro no Rio Grande do Sul constatou que o estado se encontrava distante das exigências técnicas e estruturais necessárias para sua inserção no PROÁLCOOL.

Durante os 25 anos de operação da AGASA (Santo Antônio da Patrulha), majoritariamente, os agricultores, que se dedicavam à policultura agrícola e à criação de gado, atraídos pela rentabilidade financeira, passaram a destinar suas lavouras exclusivamente à cana-de-açúcar. Com o fim das atividades da AGASA, em janeiro de 1990, novamente a região presencia a crise econômica. Os elementos causais são inúmeros, como: problemas de gestão da Cooperativa Canavieira Patrulhense, condições de instalação inadequadas dos minifúndios; logística de transporte da cana; e dispensação de crédito bancário com juros altíssimos para os pequenos produtores.

Assim, devido à ausência de mercado para a cana-de-açúcar, presencia-se mais uma crise econômica e social. Nesse momento, muitos produtores rurais buscaram alternativas de subsistência. A primeira, voltar a produção de cana-de-açúcar para outras culturas agrícolas, dentre elas, a especulação dos arrozais, bananais, e posteriormente, do abacaxi e do açaí-juçara. Outros migraram do campo para a cidade, ou ainda, para os balneários, em busca de emprego.

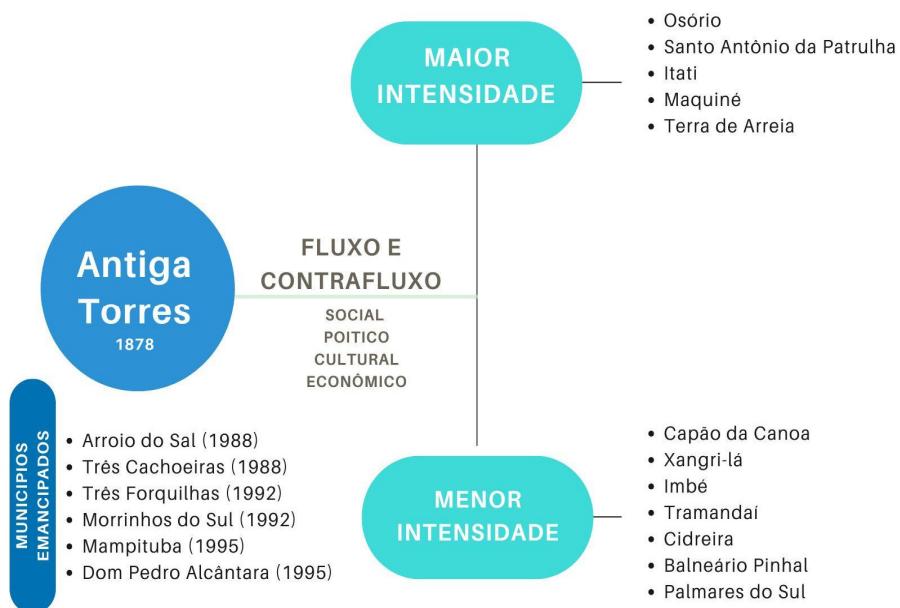
Pensando na formação do espaço, continua a verificar-se uma conexão não homogênea entre as esferas políticas, sociais, econômicas e culturais, as quais transpassam as delimitações de território. Presencia-se as dinâmicas de fluxo e de contrafluxo associadas à produção canavieira. Entre 1770 e 1900, presenciou-se a introdução dos engenhos de cana-de-açúcar e seus respectivos centros. Posteriormente, tem-se o segundo momento, que se refere às transformações de ordem tecnológica que ocorreram a partir do século XX, especialmente após a década de 1920, com a implementação da Estação Experimental e das distintas usinas.

O contrafluxo, por sua vez, manifesta-se na resistência dos pequenos produtores rurais, que continuaram a fabricar e comercializar derivados da cana-de-açúcar, sobretudo após 1920. Essa dinâmica persistiu devido à prática tradicional enraizada na região, sustentada pela herança cultural, de operar engenhos e produzir iguarias artesanais.

Conforme a Figura 14, é possível averiguar as dinâmicas de conexão da Antiga Torres, considerando, para tanto, as atuais denominações das municipalidades<sup>164</sup>. Os movimentos sucederam-se através de técnicas e operações do sistema de objetos e ações, de acordo com as normativas/técnicas, as quais foram produzidas por grupos sociais em distintos tempos. Isso demonstra que não existe espaço social sem produção e transformação das tecnologias. Desse modo, deve-se considerar a produção do espaço como resultado das superestruturas sociais, dentre elas o Estado, as instituições e os sujeitos. O espaço surge dos arranjos e ordenações de acordo com as necessidades e realidades formais e materiais:

Producto que se utiliza, que se consume, es también medio de producción: redes de cambio, flujos de materias primas y de energías que configuran el espacio y que son determinados por él. En consecuencia, ese medio de producción, producido como tal no puede ser separado de las fuerzas productivas, incluyendo la técnica y el conocimiento, ni separado de la división social del trabajo, que lo modela, ni de la naturaleza, ni del Estado y las superestructuras de la sociedad (Lefebvre, 2013, p. 141)<sup>165</sup>.

**Figura 14.** Dinâmicas de conexões



Fonte: IBGE (s.d). Elaborado pela autora (2025).

Lefebvre argumenta que o espaço vivido é onde ocorrem as interações entre as forças de conhecimento, divisão do trabalho e técnicas produtivas. É moldado por fluxos de matérias-primas, energia e redes de trocas. Dessa forma, as relações sociais são condicionantes e

<sup>164</sup> Até o período das emancipações, que ocorreram entre 1988 e 2000, existia Santo Antônio da Patrulha e Osório. Este último era subdividido em distritos e vilarejos, sendo eles os demais citados na Figura 14.

<sup>165</sup> Tradução: “Produto que se utiliza, que se consome, também é meio de produção: redes de troca, fluxos de matérias-primas e de energias que configuram o espaço e são determinados por ele. Consequentemente, esse meio de produção, produzido como tal, não pode ser dissociado das forças produtivas, incluindo a técnica e o conhecimento, nem separado da divisão social do trabalho, que o molda, nem da natureza, do Estado e das superestruturas da sociedade” (Lefebvre, 2013, p. 141).

condicionadas. Logo, o espaço é um conjunto indissociável entre os elementos da natureza, do estado e das estruturas sociais. Assim, é necessário analisar a dimensão do espaço e suas transformações ao longo do tempo a partir das perspectivas material e simbólica.

Com o tempo, o território da Antiga Torres (1878) passou por outras transformações. Novos arranjos e ordenações se estabeleceram. Destacam-se, entre essas mudanças, as diversas emancipações ocorridas entre 1988 e 1995, conforme poderá ser observado no mapa de localização dos municípios. A partir desse período, foram instituídos os territórios de Três Cachoeiras (1988), Arroio do Sal (1988), Três Forquilhas (1992), Morrinhos do Sul (1992), Dom Pedro Alcântara (1995) e Mampituba (1995), os quais hoje configuram a Antiga Torres.

O objetivo é compreender esse cenário de manifestação cultural. Para isso, realizaram a pesquisa em arquivos buscando os rastros do percurso histórico e social da cultura canavieira. A partir disso, tornou-se possível contextualizar esse espaço social, o qual foi potencializado pelas visitas de campo (observação e entrevistas) com indivíduos pertencentes às comunidades da Antiga Torres, sendo elas situadas nos municípios emancipados entre 1988 e 1995.

Assim, torna-se importante analisar e contextualizar as fases do espaço social relativas ao percurso da cultura canavieira, suas práticas e manifestações. Também é fundamental observar as possíveis conexões e distinções que promovem a formação dos esquemas, os quais são tanto produto quanto condição dos indivíduos diante do meio. A partir dessa interação, se constituem as trajetórias individuais, que são resultantes do capital cultural e social, do *habitus* (campo) e das estruturas sociais existentes. Desse movimento, advém o percurso social (Bourdieu, 1989).

Sobre o prognóstico situacional dos engenhos ou banguês, ao longo do percurso histórico-social gaúcho foram identificados quatro momentos distintos. O primeiro estende-se de 1770 a 1865, e corresponde ao período de introdução da cultura canavieira, abrangendo as primeiras iniciativas agrícolas e manufatureiras no setor sucroalcooleiro. O segundo, denominado período pré-industrial, compreende o intervalo de 1865 a 1910, e contempla a introdução de mecanismos de transformação agroindustrial, com tentativas de implantação de usinas movidas a vapor e a criação de engenhos e depósitos centrais. O terceiro momento, de 1910 a 1990, é caracterizado pela presença de projetos e usinas sucroalcooleiras na faixa que se estende de Conceição do Arroio/Osório até Torres, embora também seja marcado pelo declínio e insucesso dessas iniciativas. Por fim, o quarto período, que vai de 1990 até os dias atuais, revela as tentativas e ações de rearticulação dos engenhos tradicionais, impulsionadas tanto por iniciativas públicas quanto privadas.

A começar, destaca-se que o registro sobre a instalação de novos engenhos, assim como a respeito da produção exclusivamente no espaço estudado, é esparso, apesar da investigação e análise de um escopo documental abrangente. Sabe-se que os primeiros canaviais foram constituídos na década de 1770, na região de Conceição do Arroio e Santo Antônio da Patrulha. Sobre a estrutura física dos banguês, constatou-se que, entre 1770 e 1865, circulavam no Rio Grande do Sul, especialmente na área estudada, moendas movidas por água (hidráulicas) e por tração animal. Essas máquinas, compostas por dois ou três cilindros, eram confeccionadas em madeira. Em seguida, surgiram as moendas equipadas com cilindros de ferro.

A seguir, inicia-se o segundo período, que se estende de 1865 a 1910, caracterizado pelo processo gradual de modernização e aprimoramento do setor sucroalcooleiro no Rio Grande do Sul, composto por transformações fiscais, operacionais e estruturais. Percebe-se, desde o início da década de 1860, a intencionalidade governamental em qualificar a economia canavieira. Contudo, tais movimentos expandem-se na década de 1880. Dentre eles, estavam os projetos e ações de criação de engenhos e depósitos centrais, que visavam a modernização da cultura canavieira. Logo, o objetivo era transformar a agroindústria de manufatura de pequeno porte, marcada pela presença de métodos e tecnologias rudimentares, em um modelo organizacional industrial e padronizado.

Por conseguinte, no século XX, observa-se que os sistemas de objetos, representados pelos banguês, passaram por alterações técnicas graduais, impulsionadas por medidas voltadas à modernização dos processos produtivos, rumo à industrialização. Essas transformações estavam inseridas no projeto de modernização nacional, que visava substituir a economia crioula por novas estruturas produtivas. No meio rural, iniciou-se a “[...] imposição de uma ideologia contrária, a ideologia urbana” (Blume, 2004, p. 17). Dentre as transformações descritas, destacam-se a implantação da Destilaria Pinguela (1909-1915) e a expansão das rotas de navegabilidade, além de outros empreendimentos que impulsionaram a qualificação da infraestrutura viária.

As ações de ordem logística, como a qualificação da estrutura viária, de transportes e comunicação, foram planejadas e executadas com maior eficiência durante o terceiro período da cultura canavieira, que compreende os anos de 1910 a 1990. Com a criação de aparatos estatais, dentre eles o Plano Geral de Viação de 1913, visava-se a formação de redes frequentemente sobrepostas, como o sistema modal lacustre-ferroviário. Posteriormente, entre as décadas de 1960 e 1970, observa-se a transição do sistema de transporte hidroferroviário para o rodoviário, através da “[...] implantação de rodovias estruturais como os trechos da BR-

290 e BR-101, no bojo das diretrizes do II Plano Nacional de Desenvolvimento (1976-1980)” (Strohaecker, 2016, p. 77).

Esse conjunto de intervenções relativas à mobilidade, que ocorreram entre os séculos XIX e XX, ocasionou a fragmentação sociocultural do espaço, dificultando o reconhecimento das delimitações territoriais. Entretanto, a partir da constituição das usinas, intensifica-se o fluxo de trabalhadores e produtos relativos à cultura da cana-de-açúcar (*in natura* ou derivados) entre Conceição do Arroio, Santo Antônio da Patrulha e Torres. As empresas influenciam no espaço, tanto que cada segmento constitui uma lógica de produção (Dallabrida; Becker, 2003).

Nesse contexto, evidencia-se a fluidez espacial a partir dos fluxos de interação entre territórios e localidades, fato que colabora no deslocamento de indivíduos, técnicas e produtos. Para além das normas e regulações institucionais, observa-se que as próprias técnicas operam como vetores de transformação nos sistemas de ações relacionados aos objetos da cultura da cana-de-açúcar. Como ponto de partida para essas mudanças, destaca-se o investimento estatal em ensino e pesquisa na área, culminando na criação da Estação Experimental de Conceição do Arroio (atual Osório), que, a partir de 1939, expandiu suas atividades em direção à diversificação da produção agrícola. Dessa forma, evidencia-se a perspectiva da racionalidade no campo, onde “o respeito tradicional às condições naturais (solo, água, insolação etc.) cede lugar, em proporções diversas, segundo os produtos e as regiões, a um novo calendário agrícola baseado na ciência, na técnica e no conhecimento” (Santos, 2002, p. 207).

Em seguida, investiu-se em tecnologias com o objetivo de dinamizar o conjunto de ações voltadas à produtividade e à inserção no mercado. Para tanto, foram concebidas estratégias para a instalação de usinas destinadas à fabricação sucroalcooleira, como a Santa Marta, AGASA e outras. Logo, a perspectiva técnica e os capitais tecnológicos invadiram e se propagaram nas atividades rurais. Nesse contexto, a racionalidade do tempo e da produção redefiniu o cenário social, onde as agroindústrias familiares passaram a atender às demandas da grande indústria, assumindo o papel de fornecedores. Para potencializar esse movimento, foram instituídas políticas públicas que fundamentaram a criação de cooperativas e sindicatos agrícolas, objetivando a regulação e o fornecimento de insumos.

No âmbito da cultura sucroalcooleira, os agentes constituíram diversas normas e regulações que mediaram as interações no espaço social. Ao longo de dois séculos, foram promulgadas numerosas leis, decretos e outras medidas públicas que impactaram diretamente a cultura da cana-de-açúcar. No século XX, a nível nacional, destaca-se a criação do IAA (1933). Por meio do IAA, estabeleceram-se parâmetros para o credenciamento dos produtores

(de pequeno, médio e grande porte), bem como orientações e diretrizes para os critérios de uma nova estrutura produtiva racional e competitiva, expressa pelo setor sucroalcooleiro.

Para Santos (2002, p. 304) é a “lógica competitiva que acelera a entrada da racionalidade em todos os aspectos da atividade produtiva, desde a reorganização do território aos modelos de intercâmbio e invade até mesmo as relações interpessoais”. Através da racionalidade, visando a competitividade, foram concebidos os parâmetros para a inspeção fiscal e sanitária dos critérios para os estabelecimentos. Esses elementos influenciaram o sistema de ações, o qual interferiu no ambiente com o intuito de aprimorar a ampla estrutura, tanto de forma direta quanto indireta.

O sistema de ações está intrinsecamente conectado ao sistema de objetos, formado por elementos como engenhos, estação experimental, usinas e meios de transporte. Essa articulação dá origem às técnicas de produção industrial que impulsionam o setor sucroalcooleiro. Nesse contexto, ocorre a formação de um novo cenário espacial, onde identificam-se três grupos sociais, organizados segundo o *habitus* (Bourdieu, 1989): pequenos produtores rurais como fornecedores, empresas e gestores responsáveis por diferentes etapas da cadeia produtiva e, por fim, os órgãos reguladores nas esferas municipal, estadual e federal<sup>166</sup>.

Assim, operaram-se novas aproximações no espaço através de “[...] novos conteúdos, novos comportamentos, graças às enormes possibilidades de produção e, sobretudo, da circulação dos insumos, dos produtos, do dinheiro, das ideias e informação, das ordens e dos homens” (Santos; Silveira, 2001, p. 52-53). O arranjo social é multidirecional e estruturado pelas camadas de capital cultural e social, classificando agentes e grupos conforme suas posições relativas. A identidade de lavrador reflete práticas laborais historicamente determinadas, evidenciando distinções como “do eu e do outro”. Quanto às relações de força, elas decorrem da interação entre estrutura e capital, definindo posições de dominância (Bourdieu, 1989; 1990). Por meio do capital cultural, formam-se representações sociais expressas em ações e objetos, tanto materiais, como os engenhos e derivados da cana-de-açúcar, quanto imateriais, como os saberes transmitidos. Nesse contexto, os objetos técnicos manifestam dinâmicas simbólicas que revelam experiências individuais e coletivas da cultura canavieira.

---

<sup>166</sup> Esse arranjo social resulta das práticas incorporadas, expressas pelas disposições e diferenciações no espaço. As relações entre o sistema social e o de práticas fundamentam escolhas e distanciamentos entre indivíduos, formando as classes sociais. Indivíduos com capitais semelhantes tendem a se agrupar, como no caso das cooperativas agrícolas, que reuniam lavradores com práticas laborais comuns, favorecendo o cooperativismo e as trocas simbólicas.

### 4.3 Perspectivas sobre o espaço social e a cultura canavieira na atualidade

Para a compreensão do cenário atual da Antiga Torres, foram realizadas pesquisas em publicações eletrônicas do IBGE e da FEE-RS. No contexto do espaço<sup>167</sup>, observa-se que todos os municípios mencionados integram a AULNRS<sup>168</sup>, com exceção de Santo Antônio da Patrulha. Essa referência corroborou para a realização da pesquisa. Com a definição da AULNRS foi possível coletar informações sobre o desenvolvimento socioeconômico das municipalidades pesquisadas.

Entre 2010 e 2020, o crescimento populacional foi de aproximadamente 1%, superior à média estadual de 0,43% (Rio Grande do Sul, 2021). Ainda, os municípios com maior crescimento populacional foram Arroio do Sal 42,86% e Torres 20,47%. Entretanto, em relação ao espaço estudado, Três Forquilhas, Morrinhos do Sul e Dom Pedro de Alcântara são os municípios com taxa negativa ou menor que a média estadual (Rio Grande do Sul, 2023). Segundo o IBGE, os dados referentes à área, população, IDH e Produto Interno Bruto (PIB) são (Quadro 12):

**Quadro 12.** Dados por município

Município	Área	População	IDH	PIB (per capita/ano)
Arroio do Sal	119,160 km <sup>2</sup>	11.057	0,740	R\$27.241,90
Três Forquilhas	217,386 km <sup>2</sup>	2.760	0,662	R\$24.297,46
Três Cachoeiras	251,483 km <sup>2</sup>	10.962	0,718	R\$27.614,79
Dom Pedro Alcântara	78,216 km <sup>2</sup>	2.562	0,691	R\$26.005,05
Torres	161,630 km <sup>2</sup>	41.751	0,762	R\$35.095,54
Morrinhos do Sul	166,224 km <sup>2</sup>	3.071	0,711	R\$28.178,72
Mampituba	156,653 km <sup>2</sup>	3.131	0,649	R\$23.680,66

Fonte: IBGE (2023)<sup>169</sup>, adaptado pela autora (2025).

Os dados do IBGE evidenciam disparidades entre os municípios da região. No que se refere ao IDH, os menores índices são observados em Mampituba (0,649), Três Forquilhas (0,662) e Dom Pedro Alcântara (0,691). Quanto à renda per capita anual, os valores registrados foram: Mampituba (R\$23.680,66), Três Forquilhas (R\$24.297,46) e Dom Pedro Alcântara (R\$26.005,05).

A partir desses indicadores exibidos no Quadro 12, constata-se que Torres é o município que ostenta o maior índice de desenvolvimento socioeconômico, enquanto Três Forquilhas

<sup>167</sup> Considerando os municípios com fluxos e contrafluxos culturais, econômicos e sociais, sendo eles: Santo Antônio da Patrulha e Osório. A pesquisa evidencia a formação do espaço. Inicialmente, contextualiza-se a Antiga Torres como um território estruturado e delimitado por políticas públicas desde 1878. Contudo, a análise do percurso revela um ambiente vivido e não homogêneo, composto por dinâmicas de transformação resultantes da interação inseparável entre produção e produto, manifestadas nas práticas diárias e em suas mudanças, que se estendem além-fronteiras.

<sup>168</sup> Como já mencionado no subcapítulo 2.2.

<sup>169</sup> IBGE. Cidades. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/>>. Acesso em: 13 jan. 2025.

exibe a menor taxa (Rio Grande do Sul, 2023). Essa disparidade também reflete padrões de urbanização e crescimento demográfico. Entre os municípios elencado no referido quadro, aqueles com as maiores taxas são Torres e Arroio do Sal, situados na faixa litorânea. Os demais “[...] conformam as áreas da planície lagunar e da escarpa do planalto, onde predominam populações ligadas à agricultura familiar e ao extrativismo” (Strohaecker, 2016, p. 70).

Para aprofundar a análise sobre os contextos econômicos e o mercado de trabalho formal desses municípios, foram avaliados os dados da Relação Anual de Informações Sociais (RAIS) produzido em 2021, presente no estudo do Conselho Regional de Desenvolvimento (COREDE) (Quadro 13):

**Quadro 13.** Relação Anual de Informações Sociais, 2021.

<b>Município</b>	<b>Vagas de trabalho formal (RAIS)</b>	<b>Empregabilidade</b>
Arroio do Sal	2.134	Serviços
Três Forquilhas	291	Administração Pública – Serviços
Três Cachoeiras	2.655	Administração Pública – Serviços
Dom Pedro Alcântara	214	Administração Pública – Comércio
Torres	3.484	Serviços - Administração Pública
Morrinhos do Sul	-	-
Mampituba	-	-

Fonte: Rio Grande do Sul, 2023, adaptado pela autora (2025).

Além dos dados de ocupação presentes no Quadro 13, percebe-se que a economia é marcada pela ocupação sazonal, em decorrência do turismo de verão. Em decorrência desse fenômeno, as principais atividades econômicas vinculam-se ao setor de serviços, impulsionada pelo fluxo de visitantes. Por conseguinte, evidencia-se um mercado de trabalho caracterizado por quadros empregatícios temporários e, em sua maioria, informais. A indústria de transformação apresenta poucas oportunidades, assim como é limitada quanto à diversificação, majoritariamente voltada à agroindústria familiar.

A Indústria de Transformação, pouco representativa no COREDE, possui como destaque a Fabricação de Produtos Alimentícios, com 45% do setor na Região, especialmente na Moagem, Fabricação de Produtos Amiláceos e de Alimentos para Animais e no Abate e Fabricação de Produtos de Carne. A Fabricação de Calçados aparece com 30,3% (Rio Grande do Sul, 2023, p. 140).

A cultura agrícola predominante é a banana. Destaca-se que 92% da produção estadual é proveniente do AULNRS, registrando volumes superiores a 1.000 toneladas. Essa atividade concentra-se, sobretudo, nos municípios de “[...] Três Cachoeiras, Morrinhos do Sul, Mampituba, Dom Pedro de Alcântara, Terra de Areia, Três, Forquilhas, Maquiné, Torres, Itati e Osório” (Rio Grande do Sul, 2021a, p. 138). No meio rural, emergem desafios significativos. A infraestrutura dessas regiões é frequentemente inadequada, comprometendo a qualidade de vida dos trabalhadores do campo. Entre os fatores que exercem impacto, destacam-se a

dificuldade de acesso a políticas de desenvolvimento rural, a escassez de créditos e a insuficiência de serviços públicos essenciais (como escola e saúde). Esses elementos vêm comprometendo o desempenho do sistema produtivo agropecuário.

Portanto, o espaço da Antiga Torres enfrenta desafios socioeconômicos complexos, que vão desde a dinâmica econômico-comercial sazonal até a insuficiência de infraestrutura no meio rural. Um dos principais entreves é a desigualdade entre os municípios da região. Enquanto Torres e Arroio do Sal apresentam índices de desenvolvimento econômico mais elevados, outras localidades, como Mampituba, Três Forquilhas e Dom Pedro Alcântara, registram indicadores inferiores de IDH e renda per capita. Essa assimetria no espaço estudado evidencia um cenário de contrastes que comprometem a coesão regional. Os avanços observados em determinados municípios coexistem com a retração socioeconômica de outros, gerando desequilíbrios na área de abrangência da AULNRS e dificultando a formulação de políticas públicas integradas e eficazes.

Para a melhor compreensão mais aprofundada da produção da cadeia sucroalcooleira, outras análises são fundamentais, especialmente aquelas voltadas para as políticas públicas estaduais e federais implementadas nos últimos 25 anos. Em nível federal, as primeiras discussões surgiram com base nas diretrizes estabelecidas na Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, que instituiu a Política Agrícola sob a gestão do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). A lei, dentre outras disposições, promoveu a criação do Conselho do Agronegócio e do Conselho Nacional de Política Agrícola (CONSAGRO).

Posteriormente, as entidades impulsionaram o reconhecimento da Coordenação Geral de Apoio das Câmaras Setoriais e Temáticas da Agropecuária (CGACSTA), através do Decreto nº 5.351, de 21 de janeiro de 2005. O referido tinha como objetivo articular o MAPA e a CGACSTA frente a discussões alusivas à cadeia produtiva e suas políticas públicas. Anterior à formalização da CGACSTA, em razão da anuência dos dispositivos legais da Política Agrícola, foram constituídas comissões setoriais temáticas. Em 26 de maio de 2003, instalou-se a representação da cadeia produtiva do açúcar, a qual foi oficialmente criada pela Portaria nº 154, de 2 de julho de 2004<sup>170</sup>. Posteriormente, realizou-se a instalação da Câmara da Cadeia Produtiva da Cachaça, sendo estabelecida oficialmente pela Portaria nº 6, de 05 de janeiro de 2006<sup>171</sup>.

Diversos movimentos buscaram definir a cachaça como uma bebida típica brasileira. A fim de garantir a identidade nacional da cachaça, estabeleceu-se por meio do Decreto Federal

<sup>170</sup> Alterada pela Portaria nº 12, de 05 de maio de 2006.

<sup>171</sup> Alterada por duas portarias, a nº 115, de 28 abril de 2006, e a nº 133, de 24 de maio de 2006.

nº 4.062/2001, que apenas o destilado do mosto fermentado da cana-de-açúcar poderiam ser denominados como “cachaça” ou “cachaça do Brasil” (Brasil, 2001). Esse reconhecimento foi reforçado posteriormente pela Instrução Normativa do MAPA nº 13, de 29 de junho de 2005, que oficializou a cachaça como bebida típica e exclusiva do país:

Cachaça é a denominação típica e exclusiva da Aguardente de Cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de 38% vol (trinta e oito por cento em volume) a 48% vol (quarenta e oito por cento em volume) a 20°C (vinte graus Celsius), obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares, podendo ser adicionada de açúcares até 6g/L (seis gramas por litro), expressos em sacarose (Brasil, 2005).

Logo, a cachaça é aguardente de cana-de-açúcar, típica e exclusiva do Brasil, com 38% a 48% em volume e até 6 GL de açúcar. Inicialmente, previa apenas o mosto naturalmente fermentado da cana-de-açúcar, também chamado de fermento caipira. Hoje, já muitos produtores utilizam outras formas de fermentação para a produção de cachaça artesanal, dentre elas a introdução de levedura *Saccharomyces cerevisiae*, popularmente conhecida como fermento biológico para pães (EMBRAPA, 2025).

A Instrução Normativa do MAPA nº 13/2005 deriva-se da Portaria nº 126, de 24 de junho de 2005. Emitida pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO), essa normativa contribuiu para a valorização da cachaça, ao definir critérios técnicos que asseguram sua autenticidade, atendendo às exigências do comércio internacional (INMETRO, 2005). Entre 1994 e 2003, diversas foram as portarias, leis e decretos que versavam sobre critérios relativos à padronização, classificação, registro, inspeção, produção e fiscalização de bebidas alcoólicas. Contudo, a conformidade da cadeia produtiva de bebidas alcoólicas regulamentou-se através do Decreto nº 6.871, de 04 de junho de 2009 (Brasil, 2009).

Nesse ínterim, em resposta ao movimento nacional, foi criada, no Rio Grande do Sul, a Câmara Setorial da Cana-de-Açúcar, por meio do Decreto nº 43.885, de 17 de junho de 2005, com o objetivo de:

[...] definir, orientar e discutir políticas, estratégias e diretrizes relativas à produção e ao agronegócio da cana-de-açúcar e de seus produtos derivados, visando aumentar a sua competitividade, desenvolvimento de toda a cadeia produtiva, bem como estabelecer relações benéficas entre agricultores, trabalhadores, produtores, fornecedores, consumidores, empresários e Estado (Rio Grande do Sul, 2005).

Portanto o documento objetiva deliberar, dirigir e discutir políticas e estratégias para aperfeiçoar a competitividade do agronegócio, bem como agenciar relações entre os diferentes agentes do setor. O Decreto nº 43.885/2005 origina-se do Decreto Estadual nº 36.138, de 23 de

agosto de 1995, que estabeleceu o sistema de Câmaras Setoriais Temáticas<sup>172</sup>, organizadas conforme a matriz da cadeia produtiva agropecuária. Operam como fóruns de articulação e contam com a presença de distintos representantes. Visam estabelecer projetos e ações públicas com vistas a promover a inovação e sustentabilidade. São regulamentadas por meio de instrução normativa ou decretos estaduais (Rio Grande do Sul, 1995).

Em contrapartida, não há informações sobre a criação da Câmara Setorial da Cachaça. No entanto, houve a proposta defendida pelo deputado estadual Adolfo Brito para a implantação da “Cachaça Gaúcha”, através da lei nº 34/2002 (Rio Grande do Sul, 2002). A ação, que contou com o apoio da Associação de Produtores de Cana-de-Açúcar no Rio Grande do Sul (APRODECANA)<sup>173</sup>, foi arquivada. Desde 2002, estudos relacionados à cadeia produtiva da cachaça são conduzidos pela APRODECANA, com apoio de outras entidades, demonstrando a relevância do tema para o setor:

O estado era um grande produtor de cachaça artesanal 2,5 mil alambiques, porém, 97% dessas agroindústrias eram informais, dispersas e atuavam de forma precária na produção, entretanto, havia produtos de alta qualidade com capacidade de diferenciar-se no mercado de bebidas (Scarton, 2011, p. 52).

Evidenciou-se que existiam 2.500 alambiques no estado, sendo necessário investimento para a regularização do setor. Desse estudo, consolidaram-se ações em prol a setorização das unidades produtoras, com vistas instituir processos de orientação dos produtores sobre a introdução de novas tecnologias e preceitos de qualidade conforme a Regulamentação de Avaliação da Conformidade (RAC) para Cachaça<sup>174</sup>.

Em 2005, iniciaram-se as ações de avaliação e orientação sobre o RAC no Rio Grande do Sul. Coordenada pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE) e pela UFRGS “[...] revelou que as modificações seriam drásticas e envolveriam grandes investimentos” (Scarton, 2011, p. 52), partindo da qualidade e do cultivo da cana-de-açúcar, da estrutura dos engenhos e destilarias para garantir os processos de moagem, fermentação, destilação e envelhecimento, passando pela embalagem e rotulagem, e, por fim, pelo armazenamento e transporte.

<sup>172</sup> No Rio Grande do Sul existem 25 órgãos consultivos, sendo duas temáticas e 23 setoriais. A Câmara Setorial da Cana-de-Açúcar é supervisionada pela Secretaria de Agricultura e Abastecimento. A Câmara Setorial é composta por: “I - Secretaria da Agricultura e Abastecimento - SAA; II - Secretaria da Fazenda - SEFAZ; III - Secretaria do Desenvolvimento e dos Assuntos Internacionais - SEDAI; IV - Secretaria do Meio Ambiente - SEMA; V - Secretaria da Saúde” (Rio Grande do Sul, 2005).

<sup>173</sup> A APRODECANA foi idealizada em 1998. O Cadastro de Pessoa Jurídica (CNPJ) foi registrado em 1999.

<sup>174</sup> O controle do RAC estabelece parâmetros técnicos e de qualidade para a certificação da cachaça de caráter artesanal. A normatização foi desenvolvida pelo INMETRO e pelo SEBRAE. Este é um dos requisitos Programa Nacional de Certificação de Cachaça (PNCC), instituído pelo MAPA (INMETRO, 2005).

Posteriormente à criação da Câmara Setorial da Cana-de-Açúcar, a partir dos apontamentos sobre as restrições de cultivo, em virtude das características do clima temperado e subtropical, foi potencializado o estudo sobre a cultura. Para tanto, em 2008, o MAPA aprovou o zoneamento climático da cana-de-açúcar gaúcha. A portaria mapeou os solos, períodos de plantio e demais requisitos para as cultivares, estabelecendo 182 municípios aptos para o beneficiamento de álcool e açúcar, além de 216 para outras destinações (Maluf et al., 2008).

Entre 2008 e 2009, a partir de pesquisas da EMBRAPA e da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER), foi definido o Zoneamento Agroecológico da Cana-de-Açúcar no Rio Grande do Sul, que identificou 1,52 milhões de hectares apropriados, estabelecendo três áreas prioritárias. A primeira, na AULNRS, com o clima favorável à maturação. A segunda no Vale do Uruguai, propícia à produção de aguardente e derivados. A terceira, ao noroeste, voltada ao álcool (Maluf et al., 2008; Simon et al., 2016). Também exigiu o uso de mudas aprovadas em estudos, todas orientações estabelecidas pela Lei nº 10.711/2003 e pelo Decreto nº 5.153/2004.

Posteriormente, vislumbra-se o desenvolvimento de políticas voltadas à agroindustrialização de viés familiar, a fim de impulsionar o desenvolvimento econômico a partir da cultura rural. No Rio Grande do Sul, algumas políticas públicas voltadas à categoria de promoção e sustentabilidade auxiliam a vida cotidiana de milhares de produtores. Entre elas, destaca-se o Decreto Estadual nº 49.341, de 5 de julho de 2012, que reconhece a Política Estadual de Agroindústria Familiar do Rio Grande do Sul (PEAF-RS).

A regulamentação da cachaça artesanal gaúcha voltou a ser pautada em debate em 2016, culminando na elaboração do Projeto de Lei nº 159/2020, que formalizou a sua definição e estabeleceu critérios específicos para sua produção. Produzida por agricultores familiares conforme a Lei nº 13.921/2012, a bebida deve ter ao menos 50% de cana cultivada na própria unidade rural e respeitar o limite de 20 mil litros por ano. O projeto também estabelece regras para padronização, registro, rotulagem e fiscalização, conforme a RAC. Propõe a regulação de selos de qualidade e revenda, assim como tratamento diferenciado em relação à produção industrial, especialmente no âmbito fiscal, ressaltando que:

[...] tendo em vista a importância social, cultural e econômica da cachaça artesanal produzida pelos agricultores familiares e empreendedores familiares rurais, os quais desejam melhorar seu produto e preservar as tradições e modo de produção, justifica-se a presente proposição (Rio Grande do Sul, 2020a).

Assim, percebe-se, para além da narrativa em favor do desenvolvimento econômico, a argumentação acerca da “importância social e cultural”, bem como da “preservação das

tradições e do modo de produção”. Dessa forma, o processo histórico produtivo canavieiro torna-se um instrumento que justifica a política e a ação pública. Segundo o proponente do projeto, Gabriel Souza, que na ocasião exercia o mandato de deputado estadual, a legalização da Cachaça Artesanal Gaúcha tem o intuito de fortalecer os pequenos produtores, abrangendo desde a produção até a comercialização do insumo. Para isso, serão instituídas diretrizes técnicas em conformidade com a normatização fiscal e sanitária. Enfatiza que:

Se percorrermos o nosso Litoral Norte, pela Rota do Sol, veremos uma centena de famílias que trabalham nos alambiques para se adequar às exigências sanitárias e tributárias. Algumas carecem de todo tipo de informação para alcançar a formalidade. Outras desistem, abandonam uma história (Souza, 2020 [formato eletrônico]).

Do mesmo modo, nota-se que as rigorosas exigências enfrentadas pelas famílias da AULNRS culminaram na desistência ou no abandono da tradição. Concomitantemente, ocorreu a audiência pública sobre o Projeto de Lei Estadual nº 159/2020, parlamentares, associações representativas e produtores rurais. Como desdobramento desse processo, foi sancionada a Lei Estadual nº 15.551/2020, que instituiu programas e selos de distinção para incentivar a cachaça da agricultura familiar (Rio Grande do Sul, 2020b).

A Lei Estadual nº 15.551/2020, regulamentada pelo Decreto nº 56.083/2021, estabeleceu diretrizes para a Cachaça Artesanal Gaúcha, incluindo a criação do Programa Estadual de Incentivo à Cachaça da Agricultura Familiar (PEICAF), e estabeleceu dois selos: o Selo da Cachaça da Agricultura Familiar e o Selo de Revenda da Cachaça Artesanal (Rio Grande do Sul, 2021b). A legislação estabelece que todo o processo produtivo deve ocorrer na unidade rural, observando boas práticas de fabricação e supervisionado por técnico habilitado, conforme as diretrizes nacionais vigentes.

A comercialização deve privilegiar a venda direta ao consumidor, fortalecendo a cadeia curta. A fiscalização e certificação ficam a cargo do Defesa Agropecuária, e os produtores devem comprovar periodicamente o cumprimento de exigências legais para manter os selos concedidos pelo programa. O decreto também enfatiza a obrigatoriedade de “[...] enquadramento formal como microprodutor rural no Cadastro Geral de Contribuintes de Tributos Estaduais (CGC/TE) e a participação no Programa da Agroindústria Familiar (Peaf), instituído pelo Decreto nº 49.341/2012” (Receita Estadual [...], 30 abr. 2025, [formato eletrônico]).

Em 2023, foi instituído o Selo de Reconhecimento da Cachaça Gaúcha (SRCG) como produto “Premium”. Para contextualizar a regulação da produção de cachaça no Brasil, o SRCG segmenta quatro tipos de cachaça: adoçada, envelhecida, premium e extra premium. O referido selo estadual, com fins de distinção, categoriza três cachaças tipo premium, sendo elas

denominadas “prata”, “envelhecida premium<sup>175</sup>” e “extra premium<sup>176</sup>”. Teoricamente, no âmbito de agregação de cor, a primeira é definida como clássica ou tradicional, e as outras duas, padrão ouro. Sem dúvida, o selo agrupa valor comercial e confere maior confiabilidade ao produto para o consumidor.

Mesmo com a criação do Decreto nº 56.083/2021 e outras ações de incentivo, persistiram questões relacionadas às alíquotas tributárias previstas no referido documento, as quais demandavam uma análise mais aprofundada. Dessa forma, iniciou-se uma nova rodada de debates acerca da possibilidade de isenção da tributação estadual. A proposta ganhou destaque a partir da aprovação do convênio ICMS<sup>177</sup> nº 11/2025, pelo Conselho Nacional de Política Fazendária, possibilitando a revisão das políticas fiscais aplicadas ao setor (Receita Estadual [...], 30 abr. 2024, [formato eletrônico]). Para o vice-governador Gabriel Souza:

A nova regulamentação não apenas fortalece a cadeia produtiva da cachaça artesanal, como também impulsiona o desenvolvimento econômico local e contribui para a preservação de uma tradição cultural importante no Estado. Trata-se de um marco no apoio aos microprodutores, que agora encontram na formalização uma oportunidade de crescimento, geração de emprego e valorização do seu trabalho (Receita Estadual [...], 30 abr. 2025, [formato eletrônico]).

Portanto, a nova regulamentação visa fortalecer a cadeia da cachaça artesanal, impulsionar o desenvolvimento local, preservar a tradição cultural e oferecer aos pequenos produtores crescimento, emprego e renda. Destaca-se que ainda não é possível mensurar os impactos das leis e decretos estaduais instituídos a partir de 2020 no setor produtivo da cachaça de cana-de-açúcar. Contudo, o movimento político incentivou, principalmente entre produtores e entidades representativas, a ampliação do debate para examinar a produção artesanal de outros derivados, como o açúcar mascavo, o melado e as rapaduras.

Sobre as plantações de cana-de-açúcar, em 2023, segundo o IBGE (2023), o Rio Grande do Sul produziu 426.956 toneladas em uma área de 12.049 hectares, totalizando 103.559 mil reais. Em 2013, o cultivo no estado abrangia 27.670 hectares, sendo 36% destinados à produção de cachaça, açúcar mascavo, melado, rapaduras e álcool (Nogueira, 2011; Rugeri, 2015). Portanto, verifica-se a redução aproximadamente de 56,4% na área destinada ao cultivo canavieiro entre 2013 e 2023.

Segundo dados do IBGE (2023), em 2017 existiam 31.070 unidades produtoras de cachaça no Brasil. No Rio Grande do Sul os cinco principais municípios com maior

---

<sup>175</sup> Trata-se da cachaça envelhecida em recipiente de madeira, com pipas de até 700 mililitros, por tempo não inferior a 1 (um) ano.

<sup>176</sup> Segue a orientação da “cachaça premium”, porém o período não pode ser inferior a 3 anos.

<sup>177</sup> do Imposto Sobre Circulação de Mercadorias e Prestação de Serviços.

concentração de cachaçarias eram Novo Hamburgo<sup>178</sup>, Santo Antônio da Patrulha, Presidente Lucena, Jaguari e Rolante. Ainda o Instituto, referindo-se à produção agrícola municipal (PAM), apresenta dados sobre o espaço social de estudo (Quadro 14):

**Quadro 14.** Produção Agrícola Municipal (2023)

Município	Valor (mil reais)	Porcentagem de produção nacional (%)
Arroio do Sal	0,00	0,00
Três Forquilhas	375	0,36
Três Cachoeiras	97	0,09
Dom Pedro Alcântara	304	0,29
Torres	73	0,07
Morrinhos do Sul	259	0,25
Mampituba	630	0,61
Itati	1.500	1,45
Santo Antônio da Patrulha	3.500	3,38
Osório	225	0,22

Fonte: IBGE, Produção de Cana-de-açúcar no Rio Grande do Sul (2023), adaptado pela autora (2025).

Percebe-se, de acordo com o Quadro 14, que a produção dos municípios listados é baixa, representando 6,73% do total de 2023. Dos sete municípios que contemplam o recorte territorial da Antiga Torres (1878), Mampituba apresenta a maior produção. Santo Antônio da Patrulha é o segundo maior produtor, devido à presença de indústrias de beneficiamento de média escala, como açúcar mascavo, melado, rapaduras e outros. No Rio Grande do Sul, a produção canavieira é predominantemente realizada em unidades rurais de pequeno porte, cujo produtores são majoritariamente classificados como agricultores familiares.

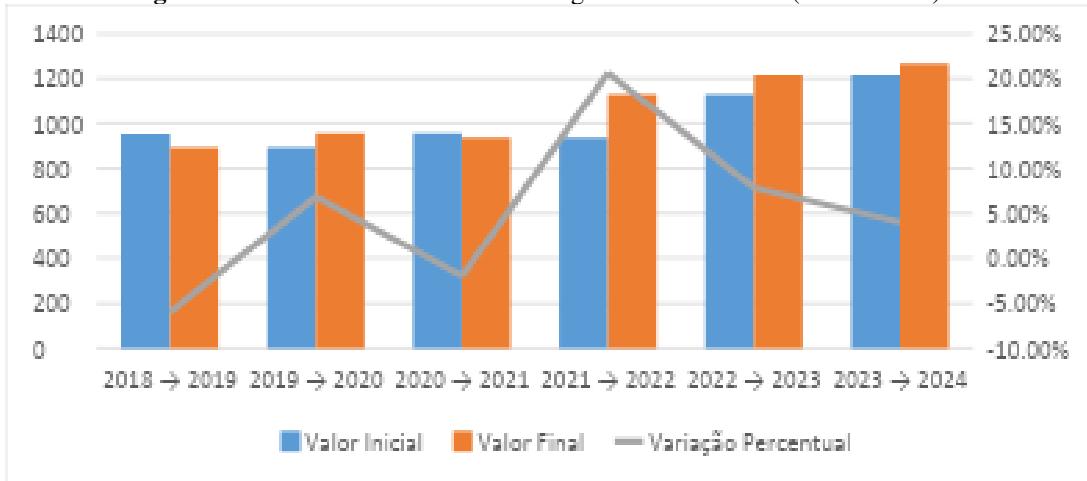
Em 2023, a nível nacional, a plantação totalizou 101.968.896 mil reais, atingindo 782.585.836 toneladas em 10.065.599 hectares. Dos 26 estados brasileiros, o Rio Grande do Sul ocupa a 19<sup>a</sup> posição, com 0,102% da produção. Portanto, a movimentação econômica dos derivados da cana-de-açúcar é baixa (IBGE, 2023).

Visando compreender o cenário da cultura da cachaça em solo gaúcho, com foco na Antiga Torres<sup>179</sup>, buscou-se informações apresentadas pelo IBGE Anuário da Cachaça<sup>180</sup> (Brasil, 2019; 2020; 2021; 2022; 2023; 2024; 2025). A nível nacional, observa-se que os totais de unidades produtivas registradas no MAPA foram de 951 (2018), 894 (2019), 955 (2020), 936 (2021), 1.129 (2022), 1.217 (2023) e 1.266 (2024), observando-se a tendência ascendente, embora com oscilações pontuais, conforme a Figura 15:

<sup>178</sup> Não existem dados disponíveis sobre o destino do beneficiamento da cana-de-açúcar. Contudo, é importante destacar que a distância entre Novo Hamburgo e Ibotirama é de aproximadamente 14 quilômetros, sendo o último município o local de produção da Weber Haus, cachaçaria artesanal.

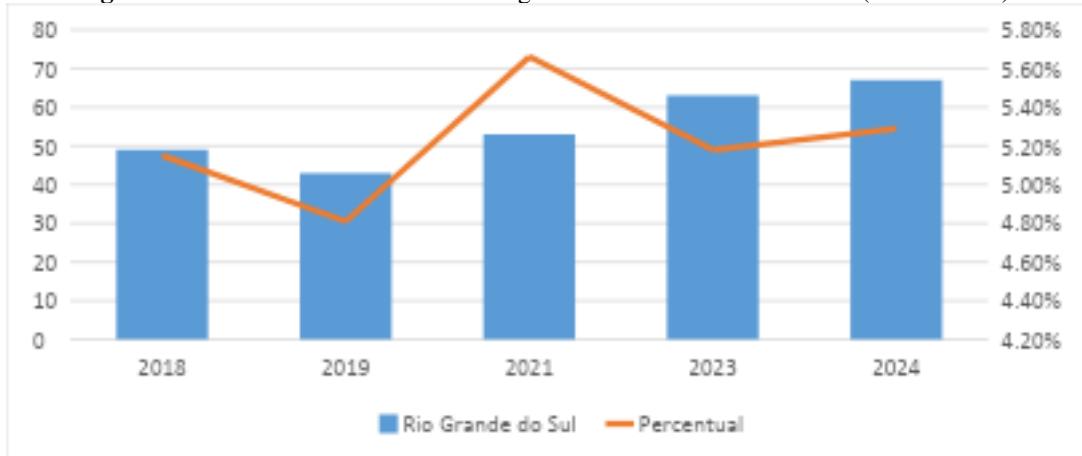
<sup>179</sup> Trata-se da conformação prevista pela Lei Provincial nº 1152/1878 e pelo Decreto Estadual nº 62/1890.

<sup>180</sup> As duas primeiras publicações ocorreram nos anos de 2019 e 2020, sendo intituladas “A Cachaça no Brasil: dados de registro de cachaça e aguardentes”. Posteriormente, a obra passou a ser denominada “Anuário da Cachaça”, tendo sido editada nos anos de 2022, 2024 e 2025. Em novembro de 2026, está previsto o lançamento de uma nova edição. Todas apresentam dados coletados no ano anterior.

**Figura 15.** Total de Estabelecimentos Registrados no MAPA (2018 a 2024)<sup>181</sup>.

Fonte: Brasil (2025).

No Rio Grande do Sul, também se percebe variações quanto ao índice de espaços produtores de cachaça registrados no MAPA. Os dados indicam queda de 12,24% no índice de registros entre os anos de 2018 e 2019. Em seguida, o setor apresentou recuperações expressivas, registrando aumento de 23,26% entre 2019 e 2021, e de 18,87% entre 2021 e 2023. Por fim, houve um crescimento de 6,35% entre 2023 e 2024. Conclui-se que, entre 2018 e 2024, houve um crescimento total relativo de 36,73%, conforme a Figura 16:

**Figura 16.** Total de Estabelecimentos Registrados no Rio Grande do Sul (2018 a 2024).

Fonte: Brasil (2025).

Os índices da Figura 16 apresentam o estado alternando da 4<sup>a</sup> para a 6<sup>a</sup> posição no ranking nacional de produtores de cachaça, respectivamente, nos períodos compreendidos entre 2018 e 2021 e entre 2022 e 2024. Atualmente a lista dos 6 primeiros estabelecimentos registrados por unidade da Federação é composta por Minas Gerais (501), São Paulo (176),

<sup>181</sup> Os dados demonstram variações negativas no período, especialmente entre os biênios de 2018 e 2019, com uma redução de 6,00%, bem como entre 2020 e 2021, com uma diminuição de 1,99%. Em seguida, observam-se picos de crescimento, sobretudo entre 2021 e 2022, com um acréscimo de 20,62%. Nos biênios seguintes, a tendência de expansão mantém-se, embora de forma moderada, registrando um aumento de 7,80% entre 2022 e 2023, e de 4,03% entre 2023 e 2024.

Espírito Santo (81), Santa Catarina (73), Rio de Janeiro (67) e Rio Grande do Sul (67) (Brasil, 2025).

O Anuário da Cachaça (Brasil, 2024) também disponibiliza índices relativos aos estabelecimentos produtivos registrados por municípios gaúchos, tendo como principais exemplos Ivoti, Flores da Cunha, Santa Cruz do Sul e Anta Gorda. Não há dados referentes às municipalidades de Três Cachoeiras, Arroio do Sal, Três Forquilhas, Morrinhos do Sul, Mampituba e Torres, o que indica que os engenhos de cachaça desses municípios operam na clandestinidade ou estão em processo de registro perante os órgãos de controle estadual.

Para concluir, percebe-se que a trajetória da cultura canavieira e suas práticas agroindustriais exercidas nos engenhos e alambiques artesanais apresentam inter-relações com as políticas públicas sancionadas a nível federal, estadual e municipal, articulando elementos históricos e sociais. As unidades produtivas familiares são impactadas por diversas normativas, decretos e iniciativas de apoio governamental que visam estabelecer diretrizes sobre boas práticas de fabricação e comercialização dos produtos.

Atualmente, existem indústrias de média escala que beneficiam derivados da cana-de-açúcar, como açúcar, melado, rapaduras e outros. Essas estão majoritariamente situadas em Santo Antônio da Patrulha. Contudo, as usinas, ou seja, indústrias de grande porte (com características outrora determinadas pelo extinto IAA), não são mais verificáveis no espaço estudado, e persistem raros banguês ou engenhos artesanais, pois muitos produtores rurais resolveram investir em outras culturas agrícolas<sup>182</sup>. Ficam algumas indagações: Onde estão os banguês ou engenhos artesanais? Eles ainda (r)existem? Quais são as tradições dos fazeres? Quais são os produtos tradicionais? Essas são algumas perguntas norteadoras dos próximos capítulos.

---

<sup>182</sup> Em relação à atividade agrícola, muitos sujeitos trocaram a cultura da cana-de-açúcar por outras, como a banana, o açaí juçara e o abacaxi.

## 5. ENGENHOS ARTESANAIS: PERSPECTIVAS A PARTIR DE VESTÍGIOS MATERIAIS E IMATERIAIS SUCRALCOOLEIROS

Cada tradição tem sua própria superfície social.

Para encontrar as tradições e analisar a qualidade de sua transmissão, o historiador deve, portanto, conhecer, o mais detalhadamente possível [...].

(Vansina, 2010)

Este capítulo investiga a cultura material e imaterial dos engenhos artesanais, ou banguês, na antiga Torres. Para isso, discute-se, por um lado, as estruturas físicas, com ênfase nos maquinários que marcaram o desenvolvimento da cultura sucralcooleira. Por outro, aborda-se o viés e imaterial, apoiado em memórias que ampliam a dimensão patrimonial do processamento da cana-de-açúcar.

Através de visitas de campo, realizaram-se entrevistas e anotações sobre o espaço. Essas recordações, são instrumentalizadas como fontes vivas, verdadeiros sociotransmissores, os quais registraram as transformações da tradição. Assim, percorrem-se os processos mnemônicos que articulam e conectam as esferas individual e coletiva nos espaços produtivos. Para compreensão do conceito de memória, foram utilizados preceitos de Nora (1993); Candau (2011); Ricoeur (2007); Hirsch (2008); Violi (2014) e Woortmann (2016), entre outros.

Através da arqueologia industrial, a qual associa diferentes tipologias documentais, foram selecionadas e analisadas informações relativas à memória ecoada sobre e no espaço. A fim de compreender o fenômeno do patrimônio cultural, foram averiguados os registros de tombamento de bens realizados pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) e pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico do Estado do Rio Grande do Sul (IPHAE). A seguir, efetuaram-se análises a partir da sistematização e categorização, com a finalidade de avaliar possíveis perspectivas relativas às manifestações materiais e imateriais, ressaltando tanto edificações e equipamentos quanto práticas e saberes.

