

Bijajica – Cultura Alimentar do Litoral e da Serra Catarinense

Fabiano Gonçalves Dias Gregório
Orientadora: Prof^a Silvana Graudenz Müller

RESUMO

Esta pesquisa investigou a influência alimentar e cultural de duas preparações gastronômicas do Estado de Santa Catarina que são conhecidas pelo mesmo nome, porém distintas entre si. Apresentou ainda, como elas impactam positivamente os indivíduos e suas respectivas regiões do estado, por meio do intercâmbio de costumes e tradições. A origem dos insumos utilizados e seus métodos de cocção se diferem, o que motivou a investigação de elementos que poderiam esclarecer os motivos das semelhanças e diferenças entre as duas receitas. A metodologia utilizada foi a pesquisa qualitativa, por meio da qual foram realizadas entrevistas com informantes da população tradicional consumidora e produtora para se levantarem as particularidades sobre os saberes e o modo de fazer de diferentes atores. As diferentes Bijajicas foram identificadas como Bijajica Serrana e Bijajica do Litoral, nomes que fazem referência às localidades onde são consideradas como pratos típicos locais. A primeira vem da cultura tropeira da Serra de Santa Catarina e utiliza polvilho azedo e técnicas desenvolvidas ao longo do tempo. A segunda leva massa de mandioca em sua composição e se baseia nos saberes e fazeres oriundos dos povos originários que mantinham a cultura dos engenhos de farinhas do litoral. Ambas se caracterizam por serem iguarias substanciosas consumidas nos meses mais frios, durante os cafés da manhã e da tarde e evocam lembranças afetivas de familiares e amigos.

Palavras-chave: Comida e cultura catarinense; Massa de mandioca; Polvilho; Bijajica.

ABSTRACT

This research investigated the food and cultural influence of two gastronomic preparations from the state of Santa Catarina that are known by the same name, but different from each other. It presents how they positively impact individuals and their respective regions of the state through the exchange of customs and traditions. The origin of the inputs used and their cooking methods are different, which motivated the investigation of elements that can clarify the reasons for the similarities and differences between the two recipes. The methodology used was qualitative research, through which interviews were carried out with informants from the traditional consumer and producer population to raise the particularities about the knowledge and the way of doing things of different actors. The different bijajicas will be presented as Bijajica Serrana and Bijajica do Litoral, names that refer to the micro-regions where they are considered typical local dishes. The first comes from the tropeira culture of Serra de Santa Catarina and uses sour cassava flour and techniques developed over time. The second has manioc mass in its composition and is based on the knowledge and practices derived from the original peoples who maintained the culture of the cassava flour mills on the coast. Both are characterized by being substantial delicacies consumed in the colder months, during breakfast and afternoon and evoke affectionate memories of family and friends.

Keywords: Santa Catarina food and culture; Manioc mass; Cassava sour flour; Bijajic

1 INTRODUÇÃO

O alimento produzido e consumido com uma certa regularidade, que conseqüentemente é repassado de geração em geração, se torna tradicional não só por ser um hábito, mas também por ter saberes e fazeres envolvidos em sua cadeia produtiva. Ao ser uma referência para uma localidade específica, acaba se transformando em um costume que impacta positivamente a população, saber identificar e valorizar essas características faz com que essa cultura seja um patrimônio valioso de reconhecimento e orgulho de toda a comunidade.

Desta feita, esta pesquisa investigou duas preparações gastronômicas culturais existentes no Estado de Santa Catarina, ambas conhecidas por Bijajica e denominadas nesta pesquisa como: Bijajica do Litoral e Bijajica Serrana. Por mais que sejam produções com o mesmo nome, os insumos utilizados em sua elaboração são diferentes, o método de cocção é diverso, e as histórias e modos de fazer em torno delas são exclusivos de cada região.

A Bijajica-Serrana, tem uma aparência de rosquinha, e é preparada com polvilho azedo, açúcar refinado e ovos. Para prepará-la, é necessária muita atenção para deixar a massa no ponto ideal para, em imersão, fritar de modo uniforme os dois lados da rosquinha, que tem um aspecto redondo com um furo no meio e torna-se um bolo saboroso, macio, levemente adocicado, ideal para ser consumido logo após o preparo. As mais comuns são fritas, porém podem ser assadas, para quem deseja uma refeição mais natural; podem também ser congeladas antes de fritas, o que pode ser feito sem a necessidade de esperar descongelarem. Para quem não a conhece, sua preparação se assemelha à do Bolinho de Chuva, porém é feita com polvilho, ao invés de farinha de trigo, por isso não contém glúten. Essa receita é muito tradicional na Serra catarinense, local historicamente de passagem dos tropeiros e de pessoas que se locomoviam do Oceano Atlântico ao interior do país, chegando a outras localidades, por exemplo a bacia do Rio Paraná.

A Bijajica-Litoral, que se caracteriza por levar em sua composição: massa de mandioca, amendoim, açúcar mascavo, especiarias (cravo, canela, erva doce); não tem glúten e nem lactose e é feita no vapor, com uma cuscuzeira. Historicamente, essa preparação é predominante no litoral Centro-Sul do Estado de Santa Catarina. Sua receita vem dos engenhos de farinha e foi muito popular na região por causa dos solos adequados para a produção de mandioca.

Segundo o catálogo Arca do Gosto do Brasil (SLOW FOOD, 2017, p. 369), Bijajica do Litoral é:

[...] um produto cheio de significados e tradição para a comunidade local. É um dos poucos que, sendo originado pela tradição e culinária indígena, resiste

até hoje sem perder a essência e os ingredientes. O bijajica é, além do mais, um retrato de como o Brasil foi formado, com a enorme riqueza de povos e culturas que se relacionam mutuamente e criam novas coisas ou as adaptam [...], esse bolo é o que há de mais valorizar dos produtos da terra. Mandioca e amendoim, além de serem nativos do Brasil, permanecem ainda hoje com um dos mais fortes ingredientes da nossa culinária. (SLOW FOOD, 2017, p. 369)

Esta pesquisa baseou-se em entrevistas realizadas em comunidades tradicionais e em visitas a regiões produtoras e consumidoras. Foram duas regiões investigadas: a Serra Catarinense, que engloba as cidades Lages e Anita Garibaldi; e o Litoral Catarinense, considerando as regiões de Garopaba, Laguna e Grande Florianópolis, localidades que, além de serem historicamente pontos de cultura dos Engenhos de Farinha presentes há mais de cem anos, também expressam a vida a beira mar e sempre se consolidou pela pesca artesanal e o consumo de farinha de mandioca. Desse modo, propõe-se a catalogação das características das produções das duas regiões, a fim de conhecer e divulgar essas receitas especiais e, com isso, preservar seus saberes e fazeres.

A fim de alcançar uma compreensão mais elevada a respeito de cada uma das Bijajicas, esta pesquisa teve como objetivo geral levantar dados históricos de produção e consumo das preparações, elaboradas distintamente em duas localidades do Estado de Santa Catarina separados por mais de 100 km. Para construir uma trajetória pautada em investigação e resultados, esta pesquisa teve como objetivos específicos: apresentar uma abordagem sobre saberes e fazeres aplicados nas preparações; investigar a respeito dos utensílios utilizados no preparo, bem como levantar características relacionadas aos insumos e métodos de cocção de cada receita.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

A mandioca, segundo a CEPAGRO (2018), também é conhecida como macaxeira, aipim, maniva, pão-de-pobre e propicia segurança alimentar no território brasileiro há centenas de anos. Considerada a Rainha do Brasil, é uma planta que tem grande capacidade de se adaptar aos regimes de chuvas diversos, por isso foi reconhecida pela Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO) como um dos três carboidratos mais consumidos do Planeta, ao lado do milho e do arroz. A mandioca é popularmente consumida pelas famílias brasileiras em receitas diversas, em que se utiliza não só a raiz *in natura*, mas também se aplicam nacionalmente diversas técnicas culinárias, contribuindo nutricionalmente em receitas doces e salgadas que satisfazem diferentes paladares das mais diversas classes sociais.

Podemos averiguar a mandioca fazendo parte da história: na carta ao rei de Portugal, D. Manoel, escrita durante sua primeira visita à terra “descoberta”, Pero Vaz de Caminha relatou os alimentos que os povos originários consumiam e lhes presenteavam. Fica evidente que Caminha relatava a fartura de mandioca e tubérculos similares que aqui se encontrava: “[...] e que lhes deram de comer dos alimentos que tinham, a saber muito inhame, e outras sementes que na terra dá, que eles comem” (CAMINHA, 1963, p. 8). Nesse trecho o autor, muito provavelmente, se refere a mandioca, como sendo o inhame, insumo de origem africana que é mais conhecido em terras portuguesas.

Por ser produzida em todos os estados da federação, a mandioca é um alimento muito festejado em todos os cantos do Brasil e tornou-se objeto de estudo e contemplação de diversos pesquisadores no decorrer dos anos. Ao longo de centenas de anos, foi empregada na alimentação dos povos originários como uma importante fonte de energia, sabor e nutrição: “O povo guarani já cultivava e criava pratos com mandioca e aipim quando os primeiros navios estrangeiros aportaram por aqui, no século XVI” (CEPAGRO, 2018, p. 9).

O pesquisador Câmara Cascudo, em sua obra *A história da Alimentação no Brasil*, destaca a importância da mandioca na dieta dos moradores originários e como ela foi o insumo escolhido para adaptar as receitas que os Europeus que aqui chegaram eram acostumados a consumir. Quanto à importância da mandioca e seus derivados para os povos originários, o autor afirma:

A mandioca vivia nos elementos inarredáveis da alimentação indígena: a farinha e os beijus. O primeiro constituía o conduto essencial principal, acompanhando todas as coisas comíveis, da carne e a fruta. O segundo fornecia as bebidas, além de ser a primeira matalotagem de jornada, de guerra, caça, pesca, permuta, oferenda, aos amigos (CASCUDO, 2011, p. 91).

A seguir, Cascudo (2011, p. 91) descreve a descoberta de novos produtos e sabores por colonizadores que aqui chegavam, os quais logo adaptaram as receitas do velho continente.

Farinha de guerra, é muito sadia e desenfatiada, e molhada no caldo de carne ou do peixe fica branda e tão saborosa como cuscuz também costumam levar para o mar matalotagem de beijus grossos muito torrados, que dura um ano e mais sem se danarem como a farinha de guerra.

Segundo Branganholo (2015), a mandioca é um importante alimento originário da região amazônica e muito nutritivo. Adaptou-se a todas as regiões brasileiras, com diferentes tipos de climas e, principalmente, agrada aos paladares de diferentes classes sociais. A região litorânea,

devido à proximidade com o mar e a pesca nas atividades importantes para a subsistência da população, foi onde a mandioca ganhou força produtiva e de industrialização, fenômeno que levou a produção de polvilho para a região do Vale do Itajaí, onde se produzia polvilho com o foco de exportação pelo porto.

