

A CULTURA DOS ENGENHOS EM SANTO AMARO DA IMPERATRIZ (SC): UMA PRÁTICA EM EXTINÇÃO

Gustavo Pedro Lohn¹

RESUMO

A cultura de trabalho em engenhos marcou um importante momento na história do município de Santo Amaro da Imperatriz. O presente artigo tem por objetivo analisar os motivos que vem levando a cultura dos engenhos a um alto índice de declínio na cidade de Santo Amaro da Imperatriz - Santa Catarina, e propor medidas para a possível reversão do mesmo. Este estudo se fundamentou inicialmente do levantamento bibliográfico acerca do tema na região e posteriormente partiu-se de um mecanismo de pesquisa *in loco* com 18 produtores da região. Nesta perspectiva, visualizou-se que ainda existem possibilidades para a retomada da prática na região, porém caso não ocorra nenhuma intervenção nos próximos anos, a mesma estará fadada a extinção.

PALAVRAS-CHAVE: FARINHA DE MANDIOCA. CACHAÇA. MELADO. AÇÚCAR MASCADO. PRODUÇÃO ARTESANAL.

ABSTRACT

The culture of work in *engenhos* has marked an important moment of the municipality's history of Santo Amaro da Imperatriz. The present article has as an objective to analyze the reasons that has been leading the culture of *engenhos* to a high decline index in the city of Santo Amaro da Imperatriz, Santa Catarina, and propose measures to a possible reversal of the fact. This study was initially based in a bibliographic survey about the theme in the region and after set out a search engine with 18 regional producers. In that perspective was visualized that still exists possibilities to the resumption of the practice in the region, but if there are no interventions in the next years, the culture is faded to the extinction.

KEY-WORDS: CASSAVA FLOUR. SUGARCANE LIQUOR. MELADO. BROWN SUGAR. HANDICRAFT PRODUCTION.

¹ Acadêmico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia pelo Instituto Federal de Santa Catarina – Campus Florianópolis Continente (2015). E-mail: gustlohn@gmail.com

INTRODUÇÃO

Santo Amaro da Imperatriz² é um município que possui uma boa relevância turística na mesorregião da Grande Florianópolis, suas águas termais com propriedades terapêuticas, e rios que possibilitam a prática do *Rafting* conquistam uma boa porção dos turistas que se dirigem à costa de Santa Catarina. No entanto, a maior faixa de fonte de renda dos habitantes ainda é resultado da agricultura familiar.

Localizado no centro-leste do estado de Santa Catarina, junto da bacia hidrográfica do rio Cubatão, entre as coordenadas geográficas de 27° 37' e 27° 53' de latitude sul, e 48° 42' e 48° 55' de longitude oeste, o município de Sto. Amaro possui uma área de 344,049 km², possuindo uma população estimada de 22.609 habitantes (IBGE, 2017). A cidade é localizada a 32 km de Florianópolis, capital do estado de Santa Catarina.

O cenário em questão possui um grande potencial turístico, notadamente nas áreas do turismo de ecológico, turismo de eventos ou turismo de aventura. Porém a vocação rural do município parece indicar o turismo rural como um grande potencial:

Surgido como uma prática capaz de promover a sociabilidade, a integração entre o rural e o urbano e a transformação socioeconômica, contribuindo para aliviar a pobreza no campo, sem descaracterizar a paisagem e a identidade da população local. (LOTTICI KRAHL, 2003)

O censo de 2006 do IBGE registrou que 8.396 habitantes do município subsistiam a partir do trabalho agropecuário, 47,6% da população estimada de 17.602 pessoas em 2006 (IBGE).

O presente artigo teve seu início a partir da visualização do seguinte problema: Estaria a cultura de engenhos em Santo Amaro da Imperatriz beirando a total extinção? Quais os fatores que estão determinando este destino, e como o mesmo poderia ser alterado? A partir desta indagação, impõe-se como meta a verificação histórica do processo de funcionamento dos engenhos de cana-de-açúcar e de farinha de mandioca, comparação de dados do cultivo da matéria-prima município, e análise dos possíveis fatores que estariam desmotivando os produtores, e como revertê-los.

Para atingir os objetivos desejados, partiu-se de uma pesquisa bibliográfica documental para compor um levantamento preliminar. Foi realizada ainda uma pesquisa de campo e entrevistas com agricultores, proprietários e ex-proprietários de engenhos do município. Os resultados serão estruturados em: Caracterização histórico agrícola em Sto. Amaro, Histórico dos Engenhos em Sto. Amaro, Metodologia, Análise e Discussão dos resultados, e Considerações Finais.

² Devido ao fato do nome do município ser muito extenso, a partir de agora, de acordo com a conveniência, usaremos simplesmente Sto. Amaro para nos referirmos ao município.

CARACTERIZAÇÃO HISTÓRICO AGRÍCOLA EM STO. AMARO

No município de Sto. Amaro, as relações sociais de produção sempre estiveram atreladas à mão-de-obra familiar, mesmo com o advento da agricultura moderna (GAMA, 1998, p.98). Para a compreensão do motivo pelo qual a cultura de engenhos encontra-se em declínio, se faz necessário o entendimento das modalidades de agricultura existentes e a forma como as mesmas funcionam. Neste capítulo iremos tratar dos fatores históricos referentes à cultura de engenhos em Sto. Amaro e sua trajetória ao longo dos anos.

De acordo com Waibel (1979), a base da agricultura em Sto. Amaro vem do sistema de cultivo atrelado às Roças, conhecido entre os geógrafos como agricultura nômade ou itinerante e entre os economistas rurais como sistema de rotação de terras. Este sistema consistia inicialmente na derrubada de áreas verdes seguida por sua queima, após a qual acontecia o cultivo do terreno. Geralmente após alguns anos de cultivo os terrenos eram abandonados para descanso, seguindo assim o mesmo ciclo em outro local. A maior parte do trabalho nas roças vinha da mão-de-obra familiar, sendo que as culturas de cultivo na maioria das vezes ficavam à mercê das matérias cultivo à disposição das famílias.

De acordo com Gama (1998), historicamente falando, com o passar dos anos as propriedades começaram a ser fragmentadas, como método de herança entre as famílias, o que se mostrou um grande problema pois, com a redução de área de exploração, o sustento advindo das roças acabou por se tornar cada vez mais difícil. Ainda, as pressões econômicas acabaram por exigir muito mais trabalho para cobrir a mesma área de produção em um período de tempo otimizado.