Explora-se, então, as dinâmicas dos engenhos banguês na Antiga Torres em três perspectivas interligadas. A primeira refere-se às temporalidades históricas, divididas em quatro fases, as quais recorrentemente se intercruzam, dentre elas: introdução da cultura (1770-1865), estágio pré-industrial (1865-1910), industrialização usineira (1910-1990) e, a partir de 1990, os movimentos de resistência da cultura. As duas abordagens a seguir articulam o estudo dos vestígios materiais do espaço produtivo com a análise do saber-fazer transmitido entre gerações.

### **5.1 O engenho como patrimônio industrial: interfaces entre o espaço físico de produção e o saber-fazer**

O início do percurso dos engenhos banguês está associado ao desenvolvimento da agromanufatura dos derivados da cana-de-açúcar, destacando o açúcar e a aguardente no Rio Grande do Sul. Instalados em unidades rurais de pequeno porte, apresentam aparato estrutural para a produção, desde o cultivo até a manufatura, caracterizada pela operação agroindustrial familiar, com produção destinada à subsistência e comércio em pequena escala. Tais práticas eram exercidas predominantemente na faixa que se estendia por Viamão, Aldeia dos Anjos/Gravataí, Santo Antônio da Patrulha, Conceição do Arroio/Osório e Antiga Torres.

A atividade de um engenho (banguê ou tradicional) está associada a técnicas e terminologias específicas relativas aos objetos e ofícios da cultura canavieira, como a aguardente, a cachaça, o melado, o açúcar mascavo e as rapaduras. Esses alimentos sucroalcooleiros apresentados são comuns no cenário espacial estudado. Dessa forma, devemos considerar que o corpo é um objeto social, sendo suas interações com o meio consideradas promotoras de simbologias, símbolos e signos culturais, os quais são mantenedores da estrutura existencial.

O alimento configura-se como um dos elementos estruturantes das dinâmicas sociais, uma vez que nutre e sustenta corpos nas esferas individual e coletiva, ultrapassando a função básica da saciedade ou da nutrição. A presença e a permanência dos sucroalcooleiros estão associadas a uma multiplicidade de fatores, entre os quais se destacam os conhecimentos tradicionais e as práticas produtivas que envolvem sua elaboração, além dos próprios insumos utilizados.

A apreensão desse fenômeno demanda uma análise abrangente da cadeia produtiva, considerando não apenas os aspectos técnicos da manufatura, mas também as dinâmicas socioculturais de consumo. Nesse contexto, é relevante compreender que “o espaço sempre foi o locus da produção. A ideia de produção supõe a ideia de lugar. Sem produção não há espaço e vice-versa” (Santos, 1985), o que reforça a indissociabilidade entre o espaço e as práticas produtivas ali desenvolvidas.

Os insumos sucroalcooleiros, amplamente cultivados, beneficiados e comercializados, desempenharam papel essencial na manutenção da subsistência alimentar e econômica das populações da antiga região de Torres. Essa relevância está diretamente relacionada ao fato de que as mercadorias estão “intrinsecamente atreladas ao dinheiro, a um mercado impessoal e ao valor de troca. Mesmo na forma mais simples de circulação (ligada ao valor de uso), as

mercadorias relacionam-se por meio da capacidade de comensuração do dinheiro" (Appadurai, 2008, p. 20).

É importante considerar que os derivados da cana-de-açúcar, por sua natureza, apresentam maior durabilidade quando comparados a outros alimentos. Ao percorrer o trajeto desses insumos, observa-se não apenas a lógica produtiva, mas também os valores simbólicos e representativos que os acompanham, revelando conjuntos de saber-fazer e tradições que permanecem vivos no cotidiano social. Ao realizar a arqueologia industrial dos engenhos torrenses, não há dúvidas de que o ambiente foi transformado pela industrialização. Segundo Azevedo:

A arqueologia industrial é um método interdisciplinar que estuda todos os vestígios, materiais e imateriais, os documentos, os artefatos, a estratigrafia e as estruturas, as implantações humanas e as paisagens naturais e urbanas, criadas para ou por processos industriais. A arqueologia industrial utiliza os métodos de investigação mais adequados para aumentar a compreensão do passado e do presente industrial (Azevedo, 2010, p. 18-19).

Identificar o “valor cultural dos testemunhos materiais e intangíveis ligados às atividades produtivas” (TICCIH, 2018, p. 11 [tradução da autora]), é essencial, sobretudo em razão dos contextos históricos e culturais que permeiam a agroindústria e ainda reverberam na contemporaneidade. O objeto de estudo, nesse sentido, evidencia a persistência de memórias, tradições, saberes e práticas que permanecem ativos, estabelecendo vínculos contínuos com o passado.

Cabe destacar que os documentos norteadores sobre patrimônio industrial propõem ações de proteção, gestão e valorização dos bens culturais por meio de abordagens transdisciplinares, aplicáveis a distintos legados históricos, incluindo aqueles do campo agroindustrial. A partir de uma análise abrangente dos bens culturais (tangíveis e intangíveis) torna-se viável estruturar políticas públicas, aprimorar práticas de gestão e incentivar o engajamento social na identificação e preservação da memória coletiva.

As referências culturais canavieiras materiais e imateriais estão correlacionadas às dinâmicas de produção coletiva, com emprego de processos e objetos técnicos, sendo o fenômeno reconhecido conceitualmente como patrimônio industrial. O Conselho Internacional dos Monumentos e Sítios (ICOMOS), órgão sobrescrito à Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura (UNESCO), define o conceito de patrimônio industrial:

Compreende os vestígios da cultura industrial que possuem valor histórico, tecnológico, social, arquitetônico ou científico. Estes vestígios englobam edifícios e maquinaria, oficinas, fábricas, minas e locais de processamento e de refinação, entrepostos e armazéns, centros de produção, transmissão e utilização de energia, meios de transporte e todas as suas estruturas e infraestruturas, assim como os locais onde se desenvolveram atividades sociais relacionadas com a indústria, tais como habitações, locais de culto ou de educação (ICOMOS [recurso eletrônico]).

A Conferência Mundial do Comitê Internacional para Conservação do Patrimônio Industrial (The International Committee for the Conservation of the Industrial Heritage, TICCIH), realizada em 2003, estabelece oito áreas de conhecimento<sup>183</sup> e 24 setores temáticos primários. A atividade supracitada está tematicamente relacionada à categoria *Agricultura e Produção de Alimentos* (ICOMOS [recurso eletrônico]). Na composição do conceito, encontram-se os fatores relacionais, espaciais e temporais pertinentes à tradição e identificação<sup>184</sup> (individual e coletiva), como elementos primordiais para a valorização, conservação e preservação do patrimônio industrial.

De acordo com os Princípios de Dublin (TICCH, 2011), metodologicamente<sup>185</sup>, os espaços, territórios ou sítios são plurais. A diversidade é verificada pela multiplicidade de subsídios tangíveis (prédios das usinas, moendas, alambiques) e intangíveis (tradição, música e outras manifestações da cultura canavieira). Ainda, cita-se os registros móveis (arquivos, fornos, tachos, colheres, escumadeiras, enxadas, raspadeiras e outros). Dessa forma, os agentes patrimoniais, em consonância com os elementos informacionais, devem examinar os pontos de vista histórico, tecnológico e socioeconômico, com o objetivo de identificar e conservar as estruturas existentes (Ferreira, 2004). Essa ação é reconhecida pela Carta de Nizhny Tagil (TICCIH, 2003) como arqueologia industrial:

[...] Um método interdisciplinar que estuda todos os vestígios, materiais e imateriais, os documentos, os artefatos, a estratigrafia e as estruturas, as implantações humanas e as paisagens naturais e urbanas, criadas para ou por processos industriais. A arqueologia industrial utiliza os métodos de investigação mais adequados para aumentar a compreensão do passado e do presente industrial (TICCIH, 2003, p. 134).

A proposta envolve múltiplos agentes sociais e distintas áreas do saber, promovendo a articulação entre fragmentos culturais, concebidos como dispositivos de memória, do pressuposto individual à coletividade. Essa articulação busca atribuir valores essenciais à

---

<sup>183</sup> São elas: Documentação e Registro; Educação e Pesquisa; Conservação Patrimonial; Arqueologia Industrial; Arquitetura Industrial; Museus Industriais; Turismo Industrial e Outros.

<sup>184</sup> Para Hall (2006; 2012), o conceito de identidade está atrelado a uma visão unificadora e, por vezes, excludente, frequentemente mobilizada como forma de expressão de poder frente a determinados referenciais ou situações. Ambos os autores destacam, em contraponto, a importância da noção de identidades culturais, concebidas como múltiplas, fluídas e em constante processo de construção. O autor propõe, em substituição ao termo “identidade”, o conceito de identificação, compreendido como um processo relacional e dinâmico, que opera por meio da fruição cultural e social, permitindo aos sujeitos (auto)identificar similitudes e afinidades partilhadas. Assim, neste trabalho, ao abordar a ideia de identidade(s), entende-se esta como um fenômeno vinculado à identificação, ao (auto)reconhecimento e ao sentimento de pertencimento, mediado pelas memórias individuais e coletivas dos agentes.

<sup>185</sup> O documento adverte que “esta metodologia deve priorizar uma contribuição à diversidade de fontes de estudos de experts e de informação e pesquisas nos sítios, estudos históricos e arqueológicos, análise de material ou paisagem e a consulta dos registros públicos de empresas ou privados” (TICCIH, 2011, Item I.4, p. 3-4).

constituição de representações do espaço, dos objetos ou das reminiscências associadas ao processo industrial. Nesse escopo, destaca, ainda, a Carta de Nizhny Tagil:

O patrimônio industrial tem valor social, como parte das vidas de homens e mulheres comuns, e assim fornece um importante sentido de identidade. Possui valor tecnológico e científico na história da manufatura, engenharia, construção, e pode possuir valor estético pela qualidade de sua arquitetura, design e planejamento (TICCIH, 2003, p. 134).

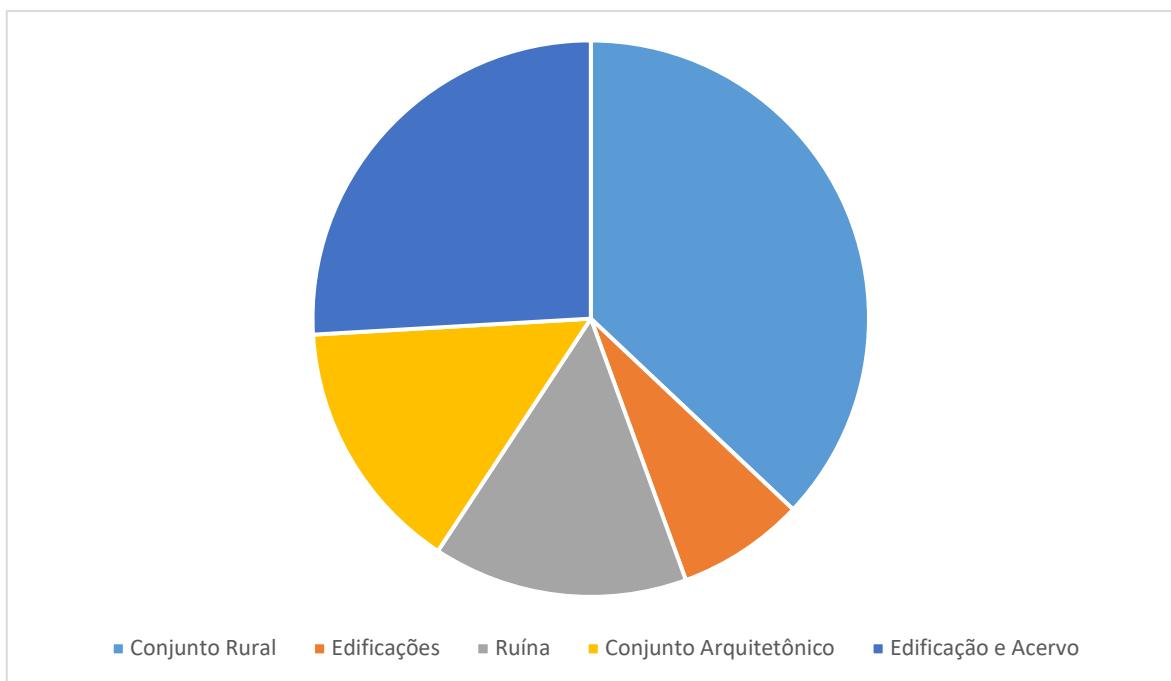
Pensando a nível federal, a Lista dos Bens Tombados e Processos em Andamento do IPHAN, apresenta 1.171 bens tombados. Segundo Jossana Peil Coelho (2021), que realizou um estudo quantitativo, são 42 os itens que evidenciam a presença de bens industriais. Dentre eles estão 14 espaços relacionados a transporte, dois relativos a bens de distribuição e 26 fábricas de transformação, sendo 18 categorizadas como engenhos. Dessa forma, destaca-se que “[...] apenas 3,6% dos bens tombados em nível federal [...] possuem potencial para serem enquadrados, conforme os conceitos anteriormente apresentados, como patrimônios industriais” (Coelho, 2021, p. 36).

Como os espaços industriais classificados como engenhos não estão vinculados diretamente ao tema de investigação da referida pesquisadora, não há informações adicionais. Por conseguinte, analisou-se a Lista dos Bens Tombados e Processos em Andamento (1938–2023) do IPHAN<sup>186</sup>. Entre 1938 e 2013, foram efetuados 23 registros relativos a bens tombados associados a engenhos de cana-de-açúcar e dois de farinha de mandioca. No período mencionado, constataram-se tombamentos relacionados a engenhos, totalizando 23 ocorrências. Dentre esses, 11 casos (47,83%) concentraram-se na década de 1940, e três (13,04%) datam do final dos anos 1930. Os demais 09 registros efetuados ao longo das décadas de 1950 a 2010, evidenciando a continuidade do reconhecimento patrimonial desses espaços ao longo do tempo (Brasil – IPHAN, 2023).

Desses bens, 15 estão localizados na região Nordeste (68%), seguidos pela região Sudeste, que apresenta seis registros (24%). As regiões Norte e Sul contam, cada uma, com um bem tombado. No que tange à classificação da forma de proteção, observam-se diferentes tipologias entre os bens examinados: conjunto rural, ruína, conjunto arquitetônico, edificações com acervo e edificação isolada, o que evidencia a variedade na configuração desses patrimônios, conforme a Figura 17:

---

<sup>186</sup> Para tanto, foram analisados os títulos de identificação do bem e as características de estruturas tombadas, a fim de compreender que variantes são reconhecidas. Outros itens analíticos estão descritos no corpo do texto.

**Figura 17.** Classificação IPHAN.

Fonte: Brasil - IPHAN, 2023. Elaborado pela autora (2025).

Na Figura 17, verifica-se a predominância de registros de conjuntos rurais, especialmente na região Nordeste do Brasil. Os dados demonstram que, nesses espaços, os estabelecimentos industriais se encontram, de certa forma, associados ao beneficiamento de alimentos. Essa relação evidencia a importância da conservação dos saberes e das técnicas tradicionais, os quais se perpetuam de geração em geração, facilitando a transformação de matérias-primas.

Ainda com base na Lista dos Bens Tombados e Processos em Andamento (1938–2023) do IPHAN, foram examinados os 25 registros<sup>187</sup> relacionados aos engenhos. Dessas ocorrências, a partir de buscas correlacionadas, verificou-se que dois não produziam produtos derivados da cana-de-açúcar. Os tombamentos patrimoniais estão classificados em três categorias: Histórico, Artes Aplicadas e Belas Artes. Nesse contexto, há cadastros mistos, resultantes da associação entre as categorias Belas Artes e Histórico, totalizando 13 registros, que corresponde a 56,52% do total. Consequentemente, observa-se um equilíbrio entre os segmentos de Belas Artes e Histórico, haja vista que há cinco tombamentos exclusivos para cada uma dessas tipologias, representando individualmente 21,74% dos registros. Não foram identificados registros vinculados à categoria Artes Aplicadas.

<sup>187</sup> A listagem com os registros pode ser consultada no Apêndice I.

Em seguida, realizou-se a avaliação do agrupamento “Informações do Bem: nome atribuído” e efetuou-se a categorização, visando identificar quais bens materiais foram tombados, conforme ilustrado no Quadro 15. Todos os registros traziam a designação de engenho em sua identificação, além de descrições subsequentes que evidenciaram a inclusão de outros bens inventariados pelo IPHAN, tais como capela e espaço-moradia<sup>188</sup>. A exemplificar “Engenho Freguesia: sobrado, fábrica de açúcar e capela Nossa Senhora da Piedade - Bahia”; “Engenho São Miguel e Almas: casa e capela – Bahia”; “Engenho do Cunhau: ruínas da capela – Rio Grande do Norte” e outras.

**Quadro 15.** Lista dos Bens Tombados e Processos em Andamento (1938 – 2023):

Informações sobre o bem	Quantidade	Porcentagem (%)
Espaço-moradia	0	0,00
Capela	8	34,78
Engenho	1	4,35
Espaço-moradia, Capela e Engenho	7	30,43
Espaço-moradia e Capela	4	17,39
Espaço-moradia e Engenho	3	13,04
Capela e Engenho	0	0,00
Total	23	100,00

Fonte: Brasil - IPHAN, 2023, adaptado pela autora (2025).

A análise dos 23 registros relativos aos espaços associados aos engenhos de cana-de-açúcar revela quatro tendências. A primeira refere-se à valorização dos bens patrimoniais integrados (sete registros), nos quais se destacam distintas dimensões da vida social, tais como espaços-moradia, a prática de fé permitida (capela) e as atividades produtivas (engenho), garantindo “o valor e a autenticidade de um sítio industrial” (Azevedo, 2010, p. 19). Também se observam duas categorias que promovem a integração de elementos patrimoniais: a primeira integra os espaços destinados à espaço-moradia com capela (4 unidades), enquanto a segunda associa o espaço-moradia ao engenho (3 unidades). Nota-se, contudo, que a primeira categoria (espaço-moradia e capela) não contempla os vestígios materiais do espaço de produção, diferentemente da segunda<sup>189</sup>.

De acordo com a Carta de Sevilha, a pesquisa e as ações relativas aos bens vinculados ao Patrimônio Industrial demonstram uma complexidade intrínseca, conforme o espaço de estudo. Inicialmente, ressalta-se a interdisciplinaridade das ciências envolvidas, que resulta na diversificação dos bens passíveis de reconhecimento, englobando aqueles que se apresentam de

<sup>188</sup> Senzalas, casas grandes, sobrados, prédios sociais, dormitórios e alojamentos.

<sup>189</sup> Percebe-se a influência da Esterzilda Berenstein de Azevedo, autora do livro *Arquitetura do Açúcar: Engenhos do Recôncavo Baiano no Período Colonial* (1990), que ressalta que a produção do açúcar possui caráter processual. A pesquisadora destaca que, em decorrência dessa dinâmica, o conjunto do engenho é composto, em geral, por diferentes estruturas prediais, tais como a fábrica (engenho), a senzala, a casa-grande e a capela.

forma integrada. Dessa maneira, configura-se um patrimônio plural, voltado ao reconhecimento da diversidade existente no espaço (TICCIH, 2018).

Retornando às categorias de informações segmentadas a partir das “Informações do Bem: nome atribuído”, identifica-se a denominação somente “Capela” (oito unidades), cuja manifestação enfatiza a relevância social e política da fé católica no Brasil. Essa classificação, juntamente com a categoria “Espaço-moradia e Capela”, soma 13 registros listados. Dessa forma, conclui-se que 56,52% dos bens classificados como engenhos tombados não contemplam os vestígios do espaço produtivo, mas sim outros elementos integrados. Esses fatores não invalidam a ação, uma vez que os espaços de sociabilidade estão previstos no corpus conceitual de patrimônio industrial, como componentes legítimos dos processos históricos de produção e organização do trabalho.

Ademais, destaca-se o único registro relativo ao espaço produtivo, que representa 4,35% do total. Essa ocorrência de menções especificamente vinculadas à fábrica, possivelmente, evidencia uma lacuna na compreensão institucional. Dessa forma, percebe-se que o espaço e a materialidade do engenho são valorizados preferencialmente quando analisados de forma vinculada a contextos simbólicos mais amplos. Tais evidências fazem refletir sobre quais vestígios de memória e experiências cotidianas estão sendo preservados e quais vêm sendo, de certa forma, não valorados em relação aos espaços produtivos<sup>190</sup>. Essas evidências convidam à reflexão acerca de como os artefatos e vestígios das vivências cotidianas são identificados e preservados pela Instituição<sup>191</sup>.

Com o objetivo de compreender e analisar a manifestação do patrimônio imaterial, foi consultado o Inventário Nacional de Referências Culturais do IPHAN. Atualmente, constam 56 registros de Bens Culturais Imateriais, agrupados conforme os livros temáticos: Celebrações

---

<sup>190</sup> Nessa perspectiva existem inúmeros fatores para o não reconhecimento ou valorização de uma perspectiva perante o conjunto patrimonial tombado. Dentre eles, a existência/inexistência do índice; percepções sobre o que identificar e preservar de acordo com cada período; e as devidas transformações culturais perante o conceito de patrimonialização. No passado, é visível a hipervalorização dos índices categorizados como Artes Aplicadas e Belas Artes. Dessa forma, variantes como “capela” são mais referenciadas.

<sup>191</sup> Os estudos sistemáticos mais abrangentes sobre os engenhos e o reconhecimento destes como patrimônio industrial passível de tombamento foram iniciados pelo IPHAN em 2007. O projeto foi intitulado “Ações Regionalizadas: Identificação e Mapeamento de Engenhos”, coordenado pelas Superintendências Regionais dos estados do Nordeste brasileiro, como Pernambuco, Paraíba, Alagoas e Sergipe (Menezes; Muniz; Silva, 2014). Contudo, o único registro cadastrado próximo à data mencionada refere-se aos Bens Culturais da Imigração Japonesa no Vale do Ribeira, localizados em São Paulo e datados de 2013. Estudo similar foi conduzido na mesma década sobre os engenhos situados no Litoral Vicentino de São Paulo, pela Dra. Vera Lúcia Ferlini, professora do departamento de História da Universidade de São Paulo (Ferlini, 2020).

(15); Formas de Expressão (24); Lugares (4) e Saberes (12)<sup>192</sup>. A listagem<sup>193</sup> não contempla registros que possam ser associados diretamente à cultura agroindustrial canavieira, seja em relação aos ofícios ou ao saber-fazer artesanal de seus derivados, tais como rapadura, melado, açúcar e cachaça (Brasil – IPHAN, 2024).

Entretanto, apresenta quatro registros associados às vivências das comunidades envolvidas com o sistema produtivo da cana-de-açúcar. O primeiro é o Jongo do Nordeste, manifestação afro-brasileira que incorpora poesia, dança e música. O segundo é o Cavalo-Marinho, expressão multiperformática realizada durante as festas natalinas. O terceiro corresponde à Ciranda do Nordeste, manifestação cultural afro-brasileira e de povos originários que abrange a poesia popular, a música e a dança de roda (Brasil – IPHAN, 2024). Adicionalmente, destaca-se o Maracatu de Baque Solto, expressão que emerge da formação de orquestras que associam poesia e dança, comuns

[...] ao ciclo canavieiro da Zona da Mata Norte de Pernambuco, especialmente, e às áreas sob sua influência cultural, havendo também apresentações na Região Metropolitana de Recife e outras localidades. Os mais antigos maracatus foram fundados em engenhos, desde pelo menos o início do século XX, por trabalhadores rurais do canavial, cortadores de cana-de-açúcar (Maracatu Baque Solto, 2024).

Em relação à cachaça, sobretudo no que diz respeito a sua aplicação na alimentação, destaca-se o Marabaixo, manifestação popular multiperformática afro-brasileira vinculada à religião católica. Durante as festividades, são oferecidos à comunidade caldos e gengibirras, sendo este último uma cachaça temperada com gengibre. Além disso, a rapadura é listada como um produto típico da cultura sertaneja, comercializado na Feira de Campina Grande. Por sua vez, o açúcar é citado como matéria-prima para a produção de alimentos, conforme evidenciado nas Tradições Doceiras na Região de Pelotas e Antiga Pelotas (Brasil – IPHAN, 2024).

Em âmbito estadual, segundo Coelho (2021), evidencia-se que a chancela do IPHAE é configurada unicamente como registro, desprovida de prerrogativas preservacionistas. Em 2018, constavam 154 referências “entre bens edificados, centros históricos, bens móveis e tombamentos ambientais, como a Mata Atlântica e parques” (Coelho, 2021, p. 43). Além disso, a partir da titulação desses registros, identificaram-se 14 bens vinculados à perspectiva do patrimônio industrial. Ao analisar o Apêndice II<sup>194</sup> (Coelho, 2021, s.p.), observa-se que cinco

<sup>192</sup> Ainda, o meio de busca digital estabeleceu 10 temas com o intuito de organizar o sistema de inventário e facilitar a consulta. Entre esses, encontram-se: Artesanato e Arte Popular (6); Catolicismo Popular (6); Contexto Rural (1); Contexto Urbano (1); Cultura Afrobrasileira e Diaspórica (4); Cultura Alimentar (3); Povos de Terreiro e Matriz Africana (2); Povos e Comunidades Tradicionais (2); Povos Indígenas (4) e Povos Quilombolas (1).

<sup>193</sup> A listagem com os registros pode ser consultada no Apêndice II.

<sup>194</sup> Para saber mais, consulte a Tese de Jossana Peil Coelho, “De fábrica para patrimônio: estudo comparativo da condição de remanescentes industriais no Rio Grande do Sul/Brasil”, de 2021. Disponível em: <https://wp.ufpel.edu.br/ppgmp/files/2022/01/Tese-Jossana-Peil-Coelho.pdf>. Acesso em: 24 ago. 2024.

registros estão associados a bens de distribuição, todos referentes a energia. Posteriormente, foram identificados sete registros indicativos ao patrimônio ferroviário. Por fim, na esfera da indústria de transformação, constam dois registros, vinculados à indústria têxtil e à alimentícia.

Complementarmente à análise dos bens materiais, torna-se relevante considerar as manifestações do patrimônio intangível no contexto estadual. Com esse propósito, foram consultados os bens imateriais registrados no IPHAE. Trata-se de uma ação recente, iniciada em 2023, que totalizou quatro tombamentos, a saber: Sistema Cultural e Socioambiental da Erva Mate Tradicional (2022); Modo de Fazer o Artesanato em Palha de Butiá na Região de Torres (2022); Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano (2024); e Modo de Fazer Cuca Artesanal do Rio Grande do Sul (2025). Observa-se que, com exceção do registro referente ao artesanato em palha de butiá, os demais tombamentos estão associados à produção de alimentos, onde três utilizam derivados da cana-de-açúcar. Contudo, evidencia-se a ausência de registros relacionados aos saberes e fazeres artesanais ligados à produção sucroalcooleira (Rio Grande do Sul – IPHAE, 2022a; 2022b; 2024; 2025)

Entende-se que os movimentos de identificação, proteção e difusão do patrimônio cultural, destaca-se que são orientados por leis, normas e ações ritualísticas conduzidas por agentes do campo social, “[...] com um perfil intelectual definido” (Fonseca, 2017, p. 18). Portanto, as políticas culturais preservacionistas são comumente administradas por profissionais teoricamente chancelados pelo conhecimento teórico-acadêmico, os quais atuam como representantes do interesse público.

Por conseguinte, os bens patrimoniais instrumentalizados por diferentes entes federativos são interpretados como vestígios que operam e mobilizam as memórias por meio da seleção. Por conseguinte, esses mecanismos de ordem política e pública objetivam a evocação de memórias, bem como a preservação das identidades intergeracionais e transgeracionais, constituindo dispositivos de salvaguarda dos bens materiais e imateriais ao longo do tempo (Choay, 2014; Violi, 2014).

Além disso, é importante destacar que os bens reconhecidos e valorizados pela esfera pública não apenas cumprem funções preservacionistas, mas também assumem múltiplos significados simbólicos. Frequentemente esses bens reforçam o “sentimento de pertencimento a uma comunidade” (Fonseca, 2017, p. 35), contribuindo para a legitimação patrimonial. Dessa forma, a noção de patrimônio-monumento vincula-se aos valores históricos e artísticos, comunicando o “sentimento de herança coletiva especificamente cultural” (Fonseca, 2017, p.

55–56). Por meio do uso simbólico<sup>195</sup> dos bens do passado por grupos sociais distintos, é possível consolidar a ideia de pertencimento.

A partir dessa análise, evidencia-se o fato de que existe, a nível nacional, a patrimonialização de engenhos de cana-de-açúcar e seus espaços; contudo, a nível estadual, tais perspectivas não existem. Com o objetivo de compreender o cenário agroindustrial sucroalcooleiro do espaço da Antiga Torres, além da pesquisa documental, foram realizadas visitas técnicas às comunidades para analisar tais perspectivas. A iniciativa buscou entender a influência do percurso na manutenção das tradições. Para tanto, o procedimento envolveu o contato com sujeitos do campo (produtores e demais agentes), a fim de verificar o reconhecimento, tanto individual quanto coletivo, do fenômeno do patrimônio cultural.

Dinâmico e com a natureza viva de transmissão e recriação, manifesta-se pelas práticas, saberes, fazeres e expressões. Portanto, o patrimônio cultural imaterial não é apenas um vestígio e sim um elemento em plena transformação. Adapta-se de pessoa a pessoa, de geração a geração, contudo jamais perde o fundamental: o elo. Neste cenário é a tradição, mais especificamente do saber-fazer. Todos os mestres e mestras apresentavam saberes de um mesmo fim, porém com singularidades.

É justamente nessa diversidade de saberes que se revela a força identitária do grupo. Apesar das variações nas técnicas e nos modos de produção, todos e todas se reconhecem por meio da afirmação “eu sou” alambiqueiro, meleiro, açucareiro ou rapadueiro. Esse é o elemento de valor comum, que exibe memórias coletivas que fundamentam as identidades<sup>196</sup>. A mobilização, a participação e o pertencer a um grupo social ou um lugar, fluem-se por vezes de eventos e objetos simbólicos enraizados na construção e popularização de uma cultura. Através da pluralidade cultural e suas referências, atinge-se as significações dos lugares.

Em 1988, através da Constituição Federal Brasileira, sucedeu a ampliação sobre o conceito do que é patrimônio cultural, reconhecendo a imaterialidade como forma de expressão. Após, através do Decreto 3.551, de 04 de agosto de 2000, foi instituído o Registro de Bens Culturais de Natureza Material. O patrimônio cultural imaterial organiza-se em quatro

---

<sup>195</sup> Os sistemas simbólicos constituem formas de organização que transpassam o âmbito individual e se consolidam coletivamente, expressando a maneira pela qual o ser humano estrutura sua relação com a natureza. Tais sistemas têm como finalidade a criação de “coisas-produto” dotadas de uma intencionalidade funcional: o uso. Cada um desses artefatos carrega significados atribuídos a partir de preceitos estéticos, formais e/ou ritualísticos, revelando os valores simbólicos compartilhados por determinados grupos sociais (Ingold, 2012; 2018).

<sup>196</sup> Diante disso, o saber-fazer artesanal sucroalcooleiro perpetua-se através da transmissão intergeracional, devendo ser, portanto, registrado e preservado. O processo de inventário de bens imateriais define-se através da Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial como um processo “constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história” (Freire, 2005, p. 16), facultando na continuidade dos processos.

categorias de identificação social e exibição: Celebrações, Formas de Expressão, Lugares e Saberes. A dimensão dos saberes engloba os conhecimentos práticos e os modos de fazer transmitidos e fundamentados nas comunidades. Dentre eles, estão os vinculados ao conjunto dos saber-fazer sucroalcooleiros. Para Beatriz Freire:

Este patrimônio cultural imaterial, que se transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade, contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana (Freire, 2005, p. 16).

Assim, Beatriz Freire (2005) considera que o conjunto dos saber-fazer avança além dos preceitos sobre as técnicas operativas, pois, corrobora para a identificação das transformações e permanências dos vestígios do cotidiano. Dessa forma, através do reconhecimento das práticas vivas, torna-se possível a caracterização e valorização dos saberes imateriais, facultando na preservação dos percursos plurais e suas tradições.

Nesse sentido, a valorização dos saberes imateriais poderá estar intrinsecamente relacionada à cultura material, que se expressa por meio dos artefatos apropriados do meio social. Esses elementos, conferem atribuições e significações ao universo de matérias, podendo ser cana-de-açúcar, moenda ou engenho, alambique, tacho, formas de rapadura, carros de boi e outros. Os objetos podem ser compreendidos a partir da utilidade ou significado do observador. Manifesta-se unicamente, por vezes, apenas o valor de uso.

Pomian (1984), Meneses (1992) e Berger & Luckmann (2004), descrevem que o artefato pode revelar apenas seu caráter simbólico, chamado semióforo, ou ainda somar valores de uso simbólico simultaneamente. Esses efeitos se inserem nos processos simbólicos, definidos como modos de significação que apontam para realidades além da experiência cotidiana. Para Pomian (1984), os objetos utilitários, também intitulados “coisas”, prestam-se ao consumo e às necessidades práticas do dia a dia, enquanto os semióforos<sup>197</sup> representam o invisível e o sensível, desvelando significados ao serem observados.

Como já referenciado no capítulo anterior, a manifestação dos banguês no espaço social da Antiga Torres apresenta períodos caracterizados pelas interações entre sistemas de objetos e ações, suas técnicas e fluxos. Em relação aos tempos da cultura canavieira, foram identificados quatro períodos: introdução da cultura (1770 a 1865); pré-industrial (1865 a 1910); industrial usineiro (1910 a 1990) e as tentativas de rearticulação da cultura tradicional (1990 até hoje). Através da cronologia, verifica-se as transformações no espaço em distintos contextos, desde a

---

<sup>197</sup> Marilena Chauí (2000) acrescenta que o semióforo manifesta em sua materialidade a força simbólica, o que confere a esses artefatos um conjunto de valores representativos para as comunidades analisadas

infraestrutura primária (engenho) até a secundária (transportes, comunicação e outros), assim como nos processos sociais, políticos e econômicos entre os distintos sujeitos que operam a cadeia produtiva da cana-de-açúcar.

Referente ao primeiro período, a partir da pesquisa em documentos arquivísticos oficiais, incluindo os Relatórios da Província do Rio Grande do Sul, realizou-se a análise dos índices, como entre 1848 e 1863, conforme apresentado nos **Quadros 16 e 17**:

**Quadro 16.** Demonstrativo Quantitativo de Engenhos (Século XIX).

Ano	Engenhos
1848-1849	21 engenhos
1858-1859	52 engenhos
1862-1863	71 engenhos (açúcar e aguardente) <sup>198</sup>

Fonte: FEE, 1971, adaptado pela autora (2025).

**Quadro 17.** Demonstrativo de Produção (Século XIX).

Ano	Rapadura	Açúcar	Aguardente
1848-1849	200.000 alqueires	--	--
1850	814.000 alqueires	--	723 pipas
1858-1859	200.000 alqueires	81 alqueires	229 pipas
1862-1863	700 centos	800 alqueires	300 pipas

Fonte: FEE, 1971, adaptado pela autora (2025).

Esse aumento está associado à adaptação e consolidação dos grupos imigrantes no cenário social e espacial. Assim, com os avanços nos processos de sociabilidade, surgiram contribuições que introduziram novos conhecimentos técnicos e modalidades de organização do trabalho. Entre as inovações, destaca-se a melhoria da infraestrutura para o desenvolvimento da indústria agrícola conduzida pelo Estado. A avaliação realizada pelo engenheiro civil Frederico Heydtmann, durante 1858 e 1860, indica o emprego de cilindros verticais de pau, ou seja, em madeira, movidos a tração animal, os quais se revelaram extremamente onerosos.

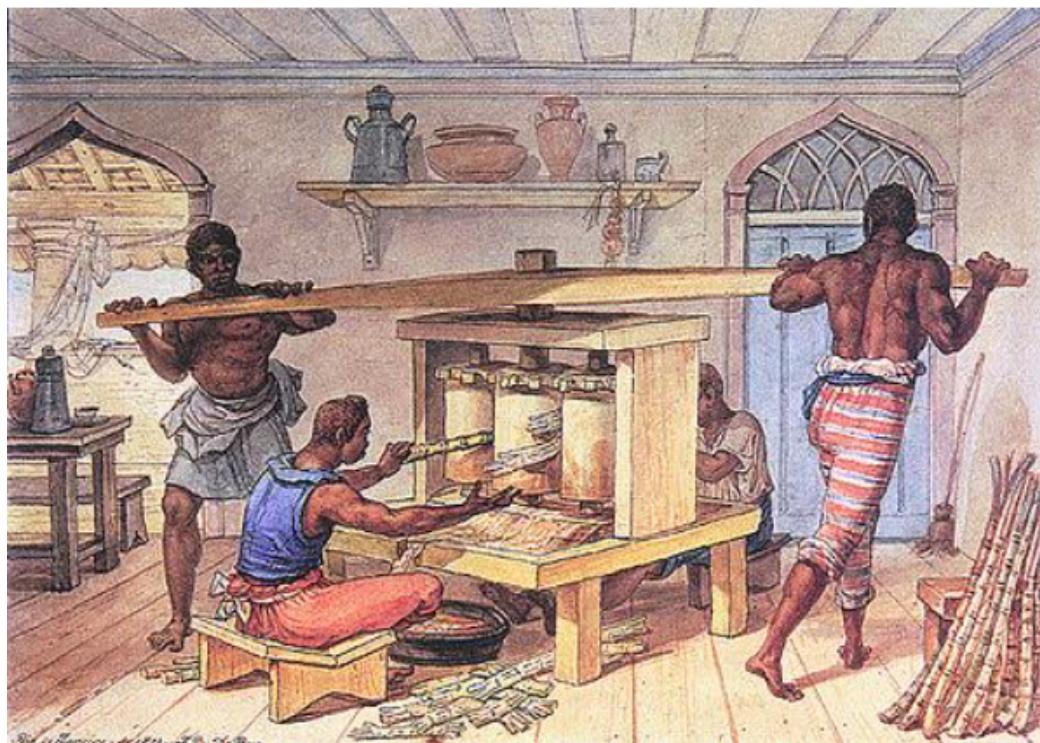
A Figura 18 tem por objetivo oferecer contexto visual ao leitor. Sobre o mecanismo, observa-se que as moendas de pau<sup>199</sup> eram, em geral, compostas por dois ou três cilindros ou rolos, que podiam ser dispostos de forma vertical ou horizontal. Além da madeira aplicada no cilindro, os demais componentes também eram fabricados a partir de madeiras com fibras densas, sendo eles: caixa de sustentação, braço, eixos, alavancas, pregos e engrenagens<sup>200</sup>.

<sup>198</sup> Esse dado conta com informações dos engenhos situados na área total de Conceição do Arroio. Portanto, não oferece informações exclusivas das colônias situadas em Torres.

<sup>199</sup> Até o presente momento não foram encontrados engenhos de pau no espaço-território da Antiga Torres.

<sup>200</sup> Em alguns casos, eram adicionados arcos ou placas de ferro sobre os cilindros.

**Figura 18.** Engenho manual de três cilindros de pau.



Fonte: Debret (1822). In: Enciclopédia Itaú Cultural<sup>201</sup>.

O braço era movimentado por tração humana ou animal, variando assim o tamanho da estrutura. Esse componente permitia a rotação do eixo, oportunizando o movimento das engrenagens da moenda. Ressalta-se que o equipamento e os métodos associados demandavam um contingente maior de trabalhadores e apresentavam baixa eficiência na extração do sumo da cana, ocasionando perdas significativas do insumo para a produção dos derivados<sup>202</sup>. O estudo sobre a agroindústria evidenciou a baixa presença de engenhos equipados com mecanismos hidráulicos (Figura 19 - abaixo).

Apesar dos engenhos acionados por roda d'água<sup>203</sup> apresentarem sistemas tecnológicos mais sofisticados, percebe-se que as moendas de pau com tração animal foram as preferidas pelos lavradores. A escolha possivelmente deve-se ao fato de esses sistemas serem conhecidos e utilizados pelos colonos em seus países de origem. O linguista e folclorista Heinrich A. W. Bunse (1969, p. 76) ao realizar estudos sobre a cultura canavieira, reforça que as moendas

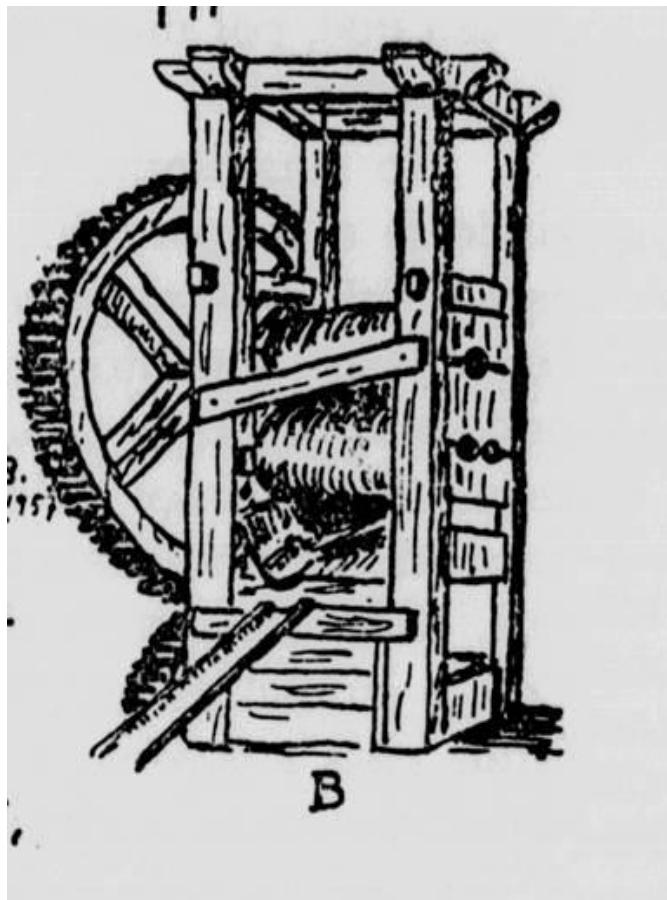
<sup>201</sup> DEBRET, Jean-Baptiste Debret. Engenho Manual que Faz Caldo de Cana. Aquarela sobre papel. 17,60 cm x 24,50 cm, 1822. Instituição devorante: Museus Castro Maya - IPHAN/MinC (Rio de Janeiro, RJ). Digitalização por foto: Pedro Oswaldo Cruz. Disponível em: <http://enciclopedia.itaucultural.org.br/obras/110692-engenho-manual-que-faz-caldo-de-cana>. Acesso em: 11 de abr. de 2025. Verbete da Enciclopédia Itaú Cultural.

<sup>202</sup> AHRS. Fundo Secretaria de Obras Pública. Caixa 8, OP/Maço 15, 1858.

<sup>203</sup> Até o presente momento não foram encontradas moendas hidráulicas no espaço-território da Antiga Torres.

hidráulicas possuem os cilindros verticais e são “[...] movidas por meio de uma engrenagem” que “vem do mastro da roda d’água” e faz girar a “roda de toca a moenda”

**Figura 19.** Moenda Hidráulica.



Fonte: Bunse, 1968, p. 16.

Ainda, a investigação evidenciou que as casas de caldeiras, em diferentes períodos, apresentavam estruturas defasadas, incluindo fornalhas com calorimetria ineficiente e recipientes ultrapassados, o que revela a presença de um sistema inadequado para a preparação do açúcar. Possivelmente, as caldeiras eram confeccionadas em cobre, muito aquém, tecnologicamente, em relação ao utilizado em outras regiões brasileiras, como a caldeira a vácuo, introduzida na Bahia no final da década de 1840. Esse sistema condensa o vapor, evitando a queima dos cristais de açúcar.

Assim, “apenas limitavam-se os cultivadores da cana em preparar a aguardente” (Leão, 1860, p. 57), a qual era importada por Porto Alegre e Rio Grande. Contudo, não há descrição dos alambiques utilizados. Durante a gestão do Presidente da Província João Antão Fernandes Leão, foram executadas ações técnicas para a introdução de novos maquinários. Além disso, devido à incidência de pragas nas plantações de cana-de-açúcar, foi solicitada ao Ministério do Império a remessa de mudas oriundas das ilhas da Reunião e Maurícias. Tais mudas foram

distribuídas aos lavradores, e parcela das gramíneas foram preservadas na chácara do Estado (Leão, 1860).

Consequentemente, verifica-se que o aumento substancial na produção também está associado à consolidação da cultura agrícola, possivelmente decorrente do investimento na qualificação do setor. Os dados apresentados no Quadro 17 evidenciam oscilações, mas também indicam um crescimento progressivo. Embora existam registros que apontam para a produção de aguardente em 1848 e 1849, tais dados não foram divulgados. Nesse mesmo período, foram registrados 200.000 alqueires de rapadura. A partir de 1850, verifica-se um salto na produção de rapadura, e, sobretudo, em 1862 e 1863, o surgimento e crescimento expressivo da produção de açúcar. Tais indícios marcam o avanço qualitativo na cadeia produtiva, refletindo os impactos da transição de tecnologias na cultura.

A associação dos dados apresentados nos Quadros 16 e 17 sugere que o crescimento do número de engenhos e a diversificação dos produtos derivados da cana-de-açúcar não ocorreram de forma aleatória. Além disso, o crescimento do número de banguês evidenciava não apenas a intenção de aprimorar a capacidade produtiva, mas também relativo o fortalecimento da autonomia econômica local<sup>204</sup>. Essas perspectivas foram consolidadas por meio dos investimentos em infraestrutura, tecnologias agrícolas e de mobilidade, como por políticas públicas correlatas, promovendo uma cadeia produtiva mais integrada e eficiente.

Retornando para o objeto, a moenda de três cilindros de ferro, e sua inserção. O estado, após os estudos técnicos e encomenda, recebeu a primeira engenhoca de cana-de-açúcar desse modelo<sup>205</sup> em 1863. A máquina foi ofertada e negada pelo produtor de Conceição do Arroio. Posteriormente, em 1869, por intermédio, novamente, da Secretaria de Negócios Interiores, chegaram outras moendas do modelo citado. Tais registros oportunizam a compreensão do atraso tecnológico agroindustrial canavieiro no Rio Grande do Sul frente a outras regiões do país.

Em relação ao maquinário de maceração de cana-de-açúcar, atualmente são constituídos por engrenagens acionadas por eletricidade, enquanto as caixas de sustentação são confeccionadas com estruturas metálicas (Figura 20). Entretanto, até o século XX, ainda estavam em atividade engenhos rudimentares de três cilindros, fabricados com madeira e, posteriormente, de metal.

---

<sup>204</sup> Também buscava reduzir os custos e encargos decorrentes da importação de materiais provenientes do Nordeste do Brasil.

<sup>205</sup> Exemplar desta moenda foi encontrado, assim como, peças no espaço-território da Antiga Torres.

**Figura 20.** Maceração da cana-de-açúcar com moenda elétrica.



Fonte: Acervo da autora (2024).

Entre as décadas de 1860 e 1870, chegaram ao Rio Grande do Sul os primeiros equipamentos que associavam madeiras de fibras densas e componentes de metal. Em madeira, encontra-se a prensa (caixa de sustentação), esteios (postes verticais), cruzeiro ou concha (traves horizontais de cima), tabuleiro ou mesa (traves horizontais de baixo), assim como os itens de encaixe, cunhas e tarugos. Dentre os componentes metálicos, destacavam-se “os pinos em que se apoiam os cilindros e as placas de ferro sobre as quais estes giram” (Koch, 1969, p. 53), elaborados na Inglaterra, nos Estados Unidos da América e na Alemanha. Existiram dois modelos de moendas de três rolos; o primeiro, mais antigo, era composto por cilindros dispostos em linha. Sobre o funcionamento:

A moenda de cilindros em linha tem a desvantagem de requerer dois moedores. O primeiro introduz a cana entre o cilindro central e um dos cilindros externos, o segundo, colocado do outro lado da moenda, apanha a vara já amassada para introduzi-la entre o cilindro central e o outro cilindro externo (Koch, 1969, p. 53).

A Figura 21 oferece a visualidade da moenda de três cilindros em linha, além dos rolos de ferro, utilizados para tracionar as fibras da cana-de-açúcar dispostos verticalmente.

**Figura 21.** Moenda de três cilindros em linha, Torres – RS.



Fonte: Acervo da autora (2025).

A moenda, não mais em operação, está em uma propriedade familiar localizada em Torres. Datada do século XIX, ela foi adquirida e mantida em operação até meados dos anos 1990. Após, a família trocou para um maquinário contemporâneo, movido a eletricidade. Como muitos outros produtores rurais, a principal fonte de renda não é oriunda da atividade do engenho de açúcar mascavo, e sim da banana. Ainda, sobre o equipamento de maceração, a partir da década de 1880 vieram as moendas com cilindros de ferro, com estrutura triangular, onde:

[...] a cana passa pelos cilindros secundários num só movimento, reduzindo, assim, a mão de obra. O afastamento entre o cilindro central e os dois secundários é regulado por meio de cunhas e peças em forma de meia-lua de tal forma que a cana sofre maior compreensão na segunda passagem que na primeira, ficando, assim, assegurada a extração total de seiva (Koch, 1969, p. 53).

Ambas eram estruturalmente compostas por tambores, eixos e engrenagens em ferro, os demais elementos eram fabricados em madeira (iguais à anterior). Essas moendas apresentavam o braço ou manjara em madeira, que era movimentado por bois. O tamanho era variável e apropriado para os animais andarem em círculo. Sobre colocar o engenho para tocar:

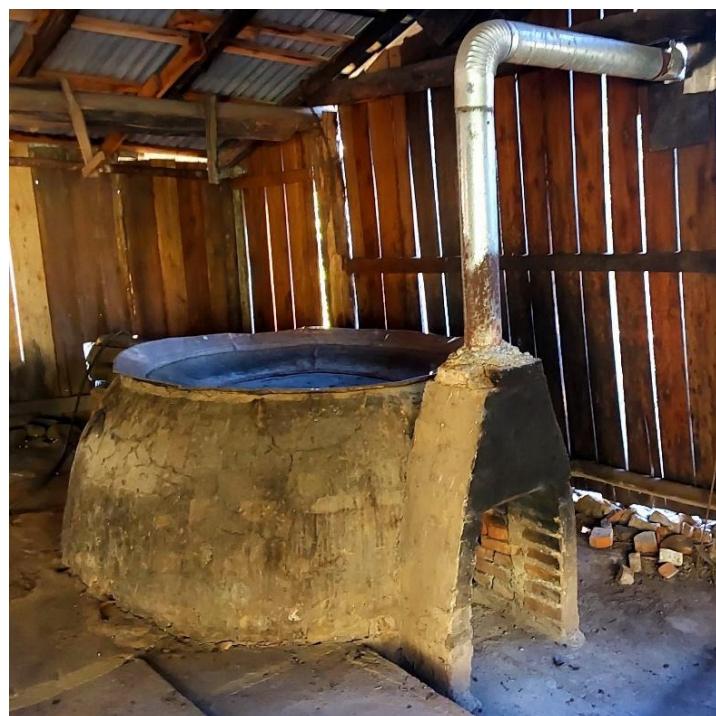
Fazem girar o tambor do meio, mestre, que, por meio de dentes, move os outros dois tambores em sentido contrário. O eixo deste tambor sobressai (pescoço do engenho); a ele está ligada uma longa trave, a bandoleira ou almanjarra, manjara (termo este bastante raro). Nas extremidades da bandoleira temos os brincos ou bonecos em que encaixam os cangueiros com os canzis, entre os quais se prende o boi por meio da

brocha. Como estes engenhos são pequenos, bastam dois bois para acioná-los. Os olhos dos bois são vendados pelos antolhos (Bunse, 1969, p. 75).

O processo de macerar a cana-de-açúcar consiste em colocar o engenho em funcionamento por meio da tração. Popularmente é chamado “colocar o engenho a tocar”, narrativa apropriada no título da presente tese. Durante o movimento das engrenagens e dos cilindros, a cana é conduzida pelo moedor, por meio de um dispositivo denominado “entrada” ou “macaco”. O bagaço, que compreende as fibras da cana-de-açúcar, era separado e encaminhado para a bagaceira. O caldo da cana, também chamado de guarapa ou garapa, escoa por uma calha de madeira e é armazenado em tambores ou “cochos”. A partir desse ponto, diferencia-se a operação técnica conforme o produto a ser fabricado, que pode ser o açúcar, o melado, a rapadura ou a aguardente.

O preparo do açúcar e da rapadura, predominante nos atuais municípios de Três Forquilhas, Mampituba e Morrinhos do Sul, apresenta um processo inicial semelhante. No interior do engenho, costuma-se construir a estrutura do forno (ou fornalha), sobre a qual é fixada a caldeira ou tacho (Figura 22), dispositivo pelo qual o sumo da cana é despejado para ferver até adquirir a consistência de “mel”<sup>206</sup>. Em seguida, utiliza-se uma escumadeira para retirar as impurezas da superfície, e o conteúdo é mexido com uma pá.