A importância da mandioca na alimentação das civilizações que viveram nesse território, foram destacado não só pelo consumo in natura dessa raiz, mas também pelos diversos saberes envolvidos no cultivo e na produção de inúmeras preparações, se constituindo desse modo um verdadeiro patrimônio cultural da população. Assim podemos trazer a definição de patrimônio cultural imaterial dada pela Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, da UNESCO, em 2003, diz:

Entende-se por 'patrimônio cultural imaterial' as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas - junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados - que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. 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 e contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana. (UNESCO, 2003, p. 4, grifos meus)

Cascudo (2011) ainda nos ensina que, até que provem o contrário, o milho desceu do norte, e a mandioca subiu do sul, referência aos povos originários que, em suas migrações, levaram a mandioca para o norte das américas e, em movimento contrário, quando migraram para o sul, trouxeram consigo a cultura do milho da América Central.

A interação entre os povos originários e os imigrantes deu-se de diversas formas no Estado de Santa Catarina. Em cada parte do território, a miscigenação de raças e culturas propiciou o intercâmbio de ingredientes e saberes entre seus descendentes. Pieroni (2014, p. 57) descreve essa relação:

O litoral catarinense foi o destino de povos guaranis que, desde as primeiras décadas do século XVI, realizaram longas marchas guiadas por sua ancestral cosmologia, em busca da "Terra sem Males". Com a chegada de famílias do Arquipélago dos Açores a partir de 1750, iniciou-se a ocupação que hoje é a matriz cultural do território.

Ainda sobre o advento da chegada dos imigrantes dos mares do norte, Franklin Cascaes descreve a chegada dos ilhéus portugueses ao Estado de Santa Catarina: "Os 6.071 imigrados

do Arquipélago dos Açores e da Madeira para o Sul do Brasil entre 1748 e 1756 estabeleceram-se predominantemente na Ilha de Santa Catarina” (CASCAES, 2012, p. 7).

Outro aspecto importante é que o Estado de Santa Catarina sempre foi ponto estratégico no movimento do intercâmbio com mercadores: no litoral, devido à sua extensão e ao recorte geográfico de baías e regiões portuárias; na região da encosta da Serra e Planalto Serrano, por ser historicamente importante rota dos tropeiros que levavam mercadorias em suas tropas terrestres. Isso reforça a aptidão do estado de Santa Catarina de conectar costumes e culturas dos países do sul da América ao interior do Brasil, como um celeiro de fusões culturais.

Isso talvez ajude a explicar os enganos, que inclusive estudiosos acabam cometendo, de achar que praticamente toda a manifestação cultural regional tem origem nos Açores (para uns mais esclarecidos) ou Portugal (para a maioria), a exemplo do boi-de-mamão, desconhecido da cultura açoriana das ilhas e que tem em sua formação elementos de gênese africana, indígena e “cabocla”, a exemplo da gastronomia à base de mandioca ou milho com o beiju, o cuscuz e a bijajica (CAMPOS, 2009, p. 199).

Com essa percepção, é viável trazer hipóteses de como a humanidade, no decorrer dos séculos, foi se moldando ao que estamos acostumados a nos reconhecer hoje. As descobertas, os avanços tecnológicos, o conhecimento do que é benéfico comer e o que não se pode ingerir foram resultado de experimentações, passando por assertivas e erros. A fusão de culturas humanas combinadas com diferentes tipos de territórios, climas, bacias hidrográficas, diversidade de plantas, animais, todos relacionados com os astros, principalmente o sol e a lua, ajudaram a iniciar um entendimento das relações entre o homem e o meio que nos cerca.

3 METODOLOGIA

A metodologia utilizada nesta pesquisa constitui um processo tão importante para o pesquisador quanto o texto elaborado ao final. Se os resultados somente são possíveis em razão dos instrumentos utilizados, relatar esses procedimentos de pesquisa, mais do que cumprir uma formalidade, oferece aos leitores interessados no tema a possibilidade de refazer o caminho e, desse modo, avaliar com mais segurança as afirmações propostas.

Do ponto de vista da forma de abordagem do problema, a pesquisa é qualitativa. De acordo com Silva e Menezes (2000) a pesquisa qualitativa considera que há uma relação dinâmica entre o mundo real e o sujeito, isto é, um vínculo indissociável entre o mundo objetivo e a subjetividade do sujeito que não pode ser traduzido em números. A interpretação dos

fenômenos e a atribuição de significados são básicas no processo de pesquisa qualitativa. O ambiente natural é a fonte direta para coleta de dados e o pesquisador é o instrumento chave. Richardson (1999) nos ensina que a pesquisa qualitativa compreende uma tentativa de aprendizado minucioso sobre significados, características e fenômenos trazidos pelos dados coletados pelo próprio autor. De acordo com Bogdan e Biklen (1994, p. 47-51):

a investigação qualitativa é constituída de cinco características: a) a fonte direta de dados é o ambiente natural, constituindo o investigador o instrumento principal; b) a investigação qualitativa é descritiva; c) os investigadores qualitativos interessam-se mais pelo processo do que simplesmente pelos resultados ou produtos; d) os investigadores qualitativos tendem a analisar os seus dados de forma indutiva; e, por fim, f) o significado é de importância vital na abordagem qualitativa.

Para a realização da pesquisa de campo e coleta dos dados primários, foi utilizado o procedimento metodológico de pesquisa qualitativa desenvolvida por Müller (2012), denominado de “Inventário de Referências Gastronômicas Culturais” (IRGC).

O IRGC é composto por duas etapas de desenvolvimento, que correspondem a níveis sucessivos de aproximação: identificação e sistematização do conhecimento tradicional existente nas elaborações gastronômicas tradicionais.

Na primeira etapa, ocorreu a fase do levantamento preliminar, a partir de base bibliográfica e documental para a coleta dos dados secundários, para se ter um conhecimento prévio da localidade e das culturas formadoras responsáveis pelo preparo e consumo da Bijajica. Também nessa fase ocorreu a pesquisa de campo para a coleta dos dados primários: a etapa de identificação se desenvolveu por meio do contato com as pessoas de uma associação local e por meio de laboratórios comunitários, entrevistas e questionários.

De forma geral, nessa fase, buscava-se explicitar: as especificidades das matérias-primas e da descrição dos processos produtivos; as culturas envolvidas dentro de um processo histórico-cultural e espaço-temporal determinado; o conhecimento tácito individual e do grupo, por meio de entrevistas e de registro audiovisual; e as transformações ocorridas no processo produtivo, desde sua criação até o momento atual.

Os critérios de seleção dos informantes para a realização de entrevistas individualizadas foram: (i) saber fazer a produção gastronômica; (ii) viver na comunidade por mais de 25 anos (com documentos comprobatórios tipo certidão nascimento/casamento); conhecer os modos alimentares locais.

Para todos os sujeitos de pesquisa foi apresentado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, que foi assinado pelos mesmos, autorizando a exposição de fotos, uso dos dados coletados para a elaboração de artigos técnicos, científicos e publicações. Esses documentos encontram-se nos arquivos do pesquisador.

Na segunda etapa, ocorreu a análise dos resultados, com base nos conteúdos de abordagem histórico-cultural e técnico-tecnológicos de cada uma das Bijajicas.

As regiões da Serra Catarinense e do Litoral foram selecionadas por meio de um critério cultural e geográfico, tendo em vista que as cidades selecionadas são historicamente produtoras e consumidoras desse tipo de preparação. O pesquisador selecionou, por meio de indicação, os grupos de indivíduos que são conhecedores da cultura e dos costumes das localidades pesquisadas e que possuem experiências, desde jovens, com pessoas próximas que reproduziam as receitas que se tornavam hábito de consumo.

Dessa forma, foram realizadas 7 (sete) entrevistas para a Bijajica-Serrana e 10 (dez) para a Bijajica-Litoral, fixando características aos pontos geográficos de consumo, levantando dados históricos de como as receitas foram aplicadas dentro dos núcleos familiares durante anos consecutivos, e assim, através da execução recorrente, ganhar uma notoriedade de alimento regional tradicional. Aqui será disponibilizado duas tabelas, para melhor identificar os entrevistados:

Quadro 1 – Caracterização dos informantes da pesquisa relacionado a Bijajica-Serrana (BS)

Identificação	Tipo e descrição básica do informante	Cidade / Região de SC
Informante 1BS	Neta do fundador da Padaria Nonos, é confeitadeira e administra o negócio da família, faz Bijajica duas vezes ao dia durante mais de 30 anos.	Lages –SC
Informante 2BS	Dona de casa e avó, origem alemã adora cozinhar pra família, faz Bijajica sempre que tem visita da família	Lages –SC
Informante 3BS	Cozinheira do lar de idosos, paulista de nascença, mora em Lages e faz Bijajica a mais de 30 anos, oferece a receita para os idosos 1 vez na semana	Lages -SC
Informante 4BS	Sub tenente da Policia militar, adora cozinhar e diz que a melhor Bijajica da cidade é dele, gosta do ponto não tão frita, fica um pouco branquinha.	Lages– SC
Informante 5BS	Nutricionista da escola publica, pós-graduanda do IFSC, come Bijajica quase todos os dias e aprendeu a fazer depois de adulta	Lages –SC

Informante 6BS	Cozinheira merendeira da escola publica, nascida em Sao Joao do Cerrito- SC, adora fazer e comer a Bijajica	Lages - SC
Informante 7BS	Bisavó com 84 anos, aprendeu a fazer a Bijajica nos anos de 1950, adora fazer para família e hoje em dia não come tanto pelas restrições de açúcar.	Anita Garibaldi - SC

Quadro 2 – Caracterização dos informantes da pesquisa relacionado a Bijajica-Litoral (BL)

Identificação	Tipo e descrição básica do informante	Cidade
Informante 1BL	Agricultor e feirante, vende produtos de engenho e Bijajica na feira no Largo da alfandega a mais de 30 anos	Biguaçu -SC
Informante 2BL	Matriarca da família Fortunato na qual tem engenho de farinha, faz e consome Bijajica desde a década de 1960. Ensinou a Nora.	Garopaba- SC
Informante 3BL	Aprendeu a fazer Bijajica com a sogra, e hoje faz toda semana para vender na feira, vem de família de engenho de Tubarão –SC, porem lá não se fazia a receita	Garopaba -SC
Informante 4BL	Fundadora da associação rural de Imbituba, ajuda a manter a cultura de engenho de farinha na região, historicamente consumidora e produtora de Bijajica	Imbituba-SC
Informante 5BL	Técnico da Epagri e cozinheiro por paixão, nasceu dentro de um engenho e diz que a Bijajica da sua região é a mais antiga, por ser escaldada e não cozida no vapor, e ir pouco açúcar.	Ribeirão do Imarui , Laguna - SC
Informante 6BL	Moradora de Laguna, para ela Bijajica é uma receita que vai amendoim, farinha de mandioca, ovos, e se assa no forno como se fosse bolo	Localidade do Morro Grande, Laguna- SC
Informante 7BL	Nascida na Palhoça , veio conhecer a Bijajica quando se mudou para Garopaba onde é Servidora de turismo da cidade. Aprendeu a receita e hoje oferece para os turistas.	Garopaba-sc
Informante 8BL	Casada com um jovem rural, restauraram o engenho da família, e hoje vendem o ano inteiro produtos de engenho de farinha, tem roça própria da onde extraem a mandioca.	Cachoeira do Macacu, Garopaba -SC
Informante 9BL	Matriarca da família Nascimento, produz a mais de 30 anos produtos de engenho de farinha para vender na feira da praia do sonho, além da farinha de mandioca, é especialista em Cuscuz, Beiju, e Bijajica	Localidade de Três Barras – Palhoça -SC
Informante 10BL	Educador e artesão, mantém viva a cultura de engenho junto com o casarão dos andrades,	Florianópolis-SC

	aprendeu a fazer a Bijajica em 2010 porém consome desde criança.	
--	--	--

4 RESULTADOS

4.1 Bijajica-Serrana

Entrevistas realizadas na Serra Catarinense: Cidades de Lages e Anita Garibaldi, onde serão apresentadas as características do modo de fazer e as receitas da Bijajica-Serranas conforme os aspectos descritivos levantados pela comunidade tradicional local.