O frequente desmembramento das propriedades por herança forçava a saída de membros da família para outras áreas, alguns se deslocando até o oeste catarinense (GAMA, 1998, p.100), enquanto as famílias que se mantinham na região precisavam fazer o controle da rotação das terras, para continuarem tirando seu sustento da agricultura.

É por esse motivo que, geralmente, quando a mulher estava para ter filhos ou estes ainda eram muito pequenos, obrigando-a a excluir-se das tarefas do campo, o agricultor ou diminuía a área plantada ou se associava a algum parceiro para cobrir tal lacuna. Por este mesmo motivo é que, contemporaneamente, quando os jovens, à procura de melhores condições de vida, começaram a buscar os trabalhos urbanos, o êxodo de parte da mão-de-obra familiar foi uma das causas do declínio do sistema de roças. (GAMA, 1998, p.98)

A autora ainda afirma que a cultura de rotação de terras pode ser diferenciada em dois aspectos: o primeiro, herdado do povo indígena que ali vivia, sendo intitulado como método “primitivo”, que era caracterizado pelo ciclo de desmatamento, queima, utilização e por fim abandono das terras utilizadas para descanso, processo já citado anteriormente.

Conforme Waibel (1979) o sistema de rotação de terras “melhorado” consistia na criação de pequenos rebanhos de gado, suínos ou aves em paralelo à produção agrícola. Estes rebanhos produziam quantidades de esterco, que eram posteriormente utilizados nas lavouras a fim de fazer reposição dos nutrientes do solo. Junto a este processo ocorreu a inserção do sistema de arado, caracterizando o início da mecanização das roças e permitindo o aumento de área cultivada, além da diversificação das culturas nas propriedades que adotaram este sistema de produção.

Gama (1998) expões que, nos anos 90 a produção agrícola presente no município de Sto. Amaro se mantinha na linha do sistema de rotação de terras melhorado, com a inclusão de algumas intervenções contemporâneas, como a utilização da adubação química nas áreas de plantio no momento em que o solo começava a apresentar debilitações de nutrientes. Porém a utilização destes recursos era feita de forma indevida, não havendo nenhum tipo de orientação ou conhecimento técnico sobre as carências de nutrientes do solo, até mesmo pela limitação financeira imposta aos agricultores.

Por fim, a autora ainda evidência que, embora presente no município, a pecuária não era um fator de grande importância dentro da sua economia durante o século XX, pois a mesma acontecia em pequeno volume, sendo os animais utilizados no máximo para o auxílio nas produções agrícolas através do fornecimento de adubo, força animal para funcionamento de engenhos e na obtenção produtos derivados de animais para consumo de subsistência das famílias, através do manejo e abatimento dos mesmos.

HISTÓRICO DOS ENGENHOS EM STO. AMARO

Gama, (1998) relata que as produções agrícolas em Sto. Amaro tiveram sua expansão associada a atividades manufatureiras, como a farinha de mandioca, açúcar mascavo e aguardente. Estes métodos foram majoritariamente herança da cultura açoriana que povoou a região e incorporados pelos colonos alemães que ali viviam.

De acordo com o que explana a autora, Serpa (1998) explana que os engenhos de farinha de mandioca em Santa Catarina, eram construídos preferencialmente próximos aos rios da região, para que pudessem utilizar as correntezas na geração de força motriz para o funcionamento dos mesmos, além da utilização das águas em alguns dos processos de produção. Quando não era possível a construção neste tipo de região utilizava-se a tração animal como força motriz, nos que ficaram conhecidos como “Engenhos de Cangalha”.

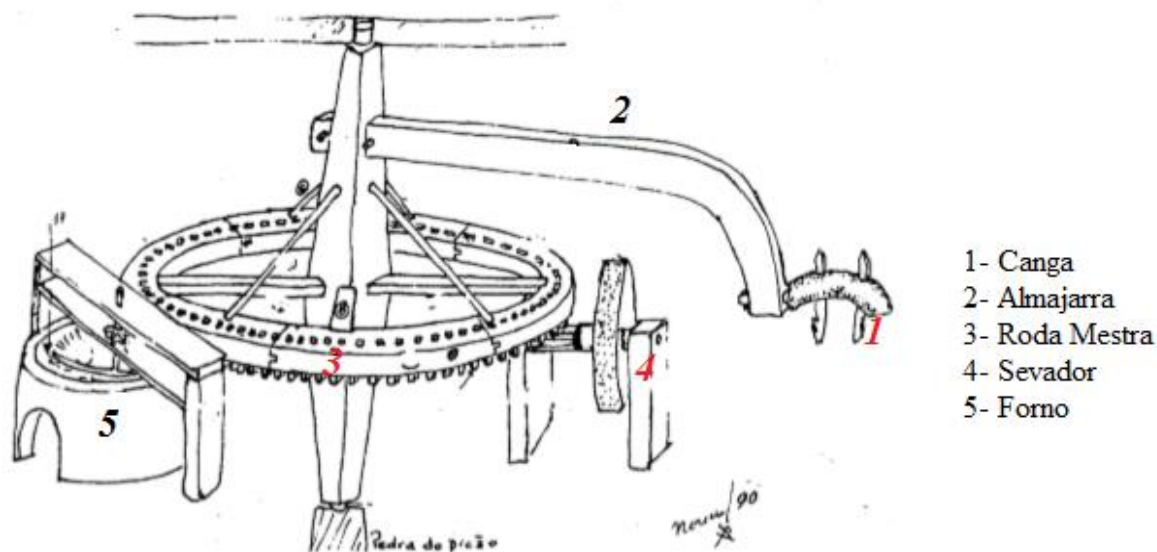


Figura 1: Engenho de Cangalha para a produção de farinha de mandioca
Fonte: PEREIRA, Nereu do Vale. Op. Cit., p. 53. apud SERPA, 1998.

A figura acima apresenta a estrutura básica de um engenho de farinha de mandioca, composto por 5 estruturas principais de acordo com a bibliografia de Pereira (1992), numeradas na imagem a fim de facilitar a sua identificação:

A Canga (1), presente apenas nos engenhos de Cangalha (que retiram a força motriz do movimento de animais, no caso dos engenhos de roda d'água este item é substituído pela própria) movimenta a Almajarra (2), que por sua vez move a Roda Mestra (3). A Roda Mestra permite a movimentação do Sevador (4) e da hélice do Forno (5).

O Sevador é constituído por uma roda de madeira revestida por uma lata com furos uniformes, que permitem o descasque e a rala da mandioca. O forno é constituído por uma urna chapa côncava de cobre sobre paredes de tijolos com uma abertura inferior onde são inseridas as lenhas para queima. “O fogo aquece a chapa pela parte inferior; no plano superior é depositada a farinha para ser torrada[...]”, “[...] a hélice deve mexer constantemente a farinha que está sendo torrada para que não queime” (SERPA, 1998).