**Figura 22.** Fornalha e tacho de açúcar.



Fonte: Acervo da autora (2025).

<sup>206</sup> Esse ponto é o do melado.

Após o ponto em que o melado se forma, verifica-se se está apropriado para a produção de rapadura. A técnica consiste em pegar um pouco do “mel” e colocá-lo em um recipiente com água. Se “solidifica”, o líquido é transferido para um tacho menor. Alguns continuam a mexer até atingir a consistência ideal, momento no qual é transferido para formas de madeira para solidificar. Já o açúcar, continua-se a ferver do ponto de melado até o de açúcar, atingindo assim a consistência ideal, sendo a mistura transferida para o cocho ou tabuleiro<sup>207</sup>, onde é batida até secar, dando origem aos cristais de açúcar escuro, conhecido como ligeiro ou mascavo. Quando a receita não é executada corretamente e a mistura se torna embolada, o produto passa a ser denominado “açúcar de bola”<sup>208</sup>.

Sobre o preparo do melado e da rapadura, no âmbito artesanal, o processo é descrito por pesquisadores e especialistas das ciências agrárias, sendo esses divulgados em manuais acadêmicos e técnicos. A exemplificar, a EMBRAPA e a EMATER-RS<sup>209</sup> oportunizam em seus sites o prognóstico de preparo da rapadura artesanal e ofertam cursos sobre a viabilidade econômica da agricultura familiar. Entretanto, o conhecimento sobre o preparado ainda é transmitido de pessoa a pessoa, na forma oral, por vezes descritos em cadernos de processos e receitas.

Por conseguinte, trata-se de conhecimento tradicional, oriundo do saber-fazer local. Esses não são reconhecidos devido à ausência de processos de identificação e inventário do escopo de produção. As receitas tradicionais contemplam valores simbólicos, como técnicas de preparo com padrões artesanais e insumos provenientes da região. Além disso, os fundamentos de preparo do doce seguem preceitos geracionais. Todos esses apontamentos de transmissibilidade marcam a memória alimentar, na qual o passado legou ao futuro uma tradição: as receitas. Para Dante Laytano (1980) a doçaria gaúcha é:

Os doces caseiros de abóbora, batata-doce ou as tachadas de goiabada ou marmelada. A fronteira com seu arroz de pêssego. E no Nordeste, *Torres, Osório e Santo Antônio com rapaduras, melados ou caldo de cana. É uma importante área açucareira e o ciclo da cana-de-açúcar desempenhou e desempenha importante papel. As rapaduras de coco ou amendoim, as cocadas em vários tipos e desenhos. Puxa-puxa em formatos diversos, coloridos e embebidos, às vezes, em cachaça. Mas a cachaça de Torres, Osório e Santo Antônio da Patrulha é festejada pelo agrado de seu sabor realmente agradável* (Laytano, 1980, p. 143-144, grifo da autora).

<sup>207</sup> No século XIX em madeira, hoje são em aço inox.

<sup>208</sup> No capítulo 6, tais perspectivas serão novamente abordadas.

<sup>209</sup> Sobre o **melado** está disponível em:

[http://dspace.emater.tche.br/xmlui/bitstream/handle/20.500.12287/44751/emater\\_rs\\_44751.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://dspace.emater.tche.br/xmlui/bitstream/handle/20.500.12287/44751/emater_rs_44751.pdf?sequence=1&isAllowed=y). Acesso em: 15 mar. 2023. Alusivo a **rapadura** está disponível em:

[http://dspace.emater.tche.br/xmlui/bitstream/handle/20.500.12287/44752/emater\\_rs\\_44752.pdf](http://dspace.emater.tche.br/xmlui/bitstream/handle/20.500.12287/44752/emater_rs_44752.pdf). Acesso em: 15 mar. 2023.

A transcrição de apontamentos de Laytano (1980) permite compreender que, além da geração do melado e rapadura, é possível, de acordo com a flutuação de receitas, serem produzidos novos sabores, assunto que será abordado no próximo capítulo. A produção da aguardente e da cachaça, predominante nos atuais municípios de Torres, Dom Pedro Alcântara e Três Cachoeiras, apresenta determinadas características técnicas. A começar, como nos demais derivados, é extraído o caldo de cana no engenho. Essa estrutura é conectada ao alambique, porém, em um lugar mais alto. Nos engenhos mais rudimentares, após o processo da moenda, o líquido:

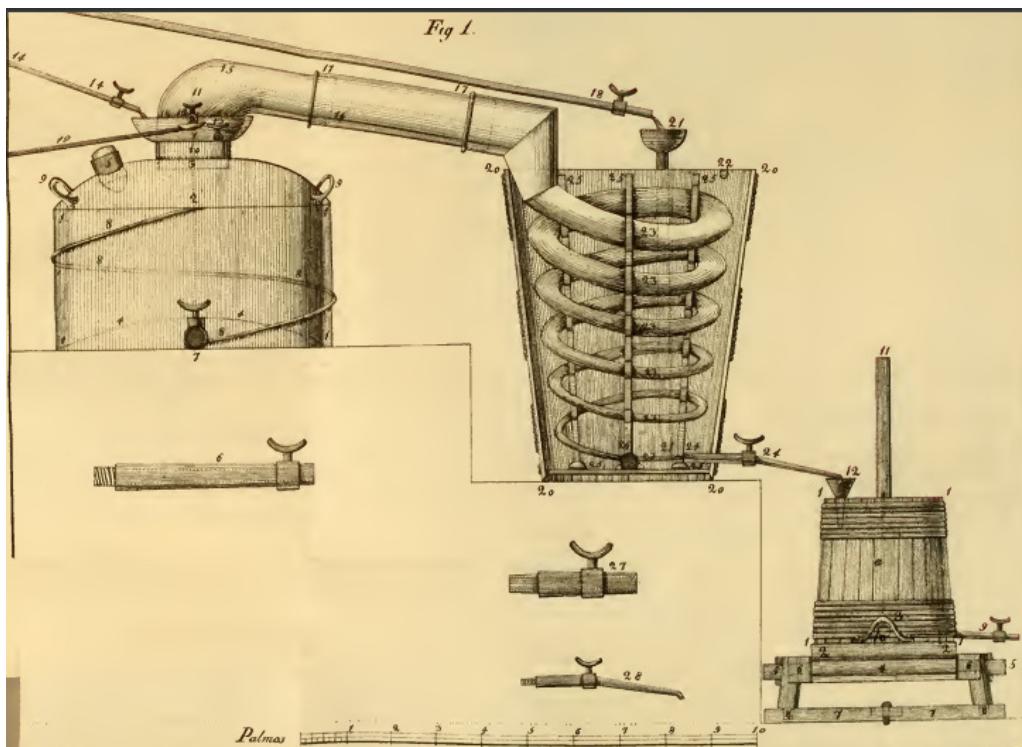
[...] vai por uma calha ou um calhão para uma tina, espécie de um grande tanque. Ali azeda ou ferve, ficando em “ponto de destilação”. Da tina é transferida para o alambique propriamente dito que se compõe da fornalha com a boca da fornalha, e o bojo com as asas. Sobre o bojo assenta o capacete com o braço. O capacete leva na parte superior um argolão ou asa que, por meio da “alavanca de desmontar”, permite levantar o capacete.

No alambique, a garapa “ferve e depois despacha”, produzindo-se a evaporação. Os vapores de álcool sobem para o capacete e dali passam para o braço do capacete. Então começa o processo de esfriamento [...] (Bunse, 1969, p. 75).

O processo mais comum de resfriamento consiste na transferência dos vapores através de um cano (braço), que conecta o capacete do alambique com a serpentina de resfriamento. Essa fica no interior da caixa de água (tina). Os vapores, ao passar pela serpentina, condensam, retornando à forma líquida, destinada posteriormente ao barril (Figura 23 - abaixo). Esse modelo, comumente conhecido como “alambique de tromba”, foi introduzido no Brasil em 1780. Para tanto, “[...] um artífice, vindo do Porto, principiou a fabricá-los, e depois os outros a sua imitação, por causa de grande aceitação que tiveram” (Pereira, 1797, p. 46). Assim, popularizou-se esse modelo de alambique entre os aguardenteiros.

Após o líquido escorrer pela saída da serpentina, realiza-se a análise conforme a fração do destilado. A primeira, corresponde à “cabeça”, que é descartada devido à presença elevada de metanol, atualmente considerado impróprio para o consumo humano. Após, vem o “corpo” ou o “coração”, que é a cachaça propriamente dita, correspondendo de 87% a 92% do líquido extraído. Por fim o “rabo”, que também é desconsiderado por conter compostos voláteis, assim como a “cabeça”. Esse processo garante a qualidade “[...] do destilado pela medida da graduação alcoólica e seu processo produtivo é artesanal” (Scarton, 2011, p. 48). Recolhido o coração, ou seja, a cachaça, é armazenada em pipas.

Figura 23 – Alambique, tina de resfriamento e barril.



Fonte: Pereira (1797).

Dentre os vestígios encontrados está o alambique de Depoente A.1 (09 nov. 2024), o qual apresenta tecnologia similar à mencionada por João Manso Pereira (1797). A respeito do percurso histórico do engenho, ressalta que era de seu avô:

A estrutura ficava nesse mesmo lugar. Só... devido a idade que ele tinha, ele tinha já mais de 100 anos [que] já estava com os velhos, [e por isso] já estava caindo. [...]. Daí a gente decidiu... Eu e a mãe, a gente decidiu desmanchar ele e refazer isso aqui. Antes era engenho a boi, depois a gente colocou engenho mecânico. [...], ficou no mesmo lugar ali... o engenho mecânico, o forno, o alambique, ficaram tudo mais ou menos no mesmo lugar. O tanque de cachaça também ficou no mesmo lugar (Depoimento A, 09 nov. 2024).

O trecho possibilita a apreensão das distintas camadas associativas entre os aspectos materiais e imateriais, especialmente no que tange à continuidade e à adaptação das infraestruturas produtivas. A narrativa, marcada pelo senso de pertencimento à cultura canavieira, evidencia a materialidade do engenho que, mesmo diante da degradação física provocada pelo tempo, foi preservada. Optou-se, ainda, por manter os artefatos em sua localização original.

A permanência de elementos como o engenho, o forno, o alambique e o tanque de cachaça no mesmo espaço físico reforça a conotação simbólica dos saberes tradicionais e de suas práticas, mesmo com a incorporação de novas tecnologias. A disposição semelhante desses materiais permite a fruição da gestualidade por meio do reconhecimento do espaço produtivo,

reafirmando o compromisso com a preservação da memória intergeracional vinculada ao engenho.

A afirmação de que o engenho possui mais de cem anos de existência e a interlocução de que está “com os velhos” manifesta que sua longevidade está diretamente associada ao entrelaçamento de histórias e modos de vida entre distintas gerações. Ao optar por desmontar e reconstruir a estrutura do galpão, a família não rompeu com o passado. Ao contrário, realizou uma ação de preservação e requalificação, transformando determinados materiais com o propósito de manter viva a cultura do saber-fazer relacionada à produção de cachaça e melado. Para tanto, foram também incorporadas novas tecnologias, como a substituição do engenho de tração animal por um modelo eletromecânico. Dessa forma, preserva-se a tradição no espaço da memória.

Portanto, do ponto de vista da materialidade, observa-se um processo de atualização da infraestrutura que respeita a morfologia e a função original do engenho, permitindo enquadrá-lo como espaço-testemunho da cultura sucroalcooleira. No âmbito imaterial, a decisão tomada coletivamente pela família reflete a importância dos vínculos “com e para” a memória do saber-fazer e, consequentemente, da valorização de práticas históricas como fundamento do pertencimento.

Todos esses artefatos foram descobertos durante as visitas de campo à Antiga Torres. No que se refere à representação do patrimônio industrial, enfatiza-se que a pesquisa arqueológica<sup>210</sup> constitui um preceito fundamental para a conservação das memórias. Nesse sentido, o testemunho de atividades contribui para fundamentar a trajetória da agroindústria canavieira, especialmente aos produtos sucroalcooleiros.

A presença de saberes e práticas em um local não convencional do cenário nacional oferece elementos culturais impregnados de significados. A dimensão das tradições mencionadas advém das narrativas sobre os atores que promovem a continuidade dos ofícios, “cujas histórias pessoais e familiares estão entrelaçadas à trajetória dos grupos sociais a que pertencem” (Brasil - IPHAN, 2018, s.p. [formato eletrônico]).

O antropólogo Anjun Appadurai (2008) destaca que devemos observar o espaço social, “pois seus significados estão inscritos em suas formas, seus usos, suas trajetórias. É somente

---

<sup>210</sup> No artigo “Patrimônio industrial como tema de pesquisa”, Cristina Meneguello (2011, p. 1830) esclarece que esses acervos são compostos por suportes em papel e são “[...] ferramentas, têm importância inseparável dos objetos a que fazem referência. São vestígios que permitem compreender técnicas desaparecidas, processos de trabalho, usos e memórias associadas ao patrimônio industrial. São estes documentos e monumentos que dão sentido e permitem compreender os remanescentes industriais porventura existentes, permitindo inclusive informar e balizar eventuais processos de listagem”.

através da análise dessas trajetórias que podemos interpretar as transações e cálculos humanos que animam as coisas" (Appadurai, 2008, p. 05). Ao encontro de tais reflexões está o teórico Stuart Hall. Esse enfatiza como um conjunto ou complexo de representações originárias de valores sociais estabelecem preceitos sobre o eu, o nós e os outros (Hall, 2006). Não há tradição sem manifestação e exame das culturas:

[...] os sentidos e valores que nascem entre as classes e grupos sociais diferentes, com base em suas relações e condições históricas, pelas quais eles lidam com suas condições de existência e respondem a estas; e também como as tradições e práticas vividas através das quais esses entendimentos são expressos e nos quais estão incorporados (Hall, 2006, p. 142).

De acordo com Hall (2006; 2012), os sentidos e os valores culturais emergem das dinâmicas do cotidiano, pois as condições sócio-históricas se ajustam aos grupos e às suas respectivas estruturas. A partir desse conjunto de relações, desenvolvem-se as experimentações da realidade. Simultaneamente, tais práticas repercutem em significações que viabilizam a continuidade das tradições, transformando a cultura em um fenômeno vivo, constantemente renegociado e reconstituído. Assim, a cultura é, primeiramente, o fruto das interações sociais e, posteriormente, se expressa por meio dos modos de viver que incorporam, de maneira orgânica, os valores identitários.

Dessa forma, evidencia-se uma memória coletiva até então não historiografada dos trabalhadores dos engenhos na Antiga Torres, a qual "deve ser considerada como um elemento de referência para entender os espaços de trabalho e as relações que se estabelecem entre a cultura material, a imaterial e o território" (TICCIH, 2018, p. 22). Para dar conta dessa dimensão, a localização, identificação e documentação tornam-se procedimentos-chave, pois possibilitam reconstruir os contextos culturais e históricos relativos à manifestação canavieira.

Nesse contexto, adentra-se na perspectiva da memória, um fenômeno complexo, que interrelaciona percepções e dinâmicas sociais. Apresenta-se através das dinâmicas do lembrar, relembrar e reconhecer, oportunizando a compreensão dos percursos pelos quais o passado se atualiza no presente. Isso deve-se ao fato de que a memória é vivida, e, consequentemente, contribui na construção de uma consciência histórica coletiva. Através de seus processos mnemônicos ativos (mneme) e passivos (anamnesis), e das práticas de retenção e reprodução, emergem as práticas tradicionais alusivas à cultura dos engenhos e moendas de cana-de-açúcar.

## 5.2 Vestígios e Vivências: espaço e memória do saber-fazer canavieiro

A memória manifesta-se por meio de expressões concretas ou abstratas, que promovem a apreensão de experiências suscetíveis de serem preservadas por diferentes gerações.

Compreende-se que o patrimônio material é classificado conforme sua natureza e os valores atribuídos, os quais podem ser de ordem arqueológica, paisagística, etnográfica, histórica ou estética. Por outro lado, o patrimônio imaterial opera com base no reconhecimento dos diversos percursos de vida, bem como dos valores simbólicos e culturais presentes no espaço social (Brasil - IPHAN, 2012).

Nesse âmbito, entende-se que a política de preservação do patrimônio cultural é de natureza extrínseca, e, por essa razão, transcende os mecanismos de proteção a nível estatal. É fundamental salientar que os conceitos de cultura e representação no cenário brasileiro raramente revelam neutralidade, de modo que o patrimônio reflete tensões de ordem política, social, econômica e cultural. Seu reconhecimento envolve vínculos e múltiplas camadas de significados atribuídos tanto às dimensões individuais quanto às coletivas (Fonseca, 2017).

A construção patrimonial evidencia esses elementos por meio de distintos marcadores culturais representativos. Assim, ocorre a convergência entre a materialidade e a subjetividade, isto é, entre os objetos e seus valores. Ao refletir sobre a materialidade moldada pela intervenção humana sobre a terra, é imprescindível considerar a associação entre objeto, espaço e tempo. Quanto à operação “algumas destas manifestações destroem-se e desaparecem, esgotadas na sua funcionalidade e significado. Outras sobrevivem aos seus criadores, acumulando-se a outras expressões materiais” (Silva, 2000, p. 218).

Dessa forma, a dinâmica existencial, em suas manifestações tangíveis e intangíveis ao longo do tempo, fomenta a coesão e o reconhecimento entre gerações, por meio de novas ou tradicionais significações e simbologias. Nesse contexto, a memória, enquanto recurso representativo, expressa não apenas nuances individuais, mas também coletivas. Os dispositivos configuram registros das vivências existenciais, isto é, fragmentos do cotidiano que possibilitam tanto a compreensão quanto a identificação nas dimensões temporais e espaciais. Quando incorporada à pesquisa historiográfica, a narrativa da memória atua como veículo de transmissão de uma visão sobre o passado em direção ao futuro, por meio de sua representação (Bergson, 1999).

O processo mnemônico é cognitivo e pragmático. Ativa-se de forma voluntária, por meio da evocação, e também de maneira passiva, a partir de estímulos sensoriais presentes no ambiente. Essas ações despertam as reminiscências<sup>211</sup> do passado, do que não está presente, na atualidade e no futuro. Na fruição dos modos mnemônicos, estão: lembrar, relembrar e

---

<sup>211</sup> A lembrança é a imagem associada a outra imagem, e, assim, as vivências grupais viabilizam a representação do passado “comum” no presente (Halbwachs, 2004).

reconhecer (Ricoeur, 2007), verbos que, por vezes, utilizam as relações, reações e interações sócio situacionais dos quadros sociais<sup>212</sup> (Candau, 2011).

Os objetos evocadores de reminiscências contribuem para a organização dos espaços de memória, dentre os quais se incluem aqueles relativos à cultura sucroalcooleira. Para Pierre Nora (1993, p. 12) esses artefatos “são, antes de tudo, restos”, isto é, materiais simbólicos que compõem a tradição social. Eles manifestam-se por meio de representações e atuam como mecanismos interconectores do exercício da memória, definidos por Jöel Candau (2011) como sociotransmissores<sup>213</sup>. São empregados como facilitadores para o reconhecimento, transmissão e partilha das reminiscências. Ademais, despertam a atividade cognitiva e a decodificação da informação por meio da exibição e valorização desses mecanismos, elementos imprescindíveis para a preservação da prática nos sítios (Candau, 2011; Nora, 1993).

No livro *Memória e Identidade* (2011), Jöel Candau apresenta ressalvas ao conceito de memória coletiva defendido por Maurice Halbwachs, destacando a fragilidade do pensamento e sua abstração vazia. Por seguinte, defende a existência de processos operacionais distintos entre a história e a memória. Ressalta que a história opera a construção da narrativa por meio do enredo da memória, podendo ou não oficializar um fato. Em seguida, revisa o conceito de memória, compreendendo-a como “subjetiva e representativa”, assim como o de identidade, delimitando-a como um estado social e psíquico. No campo da memória, são apresentadas as retóricas holistas: protomemória, memória e metamemória. As duas primeiras referem-se a qualidades estritamente individuais (não compartilhadas), enquanto a última transita entre o plano individual e o coletivo, compondo um conjunto de representações socializadas.

A primeira, a *protomemória*, é apontada como uma lembrança de baixo nível de consciência, e está conectada ao *habitus*, de Pierre Bourdieu (1989). É a memória procedural e socialmente transmitida, ou seja, é o senso comum incorporado, presente nas vivências cotidianas. É um estado imperceptível, onde reproduzimos “a coisa” sem a consciência de que aquilo é uma memória. A segunda possui um alto nível de consciência, é a *memória evocação*, associada às múltiplas experiências pretéritas vivenciadas voluntariamente no presente. A última, a *metamemória*, é a reivindicação, construção e representação individual que cada indivíduo tece sobre suas lembranças, contribuindo para a construção identitária.

<sup>212</sup> Os quadros sociais, ou grupos identitários: político, religioso, étnico, gênero e outros, apresentam a temporalidade e espacialidade delimitadas, fato que contribui para a representação dos grupos humanos analisados (Halbwachs, 2004).

<sup>213</sup> Ao percorrer o espaço social da Antiga Torres, foram encontrados inúmeros sociotransmissores de memória, os quais são igualmente reconhecidos como: evocadores, artefatos, vestígios e referências do cotidiano da população.

Ainda Candau (2011) explana sobre os objetos evocadores de memória, destacando a contribuição destes na formação de identidades, observando as relações, reações e interações sociossituacionais dos quadros sociais. Dentre os movimentos, está o *mnemotropismo*, ou seja, a aproximação da memória, um estado resultante da crise presentista da contemporaneidade. Por conseguinte, percebe-se a efervescência em torno dos lugares e espaços de memória, revelando uma necessidade social de registrar, comunicar e perpetuar o passado no presente, com projeções para o futuro. Esses espaços funcionam como dispositivos simbólicos que articulam narrativas coletivas e reforçam vínculos identitários. Entretanto, a volatilidade de eventos, coisas, atos e lugares não necessariamente atestam a existência representativa da memória grupal.

Enfim, todo espaço se constitui em projeções sociais que carregam marcas de esforços passíveis de memorialização, os quais, portanto, demandam mediação para organizar a transferência da memória entre gerações. Por meio dos sociotransmissores, é possível analisar as experiências e significados de natureza histórica, utilitária, cultural, entre outras, desempenhando a função comunicativa, ou seja, de transmissão. Essa dinâmica envolve processos de escolha, (re)interpretação e (re)significação, promovendo a estabilidade e a consolidação da memória forte (Candau, 2011).

Mas o que é o presentismo? Hartog (1996; 2014) o considera como uma categoria do regime de historicidade, definindo-o como ferramenta heurística aplicada perante o objeto de análise (tempo, espaço, sociedade). Tem por iniciativa narrar descrições e significações de distintas realidades. É um “quadro de pensamento de longa duração” (Hartog, 1996, p. 132), onde o tempo (passado, presente e futuro) é relativizado e hierarquizado. O regime de historicidade reformula “elementos anteriores da relação com o tempo, para fazê-los dizer outra coisa de maneira [...] e assim exibir a informação. A passagem de um regime a outro conduz a períodos de cruzamentos [...]” (Hartog, 1996, p. 132). É um questionamento do historiador, de suas relações plurais e de desenvolvimento com o tempo social nas três dimensões: passado, presente e futuro. É um instrumento primordial essencial para a historiografia.

Hartog (2014) afirma que existem dois tempos. O primeiro é o da “língua”, o qual se manifesta pela narrativa verbal e escrita das experiências humanas. Já o segundo é o “tempo”, que ampara metricamente as relações na vida social. Salienta-se que ambos transitam nas três dimensões temporais e formam diferentes combinações de análise para o historiador. O modernismo tencionou os vieses do futuro e do progresso, tal qual da experiência e expectativa de que, após diversas crises, sucedesse a ruptura. Em relação ao presentismo, podemos analisar

a fala de Depoente E, que, referindo-se à mocidade de seu pai e à comunidade da Pirataba, salienta que:

[...] ele [o pai] acompanhava o vovô fazendo, mas não teve essa vivência [do dia a dia]. Daí o povo parou, todo mundo parou. Então, quando ninguém deu sequência, nenhum dos meus tios, nem ninguém, pelo fato de ser, eu acho [...] de mora bem no interior. Hoje, a gente tem um carro, fácil de movimentar a mercadoria. Hoje qualquer mercadoria, qualquer coisa que tu produza, hoje tu leva. Como que é que antigamente tu iria levar uma cachaça, de carroça? Antigamente só tinha carroça. Esse movimento de ação, logística, era difícil. Por isso que a gente tinha uma cidade parada e não de vida (Depoimento E - 02 mai. 2024 [inclusões da autora]).

Nesse momento, a ruptura torna-se presente na discussão, sendo as colocações e indagações relativas às realidades pretéritas correlacionadas ao presente. A mestra alambiqueira, por meio da suspensão da prática familiar, ressalta as dificuldades na etapa de distribuição da cadeia produtiva da cachaça. Evidencia a transformação do meio de transporte de tração animal (carroça) para automotor (carro). Assim, torna-se evidente que o espaço social, ou, como destaca a Carta de Sevilha, que “los territorios de la producción son de carácter evolutivo y en ellos se identifican los rasgos básicos que definen las actividades económicas, los procedimientos técnicos y las relaciones de producción de un territorio<sup>214</sup>” (TICCIH, 2018, p. 21). Assim, a memória foi concebida em virtude do afastamento entre o domínio das experiências (passado) e o horizonte das expectativas (futuro). Esse cenário evidencia a crise na trajetória da cultura canavieira, culminando na suspensão. Dessa forma, constituiu-se uma narrativa que foi revisitada e comparada em relação aos sujeitos, ao espaço e ao tempo.

Nas três últimas décadas no século XX, devido às discussões e consolidações referentes aos lugares de memória (Nora, 1993), assim como das leis patrimoniais, transforma-se a ideia de história-memória para a história-patrimônio. A partir daí, todas as manifestações são compreendidas como patrimônio, ou passíveis de sê-lo, devido à crise do presente e das relações com tempo. Nesse regime, o patrimônio é associado à memória, sendo ambos operados pelos vetores das identidades.

Memórias, patrimônios e identidades são difundidos por meio dos instrumentos de transmissibilidade, onde destaca-se a celebração<sup>215</sup>. Conforme Hartog (2006, p. 272), “a

<sup>214</sup> Tradução da autora: Os territórios de produção são de caráter evolutivo e, neles, identificam-se os traços básicos que definem as atividades econômicas, os procedimentos técnicos e as relações de produção de um território (TICCIH, 2018, p. 21).

<sup>215</sup> Houve quatro momentos alusivos à celebração/comemoração na promoção da memória, do patrimônio e da identidade. As três primeiras manifestações comemorativas são de ordem “nacional”, sendo a primeira a religiosa (para a formação da identidade cristã e a memória de Jesus), a segunda são os rituais monárquicos (estado nação/absolutista), a terceira os ritos republicanos (estado nacional/laico). Com a crise modernista e o surgimento do presentismo, percebe-se que a quarta evidência de celebração é “desnacionalizada” e unicamente patrimonial. “Acontece a emergência do nacional sem o nacionalismo” (Hartog, 1996, p. 148). Outros contextos passam a ser referenciados.

memória vale, no mesmo movimento, como uma resposta ao presentismo e como um sintoma deste último. Assim é também para o patrimônio". Para compreender esse fenômeno, é essencial considerar as transformações das categoriais patrimoniais de valoração, tais como valor de uso, valor de arte, valor de novidade e valor relativo, conforme proposto por Riegl (2006).

Em relação aos engenhos, os alambiques e seus subprodutos, podemos relacionar ao valor de uso aos objetos técnicos-produtivos e a fruição do saber-fazer. A partir da funcionalidade, evidencia-se a inserção da prática na atualidade. Ao considerarmos as transformações materiais e imateriais relativas ao sistema produtivo, é possível qualificar os produtos, como a cachaça artesanal. Dessa forma, o conjunto promove benefícios socioeconômicos.

O segundo, o valor de arte, se manifesta pela artesania, e está conexo à transformação da cana-de-açúcar nos derivados. Esses produtos manufaturados apresentam características estéticas balizadas por cores, formas, aromas, texturas e outras concepções técnicas, sendo, portanto, reconhecidos pelas qualidades formais. Contudo, transformam-se com o percurso, levando ao terceiro valor, o relativo. Esse é influenciado pelos padrões e critérios técnicos de distintos sujeitos, reconhecidos pelo exercício da cultura. Portanto, advêm das singularidades nas "formas de operação" que resultam em produtos, caracterizados como cachaça, porém apresentando pequenas variações.

Por fim, o valor de novidade, relacionado às reinterpretações do patrimônio, pode ser exemplificado pelo caso da cachaça, que no passado já foi denominada aguardente. A diferenciação entre os produtos decorre de critérios técnicos e produtivos, com especial ênfase na alcoolmetria, conforme previsto na Lei nº 8.918/1994. Além disso, a Instrução Normativa nº 13/2005 determinou a cachaça como bebida típica brasileira. Por meio do valor de novidade, ocorrem transformações impulsionadas pelo novo, pelo moderno e pelo tecnológico (Riegl, 2006). Todos esses enquadramentos de valor, nas perspectivas individuais ou conjuntas, convergem para as manifestações da memória.

Partindo do princípio de que "uma lembrança ou um documento jamais é inócuo [...]. Essa montagem é intencional e se destina ao porvir" (Gondar, 2005, p. 17), entende-se que são manifestações retroalimentadas. Essas expressões, originárias do indivíduo ou do grupo produtor do fato, ultrapassam as barreiras de situação. Ao longo dos anos, as reminiscências alcançam novas gerações (sujeitos), podendo ser preservadas e difundidas, ou não. Percebe-se, com a análise, fatores de transmissibilidade "inter" e "trans" geracional, enquadramentos comuns da pós-memória.

Marianne Hirsch (2008)<sup>216</sup> define a pós-memória como efemérides coletivas relatadas entre gerações, geralmente na esfera familiar. Para tanto, existem os dois tempos. O primeiro, relativo ao silenciamento, e, após, o de recordação, passível ou não de documentação. No caso do percurso dos engenhos, verifica-se o silenciamento sobre os agentes e o funcionamento dos engenhos artesanais no repertório historiográfico.

Quanto tencionados, o fenômeno manifesta-se por meio da recordação dos sujeitos e de suas narrativas, especialmente quando esses são estimulados a relatar suas experiências. Nesses momentos, os relatos são captados, assimilados, analisados e reinterpretados por indivíduos que não vivenciaram o acontecimento, culminando na transmutação pós-geracional pelo testemunho. Esse, por sua vez então, é narrado e transmitido a outras pessoas, seja pela via oral ou escrita, perpetuando memórias que atravessam gerações.

Diversas considerações são aventadas sobre o conceito. Para Patrizia Violi (2014), a pós-memória se desenvolve a partir de duas máximas de transmissibilidade: a intergeracional e a transgeracional. A primeira é intencionalmente transmitida através do repertório de reminiscências aos grupos, podendo ser de outras gerações. Logo, esses ouvintes se apropriam da experiência ao adotar a narrativa da memória. Nesse agrupamento, a transmissibilidade não se dá apenas pela narrativa oral, mas também recorre a outras formas representativas, como a imagética e a escrita. Assim, os vestígios memorialísticos atuam como agenciadores da experiência do passado, que, deslocado no tempo, permite a construção simbólica da cultura canavieira. Entre as experiências intergeracionais, sobressai-se o diálogo entre o Depoente B.1 com sua filha, Depoente B.3, sobre a cachaça gourmet:

**Depoente B.3:** É, que tu vendia na feira, que tu dizia que era uma cachaça diferente, tu dava pros clientes experimentarem e todo mundo gostava. O que que era o segredo? Ele custou pra contar o segredo até pro meu marido.

**Depoente B.1:** Eu tinha que botar o nome naquela cachaça, porque [o povo] comprava. É isso aí, ele chegava, tem a cachaça gourmet? Tem. Então, vou levar.

**Depoente B.3:** Mas o pai não botava umas bolinhas de açúcar na fermentação, pra ela ficar mais suave? Eu perguntei uma vez pro pai o que o pai fazia na cachaça, que ela era diferente. Não botava umas bolas de açúcar assim na guarapa?

**Depoente B.1:** A mãe (Depoente B.2) que fazia a cachaça gourmet.

**Depoente B.3:** Na tina, não era? Não botava?

**Depoente B.1:** A mãe que fazia a cachaça gourmet, eu [não sei]<sup>217</sup>.

**Depoente B.3:** A mãe fazia a marisqueira.

**Depoente B.1:** Também.

**Depoente B.3:** Tinha diferença, porque tinha a pura, a marisqueira e a gourmet.

**Depoente B.1:** Eles achavam bom, mas era mais caro, né? Mas eles não queriam, porque era mais caro, mas muito boa.

<sup>216</sup> O estudo de Marianne Hirsch é referente à memória traumática do holocausto. Contudo, pode ser aplicado a memórias silenciadas, de grupos não reconhecidos pela historiografia existente.

<sup>217</sup> A Depoente B.2 (Depoimento B, 09 nov. 2024), sua esposa, comentou que não realizava a feitura dessa cachaça, que era ele que fazia.

**Depoente B.3:** Eu acho que era as baguinhas de açúcar que o pai botava na tina (Depoente B.1; Depoente B.3. Depoimento B, 09 nov. 2024).

A fala remete ao aprendizado da Depoente B.3 sobre o método de produção da cachaça gourmet, que, conforme a referência, corresponde à cachaça adoçada<sup>218</sup>. Nas vivências no engenho, ela aprendeu que, para se obter o produto, era indispensável a inserção de “bolinhas ou baguinhas” de açúcar na tina de fermentação. A bebida era elaborada pelo pai, que transmitiu seus conhecimentos à Depoente B.3 e aos demais filhos, orientando-os no processo de produção. Além disso, o mesmo depoimento revela, em outro trecho, sobre a rotina na roça, especificamente sobre o enfeixamento da cana-de-açúcar:

**Depoente B.3:** Eu só juntava as pontas e no começo fechava as pontas, depois não fechava. Mas o pai reclamava que não fechava direito. [...].

**Depoente B.1:** Fechava cana. [...]. As canas tortas, era tudo virado contra a pessoa, assim ó [aponta que os colmos devem ficar para o mesmo lado], todas elas. E mais pra lá, no mesmo fecho, ficava direitinhos, tudo pra lá, direita. E quando tava terminando puxa o feixe, apertava, não tava chegando com força pra dentro, mas apertava, e eu tava nas costas do outro. [...]. Porque como é que era, [eu] carregava o carro lá, se ia, torta pra cá e pra lá [não dava certo].

**Depoente B.3:** É, eu apertava o máximo que eu podia, mas não tinha força. E o pai vinha, apertava mais um pouco, o pai ou outras pessoas, mas acho que era mais o pai, né. O mano mais velho também né. O Ricardo já pegou a época da feira. O Silvio eu acho que fazia também (Depoente B.1; Depoente B.3. Depoimento B, 09 nov. 2024).

A Depoente B.3, ao narrar suas experiências de infância, recorda o enfeixamento da cana-de-açúcar, conforme a Figura 24:

**Figura 24.** Feixos e canas enfeixadas.



Fonte: Acervo da autora (2024).

<sup>218</sup> A cachaça adoçada segue os padrões técnicos estabelecidos para a bebida, porém “[...] contém açúcares em quantidade superior a 6 g/L (seis gramas por litro) e inferior a 30g/L (trinta gramas por litro), expressos em sacarose” (Brasil, 2005, p. 01).

Embora conhecesse a técnica, a Depoente B.3 não conseguia executá-la plenamente, por falta de motricidade, pois conforme a narradora “[...] eu não conseguia apertar, daí depois o pai vinha e apertava mais e botava no ombro e levava pro carro” (Depoente B.3. Depoimento B, 09 nov. 2024). Através dos excertos da narrativa, observa-se a dinâmica do engenho e do alambique, envolta em tradições familiares, transmitidas de geração em geração.

Isso porque, o Depoente B.1 aprendeu sobre as técnicas com seus pais. Ao lado de sua esposa, Depoente B.2, também proveniente de uma família que trabalhava com a produção de derivados da cana-de-açúcar, ensinaram a Depoente B.3 e os demais filhos. Dessa forma, o conhecimento tradicional, através da instrumentalização das narrativas de memórias, foi deliberadamente repassado aos mais jovens. Assim, entrelaçam-se as temporalidades e os sujeitos, representados na convivência entre pais e filhos, tanto no engenho quanto no alambique.

Quando a memória é evocada em suas dimensões tangíveis e intangíveis, observa-se a sobreposição de diversas camadas situacionais. Essas abordagens analíticas foram reforçadas pelo método de entrevista aplicado, que adotou a forma coletiva. Dessa maneira, evidencia-se o diálogo e a reflexão dos narradores acerca dos acontecimentos e de suas características técnicas. Consequentemente, a fruição desses momentos possibilita a consolidação da memória intergeracional.

Ainda no âmbito da pós-memória a manifestação transgeracional baseia-se na transmissão de representações implícitas e inconscientes que se estabelecem nas relações e vínculos, muitas vezes, para além do ambiente familiar. Em geral, esses processos expressam-se por meio de narrativas, frequentemente afetivas, que reverberam silenciosamente na constituição do sujeito receptor da informação. Por vezes, a memória se apresenta de forma horizontal, por intermédio da requalificação do fato transmitido do narrador ao receptor, portanto, é (re)interpretada, reescrita e eventualmente cancelada pela “transgeracionalidade”.

Dentre essas representações, destacam-se os vestígios memoriais afetivos. Trata-se de objetos que expressam uma valoração simbólica psíquica-emocional. No contexto da presente pesquisa, esses elementos estão diretamente relacionados à atividade dos engenhos, ou seja, operando como testemunhos do percurso histórico da cultura canavieira. A esses vestígios somam-se uma camada adicional de valor, o afetivo, oriundo das reminiscências de histórias do cotidiano, seja de forma direta ou indireta, transmitidas pelos indivíduos detentores. Em meio os objetos que despertam memórias, está o braço do engenho tocado a boi, que pertencia ao avô da Depoente E, que ao lembra de sua infância:

Tinha maquinário de engenho. Hoje a gente tem um resquício, só tem um resquício de engenho do vovô. Um pedaço da madeira [...] que gira em torno do eixo que o boi tocava [o engenho]. Tem o pedaço porque ela serviu, usando de esteio para o galpão, para suportar o galpão. E quando quebrou, o pai ia jogar fora. Ela tem 1,5m, acho, de altura. E eu peguei para mim. É a única peça que eu tenho que era do vovô (Depoente E, Depoimento E, 02 mai. 2024).

Aqui se evidencia a memória afetiva do objeto que representava, para além do engenho, o avô, imbuída de outras conotações de valor associadas. Dentre elas, destacam-se o sistema de produção do engenho, operado por um braço articulado movido a tração animal, o fim da operação da agroindústria e o reuso da peça para outra finalidade. Por fim, ocorre a ressignificação do objeto, dotado de valores simbólicos e representativos, que vincula a mestra alambiqueira à tradição familiar. Em exibição na Cachaçaria, o objeto cumpre a prerrogativa de ser exposto ao olhar, visando transmitir essa memória (Figura 25). O teórico Guillaume (2003), enfatiza que o ato de guardar artefatos ressoa o passado no presente. É transcendental, sendo o valor a memória, muito além de testemunho de vida, pois presentifica emoções e afetos.

**Figura 25.** Braço de Engenho.



Fonte: Acervo da autora (2024).

Essa ressonância afetiva e simbólica do objeto encontra continuidade na narrativa da Depoente E, que se apropria do percurso histórico do engenho e do alambique de cana-de-açúcar não apenas como uma herança familiar, mas como expressão de um patrimônio coletivo

vivenciado pela comunidade. Ela ressalta que “[...] A gente tinha muito engenho antigamente, e já não tem mais. Aí, a gente [...] veio fazer, [pra] relembrar esses velhos costumes que a gente tinha aqui na região. E buscar de volta a história da cachaça. [...]. Então vamos resgatar isso” (Depoente E, Depoimento D, 02 mai. 2024). Percebe-se, assim, a presença de uma memória transgeracional.

Trata-se de uma memória psíquica-emocional, da mesma forma que “[...] projeta o passado no presente. Ela, [a memória] numa perspectiva de tempo, é constantemente acionada e atualizada. O tempo e espaço são acionados, emergem recorrentemente, atualizados” (Woortmann, 2016, p. 66). Dessa forma, mais do que compartilhar lembranças herdadas de gerações anteriores, ela incorporou o valor da tradição e do saber-fazer, transmutando essas memórias em prática viva, o que culminou em sua atuação como mestra alambiqueira.

Todas as reminiscências e suas significações foram constituídas a partir da conexão interlocutor-receptor, ou seja, da transmissão oral das narrativas sobre as experiências com a cultura da cana-de-açúcar ocorridas em Antiga Torres. Para Maurice Halbwachs<sup>219</sup> (2004), pelo exercício da memória “nunca estamos sós”. Isso porque a lembrança de si (pessoal) está inserida em um espaço ou grupo social (coletivo). Muitas vezes podemos não ser o interlocutor da reminiscência, e mesmo assim, a narrativa comunicativa citar fatos que não presenciamos, e mesmo assim nos sentimos representados.

Ellen Woortmann (2016, p. 59), ao discorrer sobre as práticas de memória, aponta que “o saber é configurado pela sociedade, família, escola, grupos sociais, introjetado, inculcado no indivíduo, nele sedimentado e posteriormente por ele reproduzido”. Desse modo, o conhecimento é estruturado por instâncias coletivas que se (re)produzem a partir dos mecanismos de memória. Por meio de um processo seletivo aplicado a esse repertório comum, difundem-se as tradições e os saberes, os quais moldam tanto a constituição das identidades quanto a contínua metamorfose do fenômeno. Nos depoimentos também se observam distintas instâncias de representação, manifestadas pela oralidade e, quando aplicável, acrescidas de componente material. Inicialmente, os interlocutores definiram o que narrar, bem como a maneira de narrar. Estabeleceram valores através de projeções acerca de um dado testemunhado ou reconhecido.

Entende-se por representação a interação causal entre o elemento gerador e seu receptor a partir de referências hipermidiáticas. Essas referências viabilizam a construção, a interpretação e a recriação do real vivenciado (Pesavento, 2006). Nesse contexto, o vestígio

---

<sup>219</sup> Para o autor, a memória é um conceito que apresenta duas vertentes: individual origem/neurológica/autobiográfica) e social/histórica (coletiva e de coesão social).

representativo propicia a cognição e a semântica do “dar-se a ler”, permitindo que “o ausente se faça presente”. Essas manifestações podem emergir em configurações epistêmica, simbólica ou estética, revelando a multiplicidade de formas expressivas. Consequentemente, expressam índices formados por signos, símbolos ou sinais que, ao serem captados pelo observador, açãoam a memória e produzem (ou reformulam) sentidos e significações orientadoras da representação. Assim, a seleção do que revelar configura uma expressão simbólica (Burke, 2008); neste caso, práticas cotidianas sobre a cultura canavieira.

Em relação à representação do patrimônio (agro)industrial, reforça-se que a ação de pesquisa histórica é um preceito fundamental de conservação e difusão. Nesse sentido, o testemunho de atividades extintas ou operantes contribui para a fundamentação histórica da agroindústria canavieira, principalmente na geração dos derivados. A presença do conjunto dos saber-fazer açucareiros em uma região considerada não tradicional no cenário nacional oferta signos culturais embriagados de simbologias. A diversidade e criatividade cultural humana, portanto, são voláteis, sendo balizadas pela expressão, individual e/ou coletiva. Isto deve-se pois em relação ao hábito “[...] a tradição sempre tem um caráter normativo “vinculante”” (Giddens, 2002, p. 136), ou seja, através de procedimentos comuns.

Assim, a tradição manifesta-se através da narrativa, dos processos e práticas produtivas, representações e transformações do grupo, sem perder o reconhecimento do fenômeno. Conforme Giddens:

A tradição está ligada à memória, especificamente aquilo que Maurice Halbwachs denomina “memória coletiva”; envolve ritual; está ligada ao que vamos chamar de noção formular de verdade; possui “guardiães”; e, ao contrário do costume, tem uma força que combina conteúdo moral e emocional (Giddens, 1991, p. 81).

Dentre os elementos mobilizadores e definidores da tradição estão os processos ritualísticos, de abrangência constante, os quais resguardam as experiências através da repetição comum pré-definida pela sociedade pertencente. A memória, no âmbito coletivo, expressa-se através das narrativas no campo social, onde “a oralidade e a tradição estão intimamente relacionadas” (Giddens, 2002, p. 29).

Ao pensar no espaço da Antiga Torres, se verificam ocorrências de fazeres e saberes sucroalcooleiros, como a aguardente, a cachaça, o açúcar mascavo, o melado e as rapaduras. Singulares manifestações, historicamente, são associadas ao desenvolvimento do espaço, que ainda hoje presentes em distintos grupos. Percebe-se tais evidências sobre a produção de melado e rapaduras através dos relatos ofertados à pesquisadora portuguesa Naidea Nunes, na elaboração da tese “Outras Palavras Doces”.

Dentre as falas alusivas à tradição está a do produtor Nery Nunes Silva, descendente de portugueses, que enfatiza que o engenho começou com seus bisavôs, sendo transmitido o saber-fazer de geração para geração, reforçando que “[...] isso aí já vem de tradição” (Nunes, 2010, p. 338). Outro artesão açucareiro é Simão Gomes Tomás, produtor de cachaça e melado em Santo Antônio da Patrulha. Ao se referir ao percurso do saber-fazer, referência:

*Como é que chama o trabalhador que sabe ver o ponto e fazer melado, açúcar? Tem um nome, mas esse nome também me fugiu... açucareiro. Não diz mestre de açúcar? Não. Mestre já é de outra coisa. Açucareiro. Então, açucareiro faz o melado, o açúcar e a rapadura? Não, a rapadura é o rapadureiro. E tem meladeiro que faz o melado e açucareiro que (p. 355) faz o açúcar. Chama rapadureiro? Até Santo Antônio é conhecido como o rapadureiro. E o que faz a raspa chamam de raspeiro. Dizem vai comer a raspa do raspeiro. O senhor é raspeiro? É (Nunes, 2010, p. 355–356 [em itálico as perguntas da entrevistadora]).*

A percepção experiencial e subjetiva do tempo é constatada nesse trecho pelas escolhas representativas como instrumento cognitivo receptor e condutor das operações das imagens mentais, alusivas à sua infância, família e comunidade. A memória é autônoma e conserva em si, subjetivamente, o passado. O processo de reconhecimento da matéria procede das lembranças-imagens e percepção, ajustando-se ao presente. Por conseguinte, a lembrança-imagem interage com a lembrança pura e a percepção, combinando o passado e o presente (Bergson, 1999).

Portanto, as reminiscências são resultantes do acúmulo de informações, as quais são fluídas e mutáveis. As palavras ditas pelo depoente advertem sobre as distintas formas de produção, sendo possivelmente influenciadas por variantes culturais das famílias portuguesas açorianas, também podendo ser consideradas como etnicidade. O conceito exalta “[...] um processo de seleção de traços culturais dos quais os atores se apoderam para transformá-los em critérios de consignação ou de identificação com um grupo” (Poutignat; Streiff-Fenart, 1998, p. 129). Portanto, os valores ou traços tradicionais são escolhas que atribuem e demarcam as identidades, sejam estas individuais ou coletivas.

A memória, em sua vicissitude perceptiva, oportuniza a formação de representações sobre o espaço. Por outro lado, um dos vieses do fenômeno cultural possibilita que os agentes sociais ordenem distintamente as percepções sobre o espaço. Para a historiadora gaúcha Sandra Pesavento, “a representação envolve processos de percepção, identificação, reconhecimento, classificação, legitimação e exclusão” (Pesavento, 2008, p. 40). Para compreender o funcionamento do conceito de representação, cabe ao pesquisador investigar grupos que, por vezes, exibem a “situação pluriétnica dada e descrever o campo de saliência dessas identidades nas diversas situações de contato” (Poutignat; Streiff-Fenart, 1998, p. 117).

Indo ao encontro de tais contextos, o Depoente A.1 relata que, quando criança, a cana-de-açúcar era a principal economia da família, assim como da comunidade de Dom Pedro Alcântara:

Sei lá, naquela época era muita cachaça, não sei como é que pode, era muita cachaça que era feita. Esses morros aqui, era tudo tapado de cana. Era só cana. [...]. Era cana, muita cana. Hoje, esse morro aqui pra cima e pra lá, era tudo tapado de cana. Era muita cachaça (Depoente A.1. Depoimento A, 09 nov. 2025).

Assim, tais percepções perpetuam-se por mecanismos de transmissibilidade. Igualmente compreendido como difusão da cultura, trata-se da ação “promotora e oportuna para as manifestações culturais locais e de conhecimento informacional e histórico-cultural” (Da Silva; Pinho, De Queiroz, 2022, p. 1). A identificação dos signos culturais distintos entre membros da comunidade ou espaço classificam e promovem categorias de acordo com a origem do sujeito e suas interações sociais, com culturas anteriores e posteriores, as quais ocasionam flutuações nas manifestações. Portanto, as identidades podem ser grupais e balizadas pelo tempo, espaço e sujeitos, ou seja, construídas a partir dos do eu, do nós e deles (Poutignat; Streiff-Fenart, 1998).

Ao analisar a chegada dos colonos alemães à Antiga Torres, em 1826, bem como de outros grupos estrangeiros, constata-se que foram confrontados com variáveis próprias do novo espaço, como os modos de subsistência. Segundo Milton Santos, o saber prático original desses migrantes difere daquele vigente no lugar de chegada: “a temporalidade introjetada que acompanha o migrante se contrapõe à temporalidade que no lugar novo quer abrigar-se no sujeito. Instala-se, assim, um choque de orientações, obrigando a uma nova busca de interpretações” (Santos, 1994, p. 41).

Na região, os colonos (re)aplicaram a policultura agrícola, com maior destaque às lavouras de cana-de-açúcar para a fabricação da aguardente, melado, açúcar mascavo e rapaduras. Logo, a partir dos conhecimentos agrícolas já existentes, os teuto-imigrantes apropriaram-se das técnicas portuguesas e originárias, reproduzindo-as. Ao longo do percurso, criaram novas denominações, relativas aos objetos, métodos e técnicas.

Walter Koch (1969), no estudo “Notas etnológicas sobre a moenda de cana-de-açúcar nas colônias alemãs no Rio Grande do Sul”, confirma a inserção de referências terminológicas germânicas para designar partes do maquinário. A exemplificar a própria moenda, que era chamada de *Zuckrohrwals*. Segundo o autor, tais expressões originam-se da “linguagem da técnica de construção” (Koch, 1969, p. 56). Entretanto, não foram encontradas na atualidade tais expressões. Enfim, as tradições se transformam.

No âmbito das práticas tradicionais, destaca-se a produção artesanal de açúcar. Constatase que, no espaço social investigado, são empregadas duas técnicas distintas para sua obtenção. A primeira é a “da garapa aquecida no tacho”, voltada à produção do açúcar mascavo, resultando em grânulos mais escuros e espessos. A segunda corresponde ao método de purgação, responsável pela elaboração do “açúcar branco”, cuja origem se associa a uma multiplicidade de saberes, incluindo os conhecimentos dos povos originários. Evidencia-se, assim, a variação presente no saber-fazer tradicional. Esse fenômeno decorre das condições de experiência específicas de cada indivíduo inserido no espaço social, sendo, portanto, imprescindível a identificação das manifestações tanto no plano material quanto no imaterial para a ativação da memória das moendas de cana-de-açúcar na Antiga Torres.

Para concluir, a investigação dos engenhos artesanais e de seus diversos processos de beneficiamento revela um universo agroindustrial caracterizado por camadas relativas à tradição enquanto saber-fazer e seu percurso histórico. Do ordenamento espacial, que vai da roça e cultivo da cana-de-açúcar às instalações (moendas, fornalhas, alambiques, tinas e demais estruturas), evidenciam-se elos multidirecionais e, por vezes, indissociáveis entre o material e o imaterial, entre o sujeito e o objeto e, ainda, entre o passado e o presente. Esses artefatos trazem em si as trajetórias de indivíduos e sucessivas gerações, cujas práticas moldaram modos de vida, costumes e tradições, alicerçando o espaço social.

Nesse contexto, destaca-se que os espaços e grupos sociais apresentam identidades de “[...] um passado inscrito nas representações coletivas de uma tradição, que o explica e o justifica. Por isso, toda tradição terá sua ‘superfície social’” (Vansina, 2010, p. 146). Através da superfície, neste caso da Antiga Torres, e, mais especificamente, em cada núcleo familiar, manifesta-se a transmissão da tradição sucroalcooleira. Por ela, transmite-se a forma e a função. Esse processo de identificação e sistematização permite analisar o *corpus* da tradição, assim como referenciá-lo como tal. Dentre os fatores promotores está a resistência do processo nivelador, especialmente associado às induções sócio-políticas dos poderes públicos em prol da mudança.