4.1.1 Informante 1 BS (Lages – SC)

A Padaria Nono's é umas das mais tradicionais de Santa Catarina, com atividades interruptas desde os anos 1960. Possui o forno de padaria mais antigo do estado em atividade, uma verdadeira raridade, iniciada pelos avós da nossa querida entrevistada. Hoje, a padaria é tocada pelas duas netas, umas das quais gentilmente aceitou ser nossa Informante 1BS, cozinheira e confeitadeira de mão cheia, foi a nossa hospitaleira entrevistada. Nascida em 1972 em Lages, numa família tradicionalmente de origem italiana, cresceu praticamente dentro da padaria que os avós tinham. Hoje, com a irmã mais velha, administra a padaria da família, agregando ainda a função de confeitadeira chefe, pois, desde criança, adorava cozinhar. Traz consigo a experiência de fazer Bijajica (figura 1) todos os dias há mais de 30 anos. Desenvolveu uma pequena mudança na receita justamente para que ela se mantivesse mais fofinha e saborosa por mais tempo na vitrine da padaria. Diz com a emoção de quem tem o orgulho do que faz que, por ter sido curiosa na infância (por volta de 9 anos) e ter vontade de ajudar, aprendeu com os avós a fazer a receita tradicional da Bijajica, evidenciando a tradição de quem passa de geração em geração esse conhecimento. Gosta de sempre ensinar pessoas, como familiares e auxiliares, a fazer a receita da bijajica, embora nem todos aprendam, por ser a receita complexa a dar ponto. Desde a década de 1970, o consumo da Bijajica era quase diário, pois esta era feita todos os dias e estava no balcão pelas manhãs. A informante relata que uma das coisas boas de ter um negócio de família é poder comer essas delícias todo dia. Hoje, ela consome menos Bijajica por dois motivos: porque acabou enjoando um pouco e para evitar consumir muita fritura. Diz que não conhece nenhuma história do surgimento da receita, e que acha muito

parecidas a rosca de coalhada e a rosca de vento, a primeira por ter praticamente o mesmo formato. Sua receita, para uma quantidade de 30 bijajicas pequenas, leva: 3 ovos, 9 colheres de sopa de açúcar cheias, 1 colher de chá de fermento químico, uma pitada de manteiga e polvilho azedo para dar ponto. Em um *bowl*, misturam-se todos os ingredientes, adicionando-se aos poucos o polvilho, para dar ponto. A massa não pode ser dura nem mole, para ser enrolada com ajuda da mesa e frita em óleo não muito quente. Para saber a temperatura ideal, a informante posiciona a palma da mão em cima do óleo para sentir o calor antes de começar a fritura.

Figura 1: Bijajica da Informante 1BS



Fonte: Autoria própria (2023)

4.1.2 Informante 2BS , Dona de casa e avó, Lages – SC

A Informante 2BS é uma simpática senhora que gosta muito de cultura e cultiva os laços familiares. Em sua casa é fácil identificar esses traços através da sua decoração típica de uma casa de família do campo, com objetos culturais em madeira, um fogão a lenha de ferro e objetos de demolição que foram adaptados para o cotidiano contemporâneo. Apesar de ser costureira por profissão, adora cozinhar e tratar bem dos seus entes queridos. Receptiva, nos acolheu em sua casa com muita alegria para nos falar sobre sua famosa Bijajica e sobre outras comidas feitas por ela. Respeitando os hábitos alemães de não desperdiçar nada, está sempre criando receitas e anotando-as em seu caderno. Sua cozinha é muito afetiva, criativa e versátil, assim como seu nome, pois é conhecida por amigos e familiares pelos seus nomes, dois nomes compostos.

Sobre a Bijajica (Figura 2), a informante lembra que a conheceu na metade da década de 1970. Ela nasceu em São Joaquim, mas mora em Lages desde os seis anos de idade. Conta ter sido uma criança curiosa, que gostava de ajudar nos afazeres da cozinha, e guarda a memória afetiva das festas e encontros familiares em que faziam e comiam a Bijajica. Aprendeu a receita com sua mãe, de origem alemã. Esta era filha de militar, nasceu em Sapucaia do Sul, morou em Celso Ramos e em Anita Garibaldi antes de ir morar em São Joaquim e em Lages. Trabalhava em uma Tafona (local onde se faz farinha e se retira o polvilho) e aprendeu a fazer Bijajica com uma vizinha, quando morava em Celso Ramos. Assim, nossa informante, ainda jovem e por interesse em acompanhar a mãe na “lida”, aprendeu a fazer a Bijajica, intensificando a prática quando casou e constituiu um novo núcleo familiar. Sempre que pode, ensina o preparo para as netas e os familiares, porém é enfática em falar que ela ensina, mas nem todos aprendem, devido à dificuldade do ponto da receita e da temperatura correta do óleo, para cozer de maneira uniforme.

A informante conta que, quando criança, em sua família era comum o consumo da Bijajica pelo menos uma vez ao mês. Agora, por precisarem restringir o consumo de frituras, comem a Bijajica mais raramente, umas três vezes ao ano, sempre em encontros familiares. A informante acredita que essa receita é uma tradição na cidade e também de sua família, pois passa de geração em geração, e todos na cidade conhecem e gostam de consumir Bijajica. Ela nunca se perguntou sobre a origem do nome e dessa preparação, porém acredita que broa de polvilho possa ser uma produção associada à Bijajica, por ser feita com polvilho, a clara que sobra e açúcar.

Sua receita da Bijajica leva 1 ovo, 3 colheres rasas de açúcar e polvilho azedo “no olho”. Geralmente, prepara a receita com 3 ovos e 9 colheres de açúcar, para servir cerca de 6 pessoas. Para preparar, ela quebra os ovos, bate o açúcar e agrega o polvilho misturando até ter uma massa não muito dura e nem muito mole. Sua dica é separar um pouco da mistura de ovo e farinha (cerca de 50 g) para ir misturando aos poucos, caso a massa seque durante o molde dos anéis. Por isso, a informante orienta que ao moldar a rosca ela já seja frita, em um óleo não muito quente. Além disso, relata que teve ciência de que os antigos faziam a Bijajica com açúcar mascavo, porém ela nunca tentou realizar essa receita.

Figura 2: Bijajica da Informante 2BS



Fonte: Autoria própria (2023)

4.1.3 Informante 3BS , Cozinheira do lar de idosos AsiloLar, Lages – SC

Nossa Informante 3BS é uma simpática cozinheira no lar de idosos de Lages, o AsiloLar. Nasceu na década de 1970 em Guarulhos, em família portuguesa, e veio pra Lages quando tinha 10 anos. É considerada cozinheira de mão cheia e trabalhou em diversos negócios ligados a gastronomia. Foi em 1995 que conheceu a Bijajica Serrana, na padaria da Dona Marlene; aprendeu o preparo e, desde então, leva a receita para todos os lugares onde trabalha. Atualmente, é a responsável pela alimentação de dezenas de idosos e funcionários do lar dos idosos. A informante relata que semanalmente prepara Bijajica para os pacientes e, com carinho, diz que a maioria, quando come, sente muito a memória afetiva com a preparação. Por isso, ela reforça que a Bijajica (Figura 3) é um prato típico da região, que todos na cidade conhecem e de que gostam muito. Compartilha que, desde que aprendeu a fazer, sempre come Bijajica no trabalho, porém não conhece nenhuma história de como surgiu a receita. Ela já ensinou sua filha a preparar, mas, como esta ainda não consegue achar o ponto certo, sempre pede à mãe que faça. Sua receita de Bijajica leva 9 ovos, 9 colheres de açúcar e cerca de 1,2 kg de polvilho azedo, até dar ponto. O modo de preparo consiste em bater os ovos em um recipiente, misturar o açúcar e bater de novo. Depois, acrescenta-se o polvilho aos poucos, até a mistura ir descolando do recipiente – a massa deve ficar nem muito dura e nem muito mole. A informante começa enrolar a massa na mão, primeiro em bolinha, depois em cobrinha, e já vai fritando em óleo não muito quente; às vezes, ela desliga o fogo para não esquentar demais o óleo. Além de fritá-las, a informante também costuma preparar a Bijajica assada, já que alguns pacientes não poder consumir muita fritura.

Figura 3: Bijajica da Informante 3BS



Fonte: Autoria própria (2023)

4.1.4 Informante 4BS, Subtenente da Polícia Militar de Lages – SC

Fomos até o centro da cidade de Lages para conhecer nosso Informante 4BS um sorridente policial militar, subtenente, nascido em 1963 em Campo Belo do Sul, que desde 1983 mora em Lages com os familiares. Tem uma satisfação imensa em compartilhar com as pessoas sua experiência com a Bijajica e acredita que essa seja uma preparação tradicional da região, pois todos gostam e comem quase toda semana. Aprendeu a fazer a Bijajica na década de 1980, com sua mãe e sua avó e se considera uma pessoa curiosa quanto às coisas culturais. Gosta de cozinhar e ajudar na alimentação da família e já tentou ensinar vários familiares e amigos, porém considera muito difícil aprender a consistência correta da massa e a temperatura do óleo para que as roscas não queimem por fora sem assar por dentro, e sim que fiquem crocantes por fora e macias por dentro. Quando era criança, comia Bijajica uma ou duas vezes por mês; atualmente, só come quando ele mesmo faz, pois não costuma comer fora de casa. Geralmente, prepara para a família uma vez ao mês, no café da tarde. Esse hábito de comer está bem ligado a reuniões de família, e, sempre que tem oportunidade, ele mesmo faz. O informante acredita que as rosquinhas de coalhada e de queijo são muito parecidas com a Bijajica, porém salgadas. Sua receita para Bijajica é: para cada ovo, uma colher de “morra” de açúcar (ou seja, colher de sopa bem cheia). Sua receita geralmente leva 6 ovos, 6 colheres de açúcar e polvilho azedo para dar ponto. Ele sova a massa com as duas mãos sem apoiar na bancada; o óleo deve estar em fogo baixo, e a Bijajica (Figura 4) deve ser virada para fritar de maneira uniforme, ao ponto de não ficar morena, mas sim meio branca. Ele compartilha ainda que prepara todos os anéis de

Bijajica antes de começar a fritá-las. Diferentemente de outras receitas, o ponto da massa do Informante 5 não requer que se enrole e se frite simultaneamente.