A principal diferença entre os dois tipos de engenhos citados, é que os engenhos que utilizavam água para geração de força motriz tinham seu funcionamento mais rápido e eficiente devido ao fluxo constante de água, enquanto os Engenhos de Cangalha poderiam enfrentar problemas devido à debilitação dos animais, conforme entrevista realizada por Wolf (1995, p.78): “Cada vez que pisava³ um boi, quebrava a perna, o pescoço, como aconteceu para gente

³ O termo “pisar” é utilizado pelos habitantes locais em substituição ao verbo machucar.

comprar outro boi? Ah, meu Deus do céu, coisa mais difícil!”. Além disso, os engenhos que utilizavam animais não possuíam um funcionamento constante.

Com a descrição da estrutura de um engenho de farinha de mandioca é mais simples o entendimento dos três processos para a obtenção da mesma, descrita por Serpa (1998):

- **Serva:** Consiste inicialmente na retirada da casca da mandioca, seguida da moagem da mandioca. O resultado deste processo será a “massa de mandioca”;
- **Prensagem:** A massa de mandioca é prensada com o objetivo de retirar a maior porção líquida da massa de mandioca;
- **Torrefação:** Processo de finalização da farinha de mandioca, onde é feita a desidratação completa da massa de mandioca. Este processo deve ser constantemente acompanhado de alguém que verifique o ponto da farinha, para evitar que a farinha queime.

Além dos engenhos de mandioca presentes na região ainda existiam os engenhos de açúcar, comuns no Brasil desde a colonização pelos portugueses no século XVI, os quais historicamente foram operados pelos escravos segundo Miller, (1997).

Gama (1998) evidencia que nos engenhos de açúcar de Sto. Amaro eram produzidos principalmente a aguardente de cana-de-açúcar (ou cachaça), o açúcar mascavo e o melado de cana-de-açúcar, que, com exceção do açúcar mascavo, são até os dias atuais produzidos na região pelo modo artesanal.

Ainda segundo o autor, os engenhos de cana de açúcar, embora utilizados para a produção de produtos distintos, compartilhavam de alguns passos em comum para suas produções, como a extração do caldo da cana-de-açúcar, e do tacho de cobre para a produção do melado e açúcar mascavo.

Cachaça é a denominação deferida a bebida que atinge graduação alcoólica entre 38 e 48% em uma temperatura de 20°C (BRASIL, 2005), quando a mesma não atinge estes padrões é denominada aguardente⁴. De acordo com (SCHWAN et al., 2001) a mesma é preparada através da fermentação do mosto de cana-de-açúcar, onde muitas vezes é feita a adição de fermentos como a *Kluyveromyces marxianus*, *Pichia heimii*, *Hanseniaspora uvarum*, *Pichia subpelliculosa*, *Debaryomyces hansenii*, *Pichia methanolica*, *S. cerevisiae*, e ainda a adição de

⁴ Uma vez exposta as especificações técnicas para a obtenção de ambas as classes de bebidas, para fins de concisão, a partir deste momento os termos cachaça e aguardente serão utilizados como termos intercambiáveis dentro deste trabalho.

bactérias de ácido lácteo e acético⁵. Após a fermentação é realizada a destilação do mosto fermentado, e por fim faz-se o corte da cabeça e cauda da produção, pois os mesmos apresentam compostos indesejáveis que depreciam a qualidade final da cachaça.

Enquanto ao açúcar mascavo e o melado ambos eram produzidos na moenda, conforme evidencia Marques et. al. (2007), e consistiam segundo Lima (2014) na redução do caldo da cana-de-açúcar em tachos de cobre, o ponto do melado era obtido quando a massa atingia 90° Brix, e suscetivelmente para se obter o açúcar melado era feita a adição de uma porção de bicarbonato de sódio a esta massa, que fazia com que a mesma cristalizasse e torne-se quebradiço, assim “transformando-se” no açúcar mascavo.

Assim como na produção agropecuária, Gama (1998) evidencia a utilização do sistema de produção familiar nos processos para a obtenção dos produtos derivados do engenho, principalmente no caso da produção da farinha de mandioca, uma vez que, a mesma tem uma época específica para ser colhida, e não pode esperar para ser processada.

A tabela 01, apresentada abaixo, permite a observação do número de engenhos, classificados entre os engenhos de mandioca e de açúcar presentes no município de Sto. Amaro, de acordo com cada bairro, no ano de 1910, ano em que ainda de acordo com GAMA (1998) a cultura esteve em seu ápice na região.

Por fim, GAMA (1998) afirma que durante o século XX, grande parte da população rural possuía um engenho, seja para produção própria ou para a comercialização nos centros urbanos circunjacentes. Aqueles que não possuíam recorriam ao sistema de 8/1 ou 10/1 (O mesmo consistia na prática onde das 8 ou 10 porções produzidas em propriedades de vizinhos, 1 das porções ficavam com o mesmo como forma de pagamento, esta prática foi muito comum entre os produtores que não possuíam engenhos próprios para obter seus produtos na região).

Essa observação evidencia o quanto presente a cultura dos engenhos foi na cidade de Sto. Amaro, porém observando a redução da produtividade (conforme tabela 02) das matérias-primas utilizadas nos engenhos recentemente registrada, pode-se incitar que a mesma passou por um forte declínio nos últimos anos, segundo dados indiretos dos censos agropecuários realizados entre 2004 e 2016 pelo IBGE.

⁵ Tradução livre.

Comunidades	Engenhos	
	açúcar	farinha
Braço de S. João	8	6
Caldas da Imperatriz	6	4
Cova da Onça	25	14
Cubatão	18	16
Calemba	12	16
Fazenda Sacramento	60	70
Morro do Gato	8	10
Pagará (Sul)	50	30
Pinheiros	15	14
Poço Fundo	15	14
Sul do Rio	45	28
Sertão do Espindola	10	8
Taquara	12	12
Vargem do Braço	-	8
Vargem Grande	20	25
Varginha	100	60
Total	404	335

Tabela 01: Engenhos segundo os bairros de Sto. Amaro no ano de 1910.

Fonte: Lopes, 1926, apud Santos, 1994, apud Gama, 1998.