No âmbito do patrimônio material, a pesquisa revela lacunas na ação política de tombamento. Apesar de existir o reconhecimento federal, amparado por políticas públicas patrimonialistas, observa-se concentração predominante de registros de engenhos nas regiões Nordeste e Sudeste. Essa configuração dificulta a identificação e a análise das diversas manifestações tradicionais sobre a cultura material em todo o país. Em âmbito estadual, não há classificação similar de engenhos de cana-de-açúcar pelo IPHAE-RS. A falta desse

reconhecimento institucional contribui para o silenciamento das memórias vinculadas ao patrimônio agroindustrial canavieiro gaúcho.

Paralelamente, estão os mecanismos de tombamento do patrimônio imaterial, onde evidencia-se que os vestígios relativos às formas ou práticas produtivas sucroalcooleiras não são explorados nos inventários oficiais. Contudo, encontram-se referências associadas aos modos de vida das populações envoltas à cultura canavieira, como o Maracatu e o Cavalo-Marinho. Também são perceptíveis as evidências alusivas à aplicação de produtos derivados da cana-de-açúcar em práticas comerciais e alimentares, como a venda de rapadura na Feira de São Cristovam. Logo, apesar dos produtos, percebe-se a ausência das histórias de vida relativas ao ofício de alambiqueiro, meleiro, açucareiro e rapadueiro.

Destaca-se que, antes de avaliar as manifestações culturais do patrimônio agroindustrial, não se deve considerar o “objeto” como algo imutável e rígido. Nesse sentido, Ingold (2012) sugere a valorização do conceito de “coisa”, que ele caracteriza como algo permeável, dinâmica e atravessada por fluxos vitais. Isso porque as coisas fazem parte dos ciclos e processos contínuos da vida e do ambiente. Logo, no que se refere às variantes culturais relativas aos fazeres, preliminarmente, verifica-se pequenas diferenças no fabrico, e, consequentemente, na coisa (o produto), em distintas regiões culturais.

Assim, no âmbito da Antiga Torres, buscou-se identificar esses mestres e mestras, como compreender mecanismos de transmissão intergeracional e transgeracional desse conjunto dos saber-fazer. Evidenciou-se, a partir dos depoimentos, a persistência das técnicas artesanais, apesar das múltiplas transformações que impactaram positivamente e negativamente o grupo. Sobre as perspectivas positivas, verifica-se a força dos vínculos afetivos, os quais garantiram a continuidade.

A memória dos trabalhadores dos engenhos e alambiques possibilita a identificação e análise das dinâmicas sociais que permeiam a tradição. Ela se expressa em representações orais, escritas e imagéticas, valendo-se tanto de sociotransmissores quanto de semióforos. Dentre eles está o braço de tocar a moenda (semióforo) atuando como sociotransmissor para a evocação de histórias familiares e das práticas sucroalcooleiras. Esses vestígios convertem-se em dispositivos capazes de fomentar o (auto)reconhecimento desses sujeitos como integrantes e disseminadores da cultura sucroalcooleira.

Sob uma abordagem interdisciplinar, a arqueologia industrial permite investigar as (i)materialidades dos engenhos e das comunidades que os dinamizam. Tanto a Carta de Sevilha quanto os demais documentos orientativos do TICCIH ressaltam que, além da proteção física, é fundamental salvaguardar os valores imateriais: saberes, fazeres, expressões e outros que, por

meio das manifestações de diferentes atores, promovem a coesão e reverberam as práticas canavieiras.

A trajetória dos engenhos da Antiga Torres apresenta-se como um microcosmo que envolve tensões entre arcaísmo e modernidade, continuidade e transformação, permanência e ruptura, uso e descarte, passado e futuro, além de outros movimentos sociais. Além de identificar e analisar, é necessário realizar movimentos para a valorização dos sujeitos, isto é, mestres e mestras que mantêm viva a memória e a prática de seus ofícios e saberes-fazer. Com base em seus depoimentos, o capítulo seguinte prosseguirá na análise da memória e da transmissibilidade, das práticas e tradições, com enfoque nos produtos derivados da cana-de-açúcar.

## 6. OFÍCIOS TRADICIONAIS AGROINDUSTRIAS: FORMAS E RECEITAS DOS DERIVADOS DE CANA-DE-AÇÚCAR

Os ofícios artesanais tradicionais são os grandes vetores da tradição oral  
(Hampâté Bâ, 2010)

Este capítulo tem como objetivo investigar as expressões da cultura imaterial vinculadas ao saber-fazer, aos modos de transmissão, práticas cotidianas e tradições associadas ao percurso sucroalcooleiro da Antiga Torres. Para isso, são apresentados excertos de depoimentos que contextualizam preceitos de transmissibilidade e evidenciam os conhecimentos incorporados às práticas dos engenhos e alambiques, desde a manipulação do maquinário até a preparação de receitas tradicionais, como a Marisqueira.

A pesquisa envolveu a realização de visitas de campo com o propósito de observar o espaço social, concebido como superfície de inscrição das práticas culturais. Através da coleta e análise dos processos mnemônicos, foi possível identificar e sistematizar os vestígios da cultura imaterial. A compreensão do fenômeno fundamenta-se nos conceitos de tradição e transmissibilidade, com base nos aportes teóricos de Hampâté Bâ (2010), Vansina (2010), Berger e Luckmann (2004), Thompson (1981; 2008), entre outros.

Através da percepção do espaço e da interrelação entre sujeitos e coisas, evidenciam-se influências culturais que se manifestam por meio de atividades distintas, ainda que consonantes entre si. Esse princípio norteia a abordagem desenvolvida neste capítulo. Refletir sobre os derivados implica ultrapassar a centralidade do produto final, pois estes resultam da fabricação social, isto é, do processo contínuo de geração e manutenção de formas. Nesse sentido, são instaurados processos que organizam os fluxos materiais e que delineiam trajetórias capazes de engendrar formas simbólicas e estruturais. Essas linhas de articulação constituem-se como expressões dos modos de fazer e das configurações sociotécnicas que emergem da interação entre sujeitos, materiais e ambientes.

Para isso, avaliam-se, em primeiro lugar, as manifestações culturais relacionadas ao patrimônio agroindustrial. Tal análise exige o abandono da noção do objeto como entidade imutável e rígida. Nessa direção, Ingold (2012; 2018) propõe a valorização do conceito de “coisa”, compreendida como uma entidade permeável, dinâmica e atravessada por fluxos vitais. Isso porque tais referências integram ciclos e processos contínuos da vida e do espaço, os quais são moldados por relações, práticas e contextos técnicos.

Nesse sentido, “os ofícios artesanais tradicionais são os grandes vetores da tradição oral” (Hampâté Bâ, 2010, p. 185), propagando-se e transformando-se ao longo de trajetórias histórico-culturais. Ainda que ocorram ressignificações, tais ofícios conservam um repertório

de traços e formas que expressam referências culturais contínuas. Esses elementos atuam como elos simbólicos entre tempo, espaço e sujeitos, configurando-se como mediadores da memória social e da experiência coletiva. Através da transmissibilidade oral e suas linguagens, fluem as tradições. Nesse contexto, os autores Peter Berger e Thomas Luckmann refletem sobre o papel das linguagens, as quais são “um grande conjunto de sedimentações coletivas; que podem ser adquiridas monotonicamente, isto é, como totalidades coerentes - sem reconstruir seu processo original de formação” (Berger; Luckmann, 2004, p. 97).

A transmissão exige de formas distintas do campo social, podendo variar de acordo com o espaço e os sujeitos. Isso procede do jogo informacional em que estão inseridos os agentes transmissores e os receptores do fato tradicional. O denominado conhecimento sedimentado é oriundo, por vezes, da ação de legitimação de valores a serem preservados e legados ao futuro. Os autores enfatizam a existência de quatro aspectos de legitimação: explicação e justificação; proposições teóricas; teorias explícitas; e universos simbólicos. O último está relacionado ao objeto de estudo. Os universos simbólicos “são corpos de tradição teórica que integram diferentes áreas de significação e abrangem a ordem Institucional em uma totalidade simbólica” (Berger; Luckmann, 2004, p. 131). Portanto, o processo está na significação pragmática de realidades enquanto totalidades do meio.

Compreende-se os mestres e as mestras como memórias ou patrimônio vivos. O conceito foi definido pela UNESCO em 1993<sup>220</sup>, qual classificou o fenômeno de Tesouro Humano Vivo (THV). Trata-se de indivíduos que acumulam conhecimentos e habilidades relacionados à imaterialidade cultural, os quais, devido ao alto grau de apreensão e domínio técnico, ação naturalmente quando necessário. No âmbito brasileiro, o IPHAN considera que:

[...] Patrimônio Imaterial, patrimônio vivo, essa dimensão se explicita por meio do conceito de continuidade histórica, ou seja, da possibilidade de uma prática cultural subsistir no tempo e continuar, para além das mudanças, mantendo suas características estruturantes e seu valor referencial para determinados grupos sociais (Brasil - IPHAN, 2014, p. 23).

Contudo, o IPHAN adverte que “não existe uma categoria para se identificar ou reconhecer um mestre – o que é patrimônio é o saber, reconhecido como coletivo, do qual ele é detentor e em relação ao qual atua como guardião e transmissor” (Brasil - IPHAN, 2014, p. 23).

---

<sup>220</sup> O Sistema de Tesouros Humanos Vivos, revisitado em 2002, foi sugerido à UNESCO pela Coreia do Sul. Objetiva preservar o patrimônio cultural imaterial através da identificação e reconhecimento de pessoas com maestria e conhecimento sobre uma determinada tradição (UNESCO, 2002).

Dessa forma, para a identificação de tais contextos, é necessário, segundo Benedict (2000, p. 13), “atenção nas características físicas e nas técnicas industriais, nas convenções e valores que distinguem uma comunidade de todas as outras que pertencem a uma tradição”. Compreender os contextos culturais implica, portanto, observar como esses saberes se transformam, se expressam, operam e são incorporados na vida dos sujeitos e nos sistemas sociais nos quais se inscrevem.

### **6.1 Fervendo e mexendo o tacho: percursos e memórias sobre o melado, rapadura e açúcar**

Considerada um dos primeiros sucretos temperos derivados da cana-de-açúcar, a versátil rapadura foi utilizada socioculturalmente para adoçar as papilas gustativas e saciar a fome no Brasil. Sobre a diversidade nutricional desse insumo alimentício, Josué de Castro, no livro *Geografia da Fome* (1984), enfatiza que a rapadura é riquíssima em ferro e outros minerais essenciais à dieta humana. Ou seja, no âmbito nutritivo, é um alimento com alto teor calórico e com significativos índices de vitaminas, minerais e proteínas.

O médico social e geógrafo descreve que, conjuntamente com a farinha de mandioca (ou polvilho azedo), as populações com menor aporte econômico preparavam mingaus, beijus, farofas, bolos e bebidas fermentadas<sup>221</sup>, temperando-as com rapadura. Essa dieta foi, por séculos, o alimento predominantemente de adultos e crianças (Castro, 1984). Portanto, a mistura composta por farinha de mandioca, água e rapadura foi elemento basilar para a contextualização da história social e alimentar brasileira<sup>222</sup>. Nesse sentido, Luís da Câmara Cascudo, no livro *História da Alimentação no Brasil* (1967), afirma que “os escravos saborearam a farinha com rapadura, como fazem os sertanejos de todas as idades legítimas” (Cascudo, 1967, p. 273).

Durante o período colonial e imperial brasileiro, a dieta alimentar configurava-se exclusivamente em farinhas, com destaque para a de mandioca, além de feijão preto, charque, café e derivados do açúcar (açúcar mascavo, melado e rapaduras) (Castro, 1984). Assim, elemento universal da nutrição tanto dos ricos quanto dos pobres, era a democrática rapadura, portanto, um costume comum na mesa de todos, como afirma Michel De Certeau “As práticas culinárias se situam no mais elementar da vida cotidiana, no nível mais necessário e mais desprezado” (Certeau, 1996, p. 218).

<sup>221</sup> Ao se referir a bebidas fermentadas, Josué de Castro, descreve o “CHIBÉ. — Bebida preparada pela adição à água da farinha de mandioca e rapadura. Na Bahia, chama-se jacuba e em Pernambuco conguinha. O vocábulo chibé limita-se à área amazônica” (Castro, 1984, p. 309).

<sup>222</sup> Josué de Castro complementa “dieta quase exclusivamente formada de farinha com feijão, charque, café e açúcar” (Castro, 1984, p. 138).

A alta circulação do produto provém do preço elevado do açúcar refinado até meados do século XX. Assim, por vezes, a extração do açúcar refinado procedia do açúcar mascavo, do melado e das rapaduras. Tais metodologias eram transmitidas oralmente ou expressas em livros de receitas. Dentre as publicações, encontra-se o *Doceiro Nacional* (1895), que ensina o método da refinação e a depuração dos açúcares provenientes de frutas e legumes. A receita:

*Refinação do açúcar mascavado ou rapadura:* Deve-se empregar sempre um açúcar branco tanto para doces como para massas; mas como às vezes não é possível obtê-lo, dá-se aqui o modo de purificar o açúcar mascavado ou a rapadura.

Dissolve-se uma arroba de açúcar em 36 garrafas de água, pondo-se tudo em um tacho de cobre bem areado sobre o fogo, com oito libras de carvão fresco bem queimado, e meia garrafa de leite de cal; deixa-se ferver, e escuma-se depois de ter fervido durante meia hora, ajuntando-se de vez em quando um pouco de água; coa-se por um pano de lã, deixa-se esfriar e assentar o pó que passou no coador, e despeja-se de novo no tacho com jeito. Acrescenta-se-lhe quatro claras de ovos batidas com uma garrafa de água; ferve-se, tirando-se sempre a escuma, até ficar a calda quase sem cor, e bem transparente; coa-se de novo por um saco de baeta; vendo-se que a calda ainda tem uma cor carregada, lança-se lhe ainda uma porção de carvão bem queimado e quebrado em pedacinhos; passa-se por duas e mais vezes neste saco até sair bem transparente e sem cor levando-se depois o tacho sobre o fogo, e evaporando-se até ao ponto necessário (Garnier; Garnier, 1895, p. 11-12).

Nas memórias de Brazilia Oliveira Franco de Lacerda, escritas ao final do século XIX, comenta-se sobre a prática de fazer açúcar refinado em casa:

[...] Socavam também o açúcar em torrão, pois vinha o açúcar cru, chamavam mascavo. Ia para o fogo em tacho com água, derretia, fervia bem, coava-se então por um pano de tecido grosso, duas pessoas seguravam e a terceira pessoa ia tirando do tacho com um canecão e despejando no pano. [...] Ia mexendo, mexendo, ia esfriando e endurecendo. Ficava tudo em pelotas bem brancas. Quebrava as pelotas maiores batendo com a pá. Traziam então uma peneira de taquara posta numa enorme bandeja de ferro ou num tabuleiro de madeira forrado com papel. [...]. Aqueles pedaços ou pelotas de açúcar iam se desfazendo na peneira. Iam depois para o sol, bem fino (Lacerda, 2020, p. 16-17).

Lacerda (1887- 1966) era proveniente da elite cafeicultora paulista, portanto, com alto poder econômico para a aquisição de mercadorias. O período de redação das reminiscências percorre os anos de 1893 a 1906. Nota-se que, mesmo com o possível poder de consumo de sua família, era comum a prática de refinação do açúcar em casa. Dedutivamente, o motivo era a distância da sede familiar em relação aos espaços comerciais fornecedores. Posteriormente, no livro *500 receitas de Dona Anita*, com a primeira publicação em 1939, pela livraria do Globo, a porto-alegrense Anita Ribeiro de Menna Barreto, profissional dedicada à arte da cozinha, no final do capítulo “Doces em Calda”, narra suas lembranças alusivas ao refinar açúcar em casa:

Extinguiu-se o hábito de refinar o açúcar como se fazia antigamente em todas as casas. Entretanto, não há açúcar refinado - por melhor que seja - que se possa comparar com o que se refina em casa. Para esse fim, o melhor é a usina, embora o diamante também se preste.

A vida de hoje é diferente. Mais rápido. Vertiginosa. Não há tempo para nada, todos procuram simplificá-la. O comodismo vale mais que o paladar - ao qual já não se fazem os sacrifícios de outrora e é melhor assim. Primeiro, porque não se peca por

excesso de gula e depois, descansar é tão bom.... Ouvir rádio, ler... (Menna Barreto, 1943, p. 76).

Assim, percebe-se que, ao longo dos 47 anos entre a publicação *Doceiro Nacional e 500 receitas de Dona Anita*, perde-se o conhecimento e o hábito de realizar a refinação do açúcar em casa. O apontamento mencionado pela cozinheira origina-se da expansão industrial e comercial dos insumos sucroalcooleiros e do barateamento dos preços do açúcar refinado após a Segunda Guerra Mundial.

Os autores Gelze Serrat de Souza Campos Rodrigues e Jurandy Luciano Sanches Ross, no livro *A trajetória da cana-de-açúcar no Brasil: perspectivas geográfica, histórica e ambiental* (2020), referenciam outros fatores promotores dessa mudança, como a instalação de sistemas de transporte terrestre e aquático, como ferrovias, rodovias e ampliação de portos no Brasil. Esses aspectos geraram a difusão do açúcar clarificado e refinado, sendo que “ao final dos anos de 1950, isso levou à preferência e predominância do açúcar branco em detrimento do consumo da rapadura” (Rodrigues; Ross, 2020, p. 123).

Apesar das grandes plantações canavieiras estarem instaladas no Nordeste e Sudeste brasileiro, com predominância na Zona da Mata, com vistas a facilitar a comercialização do insumo, as “engenhocas que fabricavam rapadura e aguardente se proliferaram também pelas pequenas planícies fluviais” (Rodrigues; Ross, 2020, p. 31-32) do país. Dessa forma, coexistiam dois tipos de espaços de beneficiamento da cana-de-açúcar: os engenhos e os banguês.

Athos Damasceno, referindo-se à produção canavieira do Rio Grande do Sul no século XIX, destaca que na AULNRS existiam pequenos engenhos de cana doce que fabricavam canguara<sup>223</sup> e rapadura. Complementa oportunizando a descrição de que era “àquela envolta em palha de milho e despachada em grandes porções para as vilas e cidades de então, onde era muito querida, e está, encaminhada em garrafões polpudos para quase toda a Província [...]” (Damasceno, 1974, p. 64). Portanto, a *cultura crioula*, atribuída por Darcy Ribeiro à implantação da agroindústria canavieira, com seus engenhos de açúcar e complementos no Nordeste brasileiro, é percebida na faixa litorânea do Rio Grande do Sul. Dentre os estabelecimentos estão os banguês de aguardente, açúcar melado e rapaduras, os quais produziam índices de “exportação” para além da colônia.

Igualmente aos demais estados do Brasil, no Rio Grande do Sul o melado e a rapadura eram aplicados em misturas nutritivas: “com a farinha de mandioca, era, para os ricos, agradável sobremesa e, para os pobres, muitas vezes, o pão de cada dia” (Damasceno, 1974, p. 64). Ao

---

<sup>223</sup> Variação do termo aguardente e cachaça.

tecer crônica sobre a festa do Divino Espírito Santo, em 1857 em Porto Alegre, José Cândido Gomes, *O Estudante*, narra a prática popular de comer pão com rapadura:

Ao acabar a festa houve salva de bombas e foguetes, e para que nada faltasse cada qual saiu com o seu pão bento, registo, pombinha, e fita do divino. De pães houve rapaz que levou três ou quatro, um parar dar a mamãe, a fim de queimar a ocasião das trovadas, e dois para ele comer com rapadura na ocasião do bom tempo (Gomes, 1859, p. 80).

Não menos importantes são as observações da pesquisadora em campo. Não sobre a rapadura, e sim, com o melado. A primeira, refere-se à visita em Morrinhos do Sul, momento em que se realizou uma oficina de práticas de cozinha e alimentos tradicionais. Após os quitutes prontos, no momento do café, uma das mestras, ao ver o melado fresco, misturou-o com farinha de aipim (mandioca). Em outro momento, durante entrevista realizada no município de Dom Pedro Alcântara, com a Depoente B.2, também houve menção ao melado. Ao rememorar o trabalho na roça de cana-de-açúcar, salienta que, durante a lida, comiam “melado com farinha, [como lanche] da tarde, da tarde, das nove” (Depoente B.2, Depoimento B, 09 nov. 2024).

Assim, verifica-se a presença do costume da mistura tanto com a rapadura quanto com o melado como um hábito alimentar Sul-rio-grandense, desde o século XIX até os dias atuais. Ambos são ricos em açúcares que, quando misturados com o carboidrato, adoçam a boca e saciam a fome. A mistura fornece energia para sustentar os corpos, porém com a carência de nutrientes. A utilização de cada qual, possivelmente, deve-se à condição do espaço, adaptando-se conforme a forma e o local de consumo. Conforme verificado, a fabricação de melado apresentava-se como prática predominante no espaço da Antiga Torres, em relação à produção de rapadura, sendo, portanto, a forma de aproveitamento alimentar mais comumente empregada.

A origem da fabricação da rapadura é datada do século XVI, nas ilhas Canárias. Na época, grande parcela populacional situada nas Canárias era proveniente da ilha da Madeira, Portugal. A localidade originária exibia ampla difusão do cultivo e beneficiamento de produtos oriundos da cana-de-açúcar, como o melado e as rapaduras, assim como a produção de confeitos e conservas de frutas (Nunes, 2016). Nas referidas ilhas, assim como nos Açores (Portugal), as rapaduras provinham da extração de raspas de melado enrijecido, que eram transformados em artigos de confeitoraria. Tais lascas eram acrescidas a produtos como o café, açúcar, ovo e chocolate, formando iguarias regionais.

Com a difusão dos engenhos de cana-de-açúcar no Brasil, o melado e a rapadura tornaram-se derivados produzidos e comercializados. Nesse contexto, o Padre André João Antonil apresenta a rapadura brasileira como resultante de operações de beneficiamento do

sumo da cana doce. A fim de formar uma massa homogênea, empregava-se maior tempo de centrifugação e aquecimento, do que resultava a rapadura. Conforme as palavras do religioso:

O melado que se dá em pratos e vasilhas para comer, é o da primeira e segunda têmpora. Do da terceira, bem batido na repartideira, se fazem as rapaduras, tão desejadas dos meninos, e vem a ser melado coalhado sobre um quarto de papel, com todas as quatro partes levantadas como se fossem paredes dentro das quais endurece esfriando-se, de comprimento e largura da palma da mão. É bem-aventurado o rapaz que chega a ter um par delas, fazendo-se mais de boa vontade lambedor destes doces papéis do que escrivão nos que lhe dão para trasladar alfabetos (Antonil, 2011, p. 156).

Até o século XIX, o fabrico resultava da raspagem de camadas solidificadas de açúcar, as quais estavam grudadas nos tachos e nos recipientes de purgação. Para os linguistas Antônio de Moraes Silva e Rafael Bluteau, o nome deriva do instrumento chamado *rapadoura*, utilizado para raspar ou raspar, neste caso, as tiras de sacarose solidificadas no tacho (Silva; Bluteau, 1789).

Sobre a fabricação dos insumos no tacho na Antiga Torres verificam-se pequenas variações. A começar, pelas rapaduras. Na AULNRS, um dos processos consiste em moer a cana, filtrar e purificar o caldo, sendo o líquido transferido ao tacho, o qual é direcionado à fornalha, onde é aquecido a 150°C, atingindo o ponto de melado. Subsequentemente, advêm dois métodos. No primeiro, após a calorimetria adequada, o líquido é batido até chegar ao ponto “mais consistente e viçoso”. Ato contínuo, é adicionado em formas e resfriado com auxílio de água fria. Consequentemente, formam-se rapaduras mais solúveis e menos rígidas.

No segundo, primeiramente deixa-se o caldo esfriar. Após, é novamente aquecido, sendo concomitantemente batido. Para finalizar, é acondicionado em formas e resfriado, formando a rapadura-puxa. Em Santo Antônio da Patrulha, assim como na extensão da AULNRS, existe a preferência pela rapadura de melado, denominada como puxa. Ainda, para elaboração da rapadura puxa ou da puxa-puxa, o melado extraído deve apresentar porções equivalentes de sacarose e glicose, fatores que determinam o ponto de solidificação e docura do produto “tipo puxa” (Machado, 2011, p. 27). Segundo o trecho de entrevista realizada por Nunes (2010):

Tem a puxa e tem a puxa-puxa. A puxa-puxa são aquelas compridinhas [...]. Que são embaladinhas [...]. E a puxa é dura. Bota assim, só batendo com o martelo pa[ra] quebrar. É quebra queixo como eles dizem. *Também chama quebra-queixo?* Quebra-queixo. *Então, têm pontos diferentes?* A rapadura puxa é um ponto mais concentrado. A puxa-puxa é mais mole, mais líquido. [...]. *Como é que vê o ponto?* Pega ela e faz um fio que nem uma corda de linho. Esfria um pouco no cocho. Não pode esfriar muito, senão ela seca muito rápido. Depois leva pra mesa. Aí, tem o cortador, corta ela molhada. Depois tem que lavar ela com água. Aí, coloca um plástico debaixo dela e ela é toda banhada com água, diretamente nela, porque se não molhar, depois de embalar, ela vai dar melaço. Tem de tirar aquele melaço dela, pa[ra] conservar sequinha. Depois de lavar, ela pode ficar no sol 15 minuto ou então vai pa[ra] um forno pa[ra] secar. (Nunes, 2010, p. 357-358 [em itálico as perguntas da entrevistadora]).

Não obstante, evidencia-se a produção de rapadura a partir do açúcar, sendo ele aquecido até chegar ao ponto de líquido viscoso. Seguidamente, é batido e enformado a fim de solidificar. O método aproxima-se do descrito por Luís Câmara Cascudo, que narra que a rapadura se tratava de uma “massa dura de açúcar não purgado, ou de mascavo coalhado, na qual se lançam amendoins; usada no Brasil, talvez sem os amendoins” (Cascudo, 2020, p. 71). Para Cascudo, o doce de caldo de cana depurado ao modo brasileiro pode ser preparado com ou sem amendoim.

Essa oleaginosa, originária do “Chaco Latino-Americano”, foi apropriada pelos europeus no século XIII durante as primeiras expedições de conquista ultramarina. Com base na pesquisa documental, constata-se que, entre o século XIX e o início do XX, o espaço da Antiga Torres dedicava-se à produção de rapadura voltada à comercialização. Entretanto, ao rememorar sobre esse derivado de cana-de-açúcar, os depoentes mais velhos<sup>224</sup> relatam que, em sua infância, já não se fabricava o produto com o propósito de venda. Assim, o doce passou a ser elaborado para consumo próprio da casa ou, popularmente, “para o gasto”.

Para o Depoente B.1, a “rapadura fazia depois, com o açúcar pronto, [ou] com o melado”, não sendo um produto fabricado no engenho, e sim na casa da família, como a rapadura de cenoura com coco. Os insumos eram majoritariamente provenientes da unidade produtiva, sendo que “a gente plantava cenoura e.... aí a gente ralava a cenoura e fervia no açúcar e plantava coco [seco e ralado] dentro. Aí dava a rapadura coco e cenoura” (Depoente B.2, Depoimento B, 09 nov. 2024).

Ao encontro das narrativas está o relato da Depoente D., que descreve a confecção da rapadura proveniente do melado, como a partir do açúcar mascavo “de bola”, ou seja, aquele que “não deu certo”. A partir dele, faziam paçoca de amendoim e pés-de-moleque (Depoimento D, 07 mar. 2025). Nenhum depoente ofereceu a receita de pés-de-moleque, sendo dedutível que o emprego de amendoins era “a gosto”. De acordo com o livro Doceiro Nacional (1895), existem duas variedades de pé-de-moleque, uma feita com rapadura, e outra, com açúcar:

*Pés-de-moleque com rapadura* — Tomam-se duas rapaduras, que se derrete em quatro garrafas de água; lança-se lhes, em seguida, uma clara de ovo batida com água; deixa-se ferver mais um pouco, coa-se em um pano, torna-se a levar ao fogo, até que tomo ponto de açúcar; ajunta-se um prato de amendoins torrados, e privados da pelinha que os cobre, e um pedacinho de gengibre socado; tira-se do fogo, e bate-se no tacho com uma colher do pau; e quando estiver no ponto de açúcar, despeja-se a mistura em tabuleiros forrados de farinha coada; depois de fria, corta-se em quadrados (Garnier; Garnier, 1895, p. 111–112).

---

<sup>224</sup> Totalizam 4 depoentes nascidos entre 1939 e 1949. São naturais de Dom Pedro Alcântara, Três Forquilhas e Três Cachoeiras.

*Pés-de-moleque com açúcar* — Prepara-se da mesma maneira indicada para o pé de moleque com rapadura. Preparam-se também, tanto o pé de moleque de rapadura, como o pé de moleque com açúcar, pondo-se, em lugar de amendoins, amêndoas, sapucaias, juncas, coquinhos da índia e de embrejaubas, e casquinhas de laranja da terra (Garnier; Garnier, 1895, p. 111–112).

Em âmbito nacional, distinguem-se dois tipos de melado: o batido e o escorrido (comum), sendo que não há registros do primeiro nos atuais sete municípios que configuram a Antiga Torres. Contudo, deve-se considerar que ambas as receitas são comuns em Santo Antônio da Patrulha e outras municipalidades do estado. O melado escorrido é o caldo da cana-de-açúcar concentrado. Suas propriedades variam conforme diversos fatores, em primeiro lugar o grau de maturação da matéria-prima. Após a colheita da gramínea, o produtor não deve exceder de 24 horas para a extração da seiva ou caldo. O líquido é então filtrado, a fim de realizar a purificação, como demonstra a Figura 26.

**Figura 26.** Purificação artesanal do caldo de cana-de-açúcar.



Fonte: Acervo da Depoente A.1 (2024).

Na Figura 26 observa-se o caldo de cana-de-açúcar escorrendo sobre o filtro natural sobre o tacho de cobre. Após é aquecido na fornalha, geralmente a uma temperatura de 80°C. Nesse momento, devido à calorimetria, ocorre a floculação das impurezas, sendo elas retiradas com escumadeiras. Sobre essa etapa do processo, a Depoente C.1, ao referenciar a infância, lembra desde a estrutura do engenho até o mexer o melado com a escumadeira:

O engenho era, bem dizer, emendado. Se tinha o engenho de cima, que era o de tocar cana, aí tem que descer lá embaixo, no engenho de baixo, pra aí a *guaiapa* [sic] correr pra... [pegar a garapa, botar no tacho, mexer]. Daí é processado no engenho de baixo, como nós dizia, né... O engenho de baixo tinha um porãozinho, assim (*risos*)... [Neste

local] ajudava em tudo. Eu, desde criança, me lembro de tá lá com escumadeirinha. Porque tem uma escumadeira assim, uma pá de tamanho assim [circa 80cm], toda furadinha pra escumar, tirar a primeira espuma grossa. E depois ficava, quando começava a crescer tinha que tá abanando. Eu cansei de tá lá... espalhando pra não derramar, porque, se não, fervia, crescia e derramava (Depoente C.1, Depoimento C, 05 set. 2024).

A partir deste recorte, sobre viés imaterial vinculado à cana-de-açúcar, percebe-se o valor de expressão alusivo à riqueza de detalhes e vivências pessoais sobre os modos de fazer associados à produção artesanal do melado. O depoimento exibe a memória e atesta a permanência sobre os saberes tradicionais, incorporados desde a infância por meio da prática diária e da participação direta nos processos produtivos do engenho.

A inserção nas tarefas do engenho, mencionada com naturalidade, “desde criança, me lembro de tá lá com a escumadeirinha”, reforça o mecanismo da transmissão intergeracional, em que o aprendizado se sucedia pela imersão, observação e repetição. A escumadeira, descrita oralmente e gestualmente na sua materialidade e função, assume papel central, de elo, entre a técnica e a memória do narrador. Após a evaporação da água e a sedimentação do açúcar em sua forma sólida, o melado atinge o ponto de cozimento a 150°C, com concentração de 72°Brix. A confirmação desse estágio faz-se por inspeção visual, observando-se o fio que se forma ao elevar o líquido com a escumadeira.

A distinção entre “engenho de cima” e “engenho de baixo” reflete não apenas preceitos da organização funcional do espaço, mas também a lógica operacional. A descrição “guaiapa”, ou seja, sobre o fluxo da garapa, explicita conhecimentos específicos da tecnologia tradicional. Em contraponto, a expressão “como nós dizia” revela a cosmovisão experiencial, ou seja, de ordem coletiva sobre o processo produtivo. Essas expressões, manifestadas na oralidade, são, por si só, testemunhos da riqueza do patrimônio imaterial.

Em relação à produção voltada ao comércio, o quadro altera-se conforme “a comunidade” da Antiga Torres. Segundo relatos, em Três Forquilhas e Três Cachoeiras, o melado permaneceu em relativa circulação comercial até a década de 1960. A partir desse período, intensificou-se a distribuição de açúcar branco de usina na AULNRS a preços acessíveis. Também nesse momento, inicia-se o declínio da prática de redestilação com o emprego do melado. Logo, a fabricação do insumo entra em desuso. Dessa forma, as memórias sobre esse processo mantêm-se vivas nos depoimentos.

Tempo de eu criança, ainda eu me lembro, meu pai fazia muito melado pra vender. Naquela época tinha uma Destilaria ali em Três Cachoeiras... O pai fazia os barris, lembro assim dos barris, mais ou menos do tamanho assim [faz gesto com as mãos]. Enchia aquilo de melado e depois levava pra lá. Eu me lembro de eu ir junto com meu pai (risos). (Depoente C.1, Depoimento C – 05 set. 2024).

O trecho alusivo à destilaria amplia a análise ao evidenciar o papel do melado numa cadeia produtiva mais extensa. Entre 1930 e 1960, era comum a prática da redestilação<sup>225</sup>, que recorria ao melado pelo seu baixo custo, revelando uma lógica econômica adaptada à realidade da Antiga Torres. Neste sentido, pode-se pensar que “o costume agrário nunca foi fato. Era ambiência” (Thompson, 2008, p. 90), balizado por um ambiente normativo composto por modos de convivência, técnicas produtivas, elementos de organização social e inúmeras expectativas herdadas. Isso porque, entre 1941 e 1948, o IAA instituiu decretos-lei e resoluções com o objetivo de promover o desenvolvimento da indústria de combustíveis no Brasil. Entre as medidas adotadas, destaca-se a autorização para a utilização da aguardente e do melado na redestilação destinada à produção de álcool-motor, as quais estiveram vigentes até 1959.

O relato possibilita a compreensão da articulação entre os produtores, detentores do saber-fazer tradicional, e a dinâmica socioeconômica do então distrito de Três Cachoeiras. A depoente rememora a produção e a comercialização do melado por seu pai, destacando aspectos técnicos da atividade, como a fabricação artesanal doméstica dos barris, bem como o envolvimento familiar nas diferentes etapas do processo. Dessa forma, a narrativa evidencia como os saberes imateriais se inscrevem nas experiências vividas, transmitidas por meio de práticas cotidianas e vínculos de pertencimento.

Além disso, as expressões gestuais indicam o tamanho dos barris (cerca de 50 centímetros de altura), sugerindo a determinação de medida, ou seja, do critério técnico acerca da dimensão dos recipientes utilizados para o melado. Tais elementos corporais estão associados ao caráter simbólico representativo, vinculado à memória do ofício em suas diversas fases de execução. Por meio do testemunho, transcende-se o simples “como se fazia”, alcançando-se a experiência do fazer sob uma perspectiva intergeracional.

Nesse sentido, a memória é experiência representada por linguagens. A partir disso, comprehende-se que a corporeidade é um objeto social, e por isto, nossas memórias configuram-se recorrentemente na forma coletiva. Logo a problematização, abordagem e textualização memorialística estão expostas a reinterpretações do sujeito que narra, o qual poderá eximir observações do campo no qual está inserido. Em consequência, as tessituras culturais podem se manifestar por diversas linguagens (oral, escritas e imagéticas).

Por conseguinte, através da gestualidade, como a indicação dos tamanhos dos barris, ou ainda as expressões cotidianas, dentre elas “muito melado” e “levava para lá”, remetem a fatores

---

<sup>225</sup> Naquela época, as destilarias produziam álcool por meio da redestilação, empregando não apenas o melaço, mas também o açúcar e a aguardente. A escolha pelo melaço justificava-se pelo preço mais baixo em comparação ao açúcar.

ligados à produção e à distribuição para a destilaria. Tais manifestações revelam dinâmicas simbólicas que articulam memória, práticas e espaço, compondo um repertório de sentidos compartilhados no fazer agroindustrial.

Nas demais comunidades (Torres e Dom Pedro Alcântara), já em meados do século XX, o melado era fabricado preferencialmente para o consumo da família. Aqui, deve-se considerar que o principal produto derivado da cana-de-açúcar nessas comunidades era a cachaça ou aguardente. Com alusões atinentes do período da infância e da adolescência, aproximadamente entre 1985 e 1995, o Depoente A.1 compara a produção dos três produtos:

Em si [o principal produto] era a cachaça. O melado eles faziam praticamente só para a alimentação da casa, como se diz. E naquela época eles também faziam o açúcar mascavo. Mas para mim, já era mais pequeno, já aí depois, já maior, a gente fazia só praticamente era a cachaça e o melado a gente fazia de vez em quando, porque ele rende bastante (Depoente A.1, Depoimento A – 09 nov. 2024).

O relato evidencia uma hierarquização entre os derivados da cana-de-açúcar, na qual a cachaça ocupa o lugar de destaque, categorizada como o “principal produto”. Essa ênfase sinaliza não apenas a maior viabilidade econômica, mas também seu papel central nas dinâmicas produtivas exercidas pela família. Ao mencionar o melado e o açúcar mascavo como complementos, o narrador revela escolhas feitas segundo critérios de mercado.

A fabricação do melado “praticamente só para a alimentação da casa” indica uma economia de subsistência que convive harmoniosamente com atividades mercantis. Essa distinção entre produção comercial e produção para o consumo interno reflete a lógica de uso múltiplo da matéria-prima. Também demonstra como os saberes tradicionais se moldam às necessidades e aos recursos disponíveis. Ainda no âmbito da produção do melado “para casa”, seu alto rendimento reforça a qualidade de preservação do insumo.

Mencionando a própria infância “para mim, [que] já era mais pequeno”, introduz a dimensão da transmissão intergeracional dos saberes e seus modos produtivos. À medida que o narrador amadurece, observa a mudança no foco produtivo, com a cachaça mantendo o protagonismo e o melado preparado esporadicamente. O percurso de aprendizado e participação nas diferentes etapas de operação do engenho contribuíram na consolidação dos conhecimentos enquanto fenômeno vivo, transmitido por meio da experiência cotidiana. Assim, o relato corrobora para a importância na observação das práticas que articulam a produção comercial, a produção para o consumo interno (doméstico) e a memória familiar. O equilíbrio das três variantes revela um patrimônio em constante transformação e adaptação, capaz de conservar técnicas ancestrais ao mesmo tempo que responde às dinâmicas de mercado.

Nesse intuito, destaca-se que o melado é identificado como uma tradição. Ao referenciar a “festa do melado”, um evento familiar que congrega a família do Depoente A.1, evidencia-se a difusão da prática, onde os presentes experimentam, relembram ou se interessam pelo processo. Assim, pelo ato de fazer preserva-se a tradição:

Mas ó, o melado em si ele é bem prático de fazer, ele é fácil. É fácil, mas daí o pessoal quer vir fazer uma churrascada. [...] Normalmente é o pessoal de fora. Torres, vem muito o pessoal de Torres. [...]. [Como] minha Tia ela mora na praia. [...]. Também fazia cachaça também, fazia, mas foram embora. Normalmente o pessoal de aqui morava aqui, saiu pra Torres, ou litoral, e não perde as raízes, né... Eles querem fazer, porque é uma coisa que relembra os velhos tempos deles, né... [perguntou-se: é uma tradição familiar?] Sim, daí vem mais gente junto também que não conhece, entendeu? Já fica gostando (Depoente A.1, Depoimento A – 09 nov. 2024).

Pelo trecho do depoimento, é possível identificar as dimensões fundamentais da cultura imaterial. Para começar, a prática do melado insere-se no conjunto de saberes familiares relacionados à cultura canavieira, os quais, segundo muitos entrevistados, são assimilados desde a infância. Esse processo desenvolvia-se por meio da observação participante, ou seja, pela observação, pela prática e pela repetição da atividade.

No contexto da preservação da memória, o fato de que o melado seja um insumo “fácil de fazer” diminui os obstáculos ao acesso ao conhecimento (saber). Além disso, o baixo nível de complexidade técnica desperta o interesse geral, inclusive de quem não domina a prática. Esses elementos, para “os iniciantes”, criam um vínculo com a tradição, permitindo-lhes assimilar os cuidados relacionados ao método de produção, como o tempo de cocção. O fenômeno ocorre pois:

Os valores não são pensados, nem “chamados”; são vividos, e surgem dentro do mesmo vínculo com a vida material e as relações materiais em que surgem as nossas ideias. São as normas, regras, expectativas etc. necessárias e aprendidas (e “aprendidas” no sentimento) no “habitus” de viver; e aprendidas, em primeiro lugar, na família, e na comunidade imediata. Sem esse aprendizado a vida social não poderia ser mantida e toda produção cessaria (Thompson, 1981, p. 194).

Dessa forma, por meio da interação entre mestre e aprendiz, garante-se a transmissão das técnicas às novas gerações. No entanto, para que a transmissão intergeracional garanta a perenidade do conhecimento, é essencial realizar o registro sistemático das técnicas e dos modos de vida. As festividades, como a festa familiar do melado, em razão de seu caráter coletivo, promovem a valorização, com potencialidade pública, das particularidades do saber-fazer.

É importante destacar que o processo de produção do melado guarda em seus métodos e técnicas traços da memória de um sujeito ou grupo social. As etapas de arar o roçado, do corte da cana-de-açúcar, moagem, filtragem e fervura do caldo, evocam lembranças dos “velhos tempos”. Assim, pelo evento familiar, ativam-se as práticas e memórias através do sensível,

como as perspectivas sensoriais, desde o calor do tacho, passando pelo fio do melado, até o cheiro do insumo. Esses fatores consolidam traços emocionais com o espaço, dando aos participantes a sensação de pertencimento e preservação histórica e cultural.

Outro fator a considerar sobre o trecho em questão é a migração do campo. Muitos agricultores deslocaram-se da área rural para os centros urbanos próximos, como o de Torres. Entretanto, apesar do deslocamento, esses sujeitos guardam os vestígios e os desejos da memória e pela memória imaterial. Logo, a celebração dedicada ao reencontro familiar, e com as práticas relativas à cana-de-açúcar, promovem no espaço a (re)anunciação dos modos de saber-fazer. Assim, o encontro atua como um mecanismo de coesão social, recriando as vivências de cooperação nos engenhos, garantindo que não se dilua a memória.

Ainda, sobre a celebração do melado, o Depoente A.1 reforça que a única coisa que se faz é o melado. Contudo, há sempre as tentativas para a produção de outros derivados.

Eles tentam fazer o açúcar mascavo, mas o açúcar mascavo, eu não tenho... Ele é difícil. Para ti fazer ele naturalmente assim, é meio complicado. Normalmente dá só puxa. [...]. Porque eles tiram, daí eles dizem, olha, é complicado. Eles tiram um pouco de melada e tentam fazer, e daí chegou um ponto que eles desistiram. [Não chegava ao ponto]. Não, o açúcar, sei lá, o açúcar mascavo, ele tem, parece que tem que ter uma variedade de cana, é diferente. E daí eles começaram a só fazer o melado e no final deixavam o resto no forno, né? E apurava bem pra fazer o pé de moleque (Depoente A.1, Depoimento A, 09 nov. 2024).

O depoimento destaca a centralidade da tradição familiar e doméstica na produção de melado devido às dificuldades de fabricar açúcar mascavo. Ao afirmar que “a única coisa que se faz é o melado”, o narrador revela uma escolha cultural em que o melado se converte em símbolo de coesão, respaldado pelos saberes transmitidos no seio da família. As referências às tentativas de produzir açúcar mascavo manifestam o caráter experimental e adaptativo das práticas artesanais, conforme indicam as falas “para ti fazer ele... é meio complicado” e “só dá puxa”, atribuídas a fatores variáveis como a qualidade da cana-de-açúcar. Dessa forma, supõe-se que a não produção de açúcar mascavo também esteja associada a condicionantes agronômicos e processuais que configuram no repertório de conhecimentos locais.

A escolha por concentrar na produção no melado, aliada ao aproveitamento do resíduo final, ou seja, de partículas cristalizadas para a confecção de pé-de-moleque, desponta uma lógica de aplicação de práticas associadas à rapadura “à la brasileira”, como já mencionado anteriormente. Destaca-se, que, a produção do doce transcende o fato e a lógica do aproveitamento alimentar. Isso porque, no universo imaterial, o fazer culinário raramente se limita à mera funcionalidade do ato de comer. Logo, insere-se em contextos mais amplos de sociabilidade e memória coletiva, a qual mobiliza sentidos simbólicos que fortalecem vínculos

familiares e geracionais, dentre eles: memória e ancestralidade, pertencimento no espaço social, comunidade, transmissibilidade e celebração da cultura.

Retornando às práticas mencionadas no relato anterior, focaliza-se agora no açúcar, também denominado ligeiro, mascavo, vermelho, de bola, entre outras nomenclaturas que possam vir a existir. A pesquisa documental em arquivos revela que esse produto era fabricado na região, sobretudo no Vale do Três Forquilhas. Nas falas dos depoentes, o açúcar está associado ao preparo do melado, uma vez que ambos dependem do aquecimento e manipulação da garapa em tacho.

A Depoente C.1, nascida em 1939, sintetiza saberes agrícolas e alimentares transmitidos ao longo de gerações, evidenciando a continuidade e as transformações nos procedimentos de cultivo e beneficiamento da cana-de-açúcar. Como ela conta “[...] plantavam cana, faziam o melado, o açúcar. Na minha época foi mais melado ... Mas a mãe dizia que fazia açúcar também, açúcar ligeiro também pra vender” (Depoente C.1, Depoimento C, 05 set. 2024).

Ao mencionar que “plantavam cana, faziam o melado, o açúcar”, a depoente remete a um sistema produção polivalente, de ordem familiar, pautado no aproveitamento integral da planta e na articulação entre consumo doméstico e comércio. A partir da frase “açúcar ligeiro pra vender”, como uma ação anterior ao seu nascimento, exclusiva do período da mãe, reforça a percepção da mudança de produção, a fim de atender a cadeia produtiva curta destinada ao beneficiamento de álcool na AULNRS.

Para a fabricação do açúcar artesanal existem tradições e técnicas específicas na Antiga Torres. Em Três Forquilhas, segundo as lembranças de infância de Lucy Maria Hayer Gross, que foram relatadas e escritas conjuntamente com Nilza Huyer Ely, fazia-se o açúcar de “balaios de taquara” (Gross; Ely, 2004, p. 248). Inicialmente, o texto descreve a moenda de três cilindros empregada para macerar a cana-de-açúcar e extrair o caldo, assim como o processo de fervura do líquido em tacho de cobre até o ponto de melado.

Paralelamente, balaios de taquara forrados com folhas de caetés e Bananeiras e revestidos de pano de algodão, eram colocados sobre tripés. Sob o tripé ficavam pequeno cocho de madeira para aparar os resíduos líquidos.

O melado, bastante consistente, era retirado do tacho e colocado em recipiente para esfriar um pouco e a seguir nos balaios forrados. Sobre o melado punha um pano de algodão branco, sobreposto por folhas de bananeira e sobre estas uma camada de Barro bem sovado, a semelhança de argamassa, de aproximadamente um palmo de espessura para pressionar o melado. A operação dura em torno de 3 a 4 semanas e o Barro era substituído semanalmente. Fim desse prazo era retirada a camada superior do açúcar, que essa altura estava solidificado. Colocando, em peneiras forradas e exposto ao sol para acabar a secagem (Gross; Ely, 2004, p. 248).

Ao documentar o saber-fazer, a partir de memórias de infância, as autoras enfatizaram a importância da transmissão do conhecimento que, se não documentado, correria o risco de

esquecimento. Assim, percebe-se que a técnica está em desuso, se não totalmente, parcialmente, com raros produtores executando-a. O registro da produção artesanal de açúcar em Três Forquilhas evidencia dinâmicas vinculadas à cultura imaterial. A narrativa destaca a técnica em suas distintas etapas de processo. O procedimento detalhado aproxima-se da confecção colonial denominada como pães de açúcar, outrora comum no Nordeste e Sudeste brasileiro, sendo a origem proveniente das ilhas da Madeira.

Processualmente, a etapa de purga “colonial” é descrita com a enformagem nos contentores de barro, chamados de sinos, que eram encaixados nas andainas. Nelas, os recipientes ficavam suspensos por alguns dias a fim de decantar o mel de cana-de-açúcar porventura existente. Após, sobre o sinal, era adicionada uma camada de argila embebida em água, permitindo que o líquido penetrasse no conteúdo. Dessa forma, a água fluía pelo torrão de açúcar, promovendo sua purificação. Em seguida, o material era desenformado, dando origem ao pão-de-açúcar, que apresentava um bloco de cristais de açúcar de diferentes variedades, como o branco, o amarelo e o mascavo. Por fim, após separação eram colocados à secagem (Nunes, 2016).

No cenário da Antiga Torres, verifica-se a adaptação das técnicas, conforme a materialidade e as tecnologias existentes. Após a colheita, a cana-de-açúcar era encaminhada à moenda de três cilindros. Em seguida, a garapa era destinada ao tacho de cobre, com o objetivo de aquecer e formar os cristais. Destaca-se que o tacho, devido a sua excelente condução térmica, remete a práticas existentes desde o período colonial brasileiro que ainda são mantidas na atualidade. Dessa forma, é importante avaliar-se os utilitários e sua eficiência, para compreender as heranças ou legados tradicionais e suas possíveis transformações.

Retornando a produção do açúcar, após a cristalização, a massa é encaminhada à purga. Para tanto, era adicionada em balaios de taquara, forrados com folhas de caetés, bananeiras e pano de algodão. Essa sobreposição dos materiais formava camadas que facultavam na purificação e clarificação do líquido. O processo ilustra a engenhosidade ou apropriação cultural dos produtores na escolha de matérias-primas locais para filtrar o melaço, como a aplicabilidade da prensa de barro sovado. Esse, por sua vez, era umidificado, fato que promovia a passagem de água pelos cristais de açúcar, promovendo a clarificação. A substituição semanal da forragem de barro (prensa) durante o período de quatro semanas demonstra o conhecimento técnico-operacional sobre a coagulação necessária para a formação do pão-de-açúcar.

Nos capítulos anteriores apresentou-se dados sobre a produção de rapadura<sup>226</sup> e açúcar. Percebe-se que, entre 1848 e 1863, existe a predominância da comercialização de rapadura, especialmente no Vale dos Três Forquilhas. Dessa forma, existe o indício de que possivelmente se tratava dos torrões de pão-de-açúcar resultantes da purgação do melado. Contudo, não se exclui o outro método. Outros relatos sobre a técnica foram realizados, como concedido por Sueli Fernandes de Souza, natural de Três Forquilhas. Ela descreveu a confecção e uso do “cesto piti” para a obtenção do açúcar:

O piti era assim, eles escolhiam a taquara mais grossa que tinha na taquareira. Pegavam e cortavam ali no nó da taquara, né. Dali eles desfiavam e cortavam tudo numa grossurinha, numa grossurinha assim [mostra com os dedos cerca de 1cm] a taquarinha, né. E limpavam ela por dentro, porque tem aquele nó, tem aquelas coisinhas branca por dentro da taquara, né. Tem que limpa tudo. Depois trabalhavam ela, ela na volta com outra taquarinha assim [mostra o movimento do trançar em espiral para cima], assim, assim até em cima. Ficava assim um leque, mas fechadinho todo na volta. [...] daí jogavam o melado. Melado, aquele negócio bem apurado ali assim e deixavam escorrer. Daí em baixo tinha outra vasilha, assim grande, né. Deixava escorrendo ali a noite inteira. Era o mesmo melado. Vinha direto de lá [tacho]. Jogava ele ali e ia escorrendo, escorrendo no outro dia tava um açucrinha assim, tu pegava com a mão assim... era o tal açúcar branco. Ia escorrendo bem de vagarinho, né. Não botava nada. Só sei que era feito aquilo bem feitinho [o piti]. Ficava juntinho, juntinho, juntinho, juntinho. Assim. O açúcar ficava assim acho que cor de manteiga hoje (Sousa, 2024; apud Eltz; Mohr, 2024)<sup>227</sup>.

Ao analisar o trecho do depoimento, uma palavra desperta atenção: “piti”. Qual seria sua origem? Por se referir a um cesto, a primeira associação foi com o povo Potiguara, pertencente ao tronco Tupi e originário do Nordeste brasileiro. Em seguida, considerou-se a hipótese do deslocamento litorâneo dos povos indígenas, como os Tupis-Guaranis.