Figura 4: Bijajicas fritas ao ponto do Informante 4BS



Fonte: Autoria própria (2023)

4.1.5 Informante 5BS, pós-graduanda no Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC) e nutricionista das escolas públicas, Lages – SC

A Informante 5BS, de origem italiana, nasceu em Lages em 1975. Na adolescência e começo da vida adulta, foi morar no norte do estado, e retornou para a cidade há mais de 15 anos. Formou-se nutricionista e trabalha como responsável pela merenda escolar em várias escolas da rede pública. Aprendeu a fazer a Bijajica há pouco tempo, cerca de 10 anos, porém é consumidora desde a infância; gosta tanto que, hoje em dia, come semanalmente na hora do café. Na infância, consumia em datas especiais e nunca parou para pensar em como surgiu a receita, que acha bem parecida com a rosca de polvilho. Ela diz que promoveu, com um colega da pós-graduação que frequentam (IFSC), que sabe fazer a Bijajica do litoral, uma oficina que dedicou uma aula às duas Bijajicas (Figura 5). O resultado foi incrível, e ela conta que foi possível aprender a fazer a do litoral e ensinar a tradição da Serra para o pessoal do litoral. Sua receita leva, para cada ovo, uma colher de açúcar refinado e polvilho azedo até dar o ponto de uma massa não muito dura e nem muito mole, de modo que se faça uma bolinha e depois a cobrinha para fechar o anel, que deve ser frito na mesma hora com óleo não muito quente para não queimar por fora.

Figura 5: Bijajica feita na aula do IFSC pela Informante 5BS



Fonte: Autoria própria (2023)

4.1.6 Informante 6BS, Cozinheira e merendeira de escola pública, Lages – SC

A Informante 6BS nasceu no ano de 1976 em São José do Cerrito, região metropolitana de Lages, e desde os 22 anos mora na cidade. Relata que se identifica com ascendência, alemã, italiana e indígena e que aprendeu a fazer a Bijajica com sua vó, pois gostava muito de comer e comia muito na infância, porém só aprendeu a fazer a receita no começo da vida adulta. A informante relata que, além de gostosa, a Bijajica (Figura 6) é tradicional, pois está sempre presente nas mesas dos cafés dos lares dos lageamos. Ela gosta de ensinar quem se interessa a fazer e já ensinou amigos e colegas de profissão. Quando era criança, na década de 1980, comia Bijajica semanalmente na casa da vó; hoje, continua comendo semanalmente, por hábito alimentar, e quando não faz, compra no comércio local. Não conhece nenhuma história sobre o surgimento da receita e não considera que ela tenha se originado de outra receita ou que tenha originado alguma. Sua receita favorita leva 3 ovos, 2 colheres de sopa de açúcar branco e polvilho para dar ponto. Ela bate os ovos com o açúcar e depois acrescenta aos poucos o polvilho azedo até dar ponto. A informante enrola a massa com as mãos, sem apoio na bancada, e vai fritando as roscas na mesma hora. Sempre faz apenas a quantidade que vai comer para não sobrar, pois no dia seguinte ela já fica borrachuda.

Figura 6: Bijajica da Informante 6BS



Fonte: Autoria própria (2023)

4.1.7 Informante 7BS, Bisavó de uma amiga, Anita Garibaldi – SC

Uma amiga, ao saber da minha pesquisa sobre as Bijajicas, me fez uma grata surpresa, ao me apresentar sua bisavó, de origem italiana, que se tornou então nossa Informante 7BS. Ela nasceu em 1936 e mora até hoje no município de Anita Garibaldi (SC), onde faz a Bijajica Serrana (Figura 9) desde 1956, ano de seu casamento – essa data é sempre lembrada, pois a receita foi aprendida com a família alemã de seu esposo. Nessa época, o preparo da Bijajica era um hábito familiar e ocorria cerca de duas vezes ao mês. A partir do anos 2000, ela começou a preparar menos, pois diminuiu o consumo de doces devido ao controle da diabetes. Mas cerca de uma vez ao mês, principalmente quando a família se reúne, ela adora fazer Bijajica para os netos. Acredita que essa preparação é sim uma comida tradicional e justifica: “Tradicional é uma coisa que a gente faz sempre, né? Então eu acho que é tradicional”. Menciona ainda que não conhece nenhuma história sobre o surgimento da receita e que acha que a broa de milho e sequilho parecem a mesma receita, apenas enrolado de maneira diferente e adicionando um pouco de manteiga para fazer a broa. Também pode ser feito com maizena e leite condensado para ficar mais doce. Ela diz que ensinou várias pessoas da família, as mulheres, filhas, netas e bisnetas. A receita que ela nos ensina (Figura 7) leva 4 ovos, 8 colheres bem cheias de açúcar branco e polvilho azedo para dar ponto. Ela bate na batedeira, bem batido, e depois vai colocando polvilho azedo até que a massa queira engrossar, quando a informante termina de amassar com a mão. Ela ressalta que é preciso colocar o polvilho aos poucos, porque:

Ele chupa para enrolar. Enrola e daí frita, é o segredo da bijajica. O problema é não botar muito polvilho, porque ela seca! Daí você não enrola. O essencial dela é isso aí: é ovo, açúcar e polvilho, não é outra coisa. Qualquer tipo de polvilho azedo. A receita é essa ali, o essencial é o fazer: bater bem batido... pode bater na mão, mas eu bato na batedeira, bem batidinho. Depois vai colocando o polvilho, porque o polvilho ele é sacana, ele chupa, ele seca de uma hora para a outra. Se você facilitar ele seca e não enrola mais. (Depoimento da Informante 7BS).

A informante finaliza dizendo que essa é uma receita muito gostosa para acompanhar o café e que não é difícil de fazer.

Figura 7: Bijajica da Bisa (Informante 7BS)



Fonte: Autoria própria (2023)

Quadro 3 – Síntese das receitas e modo de fazer da Bijajica-Serrana (BS)

Informante	Ingredientes	Comentários
1BS	Para cada 1 unidade de ovo, 1 colher de Açúcar (refinado) e Polvilho (Azedo) no olho até a Massa dar ponto.	Adaptou a receita para melhor aproveitamento no seu negócio acrescentando fermento e gordura (manteiga ou margarina)
2BS	1 ovo, 3 colheres rasas de açúcar e polvilho azedo “no olho”. Geralmente, prepara a receita com 3 ovos e 9 colheres de açúcar, para servir cerca de 6 pessoas.	Sua dica é separar um pouco da mistura de ovo e farinha (cerca de 50 g) para ir misturando aos poucos, caso a massa seque durante o molde dos anéis
3BS	Sua dica é separar um pouco da mistura de ovo e farinha (cerca de 50 g) para ir misturando aos poucos, caso a massa seque durante o molde dos anéis	Enrolar a massa na mão, primeiro em bolinha, depois em cobrinha, e já vai fritando em óleo não muito quente; às vezes, ela desliga o fogo para não esquentar demais

4BS	Para cada ovo, uma colher de “morra” de açúcar (ou seja, colher de sopa bem cheia). Sua receita geralmente leva 6 ovos, 6 colheres de açúcar e polvilho azedo para dar ponto	Deve ser virada para fritar de maneira uniforme, ao ponto de não ficar morena, mas sim meio branca. Prepara todos os anéis de Bijajica antes de começar a fritá-las. Diferentemente de outras receitas não requer que se enrole e se frite simultaneamente.
5BS	Para cada ovo, uma colher de açúcar refinado e polvilho azedo até dar o ponto de uma massa não muito dura e nem muito mole	Faz uma bolinha e depois a cobrinha para fechar o anel, que deve ser frito na mesma hora com óleo não muito quente para não queimar por fora.
6BS	3 ovos, 2 colheres de sopa de açúcar branco e polvilho para dar ponto	Enrolar a massa com as mãos, sem apoio na bancada, e vai fritando as roscas na mesma hora
7BS	4 ovos, 8 colheres bem cheias de açúcar branco e polvilho azedo para dar ponto	Fazer os anéis e ir fritando para não secar o polvilho.

Com esses relatos, credita-se sendo a receita da Bijajica-Serrana composta por três ingredientes principais: ovos, açúcar e polvilho, variando quantidade de acordo com cada entrevistado. Para realização da receita é necessário ter um ponto de consistência subjetivo da massa, nem muito mole e nem muito dura, regulada através da quantidade de polvilho aplicada, sendo um critério unânime, o método de cocção, “fritura sobre imersão” (método de cocção que consiste em mergulhar completamente o alimento algum tipo de gordura quente).

4.2 Bijajica do Litoral

Entrevistas realizadas com os informantes da receita da Bijajica-Litoral em seis cidades do Litoral Centro-Sul Catarinense, Laguna, Imbituba, Garopaba, Palhoça, Biguaçu e Florianópolis.

