

# **PÃO DE AÇÚCAR: UMA OU VÁRIAS MOTIVAÇÕES DE UM MESMO TOPÔNIMO?**

*Andréia Almeida Mendes (UFMG/DOCTUM/VÉRTICE)*  
[andreialetras@yahoo.com.br](mailto:andreialetras@yahoo.com.br)

## ***1. Considerações iniciais***

A pesquisa apresentada neste artigo tem como objetivo analisar a origem e o significado do topônimo Pão de Açúcar, nos estados do Rio de Janeiro, Alagoas e Minas Gerais, com o intuito de verificar se a motivação toponímica das três localidades foi a mesma. Para tanto, serão analisadas as vinculações existentes entre o nome de lugar e as características que subordinaram o nomeador; uma vez que a nomeação tem a função de registrar um momento vivido e/ou as próprias características deste local. Desse modo, ao mesmo tempo em que se nomeia o local, o nomeador deixa definido traços de sua cultura.

Inicialmente, será apresentada a metodologia utilizada durante a pesquisa; logo após, o topônimo será analisado em cada uma das localidades: primeiro o Pão de Açúcar do Estado do Rio de Janeiro, por ser ele a denominação mais antiga; em seguida, o da cidade alagoana de Pão de Açúcar e o do Córrego de Pão de Açúcar em Minas Gerais. Ao terminar essa análise, serão vistas as considerações finais.

## ***2. Procedimentos metodológicos***

O topônimo surge da necessidade de indicação, sendo diferente dos nomes comuns, que tem a função de significação; assim, ao se “batizar” uma localidade, o que era arbitrário lingüisticamente, transforma-se, no ato do batismo, em um termo essencialmente motivado. A funcionalidade do emprego toponímico adquire uma grande dimensão, apontando dois aspectos referentes à nomeação.

– primeiro, na intencionalidade que anima o denominador, acionado em seu agir por circunstâncias várias, de ordem subjetiva ou objetiva, que o levam a eleger, num verdadeiro processo seletivo, um determinado nome para este ou aquele acidente geográfico;

– e, a seguir, na própria origem semântica da denominação, no significado que revela, de modo transparente ou opaco, e que pode envolver procedência as mais diversas. (DICK, 1990, p. 18)

O mecanismo de nomeação é causado por um vínculo estreito entre o objeto denominado e o seu denominador. Esta motivação tanto pode ocorrer por causas claras como subjetivas; por isso, o que inicialmente é transparente, pode, com o tempo, perder a sua relação com a etimologia primitiva. Isso ocorre, como já foi dito, pois, no primeiro momento da nomeação é o homem quem escolhe o nome, “permitindo a averiguação de todos os impulsos que sujeitaram o ato mediador, num segundo momento, é a denominação que irá condicionar e determinar os rumos dos estudos toponímicos” (DICK, 1990, p. 26).

Este estudo é de fundamental importância pois,

É do estudo deste homem individual ou coletivo que se poderá depreender a legitimidade do emprego de uma forma de língua, no uso toponímico, e seus conseqüentes: origem ou filiação genética, as causas motivadoras, suas relações com o meio físico ou antrópico. Dessa rede onomástica ou nominal, poder-se-á inferir um modelo denominativo dominante na região em estudo, ou mesmo, vários modelos simultâneos, como os pontos de intersecção de um nome a outros, as línguas faladas, as tendências lingüísticas visíveis nas denominações, manifestando, por vezes, formas antigas de linguagem ou expressões idiomáticas em desuso, mas ainda vivas nos nomes. O topônimo, assim, vai deixando de ser apenas um instrumento de marcação ou de identificação de lugares para se transformar em um fundo de memória, de natureza documental tão valiosa e significativa como os textos escritos. (DICK, 1996, p. 337).

### **3. *O Pão de Açúcar do Estado do Rio de Janeiro***

Como já foi citado, a pesquisa partiu da motivação do topônimo carioca por ser ele um dos nomes de lugares mais antigos do país. Aos seus pés, Estácio de Sá, em 1º de março de 1565, fundou a Cidade de São Sebastião do Rio de Janeiro. Estácio de Sá chegou ao Rio em 28 de fevereiro de 1565 e, no dia 1º de março, lançou os fundamentos da cidade, entre os morros Cara de Cão e Pão de Açúcar, uma vez que era esse o local de mais fácil defesa, pois permitia não só a observação de qualquer movimento de entrada e saída de embarcações da baía, como também facultava a visão interna de todos os possíveis invasores.