Diante disso, recorreu-se ao *Dicionário Tupi Antigo-Português*, de Moacir Ribeiro de Carvalho, publicado em 1987, em busca de uma compreensão mais precisa sobre o uso da palavra. Encontrou-se a expressão “TEPETI. Substantivo: prensa (de estípite, de espremer)” (Carvalho, 1987, p. 283).

Assim, a expressão tepeti vincula-se ao ato de prensar ou espremer algo, ao passo que o termo “estípite” se refere às fibras extraídas de “[...] palmeiras [...] grandes árvores de estípite (espique) [...] coroada em seu ápice de um penacho de folhas grandíssimas [...]” (Pinto, 1873,

<sup>226</sup> O pesquisador Pérez Vidal esclarece que a origem da rapadura de mel vem da prática de refinação do açúcar que, devido à cristalização baixa, exibia um aspecto de melado solidificado. Dentre as derivações da iguaria está a “rapadura de gófio com mel de cana [melado], feita com os ingredientes típicos: gofio, mel de cana, limão e canela, sendo o mais popular de todos os doces da confeitoraria das Canárias” (Nunes, 2016, [n.p.]). Por conseguinte, o doce, em forma de cone (pão-de-açúcar), tornou-se típico em muitas regiões, como a estudada por Vidal.

<sup>227</sup> SOUZA, Sueli Fernandes. Boa União, Três Forquilhas: gravação em vídeo. Entrevistador: Juliana Mohr dos Santos. 28 de fevereiro de 2024 (apud Eltz; Mohr, 2024).

p. 35), empregadas na confecção do instrumento. No extenso território da Amazônia brasileira, atualmente utiliza-se o “tipiti” na extração da seiva da mandioca brava.

O instrumento de formato cilíndrico apresenta cerca de dois metros de comprimento. Além de sua função prática, o utensílio “[...] funciona como um símbolo cultural e tradicional importante. Essa ferramenta é essencial na extração do tucupi da mandioca e *representa a sabedoria e a tecnologia indígena utilizada na região*” (Do Nascimento; Sabatini, 2024, p. 128 [grifo da autora]).

Embora o piti circulante e usual na Antiga Torres seja confeccionado com taquara, sua denominação remete à do vocábulo tepeti, que significa “espremer” ou “prensar”. Essa associação decorre do fenômeno observado sobre o uso do utensílio, em que a pressão exercida pelo bloco de argila no interior do recipiente reproduz a tecnologia dos povos originários, o tepeti. Com o passar do tempo, acredita-se que, a palavra sofreu variações, passando de tepeti para tepiti, depois para tipiti e, por fim, piti<sup>228</sup>.

A descrição realizada por Sueli testemunha a apropriação cultural do saber-fazer dos utensílios de taquara<sup>229</sup>. A confecção da ferramenta, originária dos povos tupi-guarani, articula uso de materiais locais com a precisão técnica para a extração do sumo da cana-de-açúcar. A seleção de taquara como matéria-prima revela o saber empírico sobre resistência e maleabilidade necessários à confecção do piti, enquanto a limpeza e o corte minucioso de cada nó ressaltam o cuidado em eliminar impurezas naturais e garantir a qualidade do artefato.

O desfiamento e o corte da taquarinha em tiras de cerca de um centímetro demonstram a adaptação das ferramentas ao ritmo produtivo. O trançado em espiral, que forma um leque compacto, origina uma malha porosa capaz de reter partículas mais volumosas. Essa trama delicada exerce simultaneamente as funções de prensa e peneira, normalmente desempenhadas por equipamentos distintos, aqui reunidos num único instrumento. Ao verter o melaço quente sobre o piti inicia-se a filtração lenta que favorece a cristalização natural, e a ação combinada da gravidade e pressão da argila. Logo, o tempo transforma o melaço em açúcar branco e mascavo sem recorrer a aditivos ou tratamentos químicos.

Apropriando-me da teoria de Richard Hendler e Jocely Linnekin (2021), a tradição é um processo que está sujeito a reinterpretações de práticas e valores. Portanto, o que define o ato do saber-fazer são as condições do momento da operação. Os sujeitos, neste caso, mestres e mestras, reinterpretam ou reinventam elementos culturais, como o caso do piti ou balaio de

<sup>228</sup> A redução de tipiti para piti também é perceptível na região amazônica brasileira (Do Nascimento; Sabatini, 2024).

<sup>229</sup> Inclui-se o das irmãs Lucy Maria Huyer Gross e Nilza Huyer Ely.

taquara. Essas quebras não configuram rupturas e muito menos perda de autenticidade no processo de produção do açúcar.

Informações sobre distintos sistemas de fabricação do açúcar são identificáveis na Antiga Torres. Dentre elas, o diálogo do depoimento conferido pelo Depoente B.1 e pela Depoente B.2:

**Depoente B.1:** O primeiro açúcar que nós fazíamos era açúcar de grana. [...] Tu faz o açúcar, enquanto ele não grana, ele não é açúcar.

**Depoente B.2:** Açucarar, até enquanto açucareira.

**Depoente B.1:** Aí ele é melado antes. Aí ele graneia e daí dá o açúcar. Dali ele é despejado num tacho de madeira.

**Depoente B.2:** Ele [é despejado] lá no balaio.

**Depoente B.1:** O açúcar?

**Depoente B.2:** É claro. Ele fica ali dentro, com toalha de mesa.

**Depoente B.1:** Aquilo é outro sistema. E ali nós fazia açúcar o dia inteirinho, e no outro dia de novo ia e fazia. O inverno inteiro era assim, cortar cana, sacar pra moer e fazer o açúcar (Depoente B.1; Depoente B.2. Depoimento B, 09 nov. 2024).

O método citado pela Depoente B.2 é o de purgação, onde a massa é depositada em balaios (piti) revestidos com toalhas de mesa, a fim de assegurar fluxo de ar e drenagem do líquido residual. A menção a “outro sistema” enfatiza a distinção entre a rotina de produção do açúcar mascavo “de grana ou ligeiro” e aquele dedicado à purgação dos resíduos.

O outro procedimento, conforme descrito pelo Depoente B.1 complementa a descrição da produção de açúcar mascavo, conhecido localmente como “açúcar de grana” ou “açúcar ligeiro”. Esse processo consiste na extração da cana-de-açúcar, moagem, armazenamento, filtragem, transferência para tacho, aquecimento, até a cristalização, transferência ao cocho de madeira, “esfregaço” ou “desfiadeira”, e formação do açúcar mascavo.

A partir dessa descrição detalhada, torna-se pertinente considerar outro aspecto que atravessa os modos de produção: a sazonalidade. No caso da cachaça, há preferência recai sobre o inverno devido às condições mais favoráveis à fermentação. Já no caso do melado e do açúcar, a operação ocorria de maneira ininterrupta, independente da estação, evidenciando dinâmicas produtivas distintas dentro do mesmo universo agroindustrial.

Nesse processo, a expressão “enquanto ele não grana, ele não é açúcar” refere-se à fase de cristalização, na qual o melaço previamente concentrado passa por uma coagulação até a formação dos cristais. Após, a massa é transferida ao tacho de madeira, onde é remexida. Alguns chamam essa etapa de esfregaço, e outros, de desfiadeira. A exemplificar o trecho da Depoente C.1:

Naquela época que surge aqui era o açúcar ou melado. Pra renda. [O trabalho no] engenho de cana-de-açúcar. Ai meu Deus, era a moenda, né.... [...] para esmagar as canas. [Após ai] Pro cocho, tá. Do cocho ia pra fornalha. Pra ferver, ferver, ferver.... Até dar melado. Era fervido, fervido até secar, que a guarapa secava e virava melado. Dali vinha pra tal desfiadeira pra fazer o açúcar. Desfiava, daí eles mexia, mexia,

mexia, até que aquilo secava e virava açúcar mascavo. Uns chamavam de ligeiro, mas é o mesmo mascavo (Depoente C.1, Depoimento C, 07 mar. 2025).

A sequência da técnica descrita evidencia o domínio prático sobre o processo de transformação da cana-de-açúcar, abrangendo desde a moagem, passando pela decantação e pela fervura prolongada na fornalha, até a obtenção do melado. A repetição enfática do verbo “ferver, ferver, ferver...” reforça o caráter laborioso e contínuo da atividade, além de funcionar como recurso discursivo de intensidade.

A referência à desfiadeira como ferramenta técnica para a produção do açúcar, seguida das expressões sucessivas sobre o “mexer, mexer, mexer”, explicita a prática artesanal de cristalização a partir do resfriamento e agitação constante do melaço. Ainda, o uso recorrente de pronomes, como “eles mexia” e “dali vinha”, indicam uma experiência coletiva, em que a produção açucareira era um esforço familiar.

Por fim, a utilização do termo “açúcar ligeiro”, revela uma nomenclatura vernacular tradicional na Antiga Torres, utilizada por produtores em distintas regiões. A denominação possivelmente advém da comparação com o processo de produção do açúcar purgado, o qual requer mais tempo de preparação. Quando “[...] a massa do melado não se prestava para esfarelar, para esfarinhar, virava bola”, o chamado açúcar de bola (Figura 27 - abaixo).

Os produtores em atividade mencionam o insucesso na produção de açúcar mascavo, atribuindo-o à qualidade inferior da cana-de-açúcar, cujo teor de sacarose se mostra insatisfatório. E de fato, segundo o estudo climático da cultura da cana-de-açúcar executado pela EMBRAPA/EMATER, as variantes empregadas na porção da AULNRS são destinadas à produção de cachaça.

**Figura 27.** Açúcar mascavo “de bola”.



Fonte: Acervo da Autora (2025).

Os mestres e mestras também apontam as condições climáticas adversas como causa do comprometimento na obtenção de todos os derivados da planta.

Normalmente a cana, depende muito, o clima como se diz, mudou muito. Depende muito do clima, porque a cana, antes eles começavam até em abril, antigamente começavam já a moer cana, porque já vinha o frio e a cana já madurava, agora tu não consegue. Aí fica pra maio, junho, que é uma época mais que já tem a cana mais madura pra começar. [...] Porque antes era mês de abril, o pessoal já estava tudo afervurado já, fazendo safra de cana. Aí hoje tu começa a fazer mês de abril, tu não consegue. Tu pode fazer, só que ela não vai dar rendimento. Muito menos. Ela dá muita quebra, porque ela não tem doçura (Depoente A.1, Depoimento A, 09 nov. 2024).

O depoimento apresenta um testemunho relevante sobre o impacto das mudanças climáticas nos saberes tradicionais associados ao ciclo produtivo da cana, especialmente na delimitação do tempo da safra e na qualidade do produto colhido. A fala evidencia uma percepção empírica apurada, construída ao longo de décadas de experiência, sobre o estreito vínculo entre as condições ambientais e o rendimento da safra e produção dos derivados, considerando, para tanto, o teor de sacarose.

Habitualmente, ao longo do percurso da cana-de-açúcar, o período de safra iniciava-se em abril, regulando-se pela chegada do frio, fator que favorece o amadurecimento da cana-de-açúcar e, consequentemente, eleva sua doçura. Nesse contexto, a frase “o pessoal já estava tudo afervurado já, fazendo safra de cana” demarca que o ciclo agrícola é marcado por ritmos coletivos e de mobilização comunitária. Contudo, a regularidade da atividade foi comprometida nos últimos anos devido à alteração climática, que deslocou o calendário da safra para os meses de maio e junho.

Do ponto de vista técnico-cultural, o depoimento evidencia como o saber-fazer tradicional está intrinsecamente associado a ciclos climáticos estáveis. A mudança das condições, provocada por alterações macro ambientais, não apenas interfere na produção material, mas também desafia os saberes herdados sobre os calendários produtivos. Sob a ótica do patrimônio imaterial, é essencial reconhecer que as práticas como a moagem da cana-de-açúcar, o manejo da plantação e os critérios de colheita integram um corpo de conhecimentos que articulam técnica, observação da natureza e transmissão oral. A instabilidade climática contemporânea, portanto, ameaça não só a viabilidade econômica da produção artesanal, como também a continuidade cultural desses saberes. Para tanto é necessário orientações técnicas das áreas agronômicas com vistas de apoiar os produtores diante dos novos desafios enfrentados para o cultivo e beneficiamento do colmo.

Do ponto de vista do patrimônio imaterial, esse conjunto de práticas e técnicas organizacionais configuram um legado que é articulado com aspectos materiais, sensoriais e

afetivos. A documentação desses processos orais e a sistematização das suas etapas são fundamentais para a salvaguarda de um saber fazer em risco de desaparecimento. Dessa forma, através da produção desta tese, inicia-se esse esforço, que poderá subsidiar ações de ativação e educação patrimonial para com as comunidades associadas ao percurso da cultura da cana-de-açúcar na Antiga Torres.

## 6.2 Popularmente Bendita Malvada: de aguardente a cachaça artesanal

Luiz Câmara Cascudo (1967) relata que o destilado proveniente do sumo fermentado da cana-de-açúcar estava presente no Brasil, desde 1572. Essa prática originou-se da observação do processo de produção do açúcar, especialmente da espuma retirada durante a fabricação. Essa substância, conhecida como cagaça, era armazenada em recipientes e destinada à alimentação do gado. No entanto, percebeu-se que, devido ao clima tropical, os resíduos fermentavam rapidamente. Desse processo gerava-se o líquido com teor alcoólico: a aguardente.

Assim, teve origem a bebida tipicamente brasileira, cujo consumo se espalhou por diversos países. Em 1635, devido à preferência pela aguardente em detrimento do vinho português, foi decretada a proibição da cachaça em relação à sua produção e comercialização, medida que foi revogada após a expulsão dos holandeses do nordeste brasileiro. No século XVIII, a fabricação e o comércio da aguardente foram novamente proibidos. No entanto, diante dos protestos ocasionados por essa medida, a Coroa Portuguesa decidiu revogar a proibição e implementar tributos sobre o produto. Essa lógica de implantação de unidades produtivas de cana-de-açúcar e de arrecadação fiscal foi aplicada à medida que a Coroa avançava na apropriação dos territórios, por meio da estruturação de colônias de povoamento.

Quando se fala da “bendita água”, percebe-se a ocorrência de transformações ao longo de seu percurso histórico, em múltiplas conotações. Essas mudanças envolvem as denominações adotadas, os locais e práticas de produção e a legislação que determinou o teor alcoólico por volume do recipiente. Para tanto, a pesquisa em documentos escritos físicos e digitais, colaborou para a compreensão da cultura da aguardente e da cachaça no Rio Grande do Sul, com foco na Antiga Torres.

Como já referenciado, a dinâmica de produção no estado inicia-se com as primeiras migrações portuguesas-europeias, compostas por madeirenses e açorianos, ainda no século XVIII. Naquele momento, o comércio de tais produtos era difundido ao longo do Caminho dos Tropeiros, que se estendia de São José do Norte até Laguna (Santa Catarina). Com o avanço

das migrações, amplia-se a extensão de áreas cultivadas destinadas à produção de cana-de-açúcar para a geração de aguardente.

No século XIX, verificava-se a presença de moendas e alambiques da zona sul de Porto Alegre até o Rio Mampituba. A maior profusão ficava nas escarpas da Serra Geral, ao longo das atuais cidades de Santo Antônio da Patrulha, Osório e Torres. Na última década, localizava-se o Sítio do Inácio, descrito como um espaço produtor de destilados por Saint-Hilaire na década de 1820. Entre 1848 e 1963, expandiram-se as unidades beneficiadoras, assim como de circulação comercial, fatos que consolidaram a área referência na produção de aguardente, onde destacavam-se as colônias de Três Forquilhas e Dom Pedro de Alcântara. Tais referências levaram à ideação de instalação de engenho e depósito central, sendo executado apenas o último.

Também no século XIX, encontram-se narrativas sobre a “água-viva”, proveniente da fermentação e destilação do mosto do caldo da cana-de-açúcar. Sobre a aguardente fabricada no Rio Grande do Sul, Jean Charles Moré adverte que:

A aguardente, principalmente a de Porto Alegre<sup>230</sup>, às vezes causa efeitos estranhos, até nos que estão acostumados. [...]. Porque nós estamos falando do espírito, é necessário alertar os recém-chegados contra o perigo de se acostumarem com uma bebida chamada cachaça, que é a destila do caldo fermentado da cana-de-açúcar. Geralmente desagrada, a princípio, pelo cheiro e seu gosto particular; mas você se acostuma rapidamente. Ela é muito prejudicial, mesmo quando tomado com água, quando de fato há excesso; devemos reservá-la para casos de doença ou quando nos molharmos muito (Moré, 1863, p. 192).

A referência de Jean Charles Moré à aguardente “de Porto Alegre” e aos seus “efeitos estranhos” evoca tanto a intensidade alcoólica das bebidas destiladas quanto os imaginários que as envolvem. Nesse sentido, o autor sugere seu uso em situações específicas, como “em caso de doença ou quando nos molharmos muito”, remetendo ao repertório de práticas médicas populares, em que a bebida destilada assumia função terapêutica de natureza alopática. Outra expressão digna de nota é a observação de que a bebida “desagrada a princípio”, revelando o processo de iniciação ao consumo: com o tempo, o paladar é socialmente educado às diferentes sensações gustativas, adaptando-se a elas.

A referência de Moré (1863) preconizou as análises sobre o percurso dos destilados de cana-de-açúcar. Sob a perspectiva da composição química, observa-se variações tanto no teor alcoólico quanto nas classificações atribuídas às diferentes tipologias da bebida. Visando compreender tal perspectiva, recorreu-se ao *Manual do Destilador e Licorista* (Santos, 1883, p. 02), o qual define que a solução obtida por meio da destilação “[...] se chama aguardente

<sup>230</sup> Os destilados de cana-de-açúcar comercializados em Porto Alegre eram majoritariamente produzidos em Santo Antônio da Patrulha, Osório e Torres.

quando contém até 50% de álcool; espírito quando tem mais de 50% de álcool; e espírito retificado, quando nela se acham até 96% de álcool”. O manual também menciona o chamado álcool absoluto, que não apresenta qualquer teor de água. Além disso, a obra aborda as etapas do processo de destilação, sendo categorizadas conforme o Quadro 18:

**Quadro 18.** Destilação da cana-de-açúcar.

Etapa	1883 (nome atual)	Tipo	Redestilação 1	Redestilação 2
1	Vapores de álcool (cabeça)	Aguardente fraca (22%)	Álcool desnaturalizado (até 50% álcool)	-----
2	Vapores de álcool e água (corpo)	Espírito, até 50% álcool	Espírito retificado, até 96% de álcool	-----
3	Vapores exclusivamente aquosos (cauda)	-----	-----	-----

Fonte: *Manual do Destilador e Licorista* (Santos, 1883), adaptado pela autora (2025).

No relato de Jean Charles Moré (1863), identificam-se duas classificações distintas: o “espírito-cachaça” e a “aguardente”. A primeira, como pode-se concluir da leitura do Quadro 18, corresponde à segunda etapa da “destila do caldo fermentado da cana-de-açúcar” (Moré, 1863, p. 192), ou seja, o corpo ou coração do mosto fermentado. Na classificação atual de bebidas alcoólicas destiladas, conforme a Instrução Normativa do MAPA nº 13, de 29 de junho de 2005 (artigo 2.1.2):

Cachaça é a denominação típica e exclusiva da Aguardente de Cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de 38% vol (trinta e oito por cento em volume) a 48% vol (quarenta e oito por cento em volume) a 20°C (vinte graus Celsius), obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares, podendo ser adicionada de açúcares até 6g/L (seis gramas por litro), expressos em sacarose (Brasil, 2005).

Em contraponto está a aguardente, que “às vezes causa efeitos estranhos, até nos que estão acostumados” (Moré, 1863, p. 192). Essa frase possivelmente se refira à destila da primeira fração, misturada ou não com o espírito. Essa distinção ajuda a explicar os desconfortos associados à ingestão da aguardente, uma vez que a “cabeça” da destilação, apresenta gases voláteis, como o metanol, potencialmente prejudicial ou fatal do consumidor. Quanto ao destilado de cana-de-açúcar, exalta-se que são prejudiciais “mesmo quando tomado com água” (Moré, 1863, p. 192), uma referência atinente ao costume popular de fracionamento do composto. A partir do *Manual do Destilador e Licorista* (Santos, 1883), foi possível analisar as formas de preparo, assim como o teor alcoólico dos destilados utilizados.

Conforme o Quadro 19, percebe-se a elevada incidência de receitas que utilizam destilados de cana-de-açúcar com alto teor alcoólico, como o “espírito 90°” e o “álcool 90°”, que juntos totalizam 63,70%, o que sugere ampla circulação e significativa demanda por essas tipologias. Em razão da elevada graduação, esses destilados eram comumente fracionados com água ou outros agentes (chás, óleos, ervas, tinturas, caldas de açúcar) antes do consumo ou

aplicação culinária. Por outro lado, a presença de aguardente e espíritos de teores moderados indica a aplicação ao consumo direto ou na preparação de bebidas compostas leves, como alguns licores.

**Quadro 19.** Bebidas alcoólicas a frio e destiladas.

Categoría	Quantidade	Porcentagem (%)
Álcool de 90°	39	28,89%
Álcool (sem descrição de graduação)	29	21,48%
Espírito de 90°	47	34,81%
Espírito de 95°	1	0,74%
Espírito de 80°, 60°, 40°, 34°	9	6,67%
Espírito 22°	2	1,48%
Espírito (sem descrição de graduação)	2	1,48%
Aguardente de 22°	2	1,48%
Destilado de vinho	4	2,96%
<b>Total</b>	<b>135</b>	<b>100%</b>

Fonte: *Manual do Destilador e Licorista* (Santos, 1883), adaptado pela autora (2025).

A pesquisa em fundos arquivísticos também possibilitou o contato com diferentes tipologias de destilados categorizados para as taxações sobre os produtos. Entre os anos de 1886 e 1896, observam-se três variações descritas: aguardente (cachaça), álcool desnaturado e álcool puro (acima de 80°). As duas primeiras destinavam-se ao consumo humano, enquanto a última era voltada para fins industriais. Além disso, as categorizações dos destilados com “indicação de graduação alcoólica” permitem inferir a existência de sistemas de controle ou padronização dos produtos.

Sobre a “Augoa Ardente”, Luiz Câmara Cascudo (1967) afirma que era a designação usual ao destilado de cana-de-açúcar durante o período colonial brasileiro. No contexto gaúcho, no século XIX e início do século XX, observa-se a predominância do uso da palavra “aguardente”, sendo mais recorrente que “cachaça” em documentos oficiais ou normativos. Referente aos Relatórios da Presidência da Província (1848–1889), Relatórios dos Presidentes dos Estados Brasileiros – Rio Grande do Sul (1891–1930) e Mensagens do Governador do Rio Grande do Sul para a Assembleia (1891–1930), consta exclusivamente o termo “aguardente”.

Ainda no que diz respeito às nomenclaturas, foram consultadas outras fontes de informação, como jornais indexados na Hemeroteca Digital Brasileira. Esse banco de dados digitalizados, pertencente à Biblioteca Nacional do Brasil, permite a pesquisa conforme os seguintes critérios: periódico, período e local. Para esse levantamento, selecionou-se o termo geográfico Rio Grande do Sul (RS). Em seguida, realizou-se a busca pelas referências “cachaça” e “aguardente”, distribuídas por décadas.

Ao analisar a frequência de menções relativas aos insumos derivados do destilado de cana-de-açúcar, presentes no Quadro 20, verifica-se que a cachaça foi citada 1.246 vezes, representando 23,07% do total. Por sua vez, a aguardente contou com 4.156 menções,

correspondendo a 76,93% das referências. Ao longo das décadas e séculos, percebe-se a transformação usual de denominação de “aguardente” para “cachaça”.

Referente aos primeiros registros, de 1830 a 1869, evidencia-se o predomínio do termo aguardente, embora com baixa frequência de menções. Entre 1870 e 1919, observa-se uma intensificação nas menções ao termo “aguardente”, totalizando 3.540 ocorrências, o que corresponde a 92,38% do conjunto analisado. O ponto culminante ocorreu na década de 1910, com 1.714 referências registradas. Nesse mesmo intervalo, o termo “cachaça” foi mencionado 292 vezes, representando 7,62% dos casos.

**Quadro 20.** Incidência dos termos cachaça e aguardente por década.

Década	Cachaça	Aguardente
1810-1829	----	----
1830-1839	01	13
1840-1849	19	15
1850-1859	52	22
1860-1869	01	07
1870-1879	03	34
1880-1889	05	318
1890-1899	23	507
1900-1909	101	967
1910-1919	160	1714
1920-1929	92	770
1930-1939	122	540
1940-1949	47	102
1950-1959	319	322
1960-1969	324	166
1970-1979	202	140
1980-1989	390	147
1990-1999	702	168
2000-2009	303	34

Fonte: Hemeroteca Digital Brasileira<sup>231</sup>, adaptado pela autora (2025).

Na segunda metade do século XX, especialmente entre as décadas de 1950 e 2000, nota-se um aumento gradual das menções à “cachaça”, culminando em 702 ocorrências na década de 1990. Em contraponto, no mesmo período, verifica-se a redução de incidência do termo “aguardente”, constatando a mudança terminológica ou a distinção e valorização cultural atribuída a bebida.

No contexto nacional, a partir do Estado Novo (1937–1945), intensificou-se o processo de construção da identidade nacional. Nesse período, a cachaça passou a ser reconhecida como um elemento representativo da coesão cultural do país, sendo analisada nas expressões populares, como folclore, literatura e outras manifestações. Outra questão, igualmente relevante, é a criação, em 1933, do IAA. Essa autarquia, entre os anos de 1933 e 1955, instituiu

<sup>231</sup> Hemeroteca Digital Brasileira. Disponível em: <https://memoria.bn.gov.br/hdb/periodico.aspx>.

diversas leis, decretos e normativas relacionados à produção sucroalcooleira, definindo os tipos de derivados da cana-de-açúcar.

Por fim, Roberto da Matta (1982) destaca a associação entre cachaça, futebol e carnaval como elementos constitutivos da unidade nacional. Ao se sobrepor tal referência ao contexto Sul-rio-grandense, é possível verificar o momento em que os termos “cachaça” e “aguardente” apresentam proximidade quanto ao número de ocorrências em periódicos. Por coincidência, ou não, essa convergência acontece na década de 1950. Nesse momento, foi realizada a Copa do Mundo de 1950, sediada no Brasil. Embora a Seleção Brasileira tenha sido derrotada, o evento marcou simbolicamente a consolidação do futebol como componente da identidade nacional. Posteriormente, nos anos de 1958, 1962 e 1970, a equipe brasileira conquistou a Taça Jules Rimet. A partir desse marco, iniciado em 1950, e especialmente nas décadas seguintes, o termo “cachaça” consolidou-se como a denominação oficial do destilado de cana-de-açúcar.

Ainda sobre o percurso no espaço de estudo da presente tese, no século XX, entre Santo Antônio da Patrulha e Torres, foram instaladas usinas de pequeno e grande porte, destinadas à produção de açúcar, álcool e aguardente. Nesse momento, verifica-se a introdução de sistemas ou máquinas a vapor, assim como da produção da bebida a partir da coluna de destilação. O líquido extraído desse sistema é denominado aguardente industrial. Dentre as usinas desse período estão a Destilaria Pinguela (1910–1916); a Usina Santa Marta (1925–1938); e a AGASA (1965–1990), entre outras. Também se destaca a introdução do centro de pesquisa e auxílio aos produtores por meio da Estação Experimental de Cana-de-Açúcar (1920–1950), em Osório.

No período de 1920 a 1990, foram inúmeras as unidades produtoras de pequeno porte que integraram a cadeia curta das indústrias, fornecendo cana-de-açúcar, aguardente, açúcar e melado destinados à (re)destilação. Ao longo desse intervalo, registraram-se diversas crises de ordem econômica, especialmente em decorrência do encerramento das atividades fabris. Tal conjuntura levou muitos produtores a se afastarem da cultura canavieira, substituindo-a por outras explorações agrícolas, como os cultivos de bananais, ou, em muitos casos, migrando do meio rural para os centros urbanos.

Sobre a dimensão dos engenhos e alambiques artesanais, Dante de Laytano (1978), na obra *Torres: resumo de sua história de terra e mar*, apresenta um panorama quantitativo sobre a organização produtiva da cana-de-açúcar na Antiga Torres, com ênfase na dimensão comunitária. Os dados, que remetem a 1976, indicam a existência de 853 famílias diretamente envolvidas com o cultivo canavieiro, distribuídas em 11 comunidades, revelando um cenário marcado por pequenas unidades de produção familiares.

Em complemento, o autor ressalta a presença de 434 alambiques em funcionamento, evidenciando a expressiva capilaridade da produção artesanal da cachaça. O volume de produção registrado totalizou 9.648 pipas. Nesse contexto, cada alambique não se limita apenas a ser uma unidade produtiva, mas também se configura como espaço de transmissão de saberes técnico-culturais das comunidades. A incidência desses estabelecimentos reflete um saber-fazer consolidado, intimamente associado à organização tradicional do espaço.

Conforme aproxima-se do tempo presente, presencia-se a falta de informação arquivística sobre o espaço estudado<sup>232</sup>. A partir da década de 1940, gradualmente diminui, em jornais e revistas, o volume de informações sobre os aspectos da produção agroindustrial, não apenas da cadeia da cana-de-açúcar. Isso deve-se ao fato de que naquele momento inicia-se a prospecção imobiliária dos balneários litorâneos. Logo, as informações presentes em periódicos versam sobre esse assunto. Novamente, para identificar e analisar, recorre-se às visitas de campo e suas documentações. Ao longo dessa jornada, foram narradas histórias sobre cachaças tradicionais da Antiga Torres. Contudo, para dar continuidade à análise proposta, torna-se necessário explorar outras dimensões do processo produtivo.

O conhecimento associado à maestria alambiqueira ou aguardenteira é fundamental para a fabricação dos destilados de cana-de-açúcar, especialmente no que se refere ao modo de operação. Como relatado pelo Depoente A.1, “através do engenho, existiam várias etapas [...]. Era um ciclo com a família” (Depoente A.1, Depoimento A, 09 nov. 2024). Assim, percebe-se que o depoente experimenta “[...] sua experiência como sentimento e lidam com esse sentimento na cultura” (Thompson, 1981, p. 189), em consonância das normativas familiares. Tal perspectiva evidência como os processos de formação da tradição não se limitam à repetição formal de práticas, mas estão ancorados nas vivências que moldam a consciência dos sujeitos em seus contextos sociais.

Para a produção da cachaça, a EMBRAPA (2025 [recurso eletrônico]) recomenda um conjunto de métodos e técnicas que abrangem desde a preparação da roça até a distribuição final do produto. Entre essas etapas, destacam-se: colheita da cana, moagem, filtragem, decantação, diluição do caldo, fermentação, transformação do vinho em destilado, envelhecimento, envasamento, rotulagem e distribuição. A cana-de-açúcar, em seu cultivo, é categorizada como uma planta termófila.

Quando exposta a temperaturas extremamente frias, sofrem estresse ambiental, que gera danificações das folhas, gemas laterais e meristema apical, o que pode interromper seu

---

<sup>232</sup> Não há informações anteriores e posteriores devido ao insucesso do acesso à documentação garantida pela prefeitura de Torres.

crescimento (Brixner, 2017; Nogueira, 2011). Cabe destacar que as alternâncias dos índices térmicos promovem benefícios à planta. As temperaturas elevadas oportunizam o crescimento dos colmos das touceiras, enquanto as baixas elevam os índices de sacarose da seiva. Outros fatores importantes no desenvolvimento vegetativo são a radiação solar e a umidade do solo (Verissimo, 2012).

O cultivo da cana doce em solos arenosos como o do espaço estudado proporciona maior adaptabilidade. O método de manejo da terra, alternado com a rotatividade das culturas, permite a redução de riscos relativos à erosão do solo, assoreamento e eutrofização de afluentes, além de garantir a permeabilidade e a retenção de água do substrato terroso (Fontanelo, 2012). Portanto, as condições do solo são fundamentais para a inserção das lavouras de cana-de-açúcar e fabrico dos derivados.

Na unidade produtiva da mestra alambiqueira Depoente E, há 16 variedades de mudas em experimentação com o meio, a fim de estabelecer perspectivas de adaptabilidade:

Aqui são 16 variedades de cana vindas da Embrapa, que a gente plantou aqui é um berçário e a gente vai multiplicar essas canas para ver a que melhor se adapta à região, o grau brix, tem umas canas que madura antes, umas mais tarde, então a gente fica nessas de escolher qual vai se adaptar e qual vai servir para nós aqui, né? [...]. É uma cana que saiu lá do Ceará, se eu não me engano. E que não pensaram que era uma cana que se adaptaria aqui, na região sul que é frio, que nunca conseguiram plantar direito cana, e deu certo. Porque como a gente começou na cultura da cachaça, da cana, até a qualidade que a gente tem, aquela rocha que a gente trabalha ali, ela veio do Caraá, a gente buscou muda em Caraá. Porque o pessoal disse, um técnico daqui ... era um técnico de fumo. Enfim, ele conheceu o pessoal lá e indicou pra gente. E ela é muito boa, real, [...], porque ela é doce, só que ela demora um pouquinho mais pra adoçar. Ela é doce, ela rende caldo e [quando] ela despalha, ela cai a palha (Depoente E, Depoimento E, 02 mai. 2024).

Após a extração da cana-de-açúcar do roçado, como demonstrado na Figura 28, ela é direcionada ao engenho, onde passa pela extração do caldo, igualmente chamado de “guaiapa”, “guarapa” ou “garapa”, que se dá quando a cana é passada pela moenda, para efetiva extração do sumo. Essa variação aponta inúmeras atribuições terminológicas. O termo garapa é oriundo das ilhas Canárias “[...] recolhido da tradição oral e escrita, com o significado de mel de palma, não indicando a segunda acepção do termo, o que parece indicar que a acepção de sumo de cana é secundária e procedente da primeira” (Nunes, 2010, p. 141). No contexto brasileiro, Cascudo (2020) enfatiza que a guarapa é o caldo de cana extraído das engenhocas de açúcar e aguardente. Bebida de fácil fermentação, utilizada como refrigerante em dias quentes desde o Brasil colônia.

**Figura 28.** Roça de cana-de-açúcar com identificação EMBRAPA/EMATER



Fonte: Acervo da Autora (2024).

Em contrapartida, existem referências do termo aplicado pelos povos originários latino-americanos. Dentre esses, há a lembrança sobre a origem da “guarapa, [como o] caldo de cana. Registrada por Moraes. Vocábulo Quíchua” (Laytano, 1980, p. 147). Ainda, segundo o dicionário Tupi-Guarani, povo Guajajara<sup>233</sup>, a garapa de rapadura é conhecida como *caniquétiquat*. Assim sendo, houve a influência dos conhecimentos indígenas na implementação e difusão da cultura da cana doce no contexto brasileiro e na Antiga Torres.

Após a extração, o caldo de cana é direcionado às tinas de fermentação. Para compreender o contexto da produção do mosto fermentado e as demais operações do processo, observa-se o relato fornecido pelo Depoente B.1, natural de Dom Pedro de Alcântara, nascido em 1944 e atualmente aposentado:

Eu vou falar pra ti como funciona isso aqui. Funcionava e hoje funciona ainda. Tu vai pra roça, busca cana. Corta cana, fecha, bota no carro, guarda, bota no moedor, ali tu põe a cana e ela corre lá embaixo nas tinas, onde é pra fermentar. Então lá ela fermenta e ela chega e de longe se ouve, é que nem uma chuva grossa. Aí quando não se ouve mais barulho de ferver, aí não faz mais barulho. Fica quietinho. Aí tu vai lá, bota o dedo, [e] bota na boca, vê se tá bem azeda. Aí tu vê que ela tá bem azeda, aí dá fogo pra lambicar. Aí tu bota fogo e lambica (Depoente B.1, Depoimento B, 09 nov. 2024).

Além das semelhanças nas práticas de elaboração, o Depoente B.1 revela uma apurada destreza perceptiva sobre o processo produtivo, o que o torna um instrumento valioso para a compreensão do patrimônio imaterial relacionado à fabricação artesanal da cachaça. O narrador

<sup>233</sup> Para consultar esse e outros termos linguísticos Tupi-Guarani, povo Guajajara: <https://www.dicionariotupiguarani.com.br/guajajara/>. Acesso: 10 mar. 2023.

tacitamente demonstra domínio integral do ciclo produtivo, desde o corte da cana-de-açúcar até a etapa da destilação. Richard Sennett (2009) afirma que a apreensão total do conhecimento a nível de ser especialista é de 10.000 horas, o que proporciona que “habilidades mais complexas fiquem gravadas profundamente, que se transformem em conhecimento tácito e prontamente acessível” (Sennett, 2009, p. 193).

Em relação às marcações, observa-se por meio das menções aos sentidos sensoriais, como audição, tato e paladar, que esses elementos eram utilizados como instrumentos de verificação e controle ao longo do processo. Descreve o cultivo e transporte da cana-de-açúcar, seguindo para moagem, à época exclusivamente tocada a boi<sup>234</sup>, sendo o caldo de cana ou garapa coletados em tinas de fermentação. A descrição do início da fermentação apoia-se na referência perceptiva auditiva, sendo comparada a um som semelhante ao de “chuva grossa”<sup>235</sup>.

Com a finalização do processo, o ruído se interrompe, sinalizando o encerramento da atividade fermentativa. Em seguida, realizavam-se a outra observação que envolvia a percepção gustativa, expressa na prática de “botar o dedo [e] botar na boca, vê se tá bem azeda”, com o objetivo de verificar se o conteúdo apresenta sabor azedo. Na ambiência da tradição, os “gestos são considerados uma linguagem” (Hampâté Bâ, 2010, p. 189), imbuídos de simbolismos que se reproduzem e se renovam. Assim, pela associação entre visão, toque, olfato, paladar e audição, configura-se o imaginário do alambique, composto por códigos sociais do grupo, os quais são observados, vivenciados e transmitidos.

Pela frase “eu vou falar pra ti como funciona isso aqui”, evidencia-se a intenção de compartilhar os preceitos operacionais de maneira abrangente. Essas percepções, na ausência da ambiência original, foram traduzidas em descrições, revelando o esforço do depoente em transmitir um saber experiencial com base em suas próprias referências sensoriais e simbólicas. Pela ação performativa, o depoente relata, encena e corporifica o saber, assim a fala transcende a linguagem prática da vivência direta. Paul Zumthor (1997, p. 36) destaca que:

Em um universo de oralidade, o homem, diretamente ligado aos ciclos naturais, interioriza, sem conceituá-la, sua experiência da história; ele concebe o tempo segundo esquemas circulares, e o espaço (a despeito do seu enraizamento), como a dimensão de um nomadismo; as normas coletivas regem imperiosamente os seus comportamentos.

<sup>234</sup> Excetuando-se o aspecto técnico referente à diferença do tipo e do grau de maturação da cana-de-açúcar empregada na elaboração de “açucarados” e “destilados”, os demais processos de beneficiamento da matéria-prima mostram-se convergentes até a etapa da moagem.

<sup>235</sup> A primeira vez que fui a um engenho, antes de iniciar a visita técnica, adentrei no ambiente onde estavam algumas tinas com garapa fermentando. A primeira percepção foi do barulho “de chuva grossa”, seguida de um cheiro forte. Fiquei me indagando, “de onde vem esse barulho, se lá fora tem sol?” Na explicação, mencionaram que naquelas tinas estava ocorrendo a fermentação da garapa, mas não falaram da percepção sensorial.

Assim, a autoridade da experiência do depoente incorpora e legitima o domínio técnico por meio dos gestos vividos e da força estruturante da tradição. A memória evocada e transmitida ensina pela experiência de quem já realizou, de quem sabe fazer. Além disso, é fundamental considerar o papel da percepção multissensorial nas dinâmicas entre corpo e espaço. Como afirma Le Breton (2016, p. 39) “o ser humano vive de sensorialidades diferentes segundo seu lugar de existência [...] sua história de vida”. Esse conjunto experiencial alambiqueiro é socialmente constituído por valores compartilhados, sobretudo por aqueles que integram o núcleo familiar e comunitário.

Todos esses critérios eram determinantes para a condução e verificação da fermentação. Essas referências indicam o momento ideal para iniciar a destilação, também conhecida como lambicagem (lambicar). Nesse contexto, as expressões perceptivas revelam uma forma de conhecimento tradicional fundamentada na sensorialidade. Por meio da observação cuidadosa, não se recorria a instrumentos técnicos para avaliar o ponto ideal da fermentação, uma vez que os sentidos eram os principais meios de controle do processo.

Nesse contexto, expressa-se o mestre alambiqueiro Depoente A.1, produtor de cachaça e melado, em Dom Pedro Alcântara. Ao se referir ao percurso do saber-fazer, menciona o conhecimento transmitido pela mãe:

O modo de fermentação, o modo de lambicação, tudo isso. [...]. Tudo isso demanda muito. O processo de lambicar, tu tem que saber, senão tu não saber fazer o processo de lambicar tu estraga a cachaça, não faz uma cachaça adequada. [...]. E daí é que nem eu também falo, é... Com a cana doce é um modo de tu lambicar, com a cana não doce, não no ponto certo, já é outro modo de lambicar. São dois modelos diferentes. [...]. Tu já tem que fazer dois processos diferentes (Depoente A.1, Depoimento A, 09 nov. 2024).

Desse modo, o depoimento citado reforça a dimensão sensorial e subjetiva da prática, confirmando que o ato de lambicar exige domínio técnico, sob pena de comprometer a qualidade da cachaça. Trata-se de um conhecimento artesanal, que demanda atenção minuciosa às condições da matéria-prima e sensibilidade para adaptar os modos de fazer a partir da observação contínua do processo.

Sobre a matéria-prima, o depoente faz considerações a respeito da distinção entre “cana doce” e “não doce”, uma categorização que permite verificar a madurez para a extração do colmo no roçado. O relato evidencia a apropriação sensorial e adaptativa do saber-fazer por parte do produtor, sustentada na observação empírica, na experiência prática acumulada e na interpretação multissensorial, elementos que orientam e fundamentam o processo produtivo.

Além disso, a estrutura da narrativa, marcada por expressões como “tu tem que saber” e “senão tu não saber fazer o processo de lambicar tu estraga a cachaça”, indicam não apenas o

nível de exigência técnica, mas também o orgulho e a responsabilidade que envolvem esse saber-fazer. Portanto, trata-se de um patrimônio imaterial que articula técnica, memória e espaço, sendo essencial seu reconhecimento e valorização como expressão legítima de expertise cultural enraizada na prática cotidiana dos produtores artesanais.

Em ambos os depoimentos é empregado o termo “lambicar”, que, segundo Maurício Alves de Souza Pereira (2021, p. 32), pode ser considerado “[...] como lexia as unidades lexicais memorizadas, isto é, unidades lexicais que um falante retira, durante a fala, da memória lexical”. Nesse caso, trata-se de uma forma derivada do lexema “alambicar”. A expressão revela a perpetuação de um vocabulário técnico-popular, estruturado com base na apropriação de ensinamentos e saberes, constituindo uma memória marcada pela reprodutibilidade no espaço social e entre gerações. Conforme Thompson (1981), as experiências, tanto individuais quanto coletivizadas, orientam a formação da tradição. Assim, é a partir da vivência concreta na prática produtiva que emerge a consciência e se configura a cultura em relação ao espaço, neste caso, o alambique, enquanto *locus* de significados e pertencimento.

Culturalmente, o alambicar carrega significados alusivos à (auto)identificação expressa pelo conhecimento e ação do saber, como descrito pelo Depoente A.1: “. O processo de lambicar, tu tem que saber, senão tu não saber fazer o processo de lambicar tu estraga a cachaça, não faz uma cachaça adequada” (Depoente A.1, Depoimento A, 09 nov. 2024). Logo, pelo ato de maestria, transforma-se a garapa azeda em bebida, à qual é atribuída inúmeros valores, como econômico, cultural e social.

Portanto, é por meio do fazer que se constroem a identificação, o autorreconhecimento e o sentimento de pertencimento a uma tradição: a alambiqueira. Isso porque o sentimento de “ser” é constituído a partir da vivência. Apropriando-se do pensamento de Amadou Hampâté Bâ (2010), ao se referir às tradições vivas<sup>236</sup>, percebe-se que o ofício tradicional molda o ser humano de forma integral. O conhecimento transmitido pela tradição oral, associado à prática, é carregado de sentidos, nos quais são ferramentas compostas por gestos que corporificam o saber.

Nesse sentido, cada etapa do processo de aprendizado constitui um ato de viver a palavra. Por meio desse mecanismo, internalizam-se valores, práticas e significados através da experiência concreta. Portanto, a identidade do alambiqueiro é forjada por meio da oralidade, na qual se manifestam os movimentos das relações sociais no espaço, espaço este que “constantemente é refeito através da prática e da memória, seja ela contada como testemunho

---

<sup>236</sup> Amadou Hampâté Bâ estudou os processos de transmissão de tradições no contexto africano.

direto (daquele que viveu um acontecimento) ou indireto (daquele que ouviu o que outro viveu)" (Araújo, 2019, p. 31).

Dessa forma, percebe-se que a dinâmica de interação no espaço é vivida. Essa dimensão se manifesta de maneira dual: na materialidade do engenho e do alambique, e na imaterialidade que os faz pulsar: as trocas entre pessoas. É por meio dessa última que reverbera o ato de alambicar, que é encontro simbólico entre o tangível e o intangível. Essa dinâmica permite a percepção e a abstração do espaço enquanto manifestação cultural através da artesania agroindustrial. Assim, o fazer torna-se concreto pelo conhecimento expresso, que transcende a mera execução técnica e adquire instrumentalidade simbólica. Esse movimento configura-se como identificação alambiqueira, onde "a tradição lhes confere um status social especial" (Hampâté Bâ, 2010, p. 195) de ser pelo saber-fazer.

A partir da destilação, além de aguardentes e cachaças, foram encontradas bebidas destiladas conexas a misturas diversas. A fim de iniciar a contextualização, destaca-se que, em 1922, foram encaminhados destilados de cana-de-açúcar proveniente de Torres à "[...] exposição do Centenário da Independência do Brasil com amostras de produtos do município, dentre eles *aguardente nova e velha destilado com funcho, erva cidreira, cana cidreira, hortelã e bergamota* (Ruschel, 2004, p. 521 [destaque da autora]).

Sobre os produtos citados, para Cascudo (1967) a aguardente nova é a que apresenta até três meses de descanso, enquanto a velha é guarneida em barril de madeira por um ano. Existem duas variações para a fabricação de aguardentes/cachaças temperadas. O *Manual do Destilador e Licorista* (1883, p.13) esclarece que "na fabricação dos licores emprega-se o processo frio ou destilado".

O primeiro, proveniente do processo "a frio", consiste na mistura de solução alcoólica com outros ingredientes, podendo ou não conter: calda de açúcar, óleos etéreos, tinturas, essências, ervas, outros condimentos e água. Nos licores finos, emprega-se para esse fim uma solução composta por 25 gramas de gelatina dissolvida em meio litro de água. A mistura é adicionada ao licor e deixada em repouso. Em seguida, realiza-se a filtração, promovendo a clarificação do produto final.

O segundo método, denominado "destilado", que é descrito por Ruschel (2004). Para a extração da seiva desejada, o insumo, como por exemplo o funcho, é misturado com água desionizada, e, em seguida, submetido ao processo de destilação. Esse procedimento resulta na separação de três frações de óleos etéreos. A primeira e a última são de qualidade inferior. A fração intermediária, de maior pureza, é empregada na elaboração de licores extrafinos. Após, segue-se para a mistura, a exemplificar pela receita de Licor de Funcho, onde dissolve-se 6

quilos de espírito de 90° em óleo de anis (40 gotas); óleo de coentro (24 gramas), óleo de funcho (6 gramas). Após, adiciona-se 1½ de calda de açúcar e 7 litros de água. Pode tingir de verde, e filtra-se (Santos, 1883, p. 51).

O registro de Ruschel (2004) menciona cinco receitas de licores obtidos por destilação: funcho, erva-cidreira, cana-cidreira, hortelã e bergamota. No método destilado, os depoentes fizeram referência apenas à cachaça da “folha de bergamota”, também conhecida como azulzinha. Em contraponto, identificaram-se fórmulas associadas ao método a frio, nas quais são aplicados ingredientes mencionados, como funcho, erva-cidreira, cana-cidreira e hortelã, além da produção da singular cachaça Marisqueira.

Esta é uma bebida presente no percurso histórico da Antiga Torres, caracterizada por seu sabor marcante de ervas aromáticas e perfil seco, com teor alcoólico, entre 38% e 42% por volume. Durante as visitas de campo, foram encontrados vestígios de sua produção. A partir de consulta à base de dados do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), verificou-se o registro da marca “Marisqueira”, protocolado em 1985 e deferido em 1987. A marca permanecerá ativa até 2027, quando o titular deve providenciar sua renovação para evitar a caducidade. A empresa detentora do registro está sediada em Dom Pedro de Alcântara.

Dentre os sinais importantes a serem analisados está o nome: Marisqueira. Na perspectiva histórica documentada, segundo Ruy Ruben Ruschel (2004), ao falar sobre curiosidades epistemológicas de Torres, conta que, no município<sup>237</sup>, “[...] a palavra “Tucha” significa bêbado. Parece derivar do criador da Marisqueira, famosa cachaça feita em Colônia de São Pedro”<sup>238</sup> (Ruschel, 2004, p. 584). Ainda Ruschel (2004) reforça que a cachaça Marisqueira não é singular, pois compara-se a outras fabricadas no Brasil. Dessa forma, existem algumas alternativas sobre a origem do nome. Contudo, de ordem popular, pode-se levantar outras duas opções sobre o nome, para além da escolha pessoal “do inventor”.

Pensando-se a partir do significado do nome, segundo Carmo e Rodrigues (2020), no dicionário português brasileiro, o termo marisqueira é formado pela associação da base léxica “marisco” e do sufixo “eira” e apresenta sentidos múltiplos. Inicialmente, refere-se a estabelecimentos que preparam alimentos à base de marisco com a finalidade de venda. Também é utilizado para designar as mulheres que coletam moluscos, assim como aquelas que os comercializam. Com base no estudo de Carmo e Rodrigues (2020), observa-se que o termo *marisqueira* é atribuído a práticas diversas relacionadas ao manuseio de moluscos.

---

<sup>237</sup> Aqui configura-se a Antiga Torres.

<sup>238</sup> Trata-se do atual município de Dom Pedro Alcântara.

No que se refere à cachaça marisqueira, observa-se que o insumo, tanto no passado quanto no presente, é produzido na zona rural e comercializado no centro urbano de Torres, especialmente na área de balneabilidade. O espaço urbano, desde meados da década de 1910, passou a atrair numerosos turistas durante as estações mais quentes. Naquele período, os veranistas dirigiam-se ao litoral não apenas para se refrescar e se divertir, mas também para realizar tratamentos de saúde (Strohhaecker, 2016). Também se ressalta um costume popular gaúcho que afirma: “[...] marisqueiro, é não apenas aquele que coleta ou pesca mariscos, mas como se chamam os nativos e moradores do litoral do Rio Grande do Sul” (Brignol Quintana, 2024, p. 525). Portanto a cachaça comprada e consumida na praia, possivelmente, passou a ser chamada de Marisqueira.

Entretanto, outras evidências continuaram a ressoar, entre elas indícios mencionados em conversas informais durante momentos de convivência, para além da pesquisa. Nesses relatos, quando se referiam ao consumo da Marisqueira, a bebida era associada à pescaria não no mar, mas nas lagoas, sobretudo na Itapeva. Mas, então, por que esse nome? Existe a presença de mariscos de água doce, os quais são passíveis de serem utilizados como isca na pesca. Além disso, destaca-se que os moluscos, tanto da orla marítima quanto da lagoa Itapeva, apresentam conchas com coloração semelhante à da cachaça Marisqueira. Nesse sentido, é possível que a pigmentação das conchas tenha servido de inspiração para a nomeação da bebida.

A partir das visitas de campo e depoimentos sobre a Marisqueira revelaram-se muitas histórias, sendo a principal que o conhecimento prático foi herdado de um membro da família. Isso porque o conhecimento agroindustrial doméstico é balizado pela vivência e, por conseguinte, pelos saberes e práticas que são transmitidos por meio da tradição oral, a qual articula os movimentos das relações sociais no espaço. Com esse intuito, foram selecionados dois depoimentos sobre a Marisqueira, os quais revelam a riqueza do saber-fazer tradicional vinculado à produção artesanal de bebidas destiladas a partir do mosto fermentado da cana-de-açúcar. Destaca-se que cada depoente expressa esse saber a partir de suas próprias vivências, evidenciando os múltiplos caminhos da experiência sensível:

**Depoente A.1:** A marisqueira é uma cachaça é um licor, pra mim é diferente, porque em si a cachaça tu consegue fazer vários tipos de coisas com ela, vários tipos de cachaça, não é? Claro, é um processo ali que tu faz com a marisqueira, que vai o açúcar queimado, vai a canela, assim, um processo ali até tu acertar. [...]. A cachaça tem que estar pronta. É um outro processo que tem que fazer para fazer a marisqueira. [...] daí tu espera ter, pegar o sabor. Tem que dar um tempo para ela puxar, mas é bem prática assim, em si de fazer a marisqueira (Depoimento A, 09 nov. 2024).