4.2.1 Informante 1BL, feirante e agricultor, Biguaçu –SC

O Informante 1BL faz feira no Largo da Alfândega, no centro de Florianópolis, onde ele vende produtos de engenho de farinha, atividade que pratica e com a qual sustenta a família há mais de 40 anos. Mostrou-se muito simpático e orgulhoso dos alimentos que vende e foi muito solícito ao nos contar um pouco do que a Bijajica representa para ele e sua família. Nascido em 1956 na localidade de Três Riachos, em Biguaçu, tem como profissão lavrador e

feirante. Sua família tem origem açoriana, e atualmente ele vive à beira-mar, em uma casa que tem um rancho de pesca em reforma. Nesse rancho há inúmeras peças de um engenho desmontado, que o informante pensa em reconstruir para fazer seu espaço açoriano; com isso, ele pretende resguardar a cultura de seus antepassados e vender produtos de engenho feitos por ele e por seu filho. O informante reconhece a Bijajica como uma comida cultural, que acredita existir há mais de 50 anos e que todos os antigos conhecem e gostam de comer. Em sua adolescência, nos anos 1960, aprendeu a fazer a Bijajica com seus pais, que tinham um engenho e a quem ajudava na feitura dos produtos e sua posterior venda em feiras. Até hoje, sempre ensina curiosos e parentes a fazer a receita da Bijajica e diz que, no passado (1960), na época das farinhadas (de abril a agosto), era hábito familiar consumir a bijajica quase diariamente, sempre que tinha massa fresca; no restante do ano era difícil, pois não tinha como armazenar a massa crua, uma vez que ainda havia poucos *freezers* disponíveis. Atualmente, o informante consome Bijajica pouco mais de três vezes ao ano, justamente na época das farinhadas e por saudade dos tempos de infância, sentindo, segundo ele, o “prazer em reviver o passado”. Indagado sobre histórias de como surgiu a receita, este não soube responder e disse considerar a receita tão antiga que nunca se perguntou. Quando associa alguma receita parecida com a Bijajica, logo lembra do cuscuz, pois a Bijajica do Litoral é um tipo de cuscuz. Sua receita de Bijajica utiliza a proporção de 3 xícaras de massa de mandioca para 1 xícara de açúcar branco, e 1 xícara de amendoim cru não muito moído. Esse informante não usa especiarias. Para preparar, ele utiliza a cuscuzeira de barro (Figura 8) ensacada com um pano limpo. Em uma bacia, ele mistura todos os ingredientes e põe a massa com cuidado na cuscuzeira, sem socar nem prensar. Uma goma feita com um pouco de massa e água é utilizada para vedar a cuscuzeira. Após cozinhar por cerca de 20 minutos, a Bijajica é desenformada, e quando esfria, já pode ser cortada em fatias para serem vendidas.

Figura 8: Cuscuzeira de barro do Informante 1BL



Fonte: Autoria própria (2023)

4.2.2 Informantes 2BL e 3BL, Engenho da Família Fortunato, Encantada, Garopaba – SC

Em Garopaba, quem conhece a região da Encantada sabe quem é o Zezinho do Engenho da Encantada . Nesse local, permanece viva a força do engenho da família Fortunato, que, além de outras delícias que sua família produz, tem uma horta orgânica e Produtos de Engenho e Confeitaria certificados pela rede Ecovida. Tivemos o prazer de conhecer sua família desde a época do patriarca “Seu Biega” .

A Informante 2BL é a matriarca da família Fortunato, nascida no Morro da Encantada, em Garopaba, no ano de 1950. Considera-se descendente dos primeiros portugueses que ali chegaram e acredita que a Bijajica é um produto tradicional, pois é consumida há muito tempo. Aprendeu a receita com sua mãe nos anos 1960, pois adorava ajudar sua mãe nos afazeres da casa, mas lembra-se de que sua mãe fazia desde antes de que nasceu. Logo que seu filho se casou, ensinou a nora a fazer a Bijajica, pois diz que se trata de um produto substancioso, que sacia a fome do longo tempo na lida. Disse também que, em sua casa, sempre teve produtos de engenho (Bijajica, Beiju e Rosca de Polvilho) para acompanhar o café, pois, nos tempos passados, não havia comida pra vender como agora. O consumo da Bijajica se dava muito na época das farinhadas, quase diariamente nesse período; hoje em dia, come-se uma vez ao mês, sempre que tem massa congelada. Desse modo, valoriza essa comida como um hábito familiar e presente nas festas populares de inverno (festa junina e farinhada). A Informante 10 relata não conhecer nenhuma história do surgimento da receita e diz que o Bolo de Amendoim da Rose lembra a Bijajica, leva os mesmos ingredientes, porém leva ovo e é assado em forno. A receita que ela ensinou à sua nora leva 1 kg de massa de mandioca, 800 g de amendoim torrado e

triturado, cravo e canela (sem erva doce), 2 xícaras de açúcar e uma pitada de sal. Para preparar, mistura-se tudo muito bem, coloca-se água na cuscuzeira (até a metade, para não molhar o fundo), coloca-se o saco de pano e cozinha-se a massa por cerca de 20 minutos. A dica da informante é a de que a massa molhada não cozinha bem.

Ainda nessa querida família, conversamos com a Informante 3BL, que atualmente é a responsável por executar a receita para ser vendida na feira da cidade todos os sábados pela manhã. A informante 3BL, nascida em 1985 em Tubarão também em uma família de engenho, foi morar em Garopaba quando se casou com o filho da Informante 2BL, em 2008. Nesse ano, aprendeu a fazer a Bijajica com a sogra, e conta que na sua região só se fazia o bolo de amendoim, e ela não conhecia a Bijajica; por isso acredita ser esse um prato tradicional de Garopaba e Imbituba. Diz ainda que prepara a Bijajica há mais de 12 anos para, toda semana, ser vendida na feira. Além disso, ensinou o próprio pai a fazer, pois ele gostou de comer quando a família Fortunato fez para ele. A informante conta ainda que, na época da farinhada, come-se Bijajica quase todo dia, e quando tem massa sobrando, faz quase toda semana para a família comer. Acredita que esse é um hábito de família, pois está sempre nas festas da casa, além de ser muito consumida na época de festa junina e nas escolas de crianças. Diz não conhecer nenhuma história de como surgiu a receita, porém alega que seu marido sempre disse que era uma receita indígena. Reconhece o bolo de amendoim que sua família fazia com sendo uma receita parecida, porém podia ser feita de massa de mandioca ou farinha de mandioca. Para esse bolo, usavam-se 3 ovos e uma xícara de manteiga, assando igual a um bolo no forno. Sua receita de Bijajica leva 1 kg de massa de mandioca, 2 xícaras de açúcar (branco ou mascavo), uma pitada de sal, 800 g de amendoim torrado e triturado, cravo e canela moídos. Ela cozinha na cuscuzeira de alumínio por 15 a 25 minutos, porém utiliza um saco de pano.

4.2.3 Informante 4BL, Fundadora da Associação Comunitária Rural de Imbituba (ACORDI), Imbituba – SC

A Informante 4BL, nascida em 24 de julho de 1969 em Imbituba, saiu de casa aos 17 anos para fazer faculdade de Agronomia. Depois, foi trabalhar no estado de São Paulo, onde morou por cinco anos, até retornar a Imbituba, onde atualmente vive na região portuária (Figura 15). É uma das fundadoras (2001/2002) da Associação Comunitária Rural de Imbituba (ACORDI), que atua em uma importante ação de valorização do território, em detrimento da

especulação imobiliária e perda de áreas de plantio de mandioca. Atualmente, além de trabalhar com agronomia, também é artesã e tem um projeto no âmbito da utilização da fibra das palmeiras de Butiá. Sobre a Bijajica, considera tratar-se de um alimento tradicional da região litoral centro-sul, pois cresceu comendo essa preparação, que é a única receita feita com massa de mandioca, o que a diferencia do Mané Pança, feito com farinha de mandioca. A informante menciona que aprendeu a fazer a Bijajica na adolescência e que se interessou em aprender a receita por sua relação com a mandioca. Sua família tinha engenho e sempre fazia Bijajica na época da farinhada (de maio a agosto), e ela gostava muito de ajudar sua mãe nas coisas da casa. Conta também que adora ensinar as crianças a fazerem a Bijajica e sempre elabora oficinas, por ser uma receita simples. A informante lembra que, além de ser hábito da família, a Bijajica era feita em todas as casas na época do inverno e era facilmente encontrada nas festas populares, como a festa junina – e hoje em dia continuam fazendo na mesma época. A informante compartilha que existe uma lenda sobre o nome Bijajica, porém não sabe se é verdadeira. Segundo essa lenda, o nome teria vindo de uma senhora chamada Bisa Ika, que fazia a receita na região do Ribeirão do Imaruí, em Laguna. Outro relato da informante foi sobre quando a produção do programa televisivo Ana Maria Braga esteve na cidade, em 2020, e gravou com sua vizinha uma matéria sobre a Bijajica. Conhece uma outra receita, de Mané Pança, que é assado em tabuleiro no forno e leva os mesmos ingredientes da Bijajica, acrescentando-se leite de coco (ou de vaca), coco ralado, ovo e fermento. Sua receita de Bijajica leva 1 kg de massa de mandioca, 500 g de amendoim, 1 xícara e mais um pouco de açúcar e especiarias. Ela mistura tudo e põe na cuscuzeira de barro com água quente para não escaldar e pano branco para não grudar.

4.2.4 Informante 5BL, Técnico da Epagri e cozinheiro de vocação, Ribeirão de Imaruim, Laguna – SC

O Informante 5BL trabalha como técnico extensionista da Epagri, atendendo propriedades no entorno de Criciúma, onde mora. Nasceu em Ribeirão de Imaruí em 1964, como conta, praticamente dentro de engenho farinha, pois seus avós eram construtores de engenho de farinha. Considera-se de origem espanhola e portuguesa e relata que seu avô espanhol trouxe da Espanha os maquinários necessários para elaborar as peças de engenho. O informante demonstrou desejo de voltar a morar em Imaruí e reconstituir o engenho da família, que atualmente está desativado. Acredita que Bijajica é sim um produto tradicional da sua

região, pois a conhece desde os três anos de idade e guarda memória do consumo durante a época das farinhadas. Ainda quando criança, nos anos 1970, aprendeu com sua mãe a receita com água fria e tem “a bela lembrança do fogão a lenha”. Na localidade de Sangão (SC), conheceu a receita com água quente para escaldar a massa. Em sua família, o consumo era questão de hábito, principalmente durante o inverno (de maio a começo de agosto), época que coincide com as farinhadas. O informante diz que o motivo de querer saber fazer a Bijajica era uma questão cultural e que já trocou diversas conversas com pessoas interessadas. Durante o período das farinhadas, consumia-se Bijajica de duas a três vezes por semana, e nos tempos de hoje, a cada 15 dias ele compra de um vizinho que faz, para comer no café da tarde, acompanhado também do Beiju Montado e do Beiju Esticado, que é modelado com uma vareta de bambu (Figura 9). Nosso entrevistado acredita que sua região é onde se faz a Bijajica mais antiga do litoral catarinense e nos ensina sua receita. Os ingredientes são massa de mandioca, amendoim triturado e torrado, uma pitada de sal e um pouco de açúcar (quase a mesma quantidade dos dois ingredientes, um pouco a mais de açúcar), especiarias (cravo e canela) e erva doce a gosto. Para preparar, o informante mistura todos os ingredientes e põe um pouco de água quente para escaldar; depois, estica a massa em forma untada ou em volta de alguma folha para não grudar na forma e assa em forno por cerca 30 minutos (até ficar com consistência de assado). A temperatura ideal é a do forno a lenha quando já acabou de fazer farinha, ou seja, com fogo mais brando. O informante ainda relata que conhece como Mané Pança a preparação que leva os mesmos ingredientes da Bijajica, porém é feita na cuscuzeira e cozida no vapor.