Ano	Produção de Cana-de-Açúcar		Produção de Mandioca	
	Área Plantada (h.a)	Qtd. Produzida (t)	Área Plantada (h.a)	Qtd. Produzida (t)
2004	280	9.800	200	4.000
2005	280	9.800	200	4.000
2006	280	9.800	200	4.000
2007	280	9.800	200	4.000
2008	280	1.500	200	4.000
2009	100	1.500	200	4.000
2010	100	1.500	200	4.000
2011	100	1.500	200	4.000
2012	100	2.000	100	1.000
2013	100	2.000	100	1.500
2014	100	2.000	100	1.500
2015	100	2.000	100	1.500
2016	100	2.000	100	1.500

Tabela 02: Produção de cana-de-açúcar e mandioca em Sto. Amaro entre os anos de 2004 e 2016.

Fonte: Senso Agropecuário do IBGE, de 2004, /05, /06, /07, /08, /09, /10, /11, /12, /13, /14, /15 e /16.

METODOLOGIA

A elaboração deste estudo consistiu do levantamento bibliográfico, que auxiliou na compreensão dos principais conceitos abordados, uma fase de coleta de informações de caráter empírico, como entrevistas e relatos informais, além da coleta de fontes estatísticas formais, que ajudaram a embasar as conclusões atingidas.

A pesquisa de fontes escritas, orais e pesquisas de campo, segundo Mata e Santos (2015, p. 31) é o “método da inserção na paisagem [...], ou pesquisa participativa”, se deu pela realização de visitas *in loco*, tanto nos engenhos ainda em funcionamento quanto nos espaços em que a produção foi abandonada.

As visitas provaram-se experiências de extrema importância pois agregaram, além das informações estruturadas, experiências e conhecimentos de grande significado para o trabalho. As visitas técnicas têm um fator essencial em:

[...] desestabilizar o pesquisador e desafiá-lo a ir além, a responder a novas perguntas que surgiram a cada novo movimento. O trabalho *in loco* tira-o do senso comum, dos limites das páginas dos livros e é a melhor maneira de fazer com que ele sinta o objeto de estudo e se integre com o mesmo, podendo ler a paisagem, espacializar a pesquisa e desvendar a problemática (MARQUES, 2017, p. 23, apud SALES et. al, 2017).

Durante as pesquisas foram aplicadas entrevistas semiestruturadas adaptadas da metodologia descrita por Müller (2012), chamada de Inventário de Referências Gastronômicas Culturais, a mesma faz uso dos seguintes itens para a obtenção de informações:

- Identificação do bem inventariado;
- Identificação do Entrevistado
- Processo de ensino-aprendizagem;
- Informações referentes a prática do ofício;
- Processo Produtivo;

Além dos itens listados acima pela referida autoria, foram adicionados ao questionário pelo autor dois itens extras:

- Motivos que dificultaram as práticas;
- Possíveis intervenções que poderiam incentivar o retorno das práticas.

Estes itens adicionais se mostram necessários, posto que é necessária a compreensão por parte do entrevistador dos motivos que levaram ao declínio das práticas de engenho e como este poderia ser revertido, embasando a discussão dentro da parte de análise e discussão de resultados.

Foram entrevistadas 18 pessoas com relevante histórico de envolvimento com a prática do trabalho em engenhos dentro da cidade de Sto. Amaro.

ANÁLISE E DISCUSÃO DE RESULTADOS

As realidades retratadas por estes entrevistados embasam as reflexões e análises referentes ao objetivo proposto no início deste trabalho. As mesmas são expostas como foram coletadas e não devem ser consideradas como resultados conclusivos, mas como um esboço da realidade encontrada, posto que não substituem a necessidade de análises mais aprofundadas

O Gráfico 01 permite a visualização da divisão entre tipo de engenho em que os entrevistados operam, ou operavam dentro da cidade de Sto. Amaro.

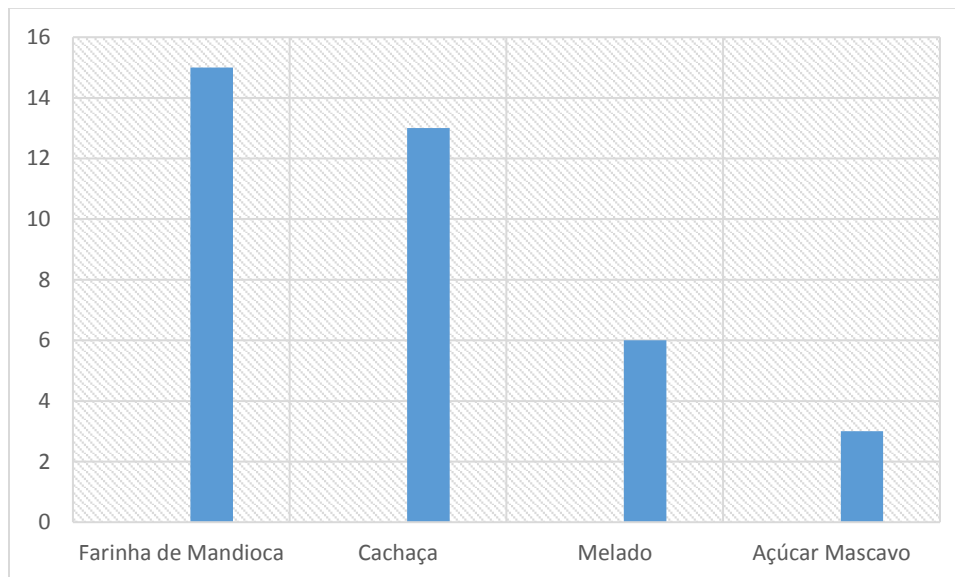


Gráfico 01: Modalidade produtiva dos Entrevistados

Fonte: Elaborado pelo autor

A leitura do gráfico 01 permite a observação de que muitos dos produtores da região trabalhavam com mais de uma cultura produtiva, desta forma, é possível a análise dos fatores pelo qual, segundo os mesmos ocorreu o declínio produtivo das mesmas.

No gráfico 02 são estatisticamente apresentados os principais motivos relatados pelos entrevistados para a redução da prática dos engenhos na cidade.