**Depoente B.2:** A marisqueira é botar as coisas dentro e fervar depois, [como] canela, açúcar, só essas duas. [Daí] fervia, fervia. E deixava um tempo. Daí quando tá frio a gente embalava nos vidros pra levar pra vender [na feira modelo] (Depoimento B, 09 nov. 2024).

O “Depoimento A” revela a complexidade do processo, em que a marisqueira é compreendida como uma cachaça com identidade própria, percepção reforçada pela frase “pra mim é diferente”. O depoente, em trecho anterior a este, destaca que o ensinamento sobre a produção da bebida foi proveniente de sua mãe. Esse relato evidencia que os conhecimentos sobre o preparo da bebida não são transmitidos por meio da via “convencional”, isto é, através da educação formal e da linguagem escrita. Pelo contrário, trata-se de um saber que exige experimentação, pois a marisqueira “é diferente”, sugerindo que sua elaboração obedece a uma lógica própria.

No que tange ao processo, destaca-se o uso da expressão “a cachaça tem que estar pronta”. Em seguida, o depoente descreve aspectos do processo, como a feitura do açúcar queimado, a adição da canela e a necessidade de aguardar o “ponto” ideal para “puxar o sabor”. Essa lógica de elaboração revela um saber sensorial, que escapa dos manuais técnicos ou receituários de destilaria. Trata-se de um conhecimento experiencial, atravessado por vivências e referências sensoriais. Tais elementos são típicos dos sistemas tradicionais que integram o universo de saberes populares enraizados no cotidiano.

Já o “Depoimento B” apresenta a prática de forma mais direta e funcional. São utilizados poucos ingredientes (cachaça, canela e açúcar), e a ação principal é sintetizada na frase “botar as coisas dentro para ferver depois”. Tal formulação aponta para um fazer acessível, eficaz e incorporado à rotina agroindustrial. Além disso, o trecho “a gente embalava nos vidros pra levar pra vender [na feira modelo]” insere a marisqueira em um circuito de produção artesanal de cadeia curta, voltado para a comercialização direta.

Enquanto o “Depoimento A” enfatiza a criatividade, a experimentação e o domínio técnico individual, o “Depoimento B” privilegia a funcionalidade e a simplicidade do fazer. Ambos constituem expressões comuns ao patrimônio imaterial, que são transmitidas oralmente e sustentadas por experiências sensório-perceptivas. O preparo, revela a maestria: o domínio do fazer através saber vívido corporificado. Assim, a bebida não apenas materializa um produto, mas também expressa memórias e modos de ser. A comparação entre os relatos demonstra como uma prática tradicional pode ser vivida e narrada por diferentes vozes, reafirmando o papel das identidades na compreensão da marisqueira como um saber plural e dinâmico.

As receitas descritas nos depoimentos “A” e “B” apresentam similitudes e, considerando que ambas são vinculadas ao município de Dom Pedro de Alcântara, possivelmente a Marisqueira se configura como uma cachaça tradicional deste espaço. Dessa forma, as receitas identificam um fenômeno multifacetado, permeado por técnicas “adaptadas”.

Essas diferenças não representam fragmentação; ao contrário, reforçam a riqueza simbólica de uma prática que se renova.

Com o objetivo de compreender essa manifestação cultural, foram realizadas pesquisas visando identificar receitas “similares” à marisqueira. Para tanto, recorreu-se a buscas no website Google e à consulta ao *Manual do Destilador e Licorista* (Santos, 1883), onde foram analisados a presença e a combinação de seus principais ingredientes: canela, cachaça/aguardente e açúcar (em calda ou não).

**Quadro 21.** Descrição das Bebidas

Nome	Ingredientes	Súmula de preparo	Origem
Marisqueira (Depoente A)	Cachaça, canela e açúcar queimado	Adicione todos os ingredientes na cachaça e ferva	Rio Grande do Sul (Dom Pedro Alcântara)
Marisqueira (Depoente B)	Cachaça, canela e açúcar	Adicione todos os ingredientes na cachaça e ferva	Rio Grande do Sul (Dom Pedro Alcântara)
Marisqueira (Visita de Campo <sup>239</sup> )	Cachaça, canela, cravo, erva doce e açúcar. Inicialmente colocava um pouco de gengibre.	Infusão com todos os ingredientes	Rio Grande do Sul (Torres)
Canelinha	Água, cachaça, açúcar refinado e chá de canela ou canela em pau bem forte	Adicione todos os ingredientes na cachaça e ferva	São Paulo
Grabriela Cravo e Canela	Água, cachaça, canela, cravo e gengibre e calda de açúcar	Infusão com todos os ingredientes	Bahia e Rio de Janeiro (Paraty)
Canjinjin	Cachaça, cravo, canela, erva doce, gengibre e mel (mais ingrediente secreto)	Infusão com todos os ingredientes	Mato Grosso do Sul
Consertada	Cachaça, cravo, canela, erva doce, gengibre, açúcar mascavo e erva doce	Adicione todos os ingredientes secos em uma panela para caramelizar. Depois adicione a cachaça. Ferva.	Santa Catarina
Alkermes	Água, cachaça, cravo, canela, folhas de louro, noz moscada e açúcar	Infusão com todos os ingredientes	Não descrito
Canela	Água, cachaça, canela de Ceilão, flor de canela, raiz de violeta e açúcar	Infusão com todos os ingredientes.	Não descrito

Fonte: Diversas<sup>240</sup>, adaptado pela autora (2025).

Ainda, ao observar o Quadro 21, constata-se que, embora existam aproximações entre as cachaças com canela e açúcar produzidas fora de Dom Pedro de Alcântara, nenhuma delas é idêntica à Marisqueira, sendo a mais próxima a “Canelinha”, produzida em São Paulo, ou, ainda, licores de canela. Contudo, destaca-se a frequência dessas bebidas possuírem associações

<sup>239</sup> Observação em visita de campo em Torres na propriedade da Depoente E.

<sup>240</sup> Referências: Canelinha. Disponível em: <https://saopauloantiga.com.br/canelinha/>. Acesso: 04 jun. 2025. Grabriela Cravo e Canela. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=urkqbjWJ4xg>. Acesso: 04 jun. 2025. Canjinjin. Disponível em: <https://pt.wikipedia.org/wiki/Canjinjin>. Acesso: 04 jun. 2025. Consertada: <https://comidacomhistoria.com.br/consertada-uma-bebida-centenaria/>. Acesso: 04 jun. 2025. Cravo. Manual do Destilador e Licorista (1883, p. 49). Alkermes. Manual do Destilador e Licorista (1883, p. 69). Canela. Manual do Destilador e Licorista (1883, p. 81).

com outras ervas, em menor quantidade. Quanto aos ingredientes, todas compartilham a mesma base alcoólica, a cachaça, que serve como ponto de partida para a realização das misturas. No entanto, a maioria das formulações externas a Dom Pedro de Alcântara incluem também o cravo, ingrediente ausente nas produções do município. Além disso, identificam-se insumos como gengibre, erva-doce, noz-moscada, flor de canela e louro, os quais revelam a valorização de notas aromáticas quentes.

Em relação à cachaça Marisqueira, produzida em Torres, observa-se a sua aproximação com a Consertada, tradicionalmente elaborada no estado de Santa Catarina. Considerando as relações de fluxo e contrafluxo que categorizam a Antiga Torres, cuja extensão alcançava o rio Araranguá, situado no território<sup>241</sup> Catarinense, evidencia-se uma inter-relação cultural que ultrapassa os limites geopolíticos. Tal articulação revela-se no compartilhamento de saberes, técnicas e significados simbólicos, reafirmando a proposição do espaço social da Antiga Torres, conforme discutido no capítulo 3.

Sobre o fenômeno da Marisqueira, todos os mestres e mestras destacam, sem exceção, que é “a cachaça feita na região”, pensando no contexto da Antiga Torres. Esse consenso geográfico constitui o elemento que unifica as formulações: independentemente dos modos de fazer as receitas, o espaço define a essência da tradição. Dessa forma, as distintas cachaças evidenciam as dinâmicas de “assinatura dos mestres”, expressas nas variações de técnicas e escolhas sensoriais, como, por exemplo, queimar ou não o açúcar. Assim, através da riqueza de saberes e modos de fazer, os produtores evidenciam suas trajetórias e identidades culturais. Concomitantemente, por meio da menção coletiva ao espaço de procedência, conservam ativa uma característica comum que diferencia o destilado no contexto do patrimônio intangível do Rio Grande do Sul: a cachaça feita próxima ao mar.

Outras formulações também foram mencionadas pelos depoentes, entre elas a elaborada a partir das folhas de bergamoteira. Trata-se de uma preparação cujo processo consiste na adição das folhas à cachaça previamente aquecida. Após a infusão e fervura o líquido permanece em repouso. Essa formulação permanece presente no discurso acerca das bebidas destiladas na Antiga Torres. Foram encontrados vestígios de continuidade da manifestação cultural no Morro Azul, localidade situada no município de Três Cachoeiras. Sobre a Azulzinha, a Depoente C.1 conta, referindo-se à infância:

---

<sup>241</sup> Ainda pode-se pensar no conceito de fronteira porosa, pois, apesar das definições legais de território,encionadas pela ampla e fluida circulação de pessoas, bens, ideias e práticas culturais, apresenta-se como uma zona de contato, troca e negociação (Villen, 2016).

Uma época nós fizemos um pouco com a folha da bergamota pra fazer a colorida. Ela ficava bem azul. Botava um punhado de folha de bergamota dentro, junto no alambique, amarrava lá.... Daí ia sair uma cachaça azul. [...] Eu não sei... se aí, se era algum que queria, que exigia... porque dizia que a, a cachaça colorida. Ela ficava azul... Eu acho que era mais caro, acho que, de repente, era vendido por mais preço, não sei.

Ele [o pai] botava assim um punhado. Eu lembro que ele cortava, assim, a gente... Aí a gente... A bergamoteira encostadinha do engenho, cortava os galhos, botava assim, amarrava pra fazer. Aí cada, se quiser fazer uma pipa, no caso, um... 180 medidas, acho que era... É, aí pra fazer uma pipa daquela colorida, cada vez que ia lambicar, ia botar um, uma lambicada, tinha que botar um galho daquele pra fazer, fazia ela colorida (Depoente C.1, Depoimento C, 05 set. 2024 [inclusão da autora]).

A repetição do termo “azul” no depoimento não se restringe à descrição cromática da cachaça, mas opera como um indicador visual e simbólico que contribui para a singularização do produto. Essa referência atua como um marcador de identificação, articulando significados que permeiam tanto as práticas produtivas quanto sua inserção nos circuitos de comercialização e pertencimento.

Nesse contexto, a repetição da palavra “azul” opera como um recurso de ênfase que reforça a excepcionalidade da cachaça produzida com folhas de bergamoteira, evidenciando sua tonalidade distintiva em um cenário no qual a coloração habitual varia entre o transparente, o amarelo-pálido e, naquelas conservadas em barris de madeira, o tom cobre. Tal característica confere valor estético particular, agregando atributos simbólicos e potencial econômico ao produto.

Entretanto, observa-se que, para a depoente, a ênfase na quantidade de folhas empregadas e na cor azul é um dos principais marcadores de memória associados ao fazer artesanal “da azulzinha”. O local da bergamoteira, descrito como “encostadinha do engenho”, o ato de recolher galhos e folhas e a forma de inserção no alambique integram um processo revestido de ritualidade compartilhada. Esses elementos conferem à experiência alambiqueira um caráter simbólico, distanciando-a das atividades rotineiras do engenho e inscrevendo-a em uma esfera singular da prática destilatória.

Durante as visitas de campo, como a realizada na comunidade do Morro Azul<sup>242</sup>, foi mencionada a produção da “Cachaça da Folha de Bergamoteira”. Segundo o relato do produtor,

<sup>242</sup> Em Morro Azul existem atualmente dois engenhos voltados à produção de cachaça, dos quais apenas um está em conformidade com a legislação do MAPA. Em 2005, foi desenvolvido o projeto de fomento econômico com o intuito de qualificar as destilarias locais, coordenado pela Associação de Moradores de Morro Azul (AMMA) em parceria com a EMATER. Na sede da AMMA seriam realizadas as etapas de envasamento, rotulagem e distribuição das cachaças para comercialização. Em contrapartida, nas 19 unidades produtoras, além da produção dos destilados, realizava-se o acolhimento de visitantes provenientes do Turismo Rural. Também, nesses locais, eram vendidas as cachaças, investindo-se, assim, na cadeia curta de produção. No entanto, devido aos regramentos sanitários e tributários exigidos para a regularização da atividade, adveio a inviabilização de grande parte dos empreendimentos. Isso ocorreu devido aos altos custos envolvidos na adequação estrutural e na formalização

a clorofila presente nas folhas utilizadas na destilação comprometeu o reservatório de armazenagem (tina/barril), uma vez que a sua essência impregnava o utensílio. Mesmo após tentativas de limpeza, novas porções ali depositadas acabavam colorindo a cachaça “branquinha”, o que, ao final, levou ao descarte do recipiente de madeira.

Ao observar os aspectos relativos ao costume da “Cachaça Azul”, percebe-se a “quebra” da prática tradicional na Antiga Torres, ocasionada pela relativa suspensão de sua continuidade no contexto histórico e cultural. No entanto, tal descontinuidade não invalida o fenômeno, pois, sendo dotado de natureza simbólica e adaptável, sua eventual reinserção ou rearticulação no circuito produtivo permite que continue a ser compreendido como uma tradição. É comum que manifestações culturais transmitidas entre gerações, o seja por um único guardião ou por membros mais velhos da família, passem por movimentos de reinvenção ou reinterpretação, em razão das rugosidades que emergem das experiências (Hendler; Linnekin, 1984).

Ao realizar a busca por referências à “cachaça azul”, percebe-se que se tratava, possivelmente, de uma prática recorrente tanto na Antiga Torres quanto em Santo Antônio da Patrulha. Neste município, inclusive, havia a produção e comercialização de uma cachaça cuja marca era intitulada “Azulzinha” (Barroso, 2006, p. 545), o que sugere a difusão da formulação e sua inserção em circuitos mercadológicos mais amplos.

Em âmbito nacional, destaca-se a “Cachaça Azuladinha”, produzida em Paraty, município localizado no estado do Rio de Janeiro, cuja preparação envolve a destilação com folhas de tangerina. Em 1908, essa receita foi agraciada com a medalha de ouro na Exposição Nacional Brasileira, evento comemorativo ao centenário da abertura dos portos às nações amigas (Câmara Torres, 2004). Atualmente, estabelecimentos como o Engenho D’Ouro, entre outros, seguem com a produção da Azuladinha. Em virtude de sua relevância histórica e expressão cultural, a cachaça de Paraty possui, desde 2007, o Certificado de Registro de Indicação Geográfica concedido pelo INPI, sob a forma do Selo de Denominação de Origem “CACHAÇA DE PARATY”.

A circulação das bebidas Marisqueira e da Cachaça Azul (de folhas de bergamoteira) possibilitam analisar como o saber-fazer artesanal é atravessado por processos de experimentação e por relações intergeracionais que reforçam o vínculo com o espaço social. Ambas utilizam a cachaça proveniente do mosto fermentado e destilado da cana-de-açúcar, mas

---

documental, o que levou, progressivamente, à inoperância dos espaços produtivos, todos com mais de 100 anos de atividade. Dessa forma, muitos continuaram somente com a especulação produtiva-comercial dos bananais (Reck, 2024), uma economia vigente na Antiga Torres.

transmitem valores e significados simbólicos distintos, refletindo expressões específicas e modos singulares de produção e pertencimento a um grupo.

Ao refletir sobre raízes agroindustriais artesanais, devemos atentar-nos sobre os movimentos e as dinâmicas dos materiais, de seus processos e práticas contínuas e possíveis transformações. Destaca-se que tais perspectivas derivam do princípio holístico do viver. Portanto, através do movimento ocorre a congregação entre os seres vivos, os materiais e as forças naturais. Isso porque, essa sinergia é o meio pelo qual o ambiente é continuamente formado e reformado.

Para Deffontaines (1994; 2004), no âmbito dos processos agroindustriais, a forma ultrapassa a noção de contorno físico, configura-se, portanto, como um espaço de ordenação orientado pelas dinâmicas de evolução e transformação. Ela se manifesta-se através das identidades e das dinâmicas entre seres vivos e os artefatos. Por conseguinte, os objetos, visíveis e dotados de agenciamento, são mobilizados como instrumentos na conformação dos processos produtivos e de seus respectivos sistemas técnicos.

Nesse sentido, para o autor, a análise inicial deve considerar três premissas fundamentais. A primeira diz respeito ao próprio objeto, contemplando sua forma, composição material e nomenclatura. A segunda refere-se à sua procedência e destino, ou seja, o percurso que realiza dentro dos sistemas produtivos. Por fim, é necessário atentar à função que o objeto desempenha no contexto técnico-operacional, isto é, o que ele efetivamente “faz” no sistema de produção.

No paradigma de constante movimento e transformação, os materiais não devem ser compreendidos como entidades passivas, mas sim como participantes ativos nos processos que constituem o mundo. Essa perspectiva decorre da compreensão de que os materiais se modificam e se reconfiguram a partir de suas interações com forças, como espaço e tempo, abrindo-se às dinâmicas processuais que moldam suas existências.

Logo, esse movimento de ordem imaterial, promovido pelo conhecimento e associado à manipulação dos objetos técnicos, é a manifestação viva do patrimônio agroindustrial da cultura canavieira. Pela ativação da memória de depoentes, testemunham-se as transformações do espaço, dos modos produtivos, de suas associações com outros estabelecimentos industriais, como as Destilarias, e as atividades econômicas-comerciais da Antiga Torres.

Assim, o ato de identificar os espaços, documentar os vestígios de memórias possibilita a ação de preservação do patrimônio industrial agrário. Neste sentido, a Carta de Sevilha (TICCIH, 2018) reforça que a memória coletiva dos produtores (trabalhadores) é um artifício para a compreensão dos espaços produtivos e suas relações com as manifestações materiais e

imateriais. Os objetos presentes no espaço investigado expressam diferentes temporalidades associadas à agroindústria, abrangendo desde o cotidiano até as camadas históricas ligadas ao percurso da cultura canavieira. Essa confluência pode ser compreendida como a materialização de um sistema agrícola ou agroindustrial tradicional que congrega:

Elementos que incluem saberes, mitos, formas de organização social, práticas, produtos, técnicas/artefatos e ou manifestações associadas. Os SATs<sup>243</sup> formam sistemas culturais que envolvem espaços, práticas alimentares e agroecossistemas manejados por povos e comunidades tradicionais e por agricultores familiares (Costa; Serres, 2020, p. 141).

As unidades produtivas identificadas são enquadradas na agroindústria familiar. Esses lugares reverberam sentidos técnicos e estéticos que revelam sua inscrição em uma lógica produtiva específica à transformação da cana-de-açúcar em produto: cachaça, melado, açúcar mascavo etc. Portanto, a compreensão desses objetos depende da inter-relação com as práticas tradicionais sucroalcooleiras. Consequentemente, a análise dos materiais deve transcender as categorias convencionais de forma, estética e função utilitária. É necessário compreendê-los a partir dos termos, procedimentos e trajetórias que discorrem ao longo do tempo, reconhecendo-os como elementos imbuídos de historicidade, agenciamento e potência expressiva no interior das práticas socioculturais. Nessa perspectiva, os materiais adquirem valor simbólico por meio de manifestações intangíveis que contribuem para a construção de sentidos, memórias e identidades.

A título de exemplificação, um alambique apenas adquire a condição de sociotransmissor quando está em algum grau de inter-relação com o ser humano. É por meio da operação do maquinário que se manifestam múltiplos saberes herdados de gerações pretéritas e incorporados às práticas cotidianas. A partir dessa simbiose entre máquina, sujeito e conhecimento acumulado, emerge a arte agroindustrial, expressa no saber-fazer que resulta na produção da “coisa-produto”, neste caso, a cachaça<sup>244</sup>.

Dessa forma, percebe-se o engajamento e a expressão sensório e corporal, a qual promove o fenômeno do movimento. Tal ação decorre da maneira como os seres humanos percebem e interagem com os materiais, considerando que os saberes e fazeres derivados desses elementos não se originam exclusivamente de conhecimentos intelectuais, mas também da experiência psíquica, sensorial perceptiva que culmina na corporificação. A fenomenologia do

<sup>243</sup> Sistemas Agrícolas Tradicionais.

<sup>244</sup> A lógica enunciada não se restringe ao contexto do alambique ou da produção de cachaça. Ao serem substituídos esses termos por outros objetos ou “coisas-produto”, a máxima proposta revela sua aplicabilidade a uma variedade de cenários sociotécnicos. Trata-se de um princípio relacional que evidencia como a interdependência entre sujeito, técnica e materialidade constitui o núcleo da produção cultural e simbólica em diferentes sistemas de saber-fazer.

“engajamento sensório e corporal” é nítida nas manifestações da cultura tradicional da cana-de-açúcar e seus derivados.

É por meio do conhecimento e experiência com as práticas materiais, como manejar o maquinário, cultivar a cana-de-açúcar e o tocar um engenho, os indivíduos apreendem como os materiais vivem e respondem às ações humanas, transformando a matéria em “coisa-produto”. Nessa perspectiva, o ambiente é atravessado por dinâmicas de confluência, deixam vestígios, rastros e trilhas no mundo. À medida que ocorre a interação entre o homem e a coisa, ambos se transformam mutuamente, revelando um processo contínuo entre matéria, ação e experiência. Essa ambiente é composta linhas, formas, fluxos e contrafluxos que não se constituem como meras conexões estáticas, mas como trajetórias que evidenciam as dinâmicas e as contínuas reconfigurações do mundo (i)material.

A memória é um mecanismo individual; contudo, deve também ser entendida como um fenômeno coletivo e social, suscetível a transformações. Em relação aos elementos constitutivos da memória, individual ou coletiva, o fenômeno emerge a partir de acontecimentos, personagens e lugares, manifestando-se tanto na forma concreta vívida quanto por meio de projeção e transferência, em dimensões simultaneamente pessoais e compartilhas. A memória é construída a partir da diáspora entre a articulação, estruturação e expressão no tempo e espaço das informações, visando à organização da memória pessoal, sendo ela instrumentalizada ou não pelo viés público. Assim, é seletiva: “nem tudo fica guardado. Nem tudo fica registrado” (Pollak, 1992, p. 04); e, dessa forma, é herdada e mutável.

Não menos importante, essa dinâmica oportuniza a ritualística de transmissão dos saberes nos espaços familiares, nos quais os velhos ensinam os mais novos, perpetuando-se o legado ou herança imaterial da cultura canavieira. Por conseguinte, “as informações passadas de geração a geração por meio de narrativas apoiadas pela memória dos mais velhos, com uso de artefatos que sustentam a memória, foram meios usados para a sua criação e/ou manutenção” (Calbino; Brito; Brito, 2021, p. 755).

Para concluir, evidencia-se que a tradição é um fenômeno em constante transformação. Volátil por natureza, ela se modifica conforme o contexto em que é reproduzida. Transmite demarcações compartilhadas que permitem estabelecer vínculos entre “tempos” e “espaços” de reprodução. Isso decorre do fato de que a tradição se deriva da construção social, estando, portanto, sujeita a processos de reinvenção e reinterpretação, revelando, assim, o pulsar da cultura canavieira. Através das quebras e mutações dos repertórios simbólicos, negociam-se identidades que conferem “assinaturas de mestres ou de espaços de produção”, revelando movimentos que traduzem as novas realidades socioculturais dos grupos envolvidos.

## 7. CONSIDERAÇÕES E REFLEXÕES FINAIS

“Colocando o engenho a tocar: moendas, tachos, alambiques e a memória da cultura da cana-de-açúcar da Antiga Torres – RS – Brasil” constitui-se como uma liberdade poética frente ao rigor da pesquisa científica. A escolha por esse título fundamenta-se na percepção de que a ativação da memória, mediada por vestígios imateriais e materiais, configura-se como uma estratégia para não silenciar a história e o percurso social das moendas e alambiques. Por conseguinte, com o intuito de aprofundar o desenvolvimento e compreensão do objeto de estudo, foi necessário categorizar dois momentos de pesquisa e análise. Apropriando-me das palavras de Jan Vansina, é necessário experienciar a superfície do espaço; somente assim, torna-se possível identificar e narrativizar uma tradição.

No intuito de reconhecer a superfície, justifica-se a pesquisa histórica documental e bibliográfica dos capítulos 2 ao 4, devido à carência de informações sobre o espaço social da cultura e tradição canavieira na Antiga Torres. Nesse panorama, dentre os elementos causais que contribuíram para a implementação e desenvolvimento da cultura canavieira, destacam-se a aguardente enquanto insumo estratégico e regulador de mercado. Dessa forma, pela necessidade do produto a preços mais acessíveis, foram implementados engenhos e alambiques ao longo do percurso tropeiro, especialmente na porção litorânea Nordeste do Rio Grande do Sul, abrangendo as atuais municipalidades de Santo Antônio da Patrulha, Osório e Torres. As referidas dinâmicas impulsionaram a formação das colônias de subsistência e originaram práticas fiscais de ordem comercial. Portanto, através da contextualização, que se inicia no século XVIII, verificam-se as dinâmicas alusivas ao processo de formação do espaço social.

Anteriormente a 1878, percebem-se as manifestações alusivas às dinâmicas de povoamento, introdução da cultura, movimentos de apropriação e transformação das práticas sociais no espaço de expressão sucroalcooleira. O percurso histórico da tradição canavieira aponta que o desenvolvimento do espaço social ocorreu através da conectividade proporcionada pelo chamado “caminho das águas”, composto pelas bacias dos rios Araranguá (Santa Catarina), Mampituba e Tramandaí (Rio Grande do Sul), bem como por seus respectivos rios conexos, lagos e lagoas costeiras.

Essa rede hídrica impulsionou o desenvolvimento da indústria e suas atividades secundárias. A inclusão da ferroviária e a expansão das estradas nas colônias ampliaram a área de influência, refletindo significativamente nos movimentos de fluxos e contrafluxos econômicos, políticos e culturais. Assim, a produção do espaço resultou da interação entre os sistemas de objetos e ações, juntamente com as técnicas que os sustentam, todas elas reguladas por normas sociais, políticas e tecnológicas desenvolvidas ao longo do tempo. O sistema

baseava-se na integração entre engenhos artesanais, usinas, meios de transporte e a Estação Experimental, cuja articulação promovia a organização e funcionalidade do espaço.

A estrutura social era composta por três grupos: pequenos produtores (fornecedores), empresas (gestoras de processos relativos à produção industrial, distribuição e comercialização) e instâncias reguladoras (município, estado e federação). Logo, os conjuntos mencionados facultavam nas práticas produtivas e constituição do *habitus* de acordo com o capital social e cultural. Por conseguinte, a diferenciação de posição (hierarquização) no espaço refletia-se nas relações de poder entre X (pequenos produtores) e Y (empresas de maior aporte tecnológico e/ou financeiro), sendo ambos mencionados por Z (poderes públicos).

Esse percurso indica os sociotransmissores ou vestígios de memória materiais (moendas, alambiques, tachos, caldeiras, chaminé e outros) e imateriais (saberes e fazeres), os quais, associados ou não, estão imbuídos de significados simbólicos e representativos da cultura e tradição canavieira da Antiga Torres. Dessa forma, a investigação desenvolvida nos capítulos 2 ao 4 mostrou-se fundamental para a elucidação de parte do problema de pesquisa<sup>245</sup>, assim como para atender os objetivos específicos “A” e “B” da tese.

No panorama do espaço da Antiga Torres, atualmente composto pelos municípios de Arroio do Sal, Dom Pedro Alcântara, Mampituba, Morrinhos do Sul, Três Cachoeiras, Três Forquilhas e Torres, havia, em 1976, um total de 434 alambiques. Hoje, identificam-se 16 produtores, dos quais apenas um está em situação regular, e o outro, em regularização, segundo as diretrizes MAPA. Assim, verifica-se o declínio dos espaços produtivos, e, consequentemente, de mestres, sendo possível afirmar que a cultura tradicional está em alto grau de risco. A afirmação somente foi possível pela abordagem investigativa indiciária, associada à história oral, amplamente utilizada na segunda fase deste trabalho.

Isso porque o desenvolvimento da pesquisa em fontes documentais e iconográficas permitiu a análise e a narrativização, possibilitando assim o avanço para a segunda etapa, dedicada aos espaços de memória vinculados à atividade sucroalcooleira, com enfoque nos engenhos artesanais e seus vestígios materiais e imateriais. Portanto, essa fase também contemplou a identificação e documentação das práticas e dos ofícios associados à maestria aguardenteira, alambiqueira, meleira, açucareira e rapadueira. Os relatos sobre os saberes-fazeres revelaram as dinâmicas entre as técnicas e ações em conformidade com princípios de aproveitamento integral da cana-de-açúcar.

---

<sup>245</sup> Qual é o percurso histórico-cultural canavieiro no espaço estudado? Pode-se considerar uma tradição a cultura canavieira (sucroalcooleira) na Antiga Torres, apesar das transformações de seus saberes e modos ou práticas (fazeres) agroindustriais?

Ao longo da jornada, a pesquisadora desenvolveu a resiliência e compreendeu que o tempo de transmissão da memória é relativo de pessoa para pessoa. Muitos produtores inicialmente resistiram em conceder entrevistas, resultando em um índice reduzido de registros<sup>246</sup>. Contudo, as visitas de campo e coleta de depoimentos possibilitam a apreensão dos cenários representativos da cultura canavieira. Esse percurso foi estruturado em dois capítulos<sup>247</sup>. O capítulo 5 aborda a memória como conceito e suas múltiplas manifestações, com especial atenção à experiência com a materialidade dos engenhos, como os objetos técnicos comuns no cotidiano pretérito ou presente. Concomitantemente, foram delineadas as temporalidades vinculadas à trajetória dos tipos de engenhos na Antiga Torres, articuladas com as fontes documentais e bibliográficas disponíveis.

Outro conceito abordado no capítulo foi o patrimônio industrial, como forma de abordagem para a compreensão dos engenhos artesanais. O conceito trata-se de uma noção pautada nos testemunhos associados aos processos produtivos e suas tecnologias ao longo da história. Abrange os preceitos do ICOMOS e de documentos internacionais como as Cartas de Nizhny Tagil (TICCIH, 2003) e Sevilha (TICCIH, 2018), além dos Princípios de Dublin (TICCIH, 2011). Todos, em diferentes graus de abordagem, estabeleceram diretrizes para ações relativas à identificação e salvaguarda do patrimônio industrial.

Para constituir uma pesquisa de patrimônio industrial, é de suma importância reconhecer o valor cultural dos vestígios históricos, arquitetônicos, sociais e científico-tecnológicos, abrangendo, para tanto, as dimensões materiais e imateriais. Através da sucessão de processos como de identificação, documentação, educação, pesquisa, conservação patrimonial, arqueologia industrial e outras ações correlatas, torna-se possível compreender as transformações e continuidades que marcam o percurso como a manifestação agroindustrial sucroalcooleira, desde os engenhos até as histórias cotidianas alusivas às práticas de operação do espaço.

Com o objetivo de contextualizar os engenhos frente às políticas de patrimonialização nacional e estadual, foram realizadas pesquisas nos registros de bens tombados, tanto materiais quanto imateriais. De acordo com a lista do IPHAN (1938 e 2023), identificam-se 23 tombamentos de engenhos de cana-de-açúcar. Geograficamente, observa-se a predominância desses registros no Nordeste brasileiro, sendo eles categorizados de acordo com suas

---

<sup>246</sup> Na reta final da tese, sem tempo hábil para a realização da entrevista, quatro depoentes demonstraram-se interessados em participar da pesquisa.

<sup>247</sup> Trata-se dos capítulos 5 e 6, os quais visam responder à problemática: “pode-se considerar uma tradição a cultura canavieira (sucroalcooleira) na Antiga Torres, apesar das transformações de seus saberes e modos ou prática (fazeres) agroindustriais?”, além de abordar os objetivos específicos “C” e “D”.

topologias: conjuntos rurais, conjuntos arquitetônicos, edificações com acervo e isoladas e ruínas. Há apenas um registro na região Sul, no estado do Paraná. Nota-se, ainda, uma concentração de sítios em zonas rurais, o que evidencia a vinculação entre processos de patrimonialização de indústrias de beneficiamento e transformação alimentar ao espaço rural. Esses registros, apesar das limitações quanto à abordagem, reafirmam o valor da memória técnica e cultural associada aos engenhos, sustentando sua relevância como patrimônio.

Contudo, os patrimônios não se limitam às estruturas físicas, contemplam saberes culturais e tecnológicos relacionados à transformação da cana-de-açúcar em insumos diversos. Por conseguinte, foi consultado o Inventário Nacional de Referências Culturais do IPHAN, que registra 56 Bens Culturais Imateriais, distribuídos entre Celebração, Expressões, Lugares e Saberes. Embora não existam registros diretamente voltados à identificação e preservação dos saberes-fazeres associados à agroindústria canavieira, destacam-se quatro manifestações culturais que refletem experiências comunitárias vinculadas ao sistema produtivo: Jongo do Nordeste, Cavalo Marinho, Ciranda e Maracatu de Banque Solto, todas relacionadas à cultura afro-brasileira e dos trabalhadores da cultura canavieira. Merece destaque ainda o Marabaixo, que utiliza a gengibirra (cachaça com gengibre) no rito de celebração, além da difusão de uso dos derivados de cana de açúcar, seja, a rapadura do Mercado de Campo Grande, ou do açúcar na confecção dos doces pelotenses.

Em seguida, a investigação avançou para a esfera do Rio Grande do Sul, por meio da análise da documentação disponível no IPHAE. No que se refere ao tombamento de bens materiais, identificaram-se 14 itens com descrição conexa ao patrimônio industrial; entretanto, nenhum deles refere-se a engenhos de cana-de-açúcar. A partir de 2023, o IPHAE passou a registrar bens culturais imateriais, contabilizando, até o momento, quatro tombamentos, majoritariamente vinculados à alimentação, com a possibilidade de uso de derivados da cana-de-açúcar. No entanto, não há registros específicos sobre saberes tradicionais da cultura canavieira.

Dessa forma, os processos de tombamento, no âmbito nacional e estadual, revelam lacunas quanto à identificação e preservação da tradição sucroalcooleira, especialmente no campo imaterial. No âmbito brasileiro, tais elementos indicam necessidades de abordagens mais expansivas, considerando a cultura canavieira nos distintos estados brasileiros, através promoção do Inventário Nacional. Nesse contexto, destaca-se que a identificação por parte dos

órgãos de preservação do patrimônio cultural, a especial atenção ao campo da imaterialidade, promoveria a articulação da cadeia produtiva e seu reconhecimento<sup>248</sup>.

Nesse sentido, merecem ênfase os saberes e modos de produção tradicionais associados aos engenhos artesanais, como da aguardentaria e seu produto, a cachaça, bebida categorizada como genuinamente brasileira pelo Decreto nº 4.062/2001, além dos outros fazeres, insumos e práticas vinculados à produção. No ramo estadual, cita-se o Decreto-lei nº 56.083/2021, o qual reconhece a história e a tradição da cachaça artesanal gaúcha produzida por pequenos produtores rurais. Ambas as diretrizes legais sustentam a singularidade, nos âmbitos nacional e estadual, da manifestação.

Dessa forma, a identificação e preservação desses espaços e produtores são fundamentais para o reconhecimento dos distintos processos e de suas formas singulares. Garante-se, assim, a valorização da diversidade cultural que constitui o patrimônio agroindustrial canavieiro, que se expressa no Brasil por elos conectivos e tradições singulares. Aqui provoca-se a reflexão acerca da necessidade de um inventário nacional ou estadual sobre as expressões tangíveis e intangíveis desse patrimônio, que refletem a sabedoria de muitas gerações que através dele mantiveram ativos os espaços e práticas tradicionais.

Reforça-se aqui, também, a urgência de estratégias de identificação e salvaguarda do patrimônio industrial sucroalcooleiro da Antiga Torres, as quais integram os testemunhos materiais e imateriais presentes no espaço. Isso porque inventários, instrumentos de gestão e ações de preservação devem repercutir os bens imateriais, como as expressões vivas de mestras e mestres aguardenteiros, alambiqueiros, meleiros, açucareiros e rapadueiros. Através desses mecanismos, será possível assegurar a continuidade das tradições, fortalecer o senso de identificação (identidades) e promover o reconhecimento da memória coletiva e do pertencimento à cultura e às múltiplas manifestações que dela derivam.

Assim, a memória constitui-se como instrumento imprescindível para a identificação de fenômenos socioculturais, e esta tese dedicou-se a isso, estabelecer os primeiros preceitos “dessa superfície”, como intitulado na pesquisa de Vansina (2010). A cultura, pela natureza dinâmica, exibe expressões simbólicas que articulam experiências e atribuições de sentidos à pluralidade do espaço. Possibilita a compreensão crítica do passado em relação ao presente e, sobretudo, ao futuro. Nesse processo, os vestígios de memória englobam objetos como engenhos, tachos e alambiques, bem como práticas cotidianas do saber-fazer, como o

---

<sup>248</sup> Não menos importante, tais apontamentos permitem considerar inédito o esforço da tese, visto que visa associar a materialidade e a imaterialidade da cultura sucroalcooleira por meio das dinâmicas da tradição agroindustrial.

(a)lambicar, configurando-se todos como representações culturais moldadas nos âmbitos individuais e coletivos.

Dessa forma, na presente pesquisa, a memória é concebida como eixo interpretativo fundamental para a análise do patrimônio agroindustrial sucroalcooleiro artesanal. Os objetos-testemunhos operam não apenas como evidências materiais, mas como catalisadores de lembranças, narrativas compartilhadas entre gerações, e, por fim, são compreendidos como evocadores de memórias, que conectam os preceitos de tempo, espaço e sujeitos. Ao atuarem como sociotransmissores, esses elementos fortalecem vínculos de identificação e pertencimento entre famílias e comunidades, permitindo que experiências das práticas de trabalho, como os saberes-fazeres e as trajetórias de vida, sejam reconhecidas e valorizadas como expressões legítimas da cultura e da tradição.

O relato a partir da memória atua como registro das práticas vivas, da mesma maneira que organiza o espaço social e a construção de narrativas. Esse fenômeno pode se manifestar na forma intergeracional, pela transmissão consciente entre gerações, e transgeracional, por difusão inconsciente, frequentemente mediada por percepções sensoriais e psíquicas. Tais processos permitem a reelaboração simbólica de experiências, como as ligadas à cultura canavieira, pelas novas gerações, consolidando-se vínculos e trajetórias por meio das narrativas e dos objetos-testemunhos. Nesse contexto, os saberes socialmente construídos, transmitidos e sedimentados pelos indivíduos promovem a reprodução de tradições e modos de vida, moldando o espaço e os sujeitos em consonância com as transformações das manifestações socioculturais.

A partir dos depoimentos, sendo eles próximos ou não à materialidade, observa-se múltiplas formas de construção de sentidos e, consequentemente, de representações. Isso porque os relatos recriam práticas e vivências tradicionais do passado, fazendo sua representação real no presente através da oralidade. Nesse contexto, a tradição atua como narrativa do tempo e suas práticas, estruturando-se pela transmissão de saberes.

Dessa forma, o relato memorialístico opera e instrumentaliza a cognição representativa, conectando lembranças, imagens (bidimensionais ou tridimensionais) e suas múltiplas percepções sensoriais ao presente. Suas manifestações são, a um tempo, fluidas e solidificadas por traços culturais de influência. Por conseguinte, são selecionadas e reinterpretadas pelos sujeitos, moldando-se às representações sobre o espaço. Consequentemente, mestres e mestras são patrimônios vivos, detentores de conhecimentos coletivos transmitidos por linguagens sedimentadas e práticas legitimadas no contexto social.

A identificação e análise da tradição requer atenção aos contextos culturais, técnicos, físicos e simbólicos que conferem especificidade a cada sujeito e ao seu grupo de pertencimento. A análise dos relatos e contextos de transmissibilidade revela dois agrupamentos principais. O primeiro está associado à preparação dos doces tradicionais, como melado, açúcar e rapadura, todos confeccionados no tacho, exigindo o domínio de técnicas específicas, como dos processos de filtragem, mexedora, calorimetria e outros. O segundo refere-se à produção de bebidas destiladas, sendo necessário o conhecimento técnico para a manipulação do alambique.

A partir dos registros e observações de campo, identificam-se três artefatos com potencial de serem sociotransmissores ou semióforos<sup>249</sup>, ou seja, portadores de significados simbólicos associados aos valores de uso e às práticas culturais. São eles o tacho e o alambique, ambos conectados pela moenda, responsável pela extração do caldo da cana-de-açúcar, sumo necessário para a fabricação dos produtos. A moenda, portanto, é o artefato que atravessa os diversos espaços produtivos e configura-se como o elemento estruturante das realidades constituídas.

Quanto às moendas, foram identificadas diversas tipologias ao longo do percurso histórico da cana-de-açúcar na Antiga Torres. Segundo a bibliografia a primeira é datada do século XVIII e corresponde ao modelo hidráulico, que foi seguida pelas moendas de dois e três rolos de madeira, sendo seus vestígios materiais igualmente ausentes na atualidade. A partir de 1865, inicia-se a difusão dos equipamentos de três cilindros de ferro, acionados por tração animal. Os modelos iniciais possuíam configuração em linha, posteriormente substituídos por arranjos triangulares. Contudo, foram encontrados apenas do modelo linear. Na atualidade, os equipamentos utilizados para a extração do sumo da cana-de-açúcar são todos eletrificados.

Em seguida, tem-se o tacho de cobre, sobreposto na caldeira de tijolos, como elemento central no processo de transformação do extrato de cana-de-açúcar. Para tanto, “ferve, ferve, ferve”, formando bolhas de ar que são removidas com a escumadeira. O tacho exige conhecimento, tempo, controle de calor e práticas específicas de movimentação. Logo, por meio dele se alcançam os pontos necessários para a produção do melado, do açúcar mascavo e da rapadura. Cada produto demanda instrumentos técnicos próprios, como a bacia de esfregaço e a “desfiadeira” de cristais, ambas utilizadas na confecção do açúcar.

Nesse mesmo contexto de objetos-testemunhos, ou seja, dos vestígios ou sociotransmissores, está o alambique. Por meio de saberes e domínios técnicos, transmitidos de

---

<sup>249</sup> Os equipamentos mencionados desempenham o papel de sociotransmissores da cultura canavieira. Contudo, apenas aqueles que já não integram o circuito de operação são considerados semióforos.

geração em geração, consolida-se o artefato de grande relevância simbólica, configurando-se como ícone da cultura aguardenteira. Sua presença evoca práticas tradicionais, memórias afetivas e valores compartilhados, atuando como referência de identificação e pertencimento à cultura da destilação no espaço social da Antiga Torres.

Todos os relatos relacionados aos saberes estavam diretamente associados aos objetos, revelando como a memória se constrói a partir de experiências coletivas sustentadas por múltiplas linguagens. Ela se constitui pela oralidade, pelas imagens visuais e mentais, pela gestualidade e pelas percepções sensoriais apreendidas no espaço, enfim, pela corporificação. Ao ativarmos lembranças, desencadeamos processos de sociabilidade e as narrativas emergentes, que configuram (re)interpretações individuais que (re)produzem representações culturais do cotidiano e contribuem para a fundamentação da representação simbólica. Assim, pela relação mestre e aprendiz, configurada na dinâmica de pais e filhos, assegura(va)-se a continuidade das práticas tradicionais consolidadas nas memórias e modos de vida conexos à produção agroindustrial.

Os relatos dos depoentes evidenciam a adaptação das técnicas tradicionais conforme o contexto material e tecnológico disponível. Um exemplo é o uso dos balaios de taquara, conhecidos como “piti”, de origem nativa brasileira, aplicados para a purgação do açúcar. O dispositivo demonstra como os saberes técnicos-tradicionais dos povos originários (tupi-guarani) se ajustam às necessidades locais, configurando-se como expressões do espaço social em que a prática canavieira se reinventa através da incorporação de novas tecnologias. Assim, ferramentas comuns são adaptadas, despontando como tecnicidade que se ajustam às condições do espaço a fim de assegurar a continuidade das tradições vinculadas à cultura canavieira.

Ainda, pode-se considerar as terminologias usuais no espaço social, diretamente relacionadas aos saberes tradicionais e à íntima relação entre técnica e linguagem. Quando o açúcar mascavo é produzido integralmente no tacho de cobre, sem passagem por etapas de purgação, é chamado de “ligeiro”. Essa designação revela uma percepção sensorial mais leve do produto, bem como a produção mais ágil. A nomenclatura carrega códigos culturais, derivados de termos que evocam práticas e experiências vividas. Logo, “ligeiro” configura-se como uma denominação de origem relativa ao método artesanal e à identificação com o espaço social e seus modos de vida. Portanto, o “açúcar ligeiro” também é um sociotransmissor alusivo ao patrimônio agroindustrial canavieiro.

Os depoimentos demonstram que o conhecimento não se resume a técnicas formais, mas emerge das relações familiares e sociais que moldam os modos de fazer. O ciclo produtivo da cachaça, desde o roçado até a destilação, pode ser conduzido por referências perceptivas, como

sons, sabores, cheiros e tato, que indicam o momento ideal para “lambicar” (alambicar). Nesse contexto, a oralidade e a gestualidade potencializam o domínio técnico incorporado ao cotidiano, legitimando o saber geracional como uma tradição viva e coletiva. No vocabulário técnico-popular, o termo “lambicar” configura-se como representação simbólica da artesania. Isso porque a prática de destilar envolve a apreensão de saberes transmitidos por gerações, sendo a extroversão articulada pela sensorialidade e pelo domínio técnico.

Portanto, a tradição alambiqueira é compreendida como uma manifestação cultural que promove a (auto)identificação e o sentimento de pertencimento. É marcada por expressões simbólicas enraizadas na memória coletiva. Por meio do “lambicar”, ocorre a coesão, onde os indivíduos são mestres e guardiões vivos do saber-fazer tradicional. Dentre as bebidas artesanais está a Marisqueira, compreendida como expressão viva do saber fazer artesanal. É transmitida na forma oral a partir das práticas de vivências familiares. Através das receitas compostas de cachaça, açúcar e canela, percebe-se a singularidade do destilado, onde as transformações configuram-se como assinaturas dos mestres. Portanto, para além de um produto, entende-se a Marisqueira como um testemunho tradicional símbolo do espaço social de Dom Pedro Alcântara, um dos municípios emancipados da Antiga Torres.

A cultura da cana-de-açúcar configura-se como uma tradição cultural agroindustrial, profundamente associada ao espaço social da Antiga Torres, como também da AULNRS. Ela manifesta-se por meio de vestígios ou sociotransmissores materiais e imateriais relacionados aos saberes, modos e práticas produtivas que, ao longo do tempo, se transformaram e foram ressignificados pelos grupos. Sua identificação permite a contextualização do percurso tradicional diante das dinâmicas sociais e técnicas. A tradição, nesse contexto, incorpora mecanismos de memória que se expressam como sociotransmissores materiais e discursivos vinculados aos modos de fazer.

Além da técnica, a cultura confere sentido de pertencimento, permitindo que os indivíduos se reconheçam como condutores do ofício artesanal. Assim, verifica-se a representação do “ser” ou do “sou” como um vetor da coesão sociocultural. O saber-fazer ocupa a posição central, englobando técnicas e terminologias próprias nas quais, em cada etapa do beneficiamento, está o reflexo das vivências no engenho. Portanto, as práticas produtivas articulam-se entre as materialidades e manifestações intangíveis, consolidando simbologias que definem a cultura viva. O espaço do engenho é o *locus* de interação entre o corpo, ambiente e técnica, onde os sistemas de valores encontram-se em contínua transformação.

Durante a pesquisa, identificaram-se alguns fatores que impactaram diretamente a manutenção das práticas vinculadas à cultura sucroalcooleira. Entre eles, destacam-se políticas

públicas, federais e estaduais que, historicamente e na atualidade, afetaram e ainda afetam as dinâmicas produtivas e os circuitos de comercialização. A começar, os elevados impostos permanecem como um entrave recorrente, seguido pelos requisitos de regularização dos estabelecimentos, que envolvem desde as boas práticas de produção até a conformidade documental empresarial. Ademais, observa-se a influência de políticas de especulação agrícola, como as empreendidas entre 1939 e 1950 na AULNRS, com a introdução de culturas alternativas, como a banana.

A presente pesquisa revela existência de potenciais caminhos analíticos que foram parcialmente desenvolvidos, em razão das limitações temporais impostas pela elaboração da tese. Entre tais, destaca-se a investigação da paisagem cultural, a partir dos caminhos das águas. Outra abordagem trata da comparação da cultura sucroalcooleira da Antiga Torres frente a outras aglomerações urbanas do estado. Não menos importante, a participação de diferentes etnias no percurso. No âmbito histórico, o aprofundamento de questões políticas e econômicas no âmbito estadual e brasileiro sobre a cultura canavieira. Todas as perspectivas estão em desenvolvimento pela presente autora, contudo não finalizadas.

Dentre as ações em curso, voltadas para o retorno social, bem como para promover o reconhecimento do patrimônio agroindustrial canavieiro, que estão em fase de planejamento e/ou execução ações de valoração patrimonial, tais como: orientação a produtores sobre cachaças tradicionais e suas receitas; ampliação do inventário cultural (da AULNRS); constituição do museu de percurso dos engenhos da Antiga Torres; formação de agentes vinculados aos circuitos turísticos e culturais; publicação do livro *Memórias e Saberes da Antiga Torres*, com linguagem não acadêmica, ou seja, voltados à comunidade e à realização de oficinas de educação patrimonial em escolas da rede pública e privada de ensino. Para viabilizar essas ações, estão sendo elaborados projetos culturais com vistas à submissão a editais de incentivo à cultura, nos âmbitos federal e estadual.

Para finalizar, a tese afirma que a cultura sucroalcooleira da Antiga Torres é uma tradição agroindustrial gaúcha e brasileira. Manifesta-se por vestígios materiais e imateriais, todos associados aos modos de vida e práticas produtivas tradicionais expressas por mestras e mestres que são Tesouros Humanos Vivos. Tal tradição foi identificada, contextualizada e reconhecida pela presente pesquisa como um patrimônio não oficial, ao qual é urgente a atenção dos órgãos de cultura estadual e nacional.

Nesse contexto, o presente movimento de identificação, reconhecimento e ativação, e de outros que ainda estão por vir, promovem a coesão do espaço social, condição necessária para a formação da memória social. Acredita-se que, por meio desses processos “se colocam os

engenhos a tocar”, expressão que simboliza a valorização plural sucroalcooleira e o fortalecimento das práticas tradicionais presentes nas múltiplas identidades que compõem o patrimônio (i)material vivo.

## REFERÊNCIAS

A 1ª. FEIRA DE AMOSTRAS DO RIO GRANDE DO SUL. **A Federação**. Porto Alegre. Edição 77, p. 06, 05 abr., 1932.

A CULTURA DA CANA-DE-AÇÚCAR. **A Federação**. Porto Alegre. Edição 242, p. 05, 18 out., 1923.

A ESTAÇÃO EXPERIMENTAL DE CANAS EM CONCEIÇÃO DO ARROIO. **A Federação**. Porto Alegre. Edição 107, p. 04, 08 mai., 1924.

A INDÚSTRIA AÇUCAREIRA. **A Federação**. Porto Alegre. Edição 71, p. 01, 25 mar., 1920.

A INDÚSTRIA DO ÁLCOOL NO RIO GRANDE DO SUL. **Revista Brasil Açucareiro**, Edição 08, p. 68, 1936.

ABREU, Marcelo. **A economia brasileira 1930-1964**. Rio de Janeiro: Departamento de Economia: Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro, p. 1-46, 2010. Disponível em: <https://ideas.repec.org/p/rio/texdis/585.html>. Acesso em: 16 de jan. 2023.

AÇÚCAR, ÁLCOOL E AGUARDENTE. **Revista Brasil Açucareiro**. Edição 14, p. 29, 1933.

AGUIAR, Marcos Daniel Schmidt. **Percorrendo os caminhos da modernização: técnica e tempo na construção social do Litoral Norte Gaúcho**. 2006. 166f. Dissertação (Mestrado em Geografia). Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2006. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/handle/123456789/89157>. Acesso em: 15 dez. 2022.

AGUIAR, Marcos Daniel Schmidt. Os primórdios da formação socioespacial do litoral norte do Rio Grande do Sul. **Boletim Gaúcho de Geografia**, v. 32, n. 1, p. 57-74, 2007. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/index.php/bgg/article/view/37448>. Acesso em: 15 dez. 2022.

AGUIAR, Marcos Daniel Schmidt. **História Econômica, Modernização e Desenvolvimento: uma análise sobre as primeiras mudanças na região do Litoral Norte Gaúcho**. FEE. 2008. Disponível em: <https://arquivofee.rs.gov.br/4-encontro-economia-gaucha/trabalhos/historia-sessao2-3.doc>. Acesso em: 15 dez. 2022.