Figura 9: Informante 5BL fazendo Beiju com sua mãe



Fonte: Arquivo pessoal do informante

4.2.5 informante 6BL, Habitante da localidade do Engenho do Morro Grande, Laguna – SC

Nossa informante 6BL é muito conhecida na localidade do Morro Grande, Laguna, onde nasceu, em 1970, e vive até hoje. Trabalha como assistente social e relata que se considera de origem açoriana de parte de mãe e francesa pelo lado paterno. Acredita que a Bijajica é sim uma preparação tradicional trazida pelos açorianos junto com o maquinário de engenho de farinhas. A informante conta que aprendeu a fazer a receita quando começou a frequentar o engenho da família, na década de 1980, pois era um hábito alimentar de todos ali, e que nunca ensinou a ninguém a fazer pois todos que conhece já fazem. Atualmente, somente prepara a Bijajica quando bate saudade de comer e fazer. Diz ainda que conhece uma história de que foram os açorianos que vieram morar na sua região que trouxeram a receita. Acredita que o Cuscuz é uma receita muito parecida e tem relação direta com a Bijajica (Figura 10). Sua receita leva: ½ kg de massa de mandioca, 1 xícara de açúcar, ½ kg de amendoim torrado e triturado, ½ colher de sal, 3 ovos, 2 colheres de margarina e um pouco de água quente para escaldar. Depois de misturada, a massa é assada em um tabuleiro em fogo brando.

Figura 10: Bijajica da Informante 6BL



Fonte: Autoria própria (2023)

4.2.6 Informante 7BL, Trabalhadora no Engenho do João em Macacu, Garopaba – SC

Rodando por Garopaba, mais precisamente na região da cachoeira do Macacu, encontramos um casal descendente de famílias que sempre tiveram engenho de farinha; após se casarem, decidiram revitalizar o engenho dos avós e manter viva a herança de tradições. Trabalham o ano inteiro produzindo Farinha de Mandioca e diversos produtos de Engenho, tais como Beiju e Bijajica. O Esposo da informante, que é o responsável pelo plantio e feitura da farinha e pelas preparações de engenho, nos recebe e tem orgulho de compartilhar o conhecimento que herdou dos seus avós, contando-nos que já é a terceira geração da família que trabalha com engenho. A Informante 15 nasceu em 1984 em Garopaba; a propriedade da família fica na estrada geral do Macacu, região do Morro do Fortunato, conhecida região de resistência de tradições e local onde há uma comunidade quilombola de mesmo nome. A Informante 7BL, que se considera de origem brasileira, sem ter ascendência tipificada de nenhuma outra nacionalidade, considera a Bijajica um produto tradicional local, observando que pertence à terceira geração que faz essa receita, aprendida com sua mãe, que por sua vez também a aprendeu com sua mãe. Aprendeu por interesse e curiosidade quanto a comidas culturais e por vontade de ajudar nos afazeres da família, em meados de 1990; há três anos, começou a fazer toda semana comercialmente. Conta ainda que já ensinou membros da família a fazer a receita e outras pessoas próximas da comunidade. Quando criança, comia quase diariamente na época das farinhadas (junho a agosto), e atualmente, embora faça toda semana, come cerca de duas vezes ao mês. Acredita que a tradição de comer Bijajica, em sua família, seja um hábito alimentar relacionado a festas e farinhadas. Indagada sobre alguma história do surgimento da receita, ela diz que não conhece e afirma que acredita que as preparações do Mané Pança (mesmos ingredientes da Bijajica, porém com ovos e assada em tabuleiro) e do Cuscuz sejam receitas que lembram a Bijajica (Figura 11). Sua receita leva 1 kg de massa de mandioca, 500 g de amendoim, 3 g de açúcar e especiarias a gosto (cravo e canela). Depois, mistura-se tudo e cozinha-se em cuscuzeira com água quente e um pano branco, para não grudar.

Figura 11: Bijajica fatiada pronta para venda



Fonte: Autoria própria (2023)

4.2.7 Informante 8BL, Servidora de Cultura e Turismo em Garopaba – SC

A Informante 8BL nasceu em 1979 no município de Palhoça e mora há 22 anos em Garopaba, onde é servidora municipal e desempenha trabalhos ligados ao turismo e à cultura no município. Considera-se de origem açoriana e indígena e acredita que a Bijajica é sim uma preparação tradicional da região, pois toda a comunidade conhece e gosta muito de degustá-la. Diz que aprendeu a comer a Bijajica na família por meio dos cunhados, e a considera um elemento importante para a cultura, além de ter grande valor nutricional. Aprendeu a receita há pouco mais de 5 anos, e como é também condutora ambiental, sempre oferece a Bijajica às pessoas que se interessam pela preparação. A informante conta que, quando morava na Palhoça, não conhecia a receita, que veio a conhecer quando se mudou para Garopaba, onde é uma das comidas de inverno muito tradicional nas festas juninas. Em seus trabalhos na pasta da cultura da cidade, acredita que a preparação seja indígena e que sofreu influências dos açorianos que habitavam a região. Sua receita leva 500 g de massa de mandioca, 500 g de amendoim, 1 xícara de açúcar, especiarias moídas a gosto (cravo, canela e erva doce). A informante ainda coloca um cravo inteiro na água da cuscuzeira para aromatizar ainda mais. A mistura é colocada na cuscuzeira para cozer por cerca de 20 minutos. A informante conta que ensinou o sobrinho a fazer, e hoje é ele que faz para os dois comerem no café da tarde. Ao longo do ano, consome Bijajica pelo menos uma vez ao mês.

4.2.8 Informante 9BL, Engenho da Família Nascimento, Três Barras, Palhoça – SC

A região das Três barras, no município de Palhoça, quase chegando a Paulo Lopes, é uma região muito especial para este pesquisador, pois foi ali que, em meados de 2010, onde ele teve acesso a cultura de engenho e aprendeu a fazer a Bijajica, no Engenho Três Irmãs, propriedade vizinha ao engenho da família Nascimento. Atualmente, as Senhoras Detentoras do Saber do Engenho Três Irmãs estão afastadas das atividades, e quem nos recebeu para representar o saber tradicional da localidade de Três Barras foi a simpática e acolhedora Informante 9BL, vizinha das três irmãs e especialista em Cuscuz e Bijajica.

Segundo Pieroni (2014), Inácia, Maura e Vilma não esquecem da própria história, construída no entorno do Engenho das Três Irmãs. Juntas elas plantavam, colhiam, processavam a mandioca e preparavam deliciosas iguarias, de fama consagrada pelos apreciadores. Ainda conforme Pieroni (2014), a receita da Bijajica, quitute de base indígena e açoriana típico do

litoral sul, tornou-se muito conhecida a partir da receita das três irmãs, que também recebiam grupos de visitantes, a quem repassavam seus saberes. Destaca-se que as irmãs já deram uma aula especial no Curso de Gastronomia do Instituto Federal de Educação e Ciência de Santa Catarina (IFSC) e foram convidadas, em 2012, para o evento anual da Revista Prazeres da Mesa, em São Paulo.

A Informante 9BL é a matriarca da família Nascimento, nascida em 1956 na localidade onde vive nos tempos atuais, é agricultora e cozinheira e tem orgulho de falar que criou todos os filhos com o marido na cultura da mandioca e dos produtos feitos no engenho da família.

Toda semana a informante faz Beiju, Cuscuz, Farinha e Bijajica para vender na feira na praia da Pinheira. Descendente de família alemã, ela aprendeu a fazer a receita aos 15 anos de idade, na década de 1970, com sua mãe e com sua avó, pois trabalhava nos afazeres de casa para ajudar. Até hoje faz Bijajica e ensinou a receita às netas e a algumas pessoas curiosas que vão até o engenho aprender o preparo. Acredita que a Bijajica (figura 12) é uma receita tradicional dessa região, pois sempre fizeram e comeram nas épocas das farinhadas. Em sua família, ela era consumida sempre na época de fazer farinha no engenho, entre abril e agosto, sendo um hábito familiar repercutido pela festa familiar. Não conhece e nunca se perguntou sobre alguma história do surgimento da receita, pois a conhece desde a época dos avós. Acredita que a Bijajica é parecida com o Cuscuz, porém não torrada, e que lembra também a preparação do Mané Pança, porém esse último leva ovos. Sua receita leva 1 kg de massa de mandioca, 800 g de amendoim vermelho, 400 g de açúcar (antigamente usava açúcar mascavo) e especiarias a gosto. Para cozinhar, a informante utiliza uma cuscuzeira de barro (Figura 13), com água no fundo, vedada com pirão de massa.

Figura 12: Bijajica-litoral em louça açoriana



Fonte: Fernando Angeoletto, ponto de cultura, cepagro 2014

Figura 13: Cuscuzeira de barro utilizada pela Informante 8BL



Fonte: Autoria própria (2023)

4.2.9 Informante 10BL, Artesão e educador, Engenhos dos Andrades, Florianópolis – SC

O Informante 10BL nasceu em Santo Antônio de Lisboa, Florianópolis, em 1968. É da quarta geração de descendentes de famílias que chegaram do Arquipélago de Açores e se instalaram na Freguesia do Santo Antônio de Lisboa. Artesão e educador de vocação, é responsável, junto a sua família, pela salvaguarda do Engenho dos Andrades, que fica instalado em um lindo prédio, bem-conservado, datado de 1860, considerado um templo de cultura e saber de engenho, onde recebe grupos de escolas para manter viva a história de seu bairro e os saberes da comunidade tradicional de Engenho.

O informante 10BL conheceu a Bijajica em fins dos anos 1970, quando viajou com seus pais pelo litoral sul do estado, mais precisamente na cidade de Paulo Lopes. Ele lembra que, sempre que passavam por lá, seu pai gostava de parar nas barraquinhas de beira de estrada e comprar produtos de Engenho. Conta que a Bijajica era uma preparação que não fazia parte das receitas de engenhos da Ilha. Achavam que “parecia um cuscuz que não foi torrado” e gostavam muito de comer. O nome da preparação, que lhes parecia muito diferente, criou curiosidade nas crianças. Nessa época, seu consumo ocorria exclusivamente em épocas de farinhadas, sempre para acompanhar o café da manhã ou da tarde.

Atualmente, o informante 10BL participa ativamente do Grupo de Engenhos de Farinha, sendo referência da cultura açoriana praticada pelos descendentes em Santa Catarina e dos saberes das farinhadas. Ele ainda nos conta que, a partir do projeto de Ponto de Cultura, ocorrido

na capital em meados dos anos 2010, intensificou-se o intercâmbio entre diversos engenhos ativos de diferentes regiões da Grande Florianópolis e cidades litorâneas vizinhas e, a partir disso, a receita de Bijajica começou a ser feita no engenho da família.

