

A MANDIOCA E OS ENGENHOS DE FARINHA COMO SÍMBOLOS DE RESISTÊNCIA E SIGNIFICADOS NO LITORAL CATARINENSE: O CASO DA LOCALIDADE DO MACACU, GAROPABA - SC

Aluna: Elisa Beatriz Sartori

Orientadora: Prof. Dr^a Silvana Graudenz Müller

RESUMO

A mandioca, cultivada no Brasil pelos povos nativos muito antes da colonização, é parte constitutiva da nossa identidade. No litoral catarinense foi um alimento importante para a subsistência dos habitantes daqui e a partir do século XVIII a farinha de mandioca foi a atividade econômica mais importante na região. Os engenhos são espaços de sociabilidade que materializam memórias coletivas e marcaram gerações através das farinhadas. A partir do século XX muitas transformações ocorreram no litoral catarinense e em Garopaba, cidade que no passado vivia da pesca e da agricultura majoritariamente. Essa pesquisa tem como objetivo compreender de que forma a mandioca e os engenhos de farinha são um símbolo de resistência e de produção de significados na localidade do Macacu, em Garopaba. Para alcançar o objetivo, foi realizado um estudo de caso no Engenho e Alambique do Vô Zeca. A metodologia utilizada foi a revisão bibliográfica combinada ao estudo de caso com o instrumento de entrevista semi-aberta. Como resultado constatou-se que a crescente urbanização, a transformação de Garopaba, que passou de vila de pescadores para um balneário turístico, bem como as normas da ANVISA fizeram com que os engenhos, tão comuns na região, diminuíssem. Apesar desses fatores, observou-se que muitas famílias continuam com seus engenhos produzindo farinha e mantendo essa tradição viva. Esses sujeitos encontram aliados como a Rede Estadual de Engenhos de Farinha que busca criar estratégias para valorização e manutenção desse patrimônio.

Palavras-chave: Engenhos de Farinha; Litoral Catarinense; Cultura Alimentar.

ABSTRACT

The cassava (also called manioc and yuca; Portuguese: mandioca), cultivated in Brazil by the natives long before the colonization, is a constitutive part of our identity. At the coast of Santa Catarina state, it served as an important ingredient for the subsistence of the locals and, since the eighteenth century, the production of cassava flour constituted the main economic activity in this region. This research aims to comprehend in which way the cassava and its flour mills constitute a symbol of resistance and a factory of meanings at the Santa Catarina's coast. To reach this purpose, a case study was made at the "Engenho e Alambique do Vô Zeca", a mill and distillery located at the neighborhood of Macacu, in Garopaba. The methodology used is the literature review associated with the case study using semi-structured interviews as a research instrument. The mills are social spaces that materialize collective memories and mark generations through flour batches. After the twentieth century numerous transformations occurred at the Santa Catarina's coast and in Garopaba, a city that depended mainly on fishing and agriculture in the past. The growing urbanization and transformation of this fisher's village in a touristic shore, as well as the regulations of ANVISA (the national agency of health surveillance in Brazil), resulted in a decrease of the number of mills, once very present in this region. However, a number of families kept their mills open, producing flour and keeping the tradition alive. These subjects

find allies, like the State's Network of Flour Mills, that aim to create strategies to increase the value and maintenance of this heritage.

Keywords: Flour Mills; Litoral Catarinense; Food Culture.

1. INTRODUÇÃO

A mandioca, raiz de tantos nomes e usada de norte a sul do país, é o ingrediente que mais representa a culinária brasileira. Conhecida como “pão dos pobres” e também coroada como a rainha do Brasil pelo folclorista Luís da Câmara Cascudo (2011, p. 93) tem sua importância na economia do país e como construtora da identidade coletiva do nosso povo. Segundo DaMatta (1986, p. 63) ela é o cimento a ligar todos os pratos e todas as comidas dos brasileiros, pois somos um povo que considera que “comer sem farinha não é comer”.

Piazza (1982) mostra que no litoral de Santa Catarina sua importância não é diferente. A raiz era utilizada pelos índios Carijós, habitantes da região que compartilharam o conhecimento do manejo e utilização para os açorianos, vindos no século XVIII, e passaram a utilizar a raiz como principal fonte de alimentação. Chegando aqui, esses imigrantes encontraram uma farinha de mandioca feita pelos Carijós e a modificaram para que ficasse mais semelhante a farinha de trigo. Nessa junção de conhecimentos dos indígenas somada a tecnologia dos engenhos vai se formando uma cozinha de base açoriana (MULLER, 2016) e se inicia a prática agroindustrial de sua produção (PEREIRA, 1998; 1993), chegando a se tornar em 1911 o berço da industrialização da mandioca (NEUBERT, 2013).

Muitas transformações ocorreram no litoral catarinense e modificaram esse cenário de produção intensa de farinha de mandioca na região. A acelerada urbanização a partir do século XX, o conseqüente êxodo rural, a concorrência das grandes indústrias no preço da farinha, normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) - que dificultam a produção do pequeno produtor - e a falta de políticas públicas e valorização da parte do Estado para conservar o patrimônio alimentar dos engenhos, são algumas dificuldades que esse saber fazer enfrenta atualmente (BRAGANHOLO, 2017).