Marca registrada da cidade do Rio de Janeiro, o morro do Pão de Açúcar é uma montanha despida de vegetação em quase sua totalidade; sendo circundado por uma vegetação característica do clima tropical, especificamente um resquício de Mata Atlântica com espécies nativas, muitas já extintas em outros lugares. É um bloco único de uma pedra proveniente do granito, que sofreu alteração por pressão e temperatura, possuindo idade superior a 600 milhões de anos.



**Imagem 1 – Pão de Açúcar do Rio de Janeiro, no Rio de Janeiro**

Esse morro constitui o sítio geológico mais popular do país, sendo reconhecido em todos os continentes como um dos símbolos do Brasil. Seu reconhecimento como um dos principais sítios geológicos mundiais, ocorreu durante o *31<sup>st</sup> International Geological Congress (Julho/2000)*, quando foi decerrada a placa comemorativa. Esse morro localiza-se no bairro da Urca, na zona sul do município do Rio de Janeiro, capital do Estado do Rio de Janeiro, na entrada da baía de Guanabara, com altitude máxima de 396 metros. Ele está inserido geologicamente na Província da Mantiqueira de Almeida *et al* (1981), que é caracterizada por abundante granitogênese neopraterozóica, resultante da amalgamação do supercontinente *Gondwana*, ao final do Ciclo Orogênico Brasileiro/Pan-Africano.

Há várias versões para a nomeação deste topônimo, uma é de que os tamoios, os primitivos habitantes da baía de Guanabara, se referiam à essa montanha como “Pau-nh-açuquã”, significando morro alto, isolado e pontudo” na língua tupi guarani; os franceses da primeira leva o chamavam de “Pot de beurre”; os colonizadores portugueses de “Pão de Sucar”; os franceses da segunda leva o chamavam “Pot de Sucre”.

A versão historicamente mais aceita, porém é outra. Segundo o historiador Vieira Fazenda, foram os portugueses que deram este nome, pois durante o apogeu do cultivo da cana-de-açúcar no Brasil (século XVI e XVII), após a cana ser espremida, o caldo fervido e apurado era colocado em uma forma de barro cônica. A semelhança do penhasco carioca com aquela forma de barro teria originado o nome.

Entre os anos 1583 e 1590, o padre jesuíta Fernão Cardim, em missão no Brasil descreve os engenhos de açúcar e processo de produção, classificando-o como o primeiro empreendimento industrial do Brasil.<sup>1</sup>

Cada engenho é uma máquina e fábrica incrível. Em cada um, de ordinário há seis, oito ou mais brancos e, ao menos, 60 escravos, que se requerem para o serviço. Os trapiches, engenhos que moem a cana com bois, requerem 60 bois, os quais moem de doze em doze, revezados: começa-se de ordinário a tarefa à meia noite e acaba-se no dia seguinte às três ou quatro horas depois do meio dia. Em cada tarefa se deita 60 a 70 formas de açúcar branco e mascavo. Cada forma tem mais de meia arroba. Os serventes andam correndo, e por isso morrem muitos escravos. Tem necessidade cada engenho de feitor, carpinteiro, ferreiro, mestre de açúcar com outros oficiais, que servem do purificar. Os mestres de açúcares são os senhores do engenho, porque em sua mão está o rendimento e ter o engenho fama, pelo que são tratados com muitos mimos, e os senhores lhes dão mesa, e cem mil réis, e outros mais a cada ano.

O engenho era, então, formado pelas instalações destinadas ao preparo do açúcar: a moenda, onde a cana era moída para a extração do caldo; as fornalhas, onde o caldo era fervido e purificado em tachos de cobre; a casa de purgar, onde o açúcar era branqueado, os

---

<sup>1</sup> Embora esta época seja anterior ao período da Revolução Industrial, os engenhos são assim considerados por englobarem registros do trabalho humano, do maquinário, das ferramentas e processos de produção.

galpões, onde os blocos de açúcar eram quebrados em várias partes e reduzidos a pó.