Hoje, a responsável pela feitura da iguaria é a esposa do informante, e quando recebem os grupos de estudantes para conhecer o engenho, a receita está sempre presente. Gentilmente, o informante também nos mostrou o livro de receitas que elaborou para receber as escolas; nele, descreve a receita que aprendeu no Engenho das Três Irmãs, da localidade de Três Barras, em Palhoça. Os ingredientes são 4 xícaras de massa de mandioca, 2 xícaras de amendoim triturado cru, 1 xícara de açúcar mascavo, uma pitada de sal, especiarias a gosto (cravo, canela, erva doce). Depois, misturam-se todos os ingredientes em uma tigela; em uma cuscuzeira, cozinha-se até sentir os aromas pela segunda vez, quando a receita estará pronta.

O Informante 10BL nos conta que, entre as receitas de engenho, as que têm nome indígena, como Beiju e Bijajica, com certeza são o resultado mais evidente da cooperação e troca de saberes entre indígenas e comunidade açoriana. Com seu conhecimento sobre os maquinários de engenho e observando os ensinamentos dos povos originários, foi possível fazer da Farinha Polvilhada de Santa Catarina a mais fina entre as feitas no Brasil, com clara aptidão para uso na panificação. Conhece ainda uma história que pode explicar a origem da receita, contada por um ancião do bairro e conhecedor da cultura açoriana praticada em Santa Catarina, vindo da região de Paulo Lopes para Santo Antônio na década de 1940; segundo essa história, acredita-se que a receita de Bijajica tenha vindo da região de Paulo Lopes e Garopaba, pois lá a colônia açoriana mantinha as características originais dos povos que chegaram do arquipélago português, além de a região ser conhecida como local onde os açorianos e indígenas mantinham uma relação bem amistosa de convivência, pois se respeitavam, sem ataques de uns aos outros, e houve momentos em que iniciaram “troca de alimentos”, presenteando-se mutuamente com comidas abundantes da estação.

Para o informante 10BL, a Bijajica parece muito com a preparação do Nego Deitado, um tipo de rosca grande, em formato de um salame, cuja receita leva massa de mandioca, amendoim, açúcar e especiarias, porém a massa é escaldada com um pouco de água quente e depois esticada num tabuleiro e assada no fogo a lenha, assim como o Beiju, em fogo já mais brando, quando já se acabou de fazer farinha, e o forno mantém uma quentura média para baixa. O Mané Pança também lembra a preparação e é feito de massa de mandioca, açúcar ou melado, especiarias, que se esticava numa folha de bananeira em forma triangular para assar em forno brando.

Quadro 3 – Síntese das receitas Bijajica-Litoral

Informante	Ingredientes	Comentários
1BL	Proporção de 3 xícaras de massa de mandioca para 1 xícara de açúcar branco, e 1 xícara de amendoim cru não muito moído	Não usa especiarias. Utiliza a cuscuzeira de barro ensacada com um pano limpo.
2BL	1 kg de massa de mandioca, 800 g de amendoim torrado e triturado, cravo e canela (sem erva doce), 2 xícaras de açúcar e uma pitada de sal.	Mistura-se tudo muito bem, coloca-se água na cuscuzeira (até a metade, para não molhar o fundo), coloca-se o saco de pano e cozinha-se a massa por cerca de 20 minutos. A dica da informante é a de que a massa molhada não cozinha bem.
3BL	1 kg de massa de mandioca, 2 xícaras de açúcar (branco ou mascavo), uma pitada de sal, 800 g de amendoim torrado e triturado, cravo e canela moídos.	Cozinha na cuscuzeira de alumínio por 15 a 25 minutos, porém utiliza um saco de pano.
4BL	1 kg de massa de mandioca, 500 g de amendoim, 1 xícara e mais um pouco de açúcar e especiarias.	Mistura tudo e põe na cuscuzeira de barro com água quente para não escaldar e pano branco para não grudar.
5BL	A mesma quantidade de massa de mandioca, amendoim triturado e torrado; pitada de sal e um pouco de açúcar (quase a mesma quantidade dos dois ingredientes, um pouco a mais de açúcar), especiarias (cravo e canela) e erva doce a gosto.	Misturar os ingredientes, por um pouco de água quente para escaldar; Esticar a massa em forma untada, ou envolto por alguma folha para não grudar na forma. Assar em forno brando por cerca 30 minutos (até ficar com consistência de assado).
6BL	½ kg de massa de mandioca, 1 xícara de açúcar, ½ kg de amendoim torrado e triturado, ½ colher de sal, 3 ovos, 2 colheres de margarina e um pouco de água quente para escaldar e misturar.	Depois a massa é assada em um tabuleiro em fogo brando até ter consistência de assado.
7BL	1 kg de massa de mandioca, 500 g de amendoim, 3 g de açúcar e especiarias a gosto (cravo e canela).	Depois, mistura-se tudo e cozinha-se em cuscuzeira com água quente e um pano branco, para não grudar.
8BL	500 g de massa de mandioca, 500 g de amendoim, 1 xícara de açúcar, especiarias moídas a gosto (cravo, canela e erva doce).	Dica: colocar um cravo inteiro na água da cuscuzeira para aromatizar ainda mais. A mistura é colocada na

		cuscuzeira para cozer por cerca de 20 minutos
9BL	1 kg de massa de mandioca, 800 g de amendoim vermelho, 400 g de açúcar (antigamente usava açúcar mascavo) e especiarias a gosto.	Para cozinhar, a informante utiliza uma cuscuzeira de barro, com água no fundo, vedada com pirão de massa.
10BL	4 xícaras de massa de mandioca, 2 xícaras de amendoim triturado cru, 1 xícara de açúcar mascavo, uma pitada de sal, especiarias a gosto (cravo, canela, erva doce).	Misturar todos os ingredientes em uma tigela; na cuscuzeira, cozinhar até sentir os aromas pela segunda vez, quando a receita estará pronta.

Após esses relatos, a receita da Bijajica-Litoral é composta por três ingredientes principais: Massa de mandioca, amendoim triturado e açúcar, adicionando ainda a três especiarias (cravo, canela, e erva doce) variando de acordo com a preferência de cada entrevistado. Para realização da receita a grande maioria usa a cuscuzeira para cozinhar (cocção ao vapor, calor úmido) seja ela de alumínio ou de barro, com duas evidências de informantes que utilizam o “assar em fogo brando”, para obter um produto de cocção calor seco, sendo que um desses ainda, utiliza um adicional de “escaldar” (adicionar líquido quente) para misturar o ingredientes antes de assar..

4.3 Análise dos Resultados

As duas receitas estudadas, por mais que sejam produções que levam o mesmo nome, utilizam em sua elaboração insumos diferentes, possuem distintos métodos de cocção, as histórias e modo de fazer em torno delas são exclusivas de cada região, e isso nos mostra o valor sociocultural intrínseco a cada receita. Entende-se como tendo valor sociocultural aquilo que

considera as características intrínsecas do produto, seu valor cultural e as oportunidades de criar e desenvolver relações internas e externas com a comunidade de referência; são estruturados a partir de componentes vinculados ao produto, às relações internas e externas, à cultura e ao território (BIROCHI, ROVER, SCHULTZ, 2019, p. 58)

Constatamos que a Bijajica Serrana (figura 14) é preparada com polvilho azedo, açúcar refinado e ovos e possui a característica de ser um bolinho frito, saboroso, macio, levemente adocicado, ideal para consumo logo após o preparo, acompanhado por um café bem quentinho. Pode ser congelada crua, e na hora do consumo pode ser frita sem a necessidade de esperar

descongelar. Na minha opinião, ela se parece com a preparação do Bolinho de Chuva, porém é feita com polvilho e não contém glúten. O método de cocção utilizado é fritura sob imersão, que é quando o alimento fica submerso em contato direto com a gordura quente. As localidades pesquisadas foram: a Serra catarinense, local historicamente de passagem dos tropeiros que levavam gado e cavalo do sul para o centro-norte do Brasil; e o litoral centro-sul de Santa Catarina, passagem de pessoas que se locomoviam entre o Oceano Atlântico e o interior do país, chegando a outras localidades como por exemplo a Bacia do Rio Paraná.

Pode-se dizer que o principal ingrediente dessa receita é o polvilho, derivado da mandioca, que ganhou o gosto popular e está presente em inúmeras receitas. Sobre produção de polvilho no estado de Santa Catarina, Braganholo (2017, p. 13) destaca que:

no século XX, parte significativa da produção de mandioca do Estado de Santa Catarina teve como destino as fecularias da região de colonização alemã no Alto Vale do Itajaí, e posteriormente do Sul do Estado. Esta mudança não foi apenas na localização dos equipamentos de beneficiamento da mandioca, foi também nos próprios equipamentos que se industrializaram, ganhando escala, devido à massiva importação por parte dos Estados Unidos do amido industrializado no Brasil, durante a II Guerra Mundial.

É uma receita simples que leva em sua composição apenas três ingredientes, fato que corrobora para sua popularidade. Já para sua execução, é necessária uma habilidade que só se adquire com a prática, pois a quantidade de polvilho que se usa na receita é, para muitos que a preparam, calculada no “olho”, ou seja: a mistura de ovos e açúcar é espessada com o polvilho, e a consistência correta é não muito mole e nem muito dura, fato que traz complexidade na execução. Outro fator que deve ser levado em consideração é a temperatura do óleo usado para fritar as roscas, que não pode ser muito quente para não queimá-las por fora enquanto ainda estiverem cruas por dentro. A pessoa responsável pela fritura deve sempre virar a Bijajica para que ela frite igualmente os dois lados, deixando o centro macio e a parte de fora crocante.

Figura 14: Bijajica Serrana



Fonte: Autoria própria (2023)

A Bijajica-Litoral, por sua vez, é preparada com massa de mandioca, amendoim, açúcar mascavo ou branco, especiarias (cravo, canela, erva doce) e cozida no vapor em uma cuscuzeira. Com isso tem-se um bolo macio, aromático, substancioso, nutritivo, saboroso, levemente adocicado, também sem glúten. É ideal para consumo logo após o cozimento, quando se obtém o máximo de sabor e aroma. Sua durabilidade é de no máximo cinco dias, pode ser congelado e depois requeitado em um calor seco de condução. O litoral centro-sul do estado de Santa Catarina, entre as cidades de Imbituba, Laguna, Garopaba, Paulo Lopes, Palhoça e Biguaçu, é a região onde essa Bijajica é produzida e consumida.

É uma receita simples como a sua homônima da Serra, porém de fácil execução, com apenas alguns aspectos que devem ser considerados. Um deles é a aquisição da massa da mandioca, matéria-prima de diversas receitas de engenho de farinha. Para obtê-la, é necessário descascar a mandioca *in natura* e ralar (sevar, como os antigos falam). Depois, com o auxílio de uma prensa, ou tipiti, a mandioca é seca, e o líquido retirado é chamado, em Santa Catarina, de manipueira (no Norte do Brasil, chama-se tucupi). Após a mandioca passar por uma peneira, está pronta para o uso. Como fermenta com facilidade quando exposta a temperatura ambiente, ela deve ser cozida e torrada no mesmo dia e, para sua melhor armazenagem, deve ser congelada.