ALBERTI, Verena. **Manual de História Oral**. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2013.

ALVEAL, Carmen Margarida Oliveira. **História e direitos: sesmarias e conflito de terras entre índios em freguesias extramuros do Rio de Janeiro (Século XVIII)**. 2002. 201f. Dissertação (Mestrado em História). Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2002. Disponível em: <http://biblioteca.funai.gov.br/media/pdf/TESES/MFN-9091.pdf>. Acesso em: 23 dez. 2022.

ALVEAL, Carmen Margarida Oliveira. Transformações na legislação sesmarial, processos de demarcação e manutenção de privilégios nas terras das capitâncias do norte do Estado do Brasil. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 28, p. 247-263, 2015. Disponível em: <https://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/52272>. Acesso em: 23 dez. 2022.

ALVES, Protásio. **Relatório da Secretaria do Estado dos Negócios das Obras Públicas**. Porto Alegre: Oficinas Gráfica de A Federação, 1916. Devorante: AHRS. Fundo Secretaria de Obras Públicas. Relatórios. Caixa 09. OP 040 a 043.

\_\_\_\_\_ . **Relatório da Secretaria do Estado dos Negócios das Obras Públicas**. Porto Alegre: Oficinas Gráfica de A Federação, 1917. Devorante: AHRS. Fundo Secretaria de Obras Públicas. Relatórios. Caixa 10. OP 044 a 049.

AMARAL, Marise Basso. **Histórias de viagem e a produção cultural da natureza: a paisagem do Rio Grande do Sul segundo viajantes estrangeiros do século XIX**. 2003. 344f. Tese (Doutorado em Educação). Programa de Pós-Graduação em Educação, Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, 2003. Disponível em: <https://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/3646>. Acesso em: 22 dez. 2022.

ANDREA, Francisco Joze de Souza Soares de (Tenente-Coronel). **Relatório do Presidente da Província de S. Pedro do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Tipografia Porto-Alegrense, 01 jun. 1849.

ANTONIL, André João. **Cultura e opulência do Brasil por suas drogas e minas**. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2011. Disponível em: [https://www2.senado.leg.br/bdsf/bitstream/handle/id/580735/000921829\\_Cultura\\_opulencia\\_Brasil.pdf](https://www2.senado.leg.br/bdsf/bitstream/handle/id/580735/000921829_Cultura_opulencia_Brasil.pdf). Acesso em: 20 mar. 2023.

APPADURAI, Arjun. **A Vida Social das Coisas**: as mercadorias sob uma perspectiva cultural. Niterói: Editora da Universal Federal Fluminense, 2008.

ARARANGUÁ. **A Federação**. Porto Alegre, p. 02, 10 jul. 1906.

ARAÚJO, Laís Gois de. **A prática educativa da mandiocada nas comunidades quilombolas Tabuleiro dos Negros e Sapé – Alagoas**. 2019. 108f. Dissertação (Mestrado em Educação). Universidade Federal de Sergipe. São Cristóvão, SE, 2019. Disponível em: <https://ri.ufs.br/handle/riufs/11848> . Acesso em: 5 jul. 2025.

ARQUIVO HISTÓRICO DO RIO GRANDE DO SUL. **História e acervo**. Porto Alegre: AHRS, 2024. Disponível em: <https://apers.rs.gov.br/arquivo-historico-do-rio-grande-do-sul> . Acesso em: 01 maio 2025.

ARQUIVO PÚBLICO DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL. **Histórico do Arquivo Público do Estado do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: APERS, 2024. Disponível em: <https://apers.rs.gov.br/>. Acesso em: 01 maio 2025.

\_\_\_\_\_ . **Memorial do Legislativo do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Arquivo Público do Estado do Rio Grande do Sul, 2024. Disponível em: <https://www.apers.rs.gov.br/memorial-do-legislativo-rs>. Acesso em: 01 maio 2025.

ASSIS BRASIL, João Antônio de; SILVA, Becklerc O. da. **A cana de açúcar**. Porto Alegre: Imprensa Oficial, 1957.

ATIVIDADE DO FISCO FEDERAL. **A Federação**. Porto Alegre. Edição 089, p. 04, 18 abr. 1934.

AVISO. **A Federação**. Porto Alegre. Ed. 074, p. 10, 28 mar. 1929.

AYDOS, João Henrique. **Relatório e Balanço da Companhia Nacional de Navegação e Industria**, para ser apresentado à Assembleia Geral de Acionistas em 26 de março de 1914. Porto Alegre: [s.n.], 1914.

AZAMBUJA, Graciano A. de. **Anuário da Província do Rio Grande do Sul para o ano de 1890**. Porto Alegre: Gundlach, 1891.

AZEVEDO, Celia Maria Marinho de. **Onda negra, medo branco: o negro no imaginário das elites século XIX**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1987.

AZEVEDO, Esterzilda Berenstein de. Patrimônio industrial no Brasil. **arq.Urb: revista eletrônica de arquitetura e urbanismo**, n. 3, p. 11–22, 2010. Disponível em: <https://revistaarqurb.com.br/arqurb/article/view/114>. Acesso em: 22 jan. 2025.

\_\_\_\_\_. **Arquitetura do açúcar: engenhos do recôncavo baiano no período colonial**. São Paulo: Nobel, 1990.

BARCELLOS, Miguel Rodrigues. **Relatório do Vice-Presidente da Província de São Pedro do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Tipografia do Conservador, 1886.

BARCELLOS, Daisy Macedo de, et al. **Comunidade negra de Morro Alto: historicidade, identidade e territorialidade**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2004.

BARROSO, Véra Lucia Maciel. Os açorianos no Rio Grande do Sul. In: NEUBERGER, Lotário (org.). **RS no contexto Brasil**. Porto Alegre: CIPEL, EDIPLAT, 2000. p. 125-134.

\_\_\_\_\_. **Moendas caladas: Açúcar Gaúcho S. A. – AGASA: um projeto popular silenciado: Santo Antônio da Patrulha e Litoral Norte do Rio Grande do Sul (1957-1990)**. 2006. 733f. Tese (Doutorado em História). Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, 2006. Disponível em: <https://repositorio.pucrs.br/dspace/handle/10923/3789>. Acesso em: 12 dez. 2022.

\_\_\_\_\_. Os Açorianos no rio Grande do Sul: uma presença desconhecida. In: CARELI, Sandra da Silva; KNIERIM, Luiz Claudio Knierim. **Releituras da História do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: CORAG, 2011, p. 115–138. Disponível em: [https://issuu.com/cultura\\_rs/docs/livro\\_digital/137](https://issuu.com/cultura_rs/docs/livro_digital/137). Acesso em: 23 mar. 2023.

\_\_\_\_\_. O Rio Grande de São Pedro sob o olhar de um português: Domingos José Marques Fernandes (1804). **Estudos Ibero-Americanos**, v. 38, n. supl.:, 2012. Disponível em:

<https://revistaseletronicas.pucrs.br/index.php/iberoamericana/article/view/12468> .  
Acesso em: 6 fev. 2023.

BELLO, Luís Alves de Leite Oliveira. **Relatório do Presidente da Província de S. Pedro do Rio Grande do Sul.** Porto Alegre: Tipografia Mercantil, 1852.

\_\_\_\_\_. **Relatório do Presidente da Província de S. Pedro do Rio Grande do Sul.**  
Porto Alegre: Tipografia Mercantil, 1855.

BENEDICT, Ruth. **Padrões de Cultura.** Lisboa: Edição Livros do Brasil, 2000.

BENÇÃO. **A Federação.** Porto Alegre. Edição 066, p. 03, 20 mar. 1923.

BERGER, Peter L.; LUCKMANN, Thomas. **A construção social da realidade:** um livro sobre sociologia do conhecimento. São Paulo: Vozes, 2004.

BERGSON, Henri. **Matéria e memória:** ensaio sobre a relação do corpo com o espírito. São Paulo: Martins Fontes, 1999.

BIBLIOTECA NACIONAL. **Hemeroteca Digital Brasileira.** Rio de Janeiro: Biblioteca Nacional, 2024. Disponível em: <https://bndigital.bn.gov.br/hemeroteca-digital/>. Acesso em: 01 maio 2025.

BLUME, R. **Território e ruralidade:** a desmistificação do fim do rural. 2004. 179f. Dissertação (Mestrado). Universidade Federal do Rio Grande do Sul/Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural. Porto Alegre, 2004. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/handle/10183/4671>. Acesso em: 20 abr. 2025.

BOURDIEU, Pierre. **O Poder Simbólico.** Rio de Janeiro: Bretrand, 1989.

\_\_\_\_\_. **Coisas ditas.** São Paulo: Brasiliense, 1990.

BRASIL. **Decreto nº 20.761, de 07 de dezembro de 1931.** Cria Comissão de Defesa da Produção do Açúcar e dá outras providências. Disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/1930-1939/decreto-20761-7-dezembro-1931-519440-publicacaooriginal-1-pe.html>. Acesso: 20 fev. 2024.

\_\_\_\_\_. **Decreto nº 22.239, de 19 de dezembro de 1932.** Reforma as disposições do decreto legislativo n.º 1.637. de 5 de janeiro de 1907, na parte referente às sociedades cooperativas). Disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/1930-1939/decreto-22239-19-dezembro-1932-501764-publicacaooriginal-1-pe.html#:~:text=decretar%20o%20seguinte%3A-,Art.,as%20prescri%C3%A7%C3%B5es%20do%20presente%20decreto..> Acesso em: 10 out. 2024.

\_\_\_\_\_. **Constituição da República Federativa do Brasil.** Brasília, DF: Senado Federal, 1988. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/constituicao/constituicao.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm). Acesso em: 29 out. 2025.

\_\_\_\_\_. **Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991.** Dispõe sobre a política agrícola. 1991. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l8171.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8171.htm). Acesso em: 15 jun. 2025.

\_\_\_\_\_. **Decreto nº 4.062, de 21 de dezembro de 2001.** Dispõe sobre a vinculação das entidades da administração pública federal indireta aos Ministérios. 2001. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto/2001/d4062.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/2001/d4062.htm). Acesso em: 13 jul. 2025.

\_\_\_\_\_. **Lei nº 10.711, de 5 de agosto de 2003.** Dispõe sobre o Sistema Nacional de Sementes e Mudas – SNSM, e dá outras providências. 2003. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/2003/l10.711.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/l10.711.htm). Acesso em: 13 jul. 2025.

\_\_\_\_\_. **Decreto nº 5.153, de 23 de julho de 2004.** Aprova o Regulamento da Lei nº 10.711, de 5 de agosto de 2003, que dispõe sobre o Sistema Nacional de Sementes e Mudas – SNSM, e dá outras providências. 2004. Disponível em: <https://legislacao.presidencia.gov.br/atos/?tipo=DEC&numero=5153&ano=2004&ato=b24gXQU5keRpWT49d>. Acesso em: 13 jul. 2025.

\_\_\_\_\_. **Decreto nº 5.351, de 21 de janeiro de 2005.** Aprova a Estrutura Regimental e o Quadro Demonstrativo dos Cargos em Comissão e das Funções Gratificadas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. 2005. Disponível em: <https://legislacao.presidencia.gov.br/atos/?tipo=DEC&numero=5351&ano=2005&ato=86akXUE5UMRpWTa16>. Acesso em: 13 jul. 2025.

\_\_\_\_\_. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 13, de 29 de junho de 2005.** Aprova o regulamento técnico para fixação dos padrões de identidade e qualidade para a aguardente de cana e para a cachaça. 2005. Disponível em: <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=76202>. Acesso em: 13 jul. 2025.

\_\_\_\_\_. **Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009.** Dispõe sobre a inspeção e a fiscalização de bebidas. 2009. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2009/decreto/d6871.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/decreto/d6871.htm). Acesso em: 13 jul. 2025.

\_\_\_\_\_. **A Cachaça no Brasil:** dados de registro de cachaça e aguardentes, 2019. Brasília: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/ Secretaria de Defesa Agropecuária, 2020. Disponível em: <https://repositorio-dspace.agricultura.gov.br/handle/1/255>. Acesso em: 30 jan. 2025.

\_\_\_\_\_. **Anuário da Cachaça, 2021.** Brasília: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/ Secretaria de Defesa Agropecuária, 2022. Disponível em: <https://repositorio-dspace.agricultura.gov.br/handle/1/234>. Acesso em: 30 jan. 2025.

\_\_\_\_\_. **Anuário da Cachaça, 2023.** Brasília: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/ Secretaria de Defesa Agropecuária, 2024. Disponível em: <https://repositorio-dspace.agricultura.gov.br/handle/1/2407>. Acesso em: 30 jan. 2025.

\_\_\_\_\_. **Anuário da Cachaça, 2024.** Brasília: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/ Secretaria de Defesa Agropecuária, 2025. Disponível em:

<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/arquivos/anuario-da-cachaca-2025/>. Acesso em: 30 jan. 2025.

BRASIL – IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico Artístico Nacional). **Educação Patrimonial**. Brasília: Ministério da Educação. 2000. Disponível em: [http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/EduPat\\_EducPatrimonialProgramaMaisEduacao\\_fas1\\_m.pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/EduPat_EducPatrimonialProgramaMaisEduacao_fas1_m.pdf). Acesso em: 20 fev. 2022.

\_\_\_\_\_. **Patrimônio Cultural Imaterial**. Brasília: IPHAN, 2012. Disponível em: [http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/cartilha\\_1\\_parasabermais\\_web.pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/cartilha_1_parasabermais_web.pdf). Acesso em: 20 fev. 2022.

\_\_\_\_\_. **Patrimônio imaterial: fortalecendo o Sistema Nacional**. Brasília: IPHAN, 2014. Disponível em: <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000228561>. Acesso: 22 fev. 2025.

\_\_\_\_\_. **Dossiê de Registro da Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas** (Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo e Turuçu). RS, 2018. Disponível em: [http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie\\_%20tradicoes\\_doceiras\\_de\\_pelotas\\_antiga\\_pelotas.pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie_%20tradicoes_doceiras_de_pelotas_antiga_pelotas.pdf). Acesso em: 09 set. 2022.

\_\_\_\_\_. **Lista dos bens tombados e processos em andamento (1938–2023)**. Atualizada em agosto de 2023. IPHAN, Brasília, DF, 2023. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Lista%20de%20bens%20tombados%20e%20processos%20em%20andamento%20Atualizada%20em%20agosto%20de%202023.xlsx>. Acesso em: 13 jul. 2025.

\_\_\_\_\_. **Inventário Nacional de Bens Culturais Imateriais Registrados**. IPHAN, Brasília, DF, 2024. Disponível em: [https://bcr.iphan.gov.br/bens-culturais/?perpage=12&view\\_mode=table&paged=1&order=ASC&orderby=date&fetch\\_only=thumbnail&fetch\\_only\\_meta=65736%2C65773](https://bcr.iphan.gov.br/bens-culturais/?perpage=12&view_mode=table&paged=1&order=ASC&orderby=date&fetch_only=thumbnail&fetch_only_meta=65736%2C65773). Acesso em: 22 jan. 2025.

BRIGNOL QUINTANA, E. GUAIPECAS E MARISQUEIROS. **PIXO - Revista de Arquitetura, Cidade e Contemporaneidade**, v. 8, n. 29, p. 524-531, 6 jan. 2024.

BRIXNER, Gabriel Franke. **A cana-de-açúcar no Rio Grande do Sul e suas interações com as baixas temperaturas**. 2017, 117f. Tese (Doutorado em Agronomia). Universidade Federal de Santa Maria. Santa Maria, 2017. Disponível em: <https://repositorio.ufsm.br/handle/1/21737>. Acesso em: 01 mar. 2023.

BUENO, José Antônio Pimenta (Conselheiro). **Relatório do Presidente da Província de S. Pedro do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Tipografia Pomatelli, 01 out. 1850.

BURKE, Peter. **O que é história cultural?** Rio de Janeiro: Zahar, 2008.

BUNSE, Heinrich A. W. **Mandioca e Açúcar**: contribuição ao estudo das respectivas culturas e o folclore étnico e linguístico no Rio Grande do Sul. Porto Alegre: Comissão Gaúcha do Folclore, 1968.

\_\_\_\_\_. Cana-de-Açúcar no Rio Grande do Sul. **Revista Brasil Açucareiro**. Edição 074, p. 74–78, ago. 1969.

CABRAL, Samuel de Jesus. **Mapa de delimitação da Antiga Torres (1878)** [mapa]. Datum: SIRGAS (2000). Fonte: base vetorial IBGE (2022). Pelotas: [s.n.], 2025a.

\_\_\_\_\_. **Mapa E - Delimitação dos Municípios** [mapa]. Datum: SIRGAS (2000). Fonte: base vetorial IBGE (2022). Pelotas: [s.n.], 2025b.

CALBINO, Daniel; BRITO, Mozar José de; BRITO, Valéria da Glória. Tradição em disputa: a cachaça artesanal no cenário mineiro. **Estudos Sociedade e Agricultura**, Rio de Janeiro, v. 29, n. 3, p. 750-776, out. 2021. DOI: <https://doi.org/10.36920/esa-v29n3-10>. Acesso em: 8 jun. 2025.

CAMARA, Patrício Correa. **Relatório do Vice-Presidente da Província de São Pedro do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Tipografia Mercantil, 02 out. 1851.

\_\_\_\_\_. **Relatório do Presidente da Província de São Pedro do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Tipografia Mercantil, 11 out. 1857.

CÂMARA TORRES, Marcelo Nóbrega da. **Cachaça, prazer brasileiro**. Rio de Janeiro: Mauad Editora Ltda, 2004.

CAMARGO, Antônio E. **Quadro Estatístico Geográfico da Província de São Pedro do Rio Grande do Sul organizado em virtude de ordem do Exm. Sr. Dr. Francisco Ignácio Marcondes Homem de Mello**. Porto Alegre, 1868.

CAMPOS, José Maria Pereira. Relatório do Estudo de Exploração dos Rios, Lagos e Baías da Província de São Pedro do Rio Grande do Sul. In: HOMEM DE MELLO, José Ignácio Marcondes. **Relatório do Presidente da Província de S. Pedro do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Tipografia do Riograndense, 1867.

CANDAU, Joel. **Memória e Identidade**. Tradução Maria Letícia Ferreira. São Paulo: Contexto, 2011.

CARGNIN, Antônio Paulo. A Genealogia do Municípios do Rio Grande do Sul: uma contribuição inédita para compreender a evolução político-administrativa do estado. **Boletim Geográfico do Rio Grande do Sul**, Porto Alegre, n. 31, p. 145–148, jun. 2018. Disponível em: <https://revistas.planejamento.rs.gov.br/index.php/boletim-geografico-rs/article/download/4163/3974>. Acesso em: 10 dez. 2024.

CARMO, Crysna Bomjardim da Silva; RODRIGUES, Élica Mota. Marisqueira: Uma reflexão sobre criação lexical à luz das relações de gênero. **Revista Linguagem em (Re)vista**, Niterói, v. 15, n. 30, p. 221–239, ago./dez. 2020.

CARVALHO, Moacir Ribeiro de. **Dicionário Tupi Antigo-Português**. Salvador, 1987. Disponível em: [https://etnolinguistica.wdfiles.com/local--files/biblio%3Acarvalho-1987-dicionario/Carvalho\\_1987\\_DicTupiAntigo-Port\\_OCR.pdf](https://etnolinguistica.wdfiles.com/local--files/biblio%3Acarvalho-1987-dicionario/Carvalho_1987_DicTupiAntigo-Port_OCR.pdf). Acesso em: 22 mar. 2025.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1967. Disponível em: <https://bdor.sibi.ufrj.br/handle/doc/370>. Acesso em: 09 set. 2022.

\_\_\_\_\_. **Prelúdio da Cachaça**. São Paulo: Global Editora, 2006.

\_\_\_\_\_. **Sociologia do Açúcar**: pesquisa e dedução. São Paulo: Global Editora, 2020.

CASTILHOS, Júlio Prates de. **Mensagem enviada à Assembleia dos Representantes do Estado do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Tipografia de Cesar Reinhhardt, 20 set. 1895.

CASTRO, João Capistrano de Miranda. **Relatório do Vice-Presidente da Província de S. Pedro do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Tipografia Porto-Alegrense, 04 mar. 1848.

\_\_\_\_\_. **Relatório Da Diretoria Geral da Fazenda Provincial**, Porto Alegre: Tipografia Correio do Sul, 1860.

CASTRO, José Antônio de Azevedo. **Relatório do Presidente da Província de S. Pedro do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Tipografia do Rio-Grandense, 20 mar. 1876.

CASTRO, Josué de. **Geografia da fome**: o dilema brasileiro: pão ou aço. Rio de Janeiro: Antares, 1984. Disponível em: [https://files.cercomp.ufg.br/weby/up/473/o/CASTRO\\_Josu%C3%A9\\_de\\_-Geografia\\_da\\_Fome.pdf](https://files.cercomp.ufg.br/weby/up/473/o/CASTRO_Josu%C3%A9_de_-Geografia_da_Fome.pdf). Acesso em: 01 mar. 2023.

CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano 1**: as artes de fazer. Petrópolis: Vozes, 2012.

\_\_\_\_\_. **A invenção do cotidiano 2**: Morar, Cozinhar. Petrópolis, RJ: Vozes, 1996.

CHARTIER, Roger. **A História Cultural**: Entre Práticas e Representações. Rio de Janeiro: Bertrand, 1990. 244f.

\_\_\_\_\_. O Mundo como Representação. In: **Estudos Avançados**. São Paulo, v. 5, n. 11, p. 173-191, 1991.

CHAUÍ, Marilena. **Brasil**: mito fundador e sociedade autoritária. São Paulo: Fundação Perseu Abramo, 2000.

CHOAY, Françoise. **A Alegoria do Patrimônio**. Tradução Teresa Castro. Portugal: Edições 70, 2014.

CHRISTILLINO, Cristiano Luis. **Litígios ao Sul do Império**: a Lei de Terras e a consolidação política da Coroa no Rio Grande do Sul (1850-1880). 2010. 353f. Tese (Doutorado em História). Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2010. Disponível em: <https://www.historia.uff.br/stricto/td/1249.pdf>. Acesso em: 01 mar. 2023.

\_\_\_\_\_. Sob a pena presidencial: a Lei de Terras de 1850 no Rio Grande do Sul e a negociação política. **Tempo**, v. 18, p. 223-245, 2012. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/tem/a/976PLdRJybd7vsRt9ptjNfz/>. Acesso em: 20 out. 2024.

CLANDININ, D. J.; CONNELLY, F. M. Relatos de Experiencia e Investigación Narrativa. In: LARROSA, J. et al. **Déjame que te cuente: Ensayos sobre narrativa y educación**. Barceloa: Editorial Laertes, 1995. p. 11-59.

\_\_\_\_\_. **Pesquisa narrativa: experiências e história na pesquisa qualitativa**. Tradução: Grupo de Pesquisa Narrativa e Educação de Professores. Universidade Federal de Uberlândia. Uberlândia: EDUFU, 2011.

COELHO, Jeronymo Francisco. **Relatório do Presidente da Província de São Pedro do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Tipografia Mercantil, 15 dez. 1856.

COELHO, Jossana Peil. **De fábrica para patrimônio**: estudo comparativo da condição de remanescentes industriais no Rio Grande do Sul/Brasil. 2021. 281f. Tese (Doutorado em Memória Social e Patrimônio Cultural). Universidade Federal de Pelotas. Pelotas, 2021. Disponível em: <https://wp.ufpel.edu.br/ppgmp/files/2022/01/Tese-Jossana-Peil-Coelho.pdf>. Acesso em: 24 ago. 2024.

CONSÓRCIO PROFISSIONAL-COOPERATIVO E COOPERATIVA DOS AGRICULTORES PRODUTORES DE ÁLCOOL, AGUARDENTE, AÇÚCAR E DERIVADOS. **A Federação**. Porto Alegre. Edição 278, p. 08, 06 dez. 1934.

COOPERATIVA DE FABRICANTES DE ÁLCOOL DO RIO GRANDE DO SUL. A Fabricação do Álcool de Cana-de-Açúcar. **Revista Brasil Açucareiro**. Edição 20, p. 8 - 10, 1933.

COSTA, Hipólito José da. **Descrição da árvore açucareira, da sua utilidade e cultura, impressa de ordem superior**. Lisboa: Tipografia Calcográfica e Literária do Arco do Cego, 1800. Disponível em: <https://bdlb.bn.gov.br/acervo/handle/20.500.12156.3/442399>. Acesso em: 08 fev. 2023.

COSTA, Luciana de Castro Neves; SERRES, Juliane Conceição Primon. A patrimonialização de referentes culturais alimentares no Brasil. **Revista Confluências Culturais**, v. 9, n. 2, p. 135-146, 2020.

CULTURA DA CANA. **A Federação**. Porto Alegre. Edição 57, p. 4, 09 mar. 1920.

D'AVILA, Henrique. **Relatório do Presidente da Província de São Pedro do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: não informado, 1881.

DAMASCENO, Athos. **Colóquios com a minha cidade**. Porto Alegre: Prefeitura Municipal, 1974.

DA MATTA, Roberto. Introdução. In: DA MATTA, Roberto. **Universo do Futebol: esporte e sociedade brasileira**. Rio de Janeiro: Pinakothek, 1982, p. 13-18.

DA SILVA, Isadora Rolim; PINHO, Fabio Assis; DE QUEIROZ, Anna Carla Silva. Compreensões em torno da difusão cultural: revisão sistemática de literatura. **Logeion**:

**Filosofia da Informação**, v. 9, n. 1, p. 112-127, 2022. Disponível em:  
<https://revista.ibict.br/fiinf/article/view/6050/5634>. Acesso em: 01 mar. 2023

DALLABRIDA, Valdir Roque; BECKER, Dinizar Ferminiano. Governança Territorial um primeiro passo na construção de uma proposta teórico-metodológica. **Desenvolvimento em questão**, v. 1, n. 2, p. 73-97, 2003. Disponível em:  
<https://www.revistas.unijui.edu.br/index.php/desenvolvimentoemquestao/article/view/80>. Acesso em: 20 fev. 2025.

DEBIZE, Luiz Lazare. **Relatório e Balanço da Companhia Nacional de Navegação e Industria**, para ser apresentado à Assembleia Geral de Acionistas em 31 de dezembro de 1911. Porto Alegre: [s.n.], 1911. Disponível em:  
[https://memoria.bn.gov.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=388653&pesq=%22Companhia%20Nacional%20de%20Navega%C3%A7%C3%A3o%20e%20Industria%22&past\\_a=ano%20190&hf=memoria.bn.gov.br&pagfis=17955](https://memoria.bn.gov.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=388653&pesq=%22Companhia%20Nacional%20de%20Navega%C3%A7%C3%A3o%20e%20Industria%22&past_a=ano%20190&hf=memoria.bn.gov.br&pagfis=17955). Acesso: 28 fev. 2025.

\_\_\_\_\_. **Relatório e Balanço da Companhia Nacional de Navegação e Industria**, para ser apresentado à Assembleia Geral de Acionistas em 02 de março de 1910. Porto Alegre: [s.n.], 1910.

DEBRET, Jean-Baptiste. **Engenho Manual que Faz Caldo de Cana**. Aquarela sobre papel. 17,60 cm x 24,50 cm, 1822. Instituição devorante: Museus Castro Maya - IPHAN/MinC (Rio de Janeiro, RJ). Digitalização por foto: Pedro Oswaldo Cruz. Disponível em: em:  
<http://enciclopedia.itaucultural.org.br/obras/110692-engenho-manual-que-faz-caldo-de-cana>. Acesso em: 11 de abr. de 2025. Verbete da Enciclopédia Itaú Cultural.

DEFFONTAINES, Jean-Pierre. L'agriculteur-artisan, producteur de formes. **Natures Sciences Sociétés**, v. 2, n. 4, p. 337-342, 1994.

DEFFONTAINES, Jean-Pierre. L'objet dans l'espace agricole. Le regard d'un géoagronome. **Natures Sciences Sociétés**, v. 12, n. 3, p. 299-304, 2004.

DEMOLY, Carlos Pompe. Relatório Apresentado a S. Ex. o Sr. Presidente da Província de S. Pedro do Sul, sobre os trabalhos de reconhecimento do território do Morro do Forno. In: FERRAZ, Ângelo Muniz da Silva. **Relatório do Presidente da Província de São Pedro do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Tipografia Correio do Sul, 04 mai. 1859a., p. 1-10.

DEMOLY, Carlos Pompe. Relatório apresentado a S. Ex. o Sr. Presidente da província de S. Pedro do Sul, sobre os diversos trabalhos preparatórios de canalização e operações de nivelamento, executadas no distrito da Conceição do Arroio, nos meses de março a outubro de 1859. In: FERRAZ, Ângelo Muniz da Silva. **Relatório do Presidente da Província de São Pedro do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Tipografia Correio do Sul, 04 mai. 1859b, p. 1-10.

DISCURSO DO GENERAL FLORES DA CUNHA, NA 1<sup>a</sup>. EXPOSIÇÃO RIO GRANDENSE DE MILHO. **A Federação**. Porto Alegre. Edição 160, p. 01, 11 jul. 1933.

DO NASCIMENTO, Alexandre Parada; SABATINI, Aline Suelen Santos. Farinha enquanto metáfora: uma análise comparativa das composições de farinha, tipiti e farinhada. **Jamaxi**, v. 7, n. 2, 2024. Disponível em: <https://periodicos.ufac.br/index.php/jamaxi/article/view/7480>. Acesso em: 05 jun. 2025.

DOS PRODUTORES DE ÁLCOOL E AGUARDENTE AO GENERAL FLORES DA CUNHA. **A Federação**. Ano 54. Edição 092, p. 01, 06 jan. 1937.

DREYS, Nicolau. **Notícia Descritiva da Província do Rio Grande do Sul**. Rio de Janeiro: Const. de J. Villeneuve e Comp., 1839. Disponível em: <https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/7854>. Acesso em: 08 fev. 2023.

ECONOMIA E AGRICULTURA. **Revista Brasil Açucareiro**. Edição 19, p. 42, 1933.

ELY, Nilza Huyer. **Vale do Três Forquilhas**: veredas, vidas e costumes. Porto Alegre: Est, 1999.

ELTZ, A. M; MOHR, J. M. Memórias e Saberes da Antiga Torres: Sabores e vivências agroalimentares. In: SILVA JÚNIOR, Edison Botelho (Org). **Observatório de história de Santa Maria**. Santo Ângelo: Ilustração, 2024, p.p. 107 - 126. Disponível em: <https://editorailustracao.com.br/livro/observatorio-de-historia-de-santa-maria>. Acesso em: 25 jun. 2025.

ELTZ, A. M.; NOGUEIRA, C. S. O Instituto do Açúcar e do Álcool e suas mídias impressas: observações das narrativas alusivas à história, memória e identidade de um País Açucareiro (1930 a 1935). **Aedos**, Porto Alegre, v. 16, n. 35, p. 175-180, jan.–jun., 2024. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/index.php/aedos/article/view/140239/92278>. Acesso em: 25 jun. 2025.

EM PALÁCIO. **A Federação**. Porto Alegre, ano 24, n. 241, p. 01, 15 out. 1907.

EMBRAPA. Cachaça. **Agência de Informação Tecnológica**, 2025. Disponível em: <https://www.embrapa.br/agencia-de-informacao-tecnologica/cultivos/cana/pos-producao/cachaca>. Acesso em: 15 jan. 2025.

EXCURSÃO A CONCEIÇÃO DO ARROIO E TORRES. **A Federação**. Porto Alegre. Edição 32, p. 1, 06 fev. 1922.

FEE (Fundação de Economia e Estatística). **De Província de São Pedro a Estado do Rio Grande do Sul**: Censos do RS: 1803-1950. Porto Alegre: FEE, 1981. Disponível em: <http://cdn.fee.tche.br/publicacoes/digitalizacao/de-provincia-ide-sao-pedro-a-estado-do-rs-vol-1-1981.pdf>. Acesso em: 01 mar. 2023.

FERREIRA, Maria Letícia Mazzucchi. Patrimônio: as várias dimensões de um conceito. **História em Revista**, Pelotas, v. 10, p. 29-39, 2004. Disponível em: <https://periodicos.ufpel.edu.br/ojs2/index.php/HistRev/article/view/11655/7485>. Acesso em: 28 fev. 2023.

FERRAZ, Ângelo Muniz da Silva. **Relatório do Presidente da Província de São Pedro do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Tipografia Correio do Sul, 05 nov. 1858.

\_\_\_\_\_. **Relatório do Presidente da Província de São Pedro do Rio Grande do Sul.** Porto Alegre: Tipografia Correio do Sul, 04 mai. 1859.

FERLINI, Vera Lucia Amaral. Fazendas e Engenhos do litoral vicentino: traços de uma economia esquecida (séculos XVI-XVIII). **História (São Paulo)**, v. 39, p. e2020021, 2020.

FLORES, Hilda Agnes Hübner. **Canção dos imigrantes.** Porto Alegre: EST, 1983.

FLORES, Mariana Flores da Cunha Thompson. **Contrabando e contrabandistas na fronteira oeste do Rio Grande do Sul (1851-1864).** 2007. 208f. Dissertação (Mestrado em História). Programa de Pós-graduação em História, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/handle/10183/11163>. Acesso em: 20 out. 2024.

FLORES, Moacyr. **Dicionário da História do Brasil.** Porto Alegre: EDIPUCRS, 2008.

FONSECA, Maria Cecília Londres. **O patrimônio em processo: trajetória da política federal de preservação no Brasil.** 4 Ed. Rio de Janeiro: UFRJ, 2017. 280p.

FREIRE, Beatriz. O inventário e o registro do patrimônio imaterial: novos instrumentos de preservação. **Cadernos LEPAARQ.** Pelotas. V. 2, n. 3, p. 11–20. jan.–jun. 2005. Disponível em: <https://periodicos.ufpel.edu.br/ojs2/index.php/lepaarq/article/view/1047>. Acesso em: 20 fev. 2023.

FONTANELA, Eracilda. **Preparos e propriedades físicas de um solo arenoso para cana-de-açúcar e mandioca no Rio Grande do Sul.** 2012. 161f. Tese (Doutorado em Ciências do Solo). Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2012. Disponível em: <https://repositorio.ufsm.br/bitstream/handle/1/3343/FONTANELA%2c%20ERACILDA.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 20 mar. 2023.

FREYRE, Gilberto. **Casa-grande & senzala.** Rio de Janeiro: Record, 2001.

\_\_\_\_\_. **Açúcar:** uma sociologia do doce. São Paulo: Global Editora e Distribuidora Ltda, 2007.

\_\_\_\_\_. **Nordeste:** aspectos da influência da cana sobre a Vida e Paisagem do Nordeste Brasileiro. São Paulo: Global Editora e Distribuidora Ltda, 2013.

**FUNDO ESPECIAL DESTINADO A DEFESA DE ÁLCOOL E AGUARDENTE. A Federação.** Porto Alegre. Edição 026, p. 08, 01 fev. 1937.

**FUNDAÇÃO DO SINDICATO DE ÁLCOOL E AGUARDENTE SUL-RIO-GRANDENSE. A Federação.** Porto Alegre. Edição 090, p. 04, 12 abr. 1934.

GADELHA, Regina Maria A. F. **As Missões jesuíticas do Itatim:** um estudo das estruturas socioeconômicas coloniais do Paraguai, séculos XVI e XVIII. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1980.

GALVÃO, Manuel Antônio (senador). **Relatório do Presidente da Província de S. Pedro do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Tipografia do Argos, 05 out. 1847.

GARNIER, B. L.; GARNIER, H. **Doceiro Nacional** ou Arte de fazer toda a qualidade de doces. Rio de Janeiro: B. L. Garnier, 1895. Disponível em: <https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/3821>. Acessado em: 24 dez. 2022.

GIDDENS, Anthony. **As Consequências da Modernidade**. São Paulo: UNESP, 1991.

\_\_\_\_\_. **Modernidade e Identidade**. Rio de Janeiro: Zahar, 2002.

GIL, Antonio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. São Paulo: Atlas SA, 2008.

GINZBURG, Carlo. **Mitos, emblemas, sinais: Morfologia e História**. São Paulo: Companhia das Letras, 1989.

GODOY. José Gomes. **Relatório da Secretaria de Estado dos Negócios das Obras Públicas**. Porto Alegre: Livraria do Globo, 1908. Devorante: AHRS. Fundo Secretaria de Obras Públicas. Relatórios. Caixa 04. OP 016 a 020.

\_\_\_\_\_. **Relatório da Secretaria de Estado dos Negócios das Obras Públicas**. Porto Alegre: Livraria do Globo, 1909. Devorante: AHRS. Fundo Secretaria de Obras Públicas. Relatórios. Caixa 04. OP 016 a 020.

\_\_\_\_\_. **Relatório da Secretaria de Estado dos Negócios das Obras Públicas**. Porto Alegre: Livraria do Globo, 1910. Devorante: AHRS. Fundo Secretaria de Obras Públicas. Relatórios. Caixa 06. OP 024 a 027.

\_\_\_\_\_. **Relatório da Secretaria de Estado dos Negócios das Obras Públicas**. Porto Alegre: Livraria do Globo, 1911. Devorante: AHRS. Fundo Secretaria de Obras Públicas. Relatórios. Caixa 06. OP 024 a 027.

\_\_\_\_\_. **Relatório da Secretaria de Estado dos Negócios das Obras Públicas**. Porto Alegre: Livraria do Globo, 1912. Devorante: AHRS. Fundo Secretaria de Obras Públicas. Relatórios. Caixa 07. OP 028 a 035.

GODOY, Michel Marques; BINOTTO, Raquel Barros; WILDNER, Wilson. Geoparque Caminhos dos Cânions do Sul (RS/SC): proposta. In: SCHOBENHAUS, Carlos; SILVA, Cassio Roberto da. **Geoparques do Brasil**: propostas. V. 1, 2012, 457-492. Disponível em: <https://rigeo.sgb.gov.br/jspui/handle/doc/1209>. Acesso em: 24 abr. 2025.

GOMES, José Cândido [O Estudante]. **Anuário de Porto Alegre 1857 – 1858**. Porto Alegre: O Mercantil, 1859.

GONDAR, Jô. Quatro proposições sobre a memória social. In: GONDAR, Jô; DODEBEI, Vera. (orgs.). **O que é memória social?** Rio de Janeiro: Contracapa, 2005, p. 11–26.

\_\_\_\_\_. Cinco proposições sobre memória social. **Revista Morpheus: estudos interdisciplinares em Memória Social**. Edição especial: Por que Memória Social? Rio de Janeiro: Híbrida, 2016. v. 9, n. 15. p. 19–40.

GOULARTI FILHO, Alcides. Companhia de Navegação Lloyd Brasileiro: uma trajetória de déficit financeiro e desenvolvimento econômico. **História Econômica & História de Empresas**, v. 12, n. 2, 2009.

GROSS, Lucy Maria Huyer; ELY, Nilza Huyer. Preparando o Natal. In: ELY, Nilza Huyer **Três Cachoeiras, marcas no tempo**. Porto Alegre: EST, 2004, p. 247–248.

GUILLAUME, Marc. **A Política do Patrimônio**. Porto, Campo das Letras, 2003.

GUTFREIND, Ieda. O Negro no Rio Grande do Sul: o vazio historiográfico. **Estudos Ibero-Americanos**, v. 16, n. 1-2, p. 175-188, 1990. Disponível em: <https://revistaseletronicas.pucrs.br/ojs/index.php/iberoamericana/article/view/36326>. Acesso em: 02 fev. 2023.

HALBWACHS, Maurice. **Los marcos sociales de la memoria**. Barcelona: Anthropos, 2004.

HALL, Stuart. **Identidades Culturais na Pós-Modernidade**. Tradução de Tomaz Tadeu da Silva; Guacira Lopes Louro. 11. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

\_\_\_\_\_. Quem precisa de identidade? In: SILVA, Tomaz Tadeu da. **Identidade e diferença – a perspectiva dos estudos culturais**. Petrópolis: Vozes, 2012.

HAMEISTER, Martha Daisson. **O Continente do Rio Grande de São Pedro**: os homens suas redes de relações e suas mercadorias semoventes (c.1727 – c.1763). 2002. 287f. Dissertação (Mestrado em História Social). Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2002. Disponível em: [http://www.dominiopublico.gov.br/pesquisa/DetalheObraForm.do?select\\_action=&co obra=18909](http://www.dominiopublico.gov.br/pesquisa/DetalheObraForm.do?select_action=&co obra=18909). Acesso em: 10 dez. 2022.

HAMPÂTÉ BÂ, Amadou. A Tradição viva. In: KI-ZERBO, Joseph. **História Geral da África**, v. 1, Brasília: UNESCO, 2010, p. 167-212. Disponível em: <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000042767>. Acesso: 22 fev. 2025.

HARTOG, François, Tempo e História: como escrever a história da França hoje. **História Social**, Campinas, n. 3, p. 127-154, 1996.

\_\_\_\_\_. Tempo e patrimônio. **Varia história**, v. 22, p. 261-273, 2006. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/vh/a/qhLrpqw77Bgwq8Gv3wbRX4x/>. Acesso em: 20 fev. 2024.

\_\_\_\_\_. **Regime de Historicidade**: presentismo e experiências do tempo. Belo Horizonte: Autêntica, 2014.

HENDLER, Richard; LINNEKIN, Jocelyn. Tradition, Genuine or Spurious. **The Journal of American Folklore**, Vol. 97, nº 385, p. 273-290, jul.-sep., 1984. Disponível em: <http://www.jstor.org/stable/540610>. Acesso em: 05 jun. 2025.

HIRSCH, Marianne. The Generation of Postmemory. **Poetics Today**, v. 29, n. 1, p. 103-128, 2008. Disponível em: <https://read.dukeupress.edu/poetics-today/article/29/1/103/20954/The-Generation-of-Postmemory>. Acesso em: 20 fev. 2024.

HUNSCHE, Carlos Henrique. **O biênio 1824/1825 da imigração e colonização alemã no Rio Grande do Sul (Província de São Pedro)**. Porto Alegre: A Nação, 1975.

IBGE. **Cidades**. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/>. Acesso em: 13 jan. 2025.

\_\_\_\_\_. **Produção de Cana-de-açúcar no Rio Grande do Sul**. Rio de Janeiro: IBGE, 2023. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/explica/producao-agropecuaria/cana-de-acucar/rs>. Acesso em: 29 jan. 2025.

ICOMOS - Conselho Internacional de Monumentos e Sítios. **Patrimônio Industrial**. Disponível em: <https://www.icomos.org.br/patrimonio-industrial>. Acesso em: 10 fev. 2023.

INGOLD, Tim. Trazendo as coisas de volta à vida: emaranhados criativos num mundo de materiais. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 18, n. 37, p. 25-44, jan./jun. 2012. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0104-71832012000100002>. Acesso em: 27 mar. 2024.

\_\_\_\_\_. From science to art and back again: The pendulum of an anthropologist. **Interdisciplinary Science Reviews**, v. 43, n. 3-4, p. 213-227, 2018.

INMETRO. **Portaria nº 126, de 24 de junho de 2005**. Aprova o Regulamento de Avaliação da Conformidade da Cachaça. Disponível em: <http://www.inmetro.gov.br/legislacao/rtac/pdf/rtac000955.pdf>. Acesso: 15 jun. 2025.

INSCRIÇÕES DE ENGENHOS NO INSTITUTO DO AÇÚCAR E DO ÁLCOOL. **A Federação**. Porto Alegre. Edição 166, p. 02, 26 dez. 1935.

INSTALOU-SE ONTEM, À NOITE, NO SALÃO DA BIBLIOTECA PÚBLICA O V CONGRESSO RURAL. **A Federação**. Edição 121, p. 01, 25 mai. 1931.

INSTITUTO DO AÇÚCAR E DO ÁLCOOL. **A Federação**. Porto Alegre. Edição 044, p. 02, 26 fev. 1936.

INSTITUTO DE AGUARDENTE NO RIO GRANDE DO SUL. **Revista Brasil Açucareiro**. Edição 18, p. 9, set. 1941.

INSTITUTO RIO GRANDENSE DE ÁLCOOL E AGUARDENTE. **A Federação**. Ano 54. Edição 092, p. 06, 22 abr. 1937.

ISABELLE, Arsène. **Viagem ao Rio da Prata e ao Rio Grande do Sul**. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2006. Disponível em:  
<https://www2.senado.leg.br/bdsf/item/id/188907>. Acesso em: 20 mar. 2023.

JORNAL DO DIA NOS MUNICÍPIOS - COOPERATIVA CANAVIEIRA PATRULHENSE. **Jornal do Dia**: Porto Alegre, p. 08, 25 abr. 1958.

JOVCHELOVITCH, Sandra; BAUER Martin W. Pesquisa Narrativa. BAUER, Martin W.; GASKELL, George. **Pesquisa qualitativa com texto: imagem e som: um manual prático**. Petrópolis: Vozes, p. 90–113, 2002.

KERN, Arno Alvarez. **Missões: uma utopia política**. Porto Alegre: Mercado Aberto, 1982. 275f.

\_\_\_\_\_. O processo histórico platino no século XVI: da ladeira Guarani ao povoado missionário. Porto Alegre. **Estudos Ibero-Americanos**, v. 11, n. 1, p. 23-42, 1985. Disponível em:  
<https://revistaseletronicas.pucrs.br/ojs/index.php/iberoamericana/article/view/36149>. Acesso em: 10 dez. 2022.

KOCH, Walter. Notas etnológico-Linguística sobre a moenda de cana-de-açúcar nas colônias alemãs do Rio Grande do Sul. **Organon**, v. 14, n. 14, p. 51–58, 1969. Disponível em:  
<https://seer.ufrgs.br/organon/article/view/39041>. Acesso em: 22 fev. 2023.

KUHN, Fábio. **Breve História do Rio Grande do Sul**. Temas do novo século. Porto Alegre: Leitura Século XXI, 2007. 160p.

KUHN, Fábio; COMISSOLI, Adriano. Administração na América portuguesa: a expansão das fronteiras meridionais do Império (1680-1808). **Revista de História (USP)**, v. 169, p. 53-81, 2013. Disponível em:  
<https://www.revistas.usp.br/revhistoria/article/view/70448>. Acesso em: 22 fev. 2023.

LACERDA, Brazilia Oliveira de. **Dias ensolarados no Paraíso: memórias**. São Paulo: Chão Editora, 2020.

LAVOURA. **A Federação**. Porto Alegre, p. 01, 05 dez. 1907.

LAYTANO, Dante de. **Torres: resumo de sua história de terra e mar**. Torres: Prefeitura de Torres, 1978.

\_\_\_\_\_. A alimentação do gaúcho brasileiro. **Ciência & Trópico**, ano 8, v. 2, 1980. Disponível em: <https://periodicos.fundaj.gov.br/CIC/article/view/239>. Acesso em: 22 fev. 2023.

LEÃO, João Antônio Fernandes. **Relatório do Presidente da Província de S. Pedro do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Tipografia Correio do Sul, 05 nov. 1860.

\_\_\_\_\_. **Relatório do Presidente da Província de S. Pedro do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Tipografia do Jornal A Ordem, 17 out. 1861.

LE BRETON, D. **Antropologia dos Sentidos**. Tradução Francisco Morás. Petrópolis, RJ: Vozes, 2016.

LEFEBVRE, Henri. **La producción del espacio**. Madrid: Capitán Swing, 2013.

LIMA, Constança de Oliveira. **A Doceira Brasileira**. Rio de Janeiro: Casa Eduardo e Henrique Laemmert, 1851.

LIMA, José Antônio de Souza. **Relatório do Presidente da Província de S. Pedro do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Tipografia do Jornal do Comércio, 1883.

LUCENA, Henrique Pereira. **Relatório do Presidente da Província de S. Pedro do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Tipografia do Conservador, 1887.

LIMITAÇÃO DA PRODUÇÃO DE AÇÚCAR. Secretaria de Agricultura, Industria e Comércio do Estado do Rio Grande do Sul. 20 abr. 1939, p. 01-03. AHRS. **Fundo Secretaria de Obras Pública**. Caixa 062. Maço 132.

LUIS, José Ángel Rodríguez. Azúcar y aguardiente en Venezuela en el periodo hispánico. **XVI Coloquio de Historia Canario Americana**, p. 1608-1618, 2004. Disponível em: <https://revistas.grancanaria.com/index.php/CHCA/article/download/8651/7917>. Acesso em: 10 fev. 2023.

MACHADO, Dirceu Luiz Lopes. **Transformações no mercado de melado de cana de açúcar para os produtores de Santo Antônio da Patrulha, participantes do programa puro engenho**. 2011. 62f. Trabalho de Conclusão de Curso (Planejamento e Gestão Para o Desenvolvimento Rural). Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Santo Antônio da Patrulha, 2011. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/handle/10183/52357>. Acesso: 23 mar. 2023.

MALUF, J. R. T. et al. **Zoneamento Agroclimático Atualizado para a Cultura da Cana-de-açúcar no Estado do Rio Grande do Sul, visando à Produção de Açúcar e Álcool**. Porto Alegre: Fundação Estadual de Pesquisa Agropecuária (FEPRAGO), 2008. Disponível em: <https://www.agricultura.rs.gov.br/upload/arquivos/202105/11142048-boletim-18-completo.pdf>. Acesso em: 15 mar. 2023.

MARACATU BAQUE SOLTO. In: IPHAN. **Bens Culturais Registrados**. 2024. Disponível em: <https://bcr.iphan.gov.br/bens-culturais/maracatu-baque-solto>. Acesso em: 22 jan. 2025.

MARQUES FERNANDES, Domingos José. Descrição Corográfica, Política, Civil e Militar da Capitania do Rio Grande de São Pedro do Sul, 1804. In: **Pesquisas: História**. Porto Alegre: Instituto Anchieta de Pesquisas, a. 5, n. 15, 1961. Disponível em: <http://www.anchietano.unisinos.br/publicacoes/historia/volumes/015.pdf>. Acesso em: 08 fev. 2023.

MARTINS, Liana Bach. **A Geografia histórica de Porto Alegre através de três olhares: 1800-1850**. 2008. 239f. Dissertação (Mestrado em Geografia). Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, 2008. Disponível em:

<https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/14870/000655853.pdf?...1>. Acesso em 08 fev. 2023.

MEDEIROS, Antônio Augusto Borges de. **Mensagem enviada à Assembleia dos Representantes do Estado do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Tipografia da Federação, 20 set. 1904.

\_\_\_\_\_. **Mensagem enviada à Assembleia dos Representantes do Estado do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Tipografia da Federação, 20 set. 1907.

\_\_\_\_\_. **Mensagem enviada à Assembleia dos Representantes do Estado do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Tipografia da Federação, 20 set. 1914.

\_\_\_\_\_. **Mensagem enviada à Assembleia dos Representantes do Estado do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Tipografia da Federação, 20 set. 1917.

\_\_\_\_\_. **Mensagem enviada à Assembleia dos Representantes do Estado do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre, 20 set. 1921.

\_\_\_\_\_. **Mensagem enviada à Assembleia dos Representantes do Estado do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Tipografia da Federação, 26 out. 1924.

\_\_\_\_\_. **Mensagem enviada à Assembleia dos Representantes do Estado do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre, 22 set. 1925.

MEIHY, José Carlos Sebe Bom. **Manual de História Oral**. São Paulo: Loyola, 2005.

MENEZES, Catarina Agudo; MUNIZ, Bianca Machado; SILVA, Maria Angelica da. **Os engenhos de açúcar e a construção do patrimônio cultural alagoano**. COLÓQUIO ENGENHOS DE AÇÚCAR, 4., 2014, Maceió. Ponencia presentada. p. 17–19. Disponível em: <https://share.google/pliofAPDK5JvXQ634>. Acesso em: 29 jan. 2025.

MENDONÇA, Joaquim Jacintho. **Relatório do Presidente da Província de S. Pedro do Rio Grande do Sul**, Porto Alegre: não identificado, 1887.

MENEGUELLO, Cristina. **Patrimônio industrial como tema de pesquisa**. Anais do Seminário Internacional História do Tempo Presente, 1., 2011. p. 1819–1834. ISSN 2237-4078. Disponível em: <https://eventos.udesc.br/ocs/index.php/STPII/stpi/paper/viewFile/313/234>. Acesso em 30 fev. 2023.

MENESES, Ulpiano T. Bezerra de. História, Cativa da Memória? Para um mapeamento da memória no campo das Ciências Sociais. **Revista do Instituto de Estudos Brasileiros**. São Paulo, v. 34. p. 9-23, 1992.

MENNA BARRETO, Anita Ribeiro de. **500 Receitas de Dona Anita**. Porto Alegre: Editora Do Globo, 1943.

MORAES, Carvalho de. **Relatório do Presidente da Província de São Pedro do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: não informado, 07 mar. 1874.

MORÉ, Jean Charles. **De la Colonisation, dans la province de St. Pierre de Rio-Grande do Sul, Brésil.** Alemanha. Hamburgo: Imprimerie de Langhoff, 1863. Disponível em: <https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/5019>. Acesso em: 08 fev. 2023.

MUDAS DE CANA. **A Federação.** Porto Alegre. Edição 243, p. 04, 22 out. 1928.

MUNICÍPIO DE TORRES. **A Federação.** Porto Alegre. Edição 288, p. 02, 18 dez. 1934.