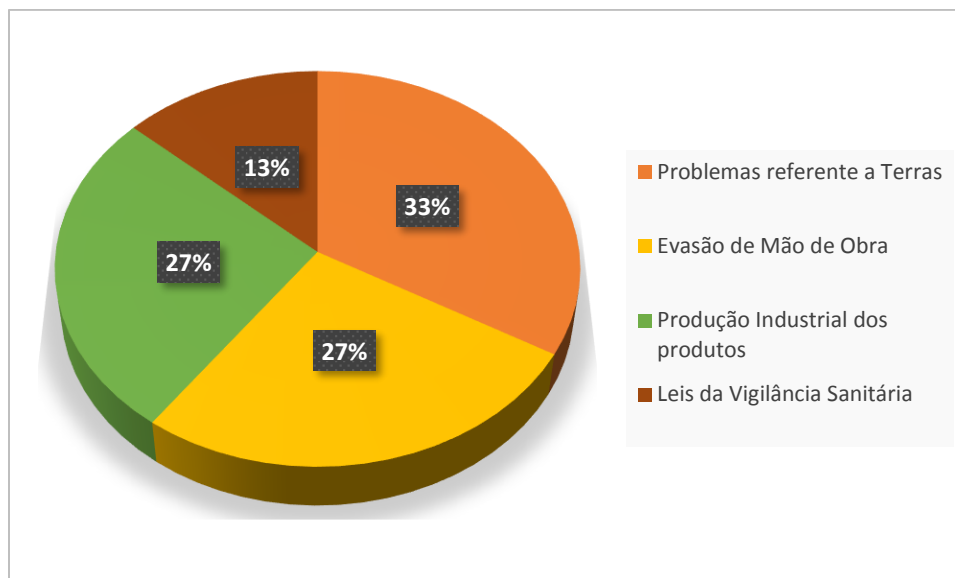


Gráfico 02: Motivos para o declínio da cultura de engenhos segundo os Entrevistados

Fonte: Elaborado pelo autor

De acordo com os motivos citados pelos entrevistados, é possível a identificação dos mesmos dentro de um panorama geral.

Dentre os entrevistados, o principal fator que causou o declínio no trabalho dos engenhos são os problemas referentes a utilização de terras de suas propriedades, uma vez que a maioria dos mesmos possuem propriedades em regiões de morros, e as mesmas são protegidas de acordo com a lei das Florestas, número 4.771 de 15/09/1965, que determina:

[...] a proteção de florestas nativas e define como áreas de preservação permanente (onde a conservação da vegetação é obrigatória) uma faixa de 30 a 500 metros nas margens dos rios, de lagos e de reservatórios, além de topos de morro, encostas com declividade superior a 45 graus e locais acima de 1.800 metros de altitude. Também exige que propriedades rurais da região Sudeste do país preservem 20 % da cobertura arbórea, devendo tal reserva ser averbada em cartório de registro de imóveis (BRASIL, 1965).

“As terras que a gente tinha roça hoje em dia não produzem mais nada, além de que atualmente não se pode mais derrubar as capoeiras que tem nos morros para fazer roça nova, é tudo área protegida pelo IBAMA⁶, e com o passar dos tempos foi se acabando a cana e o aipim que a gente tinha para usar nos engenhos”. (José Lohn, Varginha, 06.12.17)

Outro aspecto bastante lembrado durante as entrevistas foi a evasão da mão-de-obra, que costumeiramente era obtida através do trabalho familiar, segundo expõe Gama (1998), ao obter idade para trabalhar nos centros urbanos, os jovens deixavam o trabalho nos engenhos em busca de melhores oportunidades de vida.

“A gente não queria que os nossos filhos tivessem a mesma vida sofrida que a gente teve, querendo ou não a gente levantava as quatro horas da manhã e ia

⁶ IBAMA – Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis

até as nove da noite, o máximo de descanso que tinha era no meio dia e olha lá. Aí os filhos iam para a escola e quando completava os seus 17/18 anos começavam a trabalhar fora e a gente ficava sozinho”. (Raimberto Hoffmann, Alta Varginha, 08.12.17)

A entrada das Industrias de produção principalmente de açúcar refinado e farinha de mandioca durante o fim do século XX, que também é exposto por Gama (1998), foi fortemente citada como um problema para os produtores de engenho.

“A gente já não conseguia muito dinheiro com a venda do que era produzido nos engenhos, conseguia só o necessário para sobreviver né?! E com a entrada das fabricas que faziam o que a gente fazia, e vendia bem mais barato, aos poucos a gente foi perdendo os clientes quase tudo”. (Adilson Sebastião Gorges, Alta Varginha, 08.12.17)

Por fim, um momento que acompanhou a entrada das grandes indústrias na região, foi o início da fiscalização da vigilância sanitária dentro dos engenhos, e a vigência da lei número 8.846 de 21 de janeiro de 1994, que exige:

“A emissão de nota fiscal, recibo ou documento equivalente, relativo à venda de mercadorias, prestação de serviços ou operações de alienação de bens móveis, deverá ser efetuada, para efeito da legislação do imposto sobre a renda e proventos de qualquer natureza, no momento da efetivação da operação”. (BRASIL, 1994)

“Chegou uma hora que a gente precisava embalar tudo direitinho igual o pessoal das industrias fazia, além de que para tudo precisava de comprovante e nota fiscal, a gente não estava pronto para isso na época, e acabou que não dava conta de vender conforme a lei, e aos poucos foi tudo se acabando. (José Gaspar de Abreu, São João, 05.12.17)

“O pessoal da vigilância dizia que a gente não podia produzir da forma que estava fazendo, que estávamos utilizando muitos equipamentos e utensílios de madeira, e que isso podia contaminar o nosso produto, na época a gente mal sabia o que era INOX, era muito caro”. (Valério Antônio Schmitz, Varginha, 06.12.17)

Com a exposição dos motivos pelo declínio da cultura dos engenhos segundo os produtores devidamente exposto, é possível a comparação deste aglomerado cultural, com outras culturas que sofreram em situações semelhantes.

A farinha de mandioca se assemelha de certa forma ao Modo artesanal de fazer o Queijo de Minas nas regiões do Serro, da Serra da Canastra e Serra do Salitre, produto hoje reconhecido como Patrimônio Imaterial do Brasil pelo IPHAN⁷, uma vez que o mesmo sofreu sérias proibições pela vigilância sanitária segundo relatam Melo e Silva (2014) “[...] por utilizar o leite cru e adotar tecnologias tradicionais como instrumentos de madeira e outras técnicas que

⁷ IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional.

levaram a vigilância sanitária a intervir neste processo e pedir a proibição de fazer e comercializar o queijo artesanal”.

Quanto ao fenômeno de evasão de mão-de-obra, o mesmo se mostra um episódio um pouco mais recente e menos sofrido de um momento extremo que aconteceu no Nordeste brasileiro durante os séculos XIX e XX e foi retratado por Villa (2002), onde as secas na região do Nordeste além de prejudicarem as culturas açucareiras ali existentes, fizeram com que um grande percentual deixasse a região em busca de melhores oportunidades de vida.