Essas formas de açúcar citadas acima – cones com um furo no meio –, também conhecidas como formas de pão de açúcar recebiam, como já foi dito o caldo de cana fervido e o armazenavam por 45 dias, período após o qual o “pão” (bloco de açúcar endurecido) era retirado.

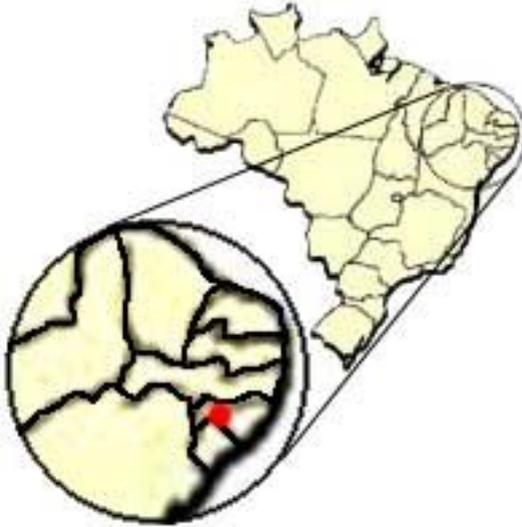
O “pão” era cortado pelos escravos de modo que fossem separadas as partes “nobres” do açúcar destinadas à exportação; a parte que misturava o bagaço de cana e impurezas era destinada à alimentação dos escravos. Na parte inferior se depositava o açúcar mascavo (mais escuro). A imagem abaixo retrata uma dessas fôrmas de “pão-de-açúcar” encontrada através de escavações no antigo Engenho dos Erasmos em São Paulo.



**Imagem 2: Cacos das antigas fôrmas de pão de açúcar do antigo Engenho dos Erasmos, em São Paulo**

#### 4. O Pão de Açúcar do Estado de Alagoas

O município de Pão de Açúcar, por sua vez, está localizado no estado de Alagoas. Segundo Moreno Brandão, o seu povoamento se deu a partir de 1611, com gente branca e índios da serra do Aracaré, estado de Sergipe e que parte de seu território pertencia à Casa da Torre (Bahia). Em princípios do século XVII, os índios Uramaris obtiveram de D. João IV terras à margem do rio São Francisco, desde o Morro do Cavalete, pelo lado do poente, até o Morro do Aranha, pelo nascente, com quatro léguas de fundo, até e Serra do Xitroá. Deram-lhe o nome de Jaciobá que, em guarani significa “Espelho da Lua”. A doação de D. João suscitou a inveja dos índios Xocós, residentes na ilha de São Pedro. Após luta sangrenta, os invasores venceram e os índios Uramaris mudaram-se para um lugar fronteiro, no estado de Sergipe, ao qual deram o nome de Jaciobá, o mesmo da antiga pátria.

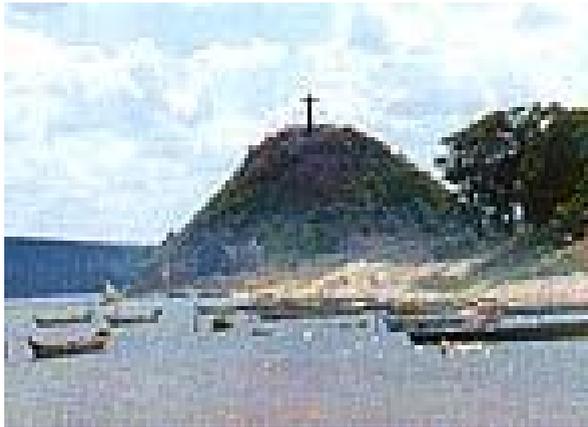


**Imagem 3: Localização do Município Pão de Açúcar, em Alagoas**

No ano de 1634, Cristovam da Rocha, proprietário da Ilha Grande (Penedo), apossou das terras onde hoje se ergue a cidade de Pão de Açúcar. Em 07 de novembro de 1660, por carta de Sesmaria, as terras passaram ao domínio do português Lourenço José de Brito

Correia que, com o fim de explorar a pecuária e o comércio, pelo porto de Penedo, criou uma fazenda de gado entre os morros Cavalete e Farias, com o nome Pão de Açúcar. Segundo Amorim, este topônimo surgiu através de uma comparação do “Morro do Cavalete com as formas, de feitio cônico, onde se punha o mel de cana-de-açúcar para cristalizar e formar o pão de açúcar.” (AMORIM, 2004, p. 13).