A massa de mandioca, diferentemente do polvilho, não é comumente encontrada nos comércios, restando ao consumidor a opção de fazê-la em sua própria casa ou aproveitar a época das farinhadas para adquiri-la em uma comunidade tradicional. Em casa, a massa da mandioca

pode ser feita da seguinte forma: ralar a mandioca já descascada com ralador ou com o auxílio de um liquidificador ou processador *juicer*; depois de ralada, a mandioca deve ser seca, o que pode ser feito em uma prensa de queijo ou com um pano limpo, torcendo e deixando pendurado para que a manipueira escorra. Depois, peneira-se a mandioca com o auxílio de uma peneira de metal, e assim está obtida a massa de mandioca.

Para fazer a farinha de mandioca que estamos acostumados a consumir, é preciso fornecer a massa da mandioca num tacho aquecido com fogo a lenha; para fazer o Beiju, assa-se a massa de mandioca a uma temperatura branda no mesmo tacho. E para fazer a Bijajica-Litoral (figura 15), é necessário cozinhar a massa de mandioca com os demais ingredientes da receita no vapor, com auxílio de uma panela de cuscuta.

Vale ressaltar que esse método de cocção no vapor (calor úmido sem contato com o líquido de cozimento) é muito comum nas preparações de origem árabe e certamente foi uma técnica trazida pelos colonizadores açorianos que se espalhou por todas regiões do Brasil, adaptando-se a diversos climas e ingredientes.

Figura 15: Bijajica-Litoral



Fonte: Autor (2022)

A Bijajica-Litoral leva em sua receita produtos indígenas conhecidos, como a massa da mandioca e o amendoim, mas também as especiarias cravo, canela e erva doce, que têm origem asiática e foram trazidas pelos imigrantes açorianos. Há centenas de anos, os colonizadores portugueses tiveram acesso, durante suas viagens à Índia, a muitas especiarias, que foram incorporadas às receitas de seu cotidiano, tanto na confeitaria quanto na conservação de alimentos, conforme Camargo-Moro (2006, p. 35):

Na Índia, como em todo o Oriente, os mercadores ocupam um lugar de grande destaque na transmissão da cultura. Sejam mercadores de especiarias ou de sedas [...] ou ainda muitos outros que navegavam e comerciavam com outros povos do Oriente e do Ocidente.

Além desses elementos, que atravessam o mundo e acabam influenciando indivíduos a muitos quilômetros de distância, também métodos de cocção podem inspirar outras culturas ao redor do mundo, fundindo culturas alimentares e trazendo a evidência de que a globalização dos insumos e culturas já acontece desde o início das civilizações.

Em suma, foi possível constatar que a Bijajica-Serrana é uma receita facilmente replicada ao longo de todo o ano, porque o polvilho, ingrediente principal, é encontrado no comércio de forma industrializada, e a sua feitura e consumo ocorrem durante o café da tarde ou da manhã. Outrossim, a Bijajica-Litoral tem como ingrediente principal a massa da mandioca, que não se costuma encontrar em qualquer estabelecimento; com isso, sua produção e consumo são sazonais, conforme a extração da mandioca e feitura da farinha de mandioca. Seu consumo também é ligado ao momento do café da manhã ou da tarde, porém, nutricionalmente, pode agradar pessoas que buscam uma alimentação mais saudável, uma vez que, além de não conter glúten (assim como a sua homônima serrana), é cozida no vapor, e não frita.

Em todos os locais investigados, foi possível perceber como a alimentação e a territorialidade relacionam-se diretamente aos ingredientes e frutos que a terra oferece. Assim, o alimento se torna um tema importantíssimo para a prosperidade e o desenvolvimento de comunidades, conforme Cascudo (2011, p. 435):

O alimento representa o povo que o consome numa imagem imediata e perceptiva. Dá a impressão confusa e viva do temperamento e maneira de viver, de conquistar os víveres, de transformar o ato de nutrição numa cerimônia indispensável do convívio humano.

Nesse contexto, os atores aqui investigados são pertencentes a comunidades tradicionais produtoras das iguarias em questão em cada localidade pesquisada. Em ambas as regiões (serrana e litorânea), observou-se a influência direta dos imigrantes no território, onde o aprendizado sobre alimentos e técnicas de processamento realizados pelos povos originários que ali viviam, inspirou esses estrangeiros a se adaptarem a oferta de novos insumos modificando receitas que estavam acostumados a consumir, contribuindo assim, para a fixação e prosperidade no novo território.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este estudo permitiu coletar dados de produção e consumo das Bijajicas feitas no estado de Santa Catarina, dando a conhecer os contextos geográficos e históricos por trás das receitas, bem como o caráter cultural que rodeia a alimentação da população tradicional analisada.

Assim, acreditamos que as preparações estudadas, além de serem receitas tradicionais em suas respectivas regiões, são claramente manifestações de fusões de culturas e influências dos aprendizados com quem detém o conhecimento.

Como semelhanças entre as duas preparações, podemos constatar que ambas derivam da mandioca e utilizam mais poucos ingredientes, porém apresentam muito apelo cultural, uma vez que são necessários muitos saberes, fazeres tradicionais e experiências para se conseguir um bom produto. Em seus feitos são utilizados produtos autóctones mesclados com alimentos inseridos por outras culturas que chegaram aos territórios. O hábito de consumo das bijajicas, primeiramente, relacionou-se aos meses de clima mais ameno; além disso, elas não são ingeridas em refeições principais, ou seja, são consumidas como “guloseimas” que acompanham o café da manhã ou café da tarde, trazendo prazer e saciedade.

Foi possível verificar que a Bijajica-Litoral relaciona-se com saberes e fazeres ancestrais dos povos originários que interagiram com os saberes e fazeres da colonização açoriana. Na nossa avaliação, a primeira característica de colaboração entre essas duas culturas seria o relato feito sobre a preparação de Nego Deitado. E a Bijajica relatada em Imaruí, de Laguna, seria a primeira versão da cooperação entre indígenas e açorianos, pois é uma preparação que utiliza o escaldamento, em vez do vapor, e utiliza bem pouco açúcar em sua receita. Afinal, o maquinário trazido pelos açorianos, as estruturas de engenho e a intenção de deixar a farinha de mandioca tão fina quanto o trigo moldaram uma influência direta da alimentação indígena da época. A adaptação ao gosto europeu adicionou à receita o açúcar, as especiarias vindas do oriente e técnicas de cocção (vapor) não utilizadas pelos nativos americanos. Em sua maioria, as comidas dos povos originários brasileiros eram moqueadas (sobre a brasa do fogo, com proteção de folhas de plantas tropicais) ou cozidas em imersão em líquidos (água, líquidos fermentados ou gordura de caça).

Na nossa percepção, a Bijajica-Serrana tem uma relação com comida consumida em regiões mais frias, com utilização do polvilho, ao qual se acrescentam ovos e açúcar refinado,

para então ser frita sob imersão. Seria essa uma herança da colonização italiana e alemã, miscigenada com a colaboração de africanos e indígenas?

Essa e outras perguntas quanto à origem de cada receita ainda não puderam ser totalmente respondidas. Porém, com os relatos coletados durante esta pesquisa, podemos iniciar uma discussão sobre quando cada uma foi criada, ou ainda destacar a necessidade de se aprofundar em contextos históricos, junto à comunidade tradicional e aos povos originários, para melhor entender os seus hábitos alimentares. Com isso, será possível explicar qual receita se originou primeiro e o motivo de terem o mesmo nome, ainda que sejam tão diversas em ingredientes e modos de preparação.

Esses sabores, quase esquecidos, permanecem vivos nas mãos e na sabedoria de poucos mestres artesãos, agricultores, produtores e cozinheiros. Muitos dos alimentos possuem potenciais ainda poucos explorados em relação a produtos industrializados e têm grande possibilidades de atingir mercados que ainda não conhecem sua existência. A consequência de não se conhecer e nem catalogar os ingredientes e produtos da nossa biodiversidade alimentar é a possibilidade de desaparecerem os saberes e as técnicas aplicadas – um patrimônio comum de cultura e de biodiversidade.

Assim, este estudo serve como um inventário dessas duas receitas, que poderá servir a outros pesquisadores interessados em traçar o caminho da evolução alimentar cultural baseada nos insumos locais brasileiros. Estes, misturados a técnicas e culturas diversas que em nossas terras chegaram, formam uma fusão gastronômica que favorece e encanta a todos.

REFERÊNCIAS

- BIROCHI, Renê; ROVER, Oscar José; SCHULTZ, Glauco (Orgs.) **Alimentos Bons, Limpos e Justos da Agricultura Familiar Brasileira**. Florianópolis: Letras Contemporâneas, 2019.
- BOGDAN, Roberto C.; BIKLEN, Sari Knopp. **Investigação qualitativa em educação**. Porto: Porto Editora, 1994.
- BRAGANHOLO, Manuela Valim. 1986- **Engenhos de farinha: história, memória e resistência no litoral catarinense**. 2017. 115 f. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade) - CPDA/UFRRJ, Rio de Janeiro, 2017.
- CAMPOS, Nazareno José de. Açorianos do litoral catarinense, da invisibilidade à mercantilização da cultura. **Arquipélago-história**, Ponta Delgada, v. 13, p. 177-201, 2009.
- CAMARGO-MORO, Fernada de. **Arqueologia culinária da Índia**. Rio de Janeiro: Record, 2006.
- CAMINHA, Pero Vaz de. **Carta a El Rei D. Manuel**. São Paulo: Dominus, 1963.
- CASCAES, Franklin. **O Fantástico na Ilha de Santa Catarina**. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2012.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2011
- CEPAGRO. **Comida de Engenho: celebrando histórias à mesa**. Florianópolis: CEPAGRO, 2018.
- GUIMARÃES, A. D.; RIBEIRO, S. B.; MACHADO, A. F. Repercussion of the label in a comparative analysis of indicators. **Creative Industries Journal**, v. 14, p. 1-17, 2020.
- MÜLLER, Silvana Graudenz. **Patrimônio cultural gastronômico: identificação, sistematização e disseminação dos saberes e fazeres tradicionais**. 2012. 288 f. Tese (Doutorado em Engenharia e Gestão do Conhecimento) - Programa de Pós-Graduação em Engenharia e Gestão do Conhecimento, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2012.
- PIERONI, Gabriela Cristina. **Engenhos da Cultura: teias agroecológicas**. Florianópolis: Ponto de Cultura Engenho de Farinha/Cepagro, 2014.
- SILVA, E. L.; MENEZES, E. M. **Metodologia da pesquisa e elaboração de dissertação**. Florianópolis: Laboratório de Ensino a Distância da UFSC, 2000.
- SLOW FOOD. **A Arca do Gosto no Brasil**. [s.l.] Slow Food, 2017.
- UNESCO. Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura. **Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial**. Paris, 2003. Disponível em: .Acesso em: 27 jun. 2023.