Por fim, a inserção das leis impostas pelo IBAMA e pelo Congresso em questão da regularização fiscal, são características deliberantes para toda a área nacional, onde todos precisaram seguir as mesmas desde suas implantações.

Em seguida questionou-se aos entrevistados medidas que poderiam ser tomadas com o intuito de fazer a retomada do trabalho com os engenhos, a estatística gerada a partir deste questionamento é exposta no gráfico 03.

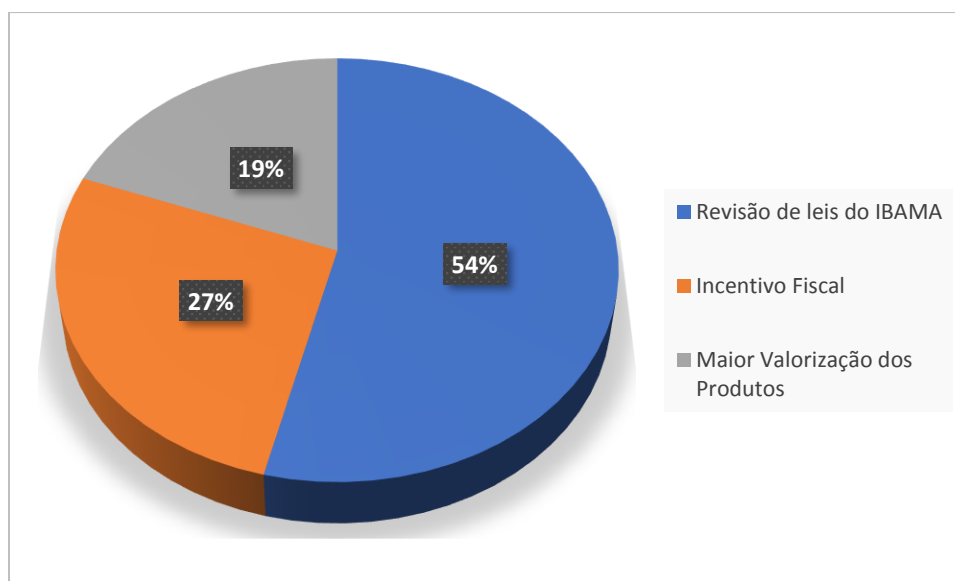


Gráfico 03: Incentivos para o retorno da cultura de engenhos segundo os Entrevistados

Fonte: Elaborado pelo autor

Uma grande maioria dos entrevistados consideram as leis atualmente impostas pelo IBAMA prejudiciais ao seu trabalho, e afirmam que se houvesse uma revisão e suavização da mesma seria muito mais fácil trabalhar com os engenhos.

“Hoje em dia eu tenho mais de 60 hectares de terras, mas eu não posso mexer nelas, pois caso alguém denuncie para o IBAMA, na melhor das situações eu tenho que pagar uma multa, e na pior eu vou ser preso. Eu não quero derrubar toda a floresta da minha propriedade, só quero poder fazer uma roça para plantar minhas coisas”. (Isabel Hillshin, Alta Varginha, 06.12.17)

Outra porção dos entrevistados relata se sentir abandonada pelos órgãos municipais, e afirma que se os mesmos ajudassem direta ou indiretamente seria muito mais fácil a produção e comercialização dos produtos.

“É complicado para a gente vender as coisas que produz, além da gente viver longe do centro da cidade, a situação das nossas ruas é muito precária e acaba que quase ninguém vem para esses lados, eu acho que se fosse asfaltado mais gente viria para conhecer as coisas”. (Wilson Schweitzer, Alta Varginha, 05.12.17)

Por fim, a terceira maior medida comentada durante as entrevistas foi a valorização dos produtos de engenho por parte do consumidor, fator que surpreende, uma vez que atualmente o meio gastronômico vive um momento de valorização de seus produtos.

“O pessoal chega aqui e parece que quer levar as coisas de graça, às vezes parece que eles pensam que por a gente ser simples é fácil produzir as coisas, e não imaginam o quanto a gente precisa trabalhar para ter uma quantidade de cachaça, melado, açúcar ou farinha”. (Arnita Lohn, São Sebastião, 07.12.17)

Uma vez expostas as ideias e ideais dos produtores de engenhos, torna-se possível uma análise externa da realidade encontrada na região.

Concorda-se em parte com os agricultores quanto à dificuldade de manter uma rotina produtiva para a matéria-prima utilizada nos engenhos, uma vez que como citado no início deste trabalho, as roças possuem um ciclo produtivo que necessita de uma quantidade de tempo para recuperação, consequentemente demandando a utilização de um novo espaço de solo. Ponderando como medida solutiva a regularização dos espaços de plantio junto à prefeitura e IBAMA, com o intuito de permitir a exploração de porções das propriedades dos agricultores, podendo assim obter com regularidade a matéria-prima utilizada nos engenhos.

Visualizou-se ainda a necessidade do cumprimento das normas higiênico-sanitárias por parte dos proprietários de engenhos quanto a manutenção dos espaços onde ocorre o funcionamento dos engenhos. A mesma pode ser contextualizada como um fator positivo a visualização externa dos potenciais clientes, além de ser de crucial necessidade para a continuidade produtiva atual, pode-se visualizar casos semelhantes em leituras referentes a regularização do Queijo Minas. Acredita-se que os órgãos municipais poderiam auxiliar os produtores na adaptação as novas normas existentes no município, a fim da regularizar não apenas os engenhos como estruturas, mas também instruir seus operantes de como produzir seus produtos condizendo com o conjunto de leis locais.

Quanto a concorrência existente entre produtores de engenhos e grandes indústrias, atualmente existe uma tendência onde parte do público consumidor optar pelos produtos

artesanais em relação aos produtos derivados da produção industrial, esta realidade já é visível na cultura de cachaça na região, e com um bom desenvolvimento de produto para a farinha de mandioca, o açúcar mascavo e o melado, acredita-se que os mesmos podem sobressair o olhar do público.

Os problemas relacionados à evasão de mão-de-obra são um reflexo das pressões econômicas exercidas sobre o produtor. Assim, vê-se a necessidade da regularização da profissão dos operantes de engenhos, garantindo sua relevância econômica, é natural que a mão de obra volte a surgir, e então medidas para a sua qualificação e profissionalização começarão a surgir. Tornando a mesma mais atrativa aos potenciais portadores de mão-de-obra, evitando assim, a perda do ofício juntamente com o total envelhecimento desta última geração de operantes.