MUNICÍPIO DE OSÓRIO – CONCEIÇÃO DO ARROIO. **A Federação.** Porto Alegre. Edição 290, 20 dez. 1934, p. 08.

MURADÁS, Jones. **Geopolítica e a formação territorial do Sul do Brasil (volume 1).** 2008, 339f. Tese (Doutorado em Geografia). Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2008. Disponível em: <https://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/15718/000682253.pdf>. Acesso em: 20 dez. 2022.

MURI, Guido. **Remembranças de Conceição do Arroio.** Porto Alegre: Jollo, v. 3, 1992.

NASCIMENTO, José Antônio Moraes do. **Derrubando Florestas, plantando povoados: A intervenção do poder público no processo de apropriação da terra no norte do Rio Grande do Sul.** 2007. 400f. Tese (Doutorado em História). Programa de Pós-Graduação em História, Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007. Disponível em: <https://tede2.pucrs.br/tede2/bitstream/tede/2490/1/388943.pdf>. Acesso em: 20 out. 2024.

NEUMANN, Rosane Marcia. Empresas colonizadoras e empresários: a colonização particular no Rio Grande do Sul (séc. XIX e XX). In: TEDESCO, João Carlos; NEUMANN, Rosane Marcia. **Colonos, colônias e colonizadoras: aspectos da territorialização agrária no Sul do Brasil (Volume 6).** Passo Fundo: EDIUPF, 2023. Disponível em: [https://ppghistoria.furg.br/images/E-books/colonos\\_colonias\\_e\\_colonizadoras-EBOOK-PDF.pdf](https://ppghistoria.furg.br/images/E-books/colonos_colonias_e_colonizadoras-EBOOK-PDF.pdf). Acesso em: 10 dez. 2024.

NOGUEIRA, Helena Maria Camilo de Moraes. **Análise do potencial produtivo da cana-de-açúcar cultivada na região central do Rio Grande do Sul.** 2011. 225f. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção). Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2011. Disponível em: <https://repositorio.ufsm.br/handle/1/8210>. Acesso em: 29 fev. 2023.

NORA, Pierre. Entre a História e a Memória: A problemática dos Lugares. **Projeto História,** São Paulo, n.10, p. 07-28, 1993.

NOTÍCIAS DE CONCEIÇÃO DO ARROIO, 2. **A Federação.** Porto Alegre. Edição 278, p. 06, 02 dez. 1927.

NUNES, Naidea. **Outras palavras doces.** Funchal/Portugal: Centro de Estudos de Histórias do Atlântico, 2010. Disponível em: [https://digituma.uma.pt/bitstream/10400.13/1859/1/Outras%20palavras%20docesNaide\\_a%20Nunes.pdf](https://digituma.uma.pt/bitstream/10400.13/1859/1/Outras%20palavras%20docesNaide_a%20Nunes.pdf). Acesso em: 20 mar. 2023.

\_\_\_\_\_. A Cultura Açucareira e a Alimentação: Património Linguístico e Cultural Comum das Ilhas Atlânticas e do Brasil. In: PINHEIRO; Joaquim; SOARES, Carmen. **Patrimónios Alimentares d’Aquém e Além-Mar**. Coimbra/Portugal: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2016, p. 239-264. Disponível em: <https://repositorio.ul.pt/handle/10451/33176>. Acesso em: 20 mar. 2023.

O ÁLCOOL-MOTOR. **Estado do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre. Ano 1. Edição 286, p. 09. 25 set. 1930.

O CONGRESSO RIO-GRANDENSE. Porto Alegre, ano 01, n. 16 , p. 01, 30 out. 1891.

O CONSTITUCIONAL. Porto Alegre, ano 02, n. 133, p. 01, 17 ago. 1872.

O CONSTITUCIONAL. Porto Alegre, ano 02, n. 205, p. 01, 13 nov. 1872.

O CONSTITUCIONAL. Porto Alegre, ano 02, n. 255, p. 01, 17 jan. 1873.

O CONSTITUCIONAL. Porto Alegre, ano 02, n. 281, p. 03, 16 fev. 1873.

O CONSTITUCIONAL. Porto Alegre, ano 03, n. 044, p. 01, 25 mai. 1873.

O CONSTITUCIONAL. Porto Alegre, ano 03, n. 056, p. 01, 08 jun. 1873.

O CULTIVO DE CANA DE AÇUCAR NO RS. **A Federação**. Porto Alegre. Edição 61, p. 2, 13 mar. 1920.

OLIVEIRA, Vinicius Oliveira de. **De Manoel Congo a Manoel de Paula**: a trajetória de um africano ladino em terras meridionais (meados do século XIX). 2005. 271f. Dissertação (Mestrado em História). Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2005.

\_\_\_\_\_. “Africanos livres” no Rio Grande do Sul: escravização e tutela. **Estudos Afro-Asiáticos**, ano 29, n. 1–3, p. 201–244, Jan–Dez 2007.

OSÓRIO, Helen. **Apropriação da Terra no Rio Grande de São Pedro e a Formação do Espaço Platino**. 1990. 248 f. Dissertação (Mestrado em História). Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 1990.

OSÓRIO, Helen. Estancieiros que plantam, lavradores que criam e comerciantes que charqueiam: Rio Grande de São Pedro, 1760-1825. In: In: GRIJÓ; KUHN; GUAZZELLI; NEUMANN (Org). **Capítulos de história do Rio Grande do Sul**. 1<sup>a</sup> Edição. Porto Alegre: Editora UFRGS, 2004, p. 75 – 90.

OSÓRIO, Helen. **O império português no sul da América**: estancieiros, lavradores e comerciantes. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2007.

OSÓRIO, Helen. Formas de vida e resistência dos lavradores-pastores do Rio Grande no período colonial. In: MOTTA, Márcia; ZARTH, Paulo (Orgs.) **Formas de resistência camponesa**: visibilidade e diversidade de conflitos ao longo da história, Vol 1:

Concepções de justiça e resistência nos Brasis. São Paulo: Editora UNESP; Brasília, DF: Ministério do Desenvolvimento Agrário, 2008, p. 43-62.

PAROBÉ, João José Pereira. **Relatório da Secretaria de Estado dos Negócios das Obras Públicas.** Porto Alegre: Livraria do Globo, 1913. Devorante: AHRS. Fundo Secretaria de Obras Públicas. Relatórios. Caixa 08. OP 036 a 039.

\_\_\_\_\_. **Relatório da Secretaria do Estado dos Negócios das Obras Públicas.** Porto Alegre: Oficinas Gráfica de A Federação, 1915. Devorante: AHRS. Fundo Secretaria de Obras Públicas. Relatórios. Caixa 09. OP 040 a 043.

PAULA, Lucas de; CARRARA, Angelo Alves; CARRARA, Angelo Alves; GOMES, Francisco Carlos Moreira; ZAIDAN, Ricardo Tavares. A involução Cartográfica da Vila de São João Batista do Presídio. **Caderno de Geografia**, Belo Horizonte, v. 31, n. 66, p. 738, 2021. DOI: 10.5752/P.2318-2962.2021v31n66p738. Disponível em: <https://periodicos.pucminas.br/geografia/article/view/26837>. Acesso em: 24 jun. 2025.

PEREIRA, João Manso. **Memória sobre a reforma dos alambiques:** ou de um próprio para a destilação das águas ardentes, oferecida a sua alteza real o Príncipe do Brasil nosso senhor por João Manso Pereira. Lisboa: João Procópio Correa da Silva, 1797. Disponível em: <https://archive.org/details/memoriasobrerefo00pere>. Acesso: 24 fev. 2025.

PEREIRA, Mauricio Alves de Souza. **O léxico da cachaça em Salinas-MG.** 2021. 369f. Dissertação (Mestrado em Estudos Linguísticos). Universidade Federal de Minas Gerais, Faculdade de Letras, Belo Horizonte, 2021. Disponível em: <http://hdl.handle.net/1843/35419>. Acesso em: 4 jun. 2025.

PESAVENTO, Sandra Jatahy. **História do Rio Grande do Sul.** Porto Alegre: Editora Mercado Aberto, 1984.

\_\_\_\_\_. Cultura e Representações, uma trajetória. In: **Anos 90.** Porto Alegre, v. 13, n. 23/24, p. 45-58, jan./dez. 2006.

\_\_\_\_\_. Imagem, Memória, Sensibilidades: Territórios do historiador. In: RAMOS, Alcides Freire; PATRIOTA, Rosangela; PESAVENTO, Sandra Jatahy (orgs.). **Imagens na História.** São Paulo: Aderaldo & Rothschild, 2008, p.p 17 - 34.

PIMENTA, Esperidião Eloy de Barros. **Relatório do Presidente da Província de S. Pedro do Rio Grande do Sul.** Porto Alegre: Tipografia do Correio do Sul, 01 mar. 1863.

PINHEIRO MACHADO, Salvador Ayres. **Mensagem enviada à Assembleia dos Representantes do Estado do Rio Grande do Sul.** Porto Alegre: Tipografia da Federação, 20 set. 1916.

PINTO, Joaquim Almeida. **Dicionário de botânica brasileira ou compendio dos vegetais do Brasil.** Rio de Janeiro: Perseveranca, 1873. Disponível em: <https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/3000>. Acesso em: 05 jun. 2025.

PINTO, Ildefonso Soares. **Relatório da Secretaria do Estado dos Negócios das Obras Públicas apresentado ao Sr. Antônio Augusto Borges de Medeiros.** Porto Alegre: Oficinas Gráfica de A Federação, 1918. Devorante: AHRS. Fundo Secretaria de Obras Públicas. Relatórios. Caixa 11. OP 050 a 054.

\_\_\_\_\_. **Relatório da Secretaria do Estado dos Negócios das Obras Públicas apresentado ao Sr. Antônio Augusto Borges de Medeiros.** Porto Alegre: Oficinas Gráfica de A Federação, 1919. Devorante: AHRS. Fundo Secretaria de Obras Públicas. Relatórios. Caixa 11. OP 050 a 054.

\_\_\_\_\_. **Relatório da Secretaria do Estado dos Negócios das Obras Públicas apresentado ao Sr. Antônio Augusto Borges de Medeiros.** Porto Alegre: Oficinas Gráfica de A Federação, 1921. Devorante: AHRS. Fundo Secretaria de Obras Públicas. Relatórios. Caixa 13. OP 060.

\_\_\_\_\_. **Relatório da Secretaria do Estado dos Negócios das Obras Públicas apresentado ao Sr. Antônio Augusto Borges de Medeiros.** Porto Alegre: Oficinas Gráfica de A Federação, 1922. Devorante: AHRS. Fundo Secretaria de Obras Públicas. Relatórios. Caixa 14. OP 061 a 066.

\_\_\_\_\_. **Relatório da Secretaria do Estado dos Negócios das Obras Públicas apresentado ao Sr. Antônio Augusto Borges de Medeiros.** Porto Alegre: Oficinas Gráfica de A Federação, 1923. Devorante: AHRS. Fundo Secretaria de Obras Públicas. Relatórios. Caixa 14. OP 067 a 069.

PLANTIER, P. **Cozinheiro dos Cozinheiros.** Lisboa: P. Plantier, 1905. Disponível em: <https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/3823>. Acesso em: 24 dez. 2022.

POLLAK, Michael. Memória e Identidade Social. In: **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, vol. 5, n. 10, 1992, p. 200-212.

POMIAN, Krzysztof. Colecção. In: **Enciclopédia Einaudi**. V. 1 (Memória-História). Lisboa: Imprensa Nacional/Casa da Moeda, 1984. p. 51-86.

POUTIGNAT, Philippe; STREIFF-FENART, Jocelyne. **Teorias da etnicidade.** São Paulo: Editora Unesp, 1998.

**PREFEITURA DE TORRES (RS).** Cachaçaria Engenho Nobre (s.d). Disponível em: <https://torres.rs.gov.br/viva/cachacaria-engenho-nobre/>. Acesso em: 17 jan. 2025.

\_\_\_\_\_. Decreto nº 174, de 2018. Institui o Selo Feito em Torres conforme o art. 36 da Lei nº 4.832, de 15 de dezembro de 2015. (2015). Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a/rs/t/torres/decreto/2018/17/174/decreto-n-174-2018-institui-o-selo-feito-em-torres-conforme-art-36-da-lei-n-4832-de-15-de-dezembro-2015>. Decreto nº 174/2018. Acesso em: 17 jun. 2025.

RAFFESTIN, Claude. **Do espaço ao território.** Terceira parte de: Por uma geografia do poder. São Paulo: Ática, 1993. Disponível em: [https://cursosextenso.usp.br/pluginfile.php/332764/mod\\_resource/content/1/Por%20uma%20geografia%20do%20poder%20%281%29.pdf](https://cursosextenso.usp.br/pluginfile.php/332764/mod_resource/content/1/Por%20uma%20geografia%20do%20poder%20%281%29.pdf). Acesso em: 30 mar. 2023.

**REVISTA DO GLOBO.** Porto Alegre. Ano 01, nº 05, p. 31, 02 de março de 1929.

**RECEITA ESTADUAL PUBLICA DECRETO QUE ISENTA ICMS DAS VENDAS DE MICROPRODUTORES RURAIS DE CACHAÇA DENTRO DO RIO GRANDE DO SUL.** Porto Alegre: **Secretaria de Comunicação do Estado do Rio Grande do Sul.** 30 abr. 2025, [formato eletrônico]. Disponível em: <https://fazenda.rs.gov.br/conteudo/20725/receita-estadual-publica-decreto-que-isenta-icms-das-vendas-de-microprodutores-rurais-de-cachaca-dentro-do-rio-grande-do-sul#:~:text=A%20partir%20desta%20quinta%2Dfeira,do%20Rio%20Grande%20do%20Sul>. Acesso em: 20 mai. 2025.

**RECK, Maria Elisa Brambila.** **Turismo rural e agricultura:** um estudo de caso em Três Cachoeiras/RS. 2024. 144 f. Dissertação (Mestrado em Dinâmicas Regionais e Desenvolvimento). Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Campus Litoral Norte, Tramandaí, 2024. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/handle/10183/278857>. Acesso em: 8 jul. 2025.

**REGO, Antônio José de Souza.** **Dicionário do Doceiro Brasileiro.** Rio de Janeiro: J. G. de Azevedo, 1892. Disponível em: [http://digitalizacao.fundaj.gov.br/fundaj2/modules/visualizador/i/ult\\_frame.php?cod=959](http://digitalizacao.fundaj.gov.br/fundaj2/modules/visualizador/i/ult_frame.php?cod=959). Acesso em: 24 dez. 2023.

**RELATÓRIO DA COMISSÃO DE DESENVOLVIMENTO DA ASSEMBLEIA, SOBRE O CRÓNICO PROBLEMA DA DESTILARIA DE OSÓRIO (RGS).** **Jornal do Dia** (Caderno Agropecuário). Porto Alegre, p. 06, 22 ago. 1959.

**RESOLUÇÕES DO INSTITUTO DO AÇÚCAR E DO ÁLCOOL. A Federação.** Porto Alegre. Edição 005, p. 01, 05 jan. 1934.

**RICARDO, Raphael Martins.** **A cachaça nos dois lados do Atlântico: produção comércio e proibição.** 2014. 129f. Dissertação (Mestrado em História Social). Universidade Estadual Paulista. Assis, 2014. Disponível em: <https://repositorio.unesp.br/bitstream/handle/11449/113814/000803440.pdf?sequence=1>. Acesso em: 02 dez. 2022.

**RICOEUR, Paul.** **A Memória, a história, o esquecimento.** Campinas: Unicamp, 2007.

**RIEGL, Alois.** **O culto moderno dos monumentos:** sua essência e sua gênese. Trad. de Elane Ribeiro de Peixoto e Albertina Vicentini. Goiânia: Editora da UCG, 2006.

**RIO GRANDE DO SUL. Decreto nº 36.277, de 16 de novembro de 1995.** Dispõe sobre a criação da Câmara Setorial da Agricultura do Estado do Rio Grande do Sul e dá outras providências. 1995. Disponível em: [https://www.al.rs.gov.br/legis/M010/M0100099.ASP?Hid\\_Tipo=TEXTO&Hid\\_TodasNormas=11776&hTexto=&Hid\\_IDNorma=11776](https://www.al.rs.gov.br/legis/M010/M0100099.ASP?Hid_Tipo=TEXTO&Hid_TodasNormas=11776&hTexto=&Hid_IDNorma=11776). Acesso em: 13 jul. 2025.

\_\_\_\_\_. Assembleia Legislativa do Rio Grande do Sul. **Projeto de Lei nº 34, de 2002.** Dispõe sobre a criação da Câmara Setorial da Cana-de-Açúcar do Estado do Rio Grande

do Sul. 2002. Disponível em:

<https://www.al.rs.gov.br/Diario/Proposicoes/PROP49.HTM>. Acesso em: 13 jul. 2025.

. **Lei Complementar nº 12.100, de 27 de maio de 2004.** Institui a Aglomeração Urbana do Litoral Norte, dispõe sobre a gestão regional e dá outras providências. Disponível em: <https://leisestaduais.com.br/rs/lei-complementar-n-12100-2004-rio-grande-do-sul-institui-a-aglomeracao-urbana-do-litoral-norte-dispoe-sobre-a-gestao-regional-e-da-outras-providencias>. Acesso em: 28 jun. 2025.

. **Decreto nº 43.885, de 30 de agosto de 2005.** Institui a Câmara Setorial da Cana-de-Açúcar do Estado do Rio Grande do Sul e dá outras providências. 2005. Disponível em: <https://leisestaduais.com.br/rs/decreto-n-43885-2005-rio-grande-do-sul-institui-a-camara-setorial-da-cana-de-acucar-do-estado-do-rio-grande-do-sul-e-da-outras-providencias>. Acesso em: 13 jul. 2025.

. **Decreto nº 49.341, de 5 de julho de 2012.** Cria o Programa de Agroindústria Familiar do Estado do Rio Grande do Sul – “Programa RS Rural” e dá outras providências. 2012. Disponível em: <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=243084>. Acesso em: 13 jul. 2025.

. **Projeto de Lei nº 159/2020.** Dispõe sobre a Cachaça Artesanal Gaúcha, estabelecendo requisitos e limites para a sua produção e comercialização, definindo diretrizes para registro e fiscalização do produtor e criando os selos correspondentes. 2020a. Disponível em:

[http://proweb.procergs.com.br/consulta\\_proposicao.asp?SiglaTipo=PL%20&NroProposicao=159&AnoProposicao=2020](http://proweb.procergs.com.br/consulta_proposicao.asp?SiglaTipo=PL%20&NroProposicao=159&AnoProposicao=2020). Acesso em: 16 jun. 2025.

. **Lei nº 15.551, de 12 de novembro de 2020.** Dispõe sobre a Cachaça Artesanal Gaúcha, estabelece requisitos e limites para sua produção e comercialização, define diretrizes para o registro e a fiscalização do produtor e cria o Programa Estadual de Incentivo à Cachaça da Agricultura Familiar do Estado do Rio Grande do Sul, o Selo da Cachaça da Agricultura Familiar e o Selo de Revenda da Cachaça Artesanal. 2020b. Disponível em:

<https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=404330#:~:text=Disp%C3%B5e%20sobre%20a%20Cacha%C3%A7a%20Artesanal,da%20Cacha%C3%A7a%20da%20Agricultura%20Familiar>. Acesso em: 15 jun. 2025.

. **Atlas Socioeconômico do Rio Grande do Sul.** Porto Alegre: Secretaria de Planejamento, Governança e Gestão. Departamento de Planejamento Governamental/Secretaria de Planejamento, Governança e Gestão. Departamento de Planejamento Governamental, 2021a. Disponível em:

<https://atlassocioeconomico.rs.gov.br/inicial>. Acesso em 20 jan. 2025.

. **Decreto nº 56.221, de 26 de outubro de 2021.** Altera o Decreto nº 56.083, de 11 de setembro de 2021, que regulamenta a Lei nº 15.551, de 12 de novembro de 2020, que dispõe sobre a cachaça artesanal gaúcha, estabelece requisitos e limites para sua produção e comercialização, define diretrizes para o registro e a fiscalização do produtor e cria o Programa Estadual de Incentivo à Cachaça da Agricultura Familiar do Estado do Rio Grande do Sul, o Selo da Cachaça da Agricultura Familiar e o Selo de Revenda da Cachaça Artesanal. 2021b. Disponível em:

<https://leisestaduais.com.br/rs/decreto-n-56221-2021-rio-grande-do-sul>. Acesso em: 13 jul. 2025.

**Atualização do Plano de Desenvolvimento Regional (PED) para o período 2022–2030:** COREDE Litoral. Porto Alegre: Governo do Estado do Rio Grande do Sul. 2023. Disponível em:  
<https://consultapopular.rs.gov.br/upload/arquivos/202310/16170718-ped-2022-2030-corede-litoral.pdf> Acesso em: 13 jan. 2025.

RIO GRANDE DO SUL - IPHAE (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico do Estado).

**Parecer Técnico nº 001/2022 e decisão da Câmara Temática do Patrimônio Cultural Imaterial**, sobre a proposta de registro do Sistema Cultural e Socioambiental da Erva-mate Tradicional como Patrimônio Imaterial. [S.I.], 2022a. Disponível em:  
<https://share.google/V055hOmiWpnhxKP0P>. Acesso em: 13 jul. 2025.

**Parecer Técnico nº 002/2022 e decisão da Câmara Temática do Patrimônio Cultural Imaterial**, sobre a proposta de registro do “Modo de Fazer Artesanato com Palha de Butiá” na região de Torres – RS como Patrimônio Imaterial. [S.I.], 2022b. Disponível em:  
[https://drive.google.com/file/d/1Mopie3AzFLBbn4O77o60\\_J-0D62bfZxq/view](https://drive.google.com/file/d/1Mopie3AzFLBbn4O77o60_J-0D62bfZxq/view). Acesso em: 13 jul. 2025.

**Parecer Técnico nº 007/2024 e decisão da 11ª Sessão da Câmara Temática do Patrimônio**, Cultural Imaterial, realizada em 06 de setembro de 2024, sobre a proposta de registro do “Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano” como Patrimônio Imaterial. [S.I.], 2024. Disponível em:  
[https://drive.google.com/drive/folders/1xBdmFAZ1o-i278x0DxhFHd\\_A96N8Zca](https://drive.google.com/drive/folders/1xBdmFAZ1o-i278x0DxhFHd_A96N8Zca). Acesso em: 13 jul. 2025.

**Parecer Técnico nº 011/2024 e decisão proferida na 13ª Sessão da Câmara Temática do Patrimônio Cultural Imaterial**, sobre a proposta de registro dos “Modos de Fazer Cuca Artesanal do Rio Grande do Sul” como Patrimônio Imaterial. [S.I.], 2025. Disponível em:  
[https://drive.google.com/file/d/14NS4gWpcIP\\_ADLtam4dkWUmWECj6mEeT/view](https://drive.google.com/file/d/14NS4gWpcIP_ADLtam4dkWUmWECj6mEeT/view). Acesso em: 13 jul. 2025.

ROCHE, Jean. **A colonização alemã e o Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Ed. Globo, 1969.

RODRIGUES, Alfredo Ferreira. **Almanaque Estatístico Literário da Província do Rio Grande do Sul**. Pelotas: Carlos Pinto e Sucessores, 1889.

RODRIGUES, Jaime. **O infame comercio**: propostas e experiências no final do tráfico de africanos para o Brasil (1800-1850). Campinas, São Paulo: Editora da UNICAMP, 2000.

RODRIGUES, Gelze Serrat de Souza Campos; ROSS, Jurandyr Luciano Sanches. **A trajetória da cana-de-açúcar no Brasil**: perspectivas geográfica, histórica e ambiental. Uberlândia: EDUFU, 2020. Disponível em:  
[http://www.edufu.ufu.br/sites/edufu.ufu.br/files/edufu\\_a\\_trajetoria\\_da\\_cana-de-acucar\\_no\\_brasil\\_2020\\_ficha\\_corrigida.pdf](http://www.edufu.ufu.br/sites/edufu.ufu.br/files/edufu_a_trajetoria_da_cana-de-acucar_no_brasil_2020_ficha_corrigida.pdf). Acesso em: 20 mar. 2023.

ROMANO, Vicente. **Comissão debate regulamentação da produção e comercialização da cachaça artesanal gaúcha.** Porto Alegre: Secretaria de Comunicação do Estado do Rio Grande do Sul, 01 out. 2020, [formato eletrônico]. Disponível em: <https://www.al.rs.gov.br/agenciadenoticias/destaque/tqid/855/IdMateria/321878/Default.aspx>. Acesso em: 20 mai. 2025.

ROSCIO, João Francisco. **Compendio Noticioso do Continente do Rio Grande de São Pedro até o distrito da Ilha de Santa Catarina [cartográfico]**: extraído dos meus diários, observações, e notícias, que alcance nas jornadas, que fez ao dito continente nos anos de 1774, e 1775. Lisboa/Portugal: Manuscritos do Brasil (Biblioteca Nacional), 44p, 1781. Disponível em: [http://objdigital.bn.br/objdigital2/acervo\\_digital/div\\_cartografia/cart1095068/cart1095068.pdf](http://objdigital.bn.br/objdigital2/acervo_digital/div_cartografia/cart1095068/cart1095068.pdf). Acesso em: 20 mar. 2023.

RUGERI, Alencar Paulo. **Identificação do uso e desempenho de genótipos de cana-de-açúcar no Estado do Rio Grande do Sul.** 2015. 92f. Dissertação (Mestrado em Agronomia). Universidade Federal de Pelotas. Pelotas, 2015. Disponível em: <http://guaiaca.ufpel.edu.br/bitstream/prefix/2972/1/Disserta%C3%A7%C3%A3o%20Alencar%20Paulo%20Rugeri.pdf>. Acesso em: 02 dez. 2022.

RUSCHEL, Ruy Ruben. Os dois caminhos pioneiros do Rio Grande do Sul. In: BARROSO, Véra Lucia Maciel (Org.). **Raízes de Santo Antônio da Patrulha, São Francisco de Paula e Tramandaí**. Porto Alegre: EST, 1992, p. 215-233.

\_\_\_\_\_. Os assentamentos alemães em Torres, na correspondência de seu inspetor. **Revista do Instituto Histórico e Geográfico do Rio Grande do Sul**, Porto Alegre, n. 132, p. 123-136, 1998.

\_\_\_\_\_. **Os fortes de Torres**. Porto Alegre: EST, 1999.

\_\_\_\_\_. Torres tem história. Porto Alegre: EST, 2004.

\_\_\_\_\_. **Torres: sua história, sua gente**. Torres: Jornal Gazeta, 2005.

SAINT-HILAIRE, Auguste de. **Voyage a Rio-Grande do Sul**. Orleans/França: H. Herluisson, 1887. Disponível em: <https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/6672>. Acesso em: 20 mar. 2023.

\_\_\_\_\_. **Viagem ao Rio Grande do Sul**. Brasília: Senado federal, 2002. Disponível em: <https://www2.senado.leg.br/bdsf/item/id/1064>. Acesso em: 20 mar. 2023.

SANTOS, Joaquim José dos. **Manual do destilador e licorista**. Rio de Janeiro: Typ.Nacional de F. de Paula Brito, 1863. Disponível em: <https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/3825>. Acesso em: 24 dez. 2023.

SANTOS, Milton. **Espaço e método**. São Paulo: Nobel, 1985.

\_\_\_\_\_. **Técnica, espaço, tempo: globalização e meio técnico-científico informacional**. São Paulo: Hucitec, 1994.

\_\_\_\_\_. **A Natureza do Espaço: Técnica e Tempo, Razão e Emoção.** Editora da USP, São Paulo, 2002.

SANTOS, Milton; SILVEIRA, Maria Laura. **O Brasil:** território e sociedade no início do século XXI. Rio de Janeiro: Record, 2001.

SANTOS, Sherol dos. **Apesar do Cativeiro:** família escrava em Santo Antônio da Patrulha. 2009. 184f. Dissertação (Mestrado em História). Universidade do Vale do Rio dos Sinos, São Leopoldo, 2009. Disponível em: <http://www.repositorio.jesuita.org.br/handle/UNISINOS/1875>. Acesso em: 10 fev. 2023.

SANTOS, Juliana Mohr dos; MICHELON, Francisca Ferreira. **O salvaguardar de sabores:** o antigo é moderno, as possibilidades para os sequilhos sem glúten de Torres/RS. Anais do Seminário Internacional do Patrimônio Industrial, Alimentos E Sustentabilidade, 2023, Pelotas: Independente, 2023. p. 364-374.

SCARTON, L. M. **Governança na Cadeia da Cachaça Artesanal:** Caso do Grupo Alambiques Gaúchos. 2011. 138f. Dissertação (Mestrado em Agronegócios). Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Programa de Pós-Graduação em Agronegócios, Porto Alegre, 2011. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/handle/10183/30198>. Acesso em: 13 jul. 2025.

SCHMITT, Ânderson Marcelo. Guerra dos Farrapos (1835-1845): entre o fato histórico e suas apropriações. **Esboços: histórias em contextos globais**, v. 25, n. 40, p. 358-377, 2018. Disponível em: <https://periodicos.ufsc.br/index.php/espacos/article/view/2175-7976.2018v25n40p358>. Acesso em: 20 nov. 2024.

SCHMITZ, Kalinka de Oliveira. Reflexões sobre pequenos núcleos coloniais particulares no Planalto Rio-grandense. In: TEDESCO, João Carlos; NEUMANN, Rosane Marcia. **Colonos, colônias e colonizadoras:** aspectos da territorialização agrária no Sul do Brasil. Volume 6. Passo Fundo: EDIUPF, 2023. Disponível em: [https://ppghistoria.furg.br/images/E-books/colonos\\_colonias\\_e\\_colonizadoras-EBOOK-PDF.pdf](https://ppghistoria.furg.br/images/E-books/colonos_colonias_e_colonizadoras-EBOOK-PDF.pdf). Acesso em: 10 dez. 2024.

SCHOMMER, Vanessa Ames. **Senhores Possuidores:** análise socioeconômica dos sujeitos envolvidos em disputas judiciais de terra Santo Antônio da Patrulha – período colonial. 2018. 59f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em História) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2018. Disponível em: <https://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/188990/001085430.pdf?sequence=1>. Acesso em: 08 fev. 2023.

SENNETT, Richard. **O Artífice.** Rio de Janeiro: Record, 2009.

SERTÓRIO, João. **Relatório do Presidente da Província de S. Pedro do Rio Grande do Sul.** Porto Alegre: Tipografia do Rio-Grandense, 29 ago. 1870.

SILVA, Antônio da Costa Pinto. **Relatório do Presidente da Província de S. Pedro do Rio Grande do Sul.** Porto Alegre: Tipografia do Rio-Grandense, 20 mai. 1869.

SILVA, Elsa Peralta da. Património e identidade. Os desafios do turismo cultural. **Antropológicas**, n. 4, p. 217-224, 2000. Disponível em: <https://revistas.rcaap.pt/antropologicas/article/download/932/734>. Acesso em: 20 fev. 2022.

SILVA, Mariana Raymundo da. **Navegação Lacustre Osório-Torres**. Porto Alegre: Evangraf, 2014.

SILVA, Antônio de Moraes; BLUTEAU, Rafael. **Dicionário da língua portuguesa composto pelo padre D. Rafael Bluteau, reformado, e acrescentado por Antonio de Moraes Silva natural do Rio de Janeiro**. Lisboa: Na Officina de Simão Thaddeo Ferreira. 1789. Disponível em: <https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/5413>. Acessado em: 20 mar. 2023.

SIMON, Elis D. T.; VERÍSSIMO, Mário A. A.; HÄRTER, Adilson; UENO, Bernardo. Doenças da Cana-de-açúcar. In: SILVA, Sérgio Delmar dos Anjos; MONTERO, Cândida Raquel Scherrer; SANTOS, Renato Cougo dos; NAVA, Dori Edson; GOMES, Cesar Bauer; ALMEIDA, Ivan Rodrigues de Almeida. **Sistema de Produção da Cana-de-açúcar para o Rio Grande do Sul**. Pelotas: Embrapa Clima Temperado, 2016, p. 104-112. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/196194/1/Sistemas-de-Producao-23.pdf>. Acesso em: 20 mar. 2023.

SINIMBÚ, João Lins Vieira Cansansão. **Relatório do Presidente da Província de São Pedro do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Tipografia Mercantil, 06 out. 1853.

\_\_\_\_\_. **Relatório do Presidente da Província de São Pedro do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Tipografia Mercantil, 02 out. 1854.

\_\_\_\_\_. **Relatório do Presidente da Província de São Pedro do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Tipografia Mercantil, 30 jun. 1855.

SOBRINHO, Barbosa Lima. **A ação do Instituto do Açúcar e do Álcool**. Rio de Janeiro: IAA, 1946.

SOUZA, Gabriel. **Pelo sim à cachaça artesanal**. Porto Alegre: Agência de Notícias/Bancada Movimento Democrático Brasileiro/ Assembleia Legislativa Estado do Rio Grande do Sul. 13 out. 2020, [formato eletrônico]. Disponível em: <https://ww4.al.rs.gov.br/noticia/321953>. Acesso em: 20 mai. 2025.

STROHAECKER, Tânia Marques. Trajetória do planejamento territorial no Litoral Norte do Rio Grande do Sul. **Boletim Geográfico do Rio Grande do Sul**, n. 27, p. 68-93, 2016. Disponível em: <https://revistas.planejamento.rs.gov.br/index.php/boletim-geografico-rs/article/view/3693>. Acesso em: 20 fev. 2025.

TICCIH - THE INTERNATIONAL COMMITTE FOR THE CONSERVATION OF THE INDUSTRIAL HERITAGE. **Carta de Nizhny Tagil sobre o Patrimônio Industrial**, 2003. Disponível em: <https://periodicos.puc-campinas.edu.br/oculum/article/view/808/788?gclid=Cj0KCQjwxMmhBhDJARIANF>

GOSLR3jK9I7xYt1gAi6d4wB6C4AWhAtswYmTuKQdPrq0HnC-PqH2rYaAntLEALw\_wcB. Acesso em: 10 fev. 2023.

\_\_\_\_\_. **Princípios de Dublin**, 2011. Disponível em: <https://ticcih.org/about/about-ticcih/dublin-principles/>. Acesso em: 20 fev. 2023.

\_\_\_\_\_. **Carta de Sevilla de património industrial**. Sevilha, 2018. disponível em: <https://ticcih.org/wp-content/uploads/2019/03/Carta-de-Sevilla-de-Patrimonio-Industrial-febrero-2019.pdf>. Acesso em: 23 fev. 2023.

THOMPSON, Alistair. Recompondo a memória: questões sobre a relação entre história oral e as memórias. **Projeto História: Revista do Programa de Estudos Pós-Graduados de História**, v. 15, 1997.

THOMPSON, Edward P. **A miséria da teoria ou um planetário de erros**. Rio de Janeiro: Zahar, 1981.

\_\_\_\_\_. **Costumes em comum: estudos sobre cultura popular tradicional**. Rio de Janeiro: Companhia das Letras, 2008. Disponível em: <https://archive.org/details/thompson-e.-p.-costumes-em-comum-THOMPSON%2C%20E.%20P.%20Costumes%20em%20comum>. Acesso em: 22 mar. 2025.

TORRES. **A Federação**. Porto Alegre. Edição 193, p. 01, 18 ago. 1933.

TORRES, CENÁRIO MARAVILHOSO. **Revista do Globo**, p. 32, 30 nov. 1940.

TORRES: FUNDAÇÃO DE UMA COOPERATIVA AGRÍCOLA. **A Federação**. Porto Alegre. Edição 243, p. 08, 23 out. 1933.

TORRES: COOPERATIVA AGRÍCOLA DE TORRES. **A Federação**. Porto Alegre. Edição 251, p. 04, 31 out. 1933.

TRINDADE, J. B. **Tropeiros**. São Paulo: Editoração Publicações e Comunicações LTDA., 1992.

USINA SANTA MARTA. **A Federação**. Porto Alegre. Edição 027, 21 fev. 1926, p. 05.

USINA SANTA MARTA. **A Federação**. Porto Alegre. Edição 037, 11 fev. 1927, p. 06.

USINA SANTA MARTA. **A Federação**. Porto Alegre. Edição 036, 10 fev. 1928, p. 04.

USINA SANTA MARTA. **Revista Brasil Açucareiro**. Edição 12, out. 1938, p. 07-08.

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO. **Biblioteca Brasiliana Guita e José Mindlin**. São Paulo: USP, 2024. Disponível em: <https://www.bbm.usp.br>. Acesso em: 01 maio 2025.

UNESCO – UNITED NATIONS EDUCATIONAL, SCIENTIFIC AND CULTURAL ORGANIZATION. Guidelines for the Establishment of National “Living Human

Treasures" Systems. Paris: UNESCO, 2002. Disponível em:  
<https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000129520>. Acesso em: 29 jan. 2025.

VANSINA, Jan. A tradição oral e sua metodologia. In: KI-ZERBO, Joseph. **História Geral da África**. V. 1. Brasília: UNESCO, 2010, p. 157-179. Disponível em:  
[https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000042767\\_por](https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000042767_por). Acesso: 22 fev. 2025.

VÁRIAS. **A Federação**. Porto Alegre. Edição 281, p. 04, 06 dez. 1928.

VÁRIAS: GRANDE IMPORTAÇÃO DE MUDAS. **A Federação**. Porto Alegre. Edição 088, p. 04, 15 abr. 1929.

VENDE-SE. **A Federação**. Porto Alegre, p. 08, 16 fev. 1915.

VERISSIMO, Mario Alvaro Aloisio. **Desempenho agronômico de genótipos de cana-de-açúcar no Estado do Rio Grande do Sul**. 2012. 78 f. Dissertação (Mestrado Ciências Fitotécnicas). Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2012. Disponível em:  
<http://repositorio.ufpel.edu.br:8080/handle/123456789/2353>. Acesso em: 20 mar. 2023.

VILLENT, Patricia. "Fronteiras porosas" e a explosão da mobilidade indocumentada. **Argumentum**, v. 8, n. 3, p. 29-39, 2016. Disponível em:  
<https://periodicos.ufes.br/argumentum/article/download/14711/10422>. Acesso em: 08 jun. 2025.

VINUTO, Juliana. A amostragem em bola de neve na pesquisa qualitativa: um debate em aberto. **Temáticas**, v. 22, n. 44, p. 203-220, 2014.

VIOLI, Patrizia. **Paesaggi della memoria**. Il trauma, lo spazio, la storia. Milão: Bompiani, 2014.

WITT, Marcos Antônio. **Em busca de um lugar ao sol**: anseios políticos no contexto da imigração e da colonização alemã (Rio Grande do Sul – século XIX). 2008. 428f. Tese (Doutorado em História). Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2008. Disponível em: <https://tede2.pucrs.br/tede2/handle/tede/2546>. Acesso em: 17 fev. 2023.

WOORTMANN, Ellen. Memória alimentar: prescrições e proibições. In: WOORTMANN, Ellen; CAVIGNAC, Julie A. **Ensaios sobre a antropologia da alimentação [recurso eletrônico]**: saberes, dinâmicas e patrimônio. Natal: EDUFRN, 2016, p.p. 57 - 90. Disponível em: [https://www.abant.org.br/files/103\\_00128082.pdf](https://www.abant.org.br/files/103_00128082.pdf). Acesso: 22 fev. 2025.

YIN, Robert K. **Estudo de caso**: planejamento e métodos. Porto Alegre: Bookman, 2001. Disponível em: <https://ria.ufrn.br/jspui/handle/123456789/943>. Acesso em: 08 jan. 2023

ZALLA, Jocelito; MENEGAT, Carla. História e memória da Revolução Farroupilha: breve genealogia do mito. **Revista Brasileira de História**, v. 31, p. 49-70, 2011. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rbh/a/xxQSzmDf7tjfMc67ZN7xsSx/>. Acesso em: 20 nov. 2024.

ZUMTHOR, Paul. **A letra e a voz**: a “literatura” medieval. São Paulo: Companhia das Letras, 1993.

**APÊNDICE I - LISTA DE PROCESSOS DE TOMBAMENTO IPHAN (1938 – 2023)**

	LOCALIZAÇÃO DO BEM			INFORMAÇÕES SOBRE O BEM		DADOS PROCESSO DE TOMBAMENTO			DADOS DO TOMBAMENTO			
	Reg.	U.F.	MUN.	Classificação (relacionada à forma de proteção)	Nome atribuído	Núm.	Ano	Estágio da Instrução (Portaria 11/86)		Hist.	B. A.	A.A.
1	NE	BA	Cachoeira	Edificação	Engenho Embiara: sobrado	269	1941	TOMBADO			mar-43	
2	NE	BA	Cachoeira	Conjunto Rural	Prédio (parte antiga do sobrado de residência) do antigo Engenho Vitória, inclusive a Capela, o crucifixo do altar e, mais, uma senzala e o banheiro primitivo, ambos nas imediações do sobrado	284	1941	TOMBADO		mar-43	mar-43	
3	NE	BA	São Sebastião do Passé	Conjunto Rural	Engenho Lagoa: sobrado e capela	313	1942	TOMBADO		jul-42	jul-42	
4	NE	BA	Candeias	Conjunto Rural	Engenho Freguesia: sobrado, fábrica de açúcar e Capela de Nossa Senhora da Piedade	322	1943	TOMBADO		set-44	set-44	
5	NE	BA	Candeias	Conjunto Rural	Engenho Matoim: sobrado e fábrica de açúcar	323	1943	TOMBADO		set-43		
6	NE	BA	São Francisco do Conde	Ruína	Engenho São Miguel e Almas: casa e capela	334	1944	TOMBADO		jun-44	jun-44	
7	NE	MA	Pindaré-mirim	Conjunto Arquitetônico	Prédio do Engenho Central São Pedro, onde funcionou a Companhia Progresso Agrícola do	1202	1986	TOMBADO		dez-98		

					Maranhão, inclusive a chaminé contígua							
8	N	PA	Belém	Ruína	Engenho do Murucutu: ruínas e Capela de Nossa Senhora da Conceição	439	1950	<b>TOMBADO</b>		out-81		
9	NE	PB	João Pessoa	Edificação e Acervo	Capela do Engenho da Graça	45	1938	<b>TOMBADO</b>		abr-38		
10	NE	PB	Santa Rita	Edificação e Acervo	Capela do Engenho Una	473	1953	<b>TOMBADO</b>		fev-55		
11	NE	PE	Goiana	Edificação e Acervo	Capela de Santo Antônio - Engenho Novo	147	1938	<b>TOMBADO</b>		out-38		
12	NE	PE	Vicência	Conjunto Rural	Engenho Poço Comprido: casa grande e capela	358	1946	<b>TOMBADO</b>		mai-62		
13	S	PR	Campo Largo	Conjunto Rural	Engenho do Mate, Atual Museu Do Mate Com Todo O Seu Acervo e O Terreno (apresentava cultura de cana-de-açúcar)	1119	1984	<b>TOMBADO</b>		abr-85	abr-85	
14	SE	RJ	Rio de Janeiro	Edificação	Fazenda do Engenho d' Água: casa (em Jacarepaguá)	85	1938	<b>TOMBADO</b>		jul-38	jul-38	
15	SE	RJ	Campos dos Goytacazes	Edificação e Acervo	Capela de Nossa Senhora do Rosário do Engenho do Visconde	174	1938	<b>TOMBADO</b>		abr-42		
16	SE	RJ	Campos dos Goytacazes	Conjunto Arquitetônico	Solar e Capela do Engenho do Colégio e capela	175	1938	<b>TOMBADO</b>		jul-46	jul-46	
17	NE	RN	Canguaretama	Ruína	Engenho do Cunhau: ruínas da capela	666	1962	<b>TOMBADO</b>		jun-64		
18	NE	SE	Laranjeiras	Conjunto Rural	Engenho Retiro: casa e Capela de Santo Antônio	297	1941	<b>TOMBADO</b>		jan-44	jan-44	
19	NE	SE	São Cristovão	Conjunto Rural	Engenho Poxim: capela de Nossa Senhora da Conceição	298	1941	<b>TOMBADO</b>		set-43	set-43	
20	NE	SE	Santo Amaro das Brotas	Conjunto Rural	Engenho Caieira: capela de Nossa Senhora da	300	1941	<b>TOMBADO</b>		jan-44	jan-44	

					Conceição							
21	NE	SE	Laranjeiras	Edificação e Acervo	Engenho Jesus, Maria, José: capela	308	1942	<b>TOMBADO</b>		mar-43	mar-43	
22	NE	SE	Riachuelo	Edificação e Acervo	Engenho Nossa Senhora da Penha: capela	308	1942	<b>TOMBADO</b>		mar-43	mar-43	
23	SE	SP	Ilhabela	Edificação	Fazenda do Engenho d' Água: casa	347	1945	<b>TOMBADO</b>		out-51	out-51	
24	SE	SP	Santos	Ruína	Engenho dos Erasmos: ruínas	678	1962	<b>TOMBADO</b>		jul-63		
25	SE	SP	Iguape	Conjunto Rural	Bens Culturais da Imigração Japonesa no Vale do Ribeira - Engenho, Sede Social e Residência Colônia Katsura	1565	2008	<b>TOMBADO</b>	mar-13	mar-13	mar-13	

**Fonte:** BRASIL – IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico Artístico Nacional). **Lista dos bens tombados e processos em andamento (1938–2023).** Atualizada em agosto de 2023. IPHAN, Brasília, DF, 2023. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Lista%20de%20bens%20tombados%20e%20processos%20em%20andamento%20Atualizada%20em%20agosto%20de%202023.xlsx>. Acesso em: 13 jul. 2025.

## APÊNDICE I - LISTA DE PROCESSOS DE TOMBAMENTO IPHAN (1938 – 2023): CATEGORIZAÇÃO DOS ENGENHOS

	Espaço-moradia	Capela	Fábrica	Ocorrência
1	Engenho de Farinha			
2				EM - C
3				integrado
4				integrado
5				EM - F
6				EM - C
7				EM - F
8				C
9				C
10				C
11				C
12				EM - C
13				integrado
14				integrado
15				C
16				EM - C
17				C
18				EM - F
19	Engenho de Farinha			
20				C
21				integrado
22				C
23				integrado
24				F
25				integrado

**Fonte:** BRASIL – IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico Artístico Nacional). **Lista dos bens tombados e processos em andamento (1938–2023)**. Atualizada em agosto de 2023. IPHAN, Brasília, DF, 2023. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Lista%20de%20bens%20tombados%20e%20processos%20em%20andamento%20Atualizada%20em%20agosto%20de%202023.xlsx>. Acesso em: 13 jul. 2025.

## APÊNDICE II - Referências Culturais Imateriais IPHAN

	Nome	Tipo	Local	Ano
1	Ofício das Paneleiras de Goiabeiras	Saberes	Espírito Santo	2002
2	Modo de fazer Viola-de-Cocho	Saberes	Mato Grosso e MTS	2005
3	Ofício das Baianas de Acarajé	Saberes	Nacional: Bahia, Ceará, Distrito Federal, Rio de Janeiro e São Paulo	2005
4	Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal	Saberes	MG	2008
5	Ofício dos Mestres de Capoeira	Saberes	Nacional: AC, AL, AP, AM, BA, CE, DF, ES, GO, MA, MT, MS, MG, PA, PB, PR, PE, PI, RJ, RN, RS, RO, RR, SC, SP, SE, TO	2008
6	Modo de fazer Renda Irlandesa tendo como referência este Ofício em Divina Pastora/SE	Saberes	Local - SE	2009
7	Ofício de Sineiro	Saberes	MG	2009
8	Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro/AM	Saberes	AM	2010
9	Saberes e Práticas Associados ao modo de fazer Bonecas Karajá	Saberes	TO, PA, GO, MT	2012
10	Produção Tradicional e práticas socioculturais associadas a Cajuína no Piauí	Saberes	PI	2014
11	Modos de Fazer Cuias do Baixo Amazonas	Saberes	Estadual: PA	2015
12	Tradições Doceiras na Região de Pelotas e Antiga Pelotas – Morro Redondo, Turuçu, Capão do Leão e Arroio do Padre	Saberes	RS	2018
13	Cachoeira de Iauaretê – Lugar Sagrado dos povos indígenas dos Rios Uaupés e Papuri	Lugares	AM	2006
14	Feira de Caruaru	Lugares	PE	2006
15	Feira de Campina Grande	Lugares	PB	2017
16	Tava, Lugar de Referência para o Povo Guarani	Lugares	RS	2014
17	Arte Kusiwa – Pintura Corporal e Arte Gráfica Wajápi	Formas de Expressão	AP	2002
18	Samba de Roda do Recôncavo Baiano	Formas de Expressão	BA	2004

19	Frevo	Formas de Expressão	PE	2007
20	Jongo no Sudeste	Formas de Expressão	Regional: SP, RJ, ES, MG	2005
21	Matrizes do Samba no Rio de Janeiro: partido alto, samba de terreiro e samba-enredo	Formas de Expressão	RJ	2007
22	Tambor de Crioula do Maranhão	Formas de Expressão	MA	2007
23	Toque dos Sinos em Minas Gerais	Formas de Expressão	MG	2009
24	Roda de Capoeira	Formas de Expressão	Nacional: AC, AL, AP, AM, BA, CE, DF, ES, GO, MA, MT, MS, MG, PA, PB, PR, PE, PI, RJ, RN, RS, RO, RR, SC, SP, SE, TO	2008
25	Fandango Caiçara	Formas de Expressão	SP e PR	2012
26	Carimbó	Formas de Expressão	PA	2014
27	Maracatu de Baque Solto	Formas de Expressão	PE	2014
28	Cavalo-Marinho	Formas de Expressão	PE, PB	2014
29	Teatro de Bonecos Popular do Nordeste: Mamulengo, Babau, João Redondo e Cassimiro Coco	Formas de Expressão	Regional: AL, RN, PE, PB, CE, DF	2015
30	Caboclinho	Formas de Expressão	PE	2016
31	Marabaixo	Formas de Expressão	AP	2018
32	Ciranda do Nordeste	Formas de Expressão	Regional: AL, PB, PE	2021
33	Repente	Formas de Expressão	Nacional: RJ, SP, DF, AL, BA, CE, MA, PB, PI, PE, RN, SE	2021
34	Matrizes Tradicionais do Forró	Formas de Expressão	Nacional: AL, BA, CE, MA, PB, PI, PE, RN, SE, RJ, SP, ES, DF, MG, AC	2021
35	Arte Santeira em Madeira do Piauí	Formas de Expressão	PI	2024
36	Samba de Bumbo Paulista	Formas de Expressão	SP	2024
37	Choro	Formas de Expressão	Nacional: DF; RJ; SP; MG; PE; CE; PR; RS; BA; PA; GO; MA; MT; SC	2024
38	Maracatu Nação	Formas de Expressão	PE	2014
39	Literatura de Cordel	Formas de Expressão	Regional: RJ, DF, AL, BA, CE, MA, PB, PI, PE, RN, SE, SP	2018
40	Ritxòkò: Expressão Artística e Cosmológica do Povo Karajá	Formas de Expressão	Regional: TO, PA, GO, MT	2012

41	Círio de Nossa Senhora de Nazaré	Celebrações	PA	2004
42	Festa do Divino Espírito Santo de Pirenópolis/GO	Celebrações	GO	2010
43	Ritual Yaokwa do povo indígena Enawenê Nawê	Celebrações	MT	2010
44	Festa de Sant'Ana de Caicó/RN	Celebrações	RN	2010
45	Complexo Cultural do Bumba-meu-Boi do Maranhão	Celebrações	MA	2011
46	Festa do Divino Espírito Santo da Cidade de Paraty/RJ	Celebrações	RJ	2013
47	Festa do Senhor Bom Jesus do Bonfim	Celebrações	BA	2013
48	Festividades do Glorioso São Sebastião na região do Marajó	Celebrações	PA	2013
48	Festa do Pau da Bandeira de Santo Antônio de Barbalha/CE	Celebrações	CE	2015
50	Romaria dos Carros de Boi da Festa do Divino Pai Eterno de Trindade	Celebrações	GO	2016
51	Procissão do Senhor dos Passos de Florianópolis	Celebrações	SC	2018
52	Complexo Cultural do Boi Bumbá do Médio Amazonas e Parintins	Celebrações	AM	2018
53	Banho de São João de Corumbá e Ladário – MS	Celebrações	MS	2021
54	Bembé do Mercado	Celebrações	BA	2019
55	Marujadas de São Benedito	Celebrações	PA	2019

**Fonte:** BRASIL – IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico Artístico Nacional). **Inventário Nacional de Bens Culturais Imateriais Registrados.** IPHAN, Brasília, DF, 2024. Disponível em: [https://bcr.iphan.gov.br/bens-culturais/?perpage=12&view\\_mode=table&paged=1&order=ASC&orderby=date&fetch\\_only=thumb\\_nail&fetch\\_only\\_meta=65736%2C65773](https://bcr.iphan.gov.br/bens-culturais/?perpage=12&view_mode=table&paged=1&order=ASC&orderby=date&fetch_only=thumb_nail&fetch_only_meta=65736%2C65773). Acesso em: 22 jan. 2025.