A figura abaixo retrata o Morro do Cavalete, sendo perceptível a sua forma cônica que serviu de motivação para o topônimo.



**Imagem 4: Morro do Cavalete, na cidade de Pão de Açúcar, em Alagoas**

### **5. *O Pão de Açúcar do Estado de Minas Gerais***

Encontramos, nesse estado, o Córrego do Pão de Açúcar, situado no município de Abre Campo, na divisa com as cidades de Matipó e Pedra Bonita. A denominação baseia-se no fato de encontrar-se nessa região uma pedra muito parecida com a formação rochosa do Pão de Açúcar do Rio de Janeiro – a Pedra Branca. Em 1911, o Pe. Dario Schettim já fazia referência a esse local ao enviar notícias a Nelson de Senna:

Unindo o útil ao agradável, a pedra-redonda, deleitando a vista com a sua magestosa elevação e bonita forma serve também ao povo de um quase infallível barômetro. No inverno conserva constantemente o seu

elevado cabaço envolto nos densos nevoeiros que sobre elle descem. A retirada dos mesmos é indício certo de melhoria do tempo.

Continuamente descoberta na estação da secca, previne muitos dias antes a chuva, envolvendo-se em seu alvo capuz de nuvens. De qualquer parte que se mostre ao observador curioso, offerece sempre a vista um painel soberbo, um quadro verdadeiramente encantador e superior a todo encarecimento. Talhada a pique da sua base ao seu ápice, toda escalvada e suas faces, apresentando apenas uma ou outra raga, a sua forma levemente arredondada e a sua grande altura faz-nos lembrar um desses castellos roqueiros, tão communs na Idade Média, o que segundo a sua posição podiam zombar dos ataques dos inimigos(...)

O Pão de Assucar, aquele gigante de pedra, que se de pedra não fora já há muito ter-se-ia esborvado, minado pelas furiosas vagas que constantemente o açoutão postado, como uma sentinella muda á entrada da ridente bahia do Rio de Janeiro: a rainha das cidades sul-americanas, tão admirado de naturaes e estrangeiros, como decantado dos poetas, pôde pela sua collocação levar vantagem a pedra-redonda em magestade, porém, em belleza não. Não é conhecida a sua altitude, porém, crê-se não ser inferior á de mil e quinhentos metros. (SCHETTIM, 1911, p. 13)

Essa pedra citada por esse autor está sendo retratada nas imagens abaixo:



**Imagem 5:**  
**Pedra Branca, no Córrego do Pão de Açúcar, em Abre Campo, Minas Gerais**



**Imagem 6:**  
**Pedra Branca, no Córrego do Pão de Açúcar, em Abre Campo, Minas Gerais**

Como se percebe, o topônimo Pedra Branca originou-se do fato de ela estar constantemente envolta de nuvens ou serração, indicando frio ou possibilidade de chuva. Ao lado desta pedra, temos uma outra, localizada no alto do morro denominado Pão de Açúcar. O nome do Córrego, por sua vez, surge do fato desta pedra estar situada nele. O Morro do Pão de Açúcar e a Pedra Branca podem ser possíveis referências ao Pão de Açúcar e ao Morro Cara de Cão do Estado do Rio de Janeiro.



**Imagem 7: Morro do Pão de Açúcar, no Córrego do Pão de Açúcar, em Abre Campo, Minas Gerais**

Tem-se, como se verifica na carta do IBGE abaixo, a existência de três topônimos denominados Pão de Açúcar nesta região: a fazenda Pão de Açúcar, o Córrego do Pão de Açúcar e a próprio Morro do Pão de Açúcar.

Torna-se imprescindível ressaltar que, para a geologia, todo maciço cujos gradientes são muito elevados e os topos aguçados e arredondados são chamados de pontões rochosos do tipo “pão-de-açúcar” ou *inselbergs*.