Pondera-se ainda, a inserção do ofício dos engenhos e conseqüentemente a reforma dos mesmos sem que ocorra a sua descaracterização na cidade de Sto. Amaro, assim como ocorreu com o Queijo Frescal de Minas Gerais em planos de Salvaguarda institucionais existentes no Brasil como os Patrimônios Materiais e Imateriais do IPHAN, além da visualização do grande potencial encontrado no município para a prática do turismo rural, como o programa Acolhida na Colônia que consiste na hospedagem dos turistas nas casas dos produtores e do compartilhamento de experiências relacionadas aos ofícios praticados pelos anfitriões.

Por fim, as visitas permitiram a visualização de que embora muitos dos engenhos existentes no município tenham sido desativados, conforme apresentado na figura 02, ainda existe uma pequena, porém significativa quantidade de engenhos em funcionamento na região, evidenciando a possibilidade de resgate desta cultura que beira a extinção.

Vê se a necessidade de um trabalho com o intuito de fazer o levantamento do atual número de engenhos em funcionamento no município, adjunto da coleta de informação que baseiem as atitudes a serem tomadas a fim de garantir a sobrevivência da cultura.



Imagem 02: Engenho abandonado na localidade da Alto Varginha

Fonte: Autor (2017)

Nos engenhos que ainda sobrevivem, ocorre ainda a tradicional obtenção de energia através das rodas d'água, conforme a Imagem 03, para assim ser feita a produção da farinha de mandioca, conforme explanados nas Imagens 04, 05, 06 e 07. A produção de melado e açúcar mascavo expostos na imagem 08, e pôr fim a produção cachaça artesanal registrada nas imagens 09, 10, 11, 12 e 13.



Imagem 03: Área externa a um engenho movido a roda d'água

Fonte: Autor (2017)



Imagem 04: Espaço onde ocorre a serva e lavagem da mandioca

Fonte: Autor (2017)



Imagem 05: A massa de mandioca é obtida através da rala da raiz
Fonte: Autor (2017)



Imagem 06: A prensa faz a retirada da maior porção de água presente na massa de mandioca
Fonte: Autor (2017)



Imagem 07: A eliminação total da água e torrefação da mandioca ocorre no forno
Fonte: Autor (2017)



Imagem 08: Tacho de cobre onde é feita a redução do caldo da cana-de-açúcar para obtenção do melado e açúcar mascavo
Fonte: Autor (2017)



Imagem 09: Prensa da cana para obtenção do caldo utilizado para as produções no engenho
Fonte: Autor (2017)



Imagem 10: Para a cachaça ocorre a fermentação do mosto por ao menos 1 dia
Fonte: Autor (2017)



Imagem 11: Após o fim do processo de fermentação o mostro é destilado
Fonte: Autor (2017)



Imagem 12: O vapor produzido pela destilação é transmitido a serpentina, onde acontece o resfriamento e o vapor retoma estado líquido
Fonte: Autor (2017)



Imagem 13: O nascimento da cachaça após sua saída da serpentina
Fonte: Autor (2017)

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A cultura de engenhos em Sto. Amaro constitui um importante momento histórico na cidade, e a preocupação em garantir a continuidade desta e de outras modalidades culturais tem conquistado cada vez mais espaço dentro do meio acadêmico gastronômico e histórico do país.

As fases históricas observadas no século XX através das pesquisas bibliográficas permitem a análise e entendimento dos motivos históricos para o declínio desta cultura, possibilitando assim o início do trabalho em possíveis intervenções técnicas, no intuito do resgate e incentivo para a continuidade dos trabalhadores rurais com os engenhos.

Mediante a pesquisa realizada, verificou-se que ainda existem produtores que retiram o seu sustento da cultura produtiva dos engenhos, reafirmando assim as possibilidades para o resgate cultural dos engenhos, não necessariamente a partir de uma superprodução dos produtos que são produzidos nos mesmos, pois ao longo do tempo o extrativismo na região poderia causar graves problemas ambientais, conforme diz Armando et. al. (2002) ao afirmar que “Os topos de morro, nascentes e margens de rio, além de serem protegidos por legislação federal, são fundamentais na infiltração das águas das chuvas”. Mas sim na transformação dos engenhos como um produto turístico dentro do município, ponderando a garantia de fonte extra de renda aos proprietários dos engenhos através da exploração dos engenhos, reduzindo assim a exploração produtiva nos mesmos.

Caso não aconteça nenhuma intervenção no intuito do auxílio do povo que tira seu sustento desta modalidade produtiva, conclui-se que a mesma será extinta, pois a faixa etária daqueles que ainda resistem é elevada, e o público jovem considera que este tipo de trabalho, além de sofrido não garante recursos suficientes para sua sobrevivência.

Defende-se este artigo como relevante dentro do meio acadêmico da gastronomia devido ao fato de que o mesmo evidencia uma cultura à beira da extinção, relacionada com dois grandes movimentos atuais no Brasil, como o movimento de resgate e registro de patrimônio material e imaterial da IPHAN, além do movimento gastronômico *Slow Food*, que visa “[...] o direito ao prazer da alimentação, utilizando produtos artesanais de qualidade especial, produzidos de forma que respeite tanto o meio ambiente quanto as pessoas responsáveis pela produção, os produtores⁸” (ANDREWS, 2008). O mesmo ainda é pertinente aos produtores agrícolas, como

⁸ Tradução livre.

um documento que defende a valorização do seu trabalho, e aos órgãos da prefeitura do município de Sto. Amaro, como um possível início de estudo, afim de alavancar ainda mais os índices de turismo na cidade que já possuem um grande destaque dentro de outras categorias.