O contexto do presente estudo é Garopaba, cidade no litoral de Santa Catarina, inicialmente uma vila de pescadores e essencialmente agrícola. Foi sendo conhecida a partir da década de 80 como um balneário turístico e pólo do surf e a partir de então sendo sistematicamente povoada e cada vez mais urbanizada dando início ao que Guilardi (2012, p.73) chama de “abertura do complexo rural”. Nesse momento há uma série de mudanças no espaço, alterando a paisagem, as relações sociais e a economia do lugar.

Apesar da pressão da urbanização e da valorização do global em detrimento do local, muitas pessoas ainda resistem e dão continuidade à vida no campo, a autoprodução alimentar, a passagem dos conhecimentos pelas gerações, enraizando sua história e identidade (CONTRERAS HERNÁNDEZ, 2005). Em Garopaba ainda encontramos cerca de 21 engenhos, segundo a Rede Estadual de Engenhos de Farinha (Pieroni, 2014) e, quando nos afastamos um pouco do centro, como é o caso do bairro Macacu, local onde ocorreu o estudo de caso realizado, a paisagem é majoritariamente rural e a principal forma de subsistência é agrícola. Nessa localidade a cultura do engenho se mantém forte.

No universo heterogêneo dos engenhos de farinha do litoral catarinense, dois grupos podem ser identificados: os habitantes da capital, que trazem mais fortemente o discurso da perda, ou mesmo do fim da cultura de engenho; e os agricultores dos municípios próximos, Palhoça, Angelina, Garopaba e Imbituba, que seguem plantando as ramas nas terras disponíveis e produzindo a farinha em volumes maiores que os seus pares de Florianópolis [...] Enquanto os florianopolitanos reservam à produção de farinha um momento festivo, de celebração; os habitantes dos municípios do interior incorporam esta prática no seu calendário anual, visto a necessidade de consumo dos produtos oriundos dos engenhos (BRAGANHOLO, 2017, p.68).

Para tanto o presente trabalho tem como objetivo geral, pesquisar de que forma a mandioca e os engenhos de farinha artesanal são um símbolo de resistência e significados e para alcançar esse objetivo, será realizada a apresentação e a utilização do aipim/mandioca no litoral catarinense; será descrita e estrutura física dos engenhos de farinha do litoral catarinense e por fim, será pesquisado junto a comunidade local, a importância e os significados da mandioca e do engenho de farinha na localidade do Macacu, em Garopaba.

2. REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 Apresentação do aipim/mandioca

Aipim, mandioca, maniva, macaxeira, são nomes que recebe essa planta tuberosa da família das Euphorbiaceae cuja espécie é *Manihot esculenta* Crantz, raiz nativa do Brasil. Para os tupi-Guaraní mandioca vem de mandi-ó ou mani-oca, que significa "casa de Mani", onde em seu mito de origem a raiz nasceu onde a filha de um cacique chamada Maní foi enterrada (FARIAS; SOUZA FILHO; MIRANDA, 2019). Ainda segundo os autores, o aipim

é consumido no Brasil por seus nativos antes da colonização. A Amazônia foi seu local de origem e os indígenas Aruak foram os principais responsáveis pelo cultivo da planta e disseminação da espécie por toda a América Latina e toda região do nosso país.

Segundo Cascudo (2011) o primeiro registro escrito sobre a mandioca é feito na carta de Pero Vaz de Caminha ao rei de Portugal, onde foi relatado seu uso e cultivo pelos índios Tupinikim no Sul da Bahia. Cascudo ressalta que pela sua importância e utilização desde a época pré colonial até os dias de hoje, de norte a sul do país, a mandioca é conhecida como a Rainha do Brasil, pois segundo o autor nenhum outro alimento é mais legítimo e popular entre os brasileiros, representando muito nossa cultura como povo.

Eles não lavram/ nem criam. Nem há aqui boi ou vaca, cabra, ovelha ou galinha, ou qualquer outro animal que esteja acostumado ao viver do homem. E não comem senão deste inhame, que aqui há muito, e dessas sementes e frutos que a terra e as árvores de si deitam. E com isto andam tais e tão rijos e tão nédios que o não somos nós tanto, com quanto trigo e legumes comemos (CASCUDO, 2011, p. 94).

Além de rainha do Brasil a raiz era conhecida como pão dos pobres, pois foi a base da alimentação para as famílias brasileiras, principalmente com menor poder aquisitivo. No livro Mandioca: valor histórico, cultural e gastronômico (FARIAS; SOUZA FILHO; MIRANDA, 2019).

Os autores contam que no período Colonial inclusive o aipim servia para a alimentação dos escravos nas fazendas e engenhos e também nos navios que iam para África na forma de farinha, devido a sua durabilidade maior. Até então o uso da mandioca é muito importante, principalmente nos países mais pobres como base da alimentação pois é uma fonte importante de carboidratos, além de vitamina C, niacina, betacaroteno.