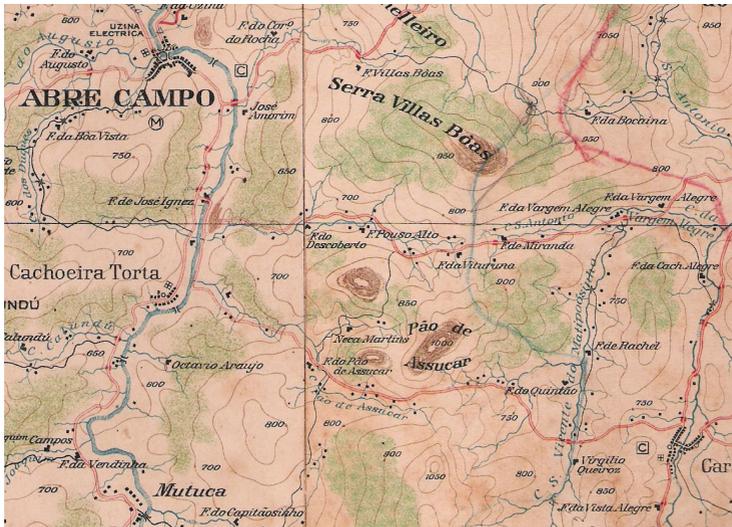


Figura 8: Carta do IBGE

## 6. Conclusão

Ao se analisar o topônimo Pão de Açúcar do Rio de Janeiro, pôde-se verificar que a sua motivação ocorreu devido ao fato do formato das antigas fôrmas de “pão de açúcar” utilizadas antigamente na produção de açúcar serem parecidas com o formato desse morro.

O Pão de Açúcar da cidade de Alagoas, por sua vez, tem essa mesma motivação, uma vez que o Morro do Cavalete, situado nessa cidade às margens do Rio São Francisco tem o formato também parecido com estas mesmas formas.

Quanto ao topônimo mineiro, parece ter sido resultado de uma translação toponímica, na qual a motivação deste topônimo parece ter surgido através da comparação das formações rochosas existentes nesta cidade de Minas Gerais com as do Pão de Açúcar carioca.

Percebe-se também que os estudos toponímicos revelam grande importância para o conhecimento de aspectos histórico-culturais de um povo. A necessidade de se nomear, diferenciar e in-

dicar faz com que surjam estruturas que refletem essa história sócio-cultural de um povo. Sendo assim, o uso da língua vai além da função de nomeação, espelhando a cultura de um povo num determinado momento.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AMORIM, Etevaldo. *Terra do Sol – Espelho da Lua*. Pão de Açúcar: ECOS, 2004.

BRANDÃO, Francisco Henrique Moreno. *O Baixo São Francisco - O Rio e o Vale*. [S.l.: s.e.], 1905.

CARAUTA, Jorge Pedro Pereira e OLIVEIRA, Rogério Ribeiro. *Fitogeografia das encostas do Pão de Açúcar*. Rio de Janeiro: FEEMA, [s.d.].

CASTRO, Cristovão Leite de. História e Geografia do Pão de Açúcar. In: *Revista do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro*. Rio de Janeiro: Ed. Revista do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro, 1988.

DICK, M. V. P. A. *A dinâmica dos nomes na toponímia da cidade de São Paulo: 1554-1897*. São Paulo: Annablume, 1996.

\_\_\_\_\_. *A motivação toponímica e a realidade brasileira*. São Paulo: Arquivo do Estado, 1990.

\_\_\_\_\_. *A Toponímia e antroponímia no Brasil. Coletânea de Estudos*. 2. ed. São Paulo: Arquivo do Estado de São Paulo, 1990

SCHETTIM, Dario. Ao leitor – Notícia histórica e geográfica da Paróquia de Araçonga (outrora Arrepiados) oferecida ao grande patriota e insigne mineiro Dr. Nelson de Senna pelo seu admirador Pe. Dario Schettim. *Revista do Arquivo Público Mineiro*. Belo Horizonte: Imprensa Oficial de Minas Gerais, 1911, vol 16, jul/dez, cd 3.