REFERÊNCIAS

- ANDREWS, Geoff. **The Slow Food Story: Politics and Pleasure**. London: Pluto Press. 2008
- ARMANDO, Marcio Silveira. et. al. **Agrofloresta para Agricultura Familiar**. Circular Tecnica, Brasília, DF, Dezembro, 2002.
- BRASIL, LEI Nº 4.771, DE 15 DE SETEMBRO DE 1965. **Instituição do Novo Código Florestal**. Brasília, 15 de setembro de 1965.
- BRASIL, LEI No 8.846, DE 21 DE JANEIRO DE 1994. **Conversão da MPV nº 391, de 1993**. Brasília, 21 de janeiro de 1994.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Instrução normativa n.º 13, de 29 de junho de 2005. Aprova o regulamento técnico para fixação dos padrões de identidade e qualidade para aguardente de cana e para cachaça.**, Diário Oficial da União Brasília, 2005. Seção 1, p. 3-4.
- CAVALCANTI, Maria Laura Viveiros de Castro. FONSECA, Maria Cecília Londres. **Patrimônio Imaterial no Brasil: Legislação e Políticas Estaduais**. Brasília, DF. Dezembro de 2008.
- GAMA, Ângela Maria Resende Couto. **DIAGNÓSTICO AMBIENTAL DO MUNICÍPIO DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ – SC: UMA ABORDAGEM INTEGRADA DA PAISAGEM**. Dissertação de Mestrado. Florianópolis, SC. Julho de 1998.
- IBGE. **Censo Agropecuário de Santo Amaro da Imperatriz entre 2004 e 2016**. Rio de Janeiro. 2017.
- IBGE. **Caracterização do município de Santo Amaro da Imperatriz**. Rio de Janeiro. 2017.
- IBGE. **Senso demográfico em Santo Amaro da Imperatriz**. 2006. Rio de Janeiro. 2017.
- LIMA, José Mauro de Souza. **Como produzir rapadura, melado e açúcar mascavo**. Viçosa, MG. Dezembro de 2014.

LOTTICI KRAHL, Mara Flora. **Turismo Rural: conceituação e características básicas.** Dissertação de Mestrado. Brasília: GEA/IH/ UnB, 2003: 2.

MARQUES, Flávia Charão. et. al. **Circulação de alimentos:** dádiva, sociabilidade e identidade. A agricultura familiar à mesa: Saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Editora UFRGS. Abril de 2007.

MATA, Luciene Rodrigues da; SANTOS, Jean Carlos Vieira. **O visitante na paisagem rural:** lazer, festa e musicalidade sertaneja no município de Quirinópolis - Goiás. Turismo: Estudos & Práticas (RTEP/UERN), Mossoró/RN, vol. 4, n. 1, p. 28-55, jan./jun. 2015.

MELO, Ana Carolina Almeida. SILVA, Elcione Luciana da. **QUEIJO MINAS ARTESANAL: PATRIMÔNIO BRASILEIRO PROIBIDO E OPORTUNIDADE PARA O DESENVOLVIMENTO DO TURISMO RURAL EM SERRO/MG.** Foz do Itaguaçu, PR. Junho de 2014.

MILLER, Joseph C. **O ATLÂNTICO ESCRAVISTA** - açúcar, escravos e engenhos. Afro-Asia. 1997.

MÜLLER, Silvana Graudenz. **PATRIMÔNIO CULTURAL GASTRONÔMICO:** Identificação, Sistematização e Disseminação dos Saberes e Fazeres Tradicionais. 2012. 288 f. Tese (Doutorado) - Curso de Engenharia e Gestão do Conhecimento, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2012.

PEREIRA, Nereu do Vale. **Os engenhos de farinha de mandioca da Ilha de Santa Catarina:** Etnografia catarinense. Florianópolis: Fundação Cultural Açorianista, 1992.

SALES, Tainá Karoline Peixoto; FREITAS, Daniella Paula de; SANTOS, Jean Carlos Vieira. **Inovação e desenvolvimento econômico-sustentável:** uma análise sobre as micro e pequenas empresas do setor de alimentação na cidade turística de Caldas Novas (GO). Turismo: Estudos & Práticas (RTEP/UERN), Mossoró/RN, vol. 6, n. 1, p. 50-68, jan./jun. 2017.

SANTOS, Janete Nardelli dos. **Santo Amaro da Imperatriz, paraíso das águas.** Florianópolis ZEDEME, 1994. 191 p.

SCHWAN, R. F.; MENDONCA, A. T.; SANTOS JÚNIOR, J. J.; RODRIGUES, V.; WHEALS, A. E. **Microbiology and physiology of cachaça (aguardente) fermentations.** *Antonie Van Leeuwenhoek*, v. 79, n. 1, p. 89-96, 2001.

SERPA, Ivan Carlos. **OS ENGENHOS DE LIMEIRA: História e memória da imigração italiana no Vale do Itajaí-Mirim.** Tese de Mestrado. Florianópolis, SC. 1998.

VILLA, Marco Antônio **Vida e morte no sertão: história das secas no Nordeste nos séculos XIX e XX.** 2002

WAIBEL, Leo. **Capítulos de geografia tropical e do Brasil.** 2. ed. anot. Rio de Janeiro :IBGE, 1979. 328 p.

WOLFF, Ruy Ávila. **Recursos naturais e pequena produção rural em Sorocaba de Dentro e Amâncio (Biguaçu-SC).** Florianópolis :UFSC/Curso de Mestrado em Geografia, 1995. 151 p. Dissertação de mestrado.

ENTREVISTAS

Entrevistas realizadas com os moradores do município de Santo Amaro da Imperatriz, SC:

Adilson Sebastião Gorges, 46 anos, entrevista concedida ao autor em 08 dez. 2017.

Anézio Scotti, 58 anos, entrevista concedida ao autor em 08 dez. 2017.

Arlingo Pedro Pflieger, 83 anos, entrevista concedida ao autor em 07 dez. 2017.

Arnita Lohn, 47 anos, entrevista concedida ao autor em 08 dez. 2017.

Cláudio Meurer, 51 anos, entrevista concedida ao autor em 08 dez. 2017.

Dulce Rosa de Farias, 73 anos, entrevista concedida ao autor em 08 dez. 2017.

Isabel Hillishiin, 52 anos, entrevista concedida ao autor em 06 dez. 2017.

João Pedro Schimitz, 52 anos, entrevista concedida ao autor em 08 dez. 2017.

Jonas Pedro Lohn, 44 anos, entrevista concedida ao autor em 09 dez. 2017.

José Gaspar de Abreu, 55 anos, entrevista concedida ao autor em 08 dez. 2017.

José Lohn, 75 anos, entrevista concedida ao autor em 06 dez. 2017.

Luzia Terezinha Schmitz Hoffmann, 55 anos, entrevista concedida ao autor em 08 dez. 2017.

Marceli Pitz Kraus, 46 anos, entrevista concedida ao autor em 06 dez. 2017.

Maria de Lourdes Meurer, 54 anos, entrevista concedida ao autor em 08 dez. 2017.

Pedro Guesser, 84 anos, entrevista concedida ao autor em 06 dez. 2017.

Raiberto Hoffmann, 82 anos, entrevista concedida ao autor em 08 dez. 2017.

Valério Antônio Schmitz, 68 anos, entrevista concedida ao autor em 06 dez. 2017.

Wilson Schweitzer, 55 anos, entrevista concedida ao autor em 08 dez. 2017.