A mandioca se adapta muito bem aos países subtropicais e se desenvolve bem em solos secos, de pouca fertilidade. É uma planta de fácil propagação e bom rendimento, tendo tolerância aos períodos de estiagem. Hoje em dia o Brasil é o terceiro produtor mundial, ficando atrás da Nigéria e Tailândia. No país a maior produção estadual pertence ao Estado do Pará (20,55%), seguida do Paraná (14,79%) e da Bahia (10,09%) (EMBRAPA, 2016).

A ancestralidade da mandioca é muito conhecida, mas sua contemporaneidade foi reforçada pela ONU para alimentação e Agricultura (FAO), que a elegeu como alimento do século 21. Sua planta foi domesticada pelos povos do Brasil central e Amazônia a

mais de 10 mil anos, sendo que há vestígios de 5 mil anos atrás modos de processamento e alimentação das variedades da raiz nessas regiões. Atualmente, sabe-se que a mandioca é cultivada e saboreada em mais de 80 países, constituindo a base energética da dieta de cerca de 500 milhões de pessoas (PIERONI, 2014 p.68).

Além dos muitos nomes da raiz no Brasil terem fatores culturais, a diferença da mandioca para o aipim se dá pelo índice de cianeto de hidrogênio (HCN) que dependendo de seu índice na planta só pode ser consumido após a cocção. Como o cianeto de hidrogênio é um composto muito volátil a sua redução ocorre devido à temperatura de cozimento que origina a sua evaporação. Portanto, no Brasil, o termo mandioca ou mandioca brava ou amarga é utilizado para as plantas com HCN superior a 100 mg/Kg de produto; enquanto que o termo macaxeira, mandioca mansa ou aipim, é utilizado nas plantas que possuem menos de 50 mg de HCN por kg de raiz (EMBRAPA, 2016).

Tanto a mandioca mansa (aipim) como a brava são muito utilizadas em diversos produtos derivados, cada uma da sua forma. É importante ressaltar que ao longo de todos esses anos de utilização foi acontecendo uma seleção natural desde os nativos brasileiros com as espécies menos tóxicas para cultivo e o cuidado com a técnica a ser utilizada em cada preparo.

Embora cientificamente tenhamos uma dosagem para a diferenciação da brava e da mansa, foi passada de geração em geração formas de reconhecer e utilizar a raiz (AMORIM, 2015). Neste trabalho utilizaremos aipim quando se tratar da mandioca mansa, pois é assim que chamamos no Sul do Brasil e mandioca para quando se tratar da brava.

Os nativos escolhiam o cultivo da mandioca brava por ela conter uma proteção natural contra pragas. Apesar de conter uma toxina mortal, a mandioca brava era escolhida por ter um cultivo mais próspero e se adaptar bem aos solos ácidos. Teresa Losada Valle, que atua como pesquisadora do Instituto Agrônomo de Campinas nos ajuda a entender a escolha pela mandioca brava ou amarga. A mandioca não amarga ou mansa é conhecida pela maciez e pela falta de toxicidade, não necessitando de longo cozimento como a de qualidade brava.

O gosto ou sabor não deve ser entendido unicamente como sensação individual, experiência subjetiva, incomunicável que se tem ao provar algum alimento. Dever ser percebido também como “um saber” sensorial do que é próprio ou não ao consumo. Por exemplo, o intenso sabor amargo dos alimentos indica presença de toxicidade. Este saber foi transmitido de forma tradicional durante muitas gerações (AMORIM, 2015 p.15).

Ainda segundo o autor o aipim, usualmente chamado de mandioca de mesa, como o nome já sugere, é utilizado em sua forma direta na preparação: cozido, através de purês, bolos, nhoques, etc. Da mandioca são feitos a maioria dos derivados: farinhas, polvilho azedo e polvilho doce, tapioca, tapioca granulada, e até o tucupi, feito com o caldo da mandioca.

2.2 Aipim/mandioca no litoral catarinense

Em 1748 dá-se início a colonização açoriana em Santa Catarina pelos habitantes do arquipélago dos Açores. Os imigrantes que aqui chegaram receberam pequenos lotes de terras e cultivavam principalmente para subsistência e, o excedente num primeiro momento era destinado a alimentação das tropas que aqui estavam. Esse processo formou as comunidades daqui mais centradas na mão de obra familiar, na economia de subsistência cultivada em pequenas propriedades, diferente do modelo agrário vigente na maior parte do território nacional, caracterizado pela intensa mão de obra escrava, monocultura e latifúndios (BRAGANHOLO, 2017).

Conforme Müller (2012), a alimentação nos Açores era bem distinta da que os imigrantes desenvolveram aqui, pela mistura com a cultura dos que aqui viviam e pelos insumos disponíveis para a alimentação. No arquipélago, os açorianos eram agropastoris e desenvolviam queijos e derivados; sua comida lá era bem condimentada com especiarias que vinham das índias; produziam e consumiam farinha de trigo.

Chegando aqui encontraram um terroir e práticas alimentares distintas: os nativos daqui se alimentavam por meio da caça, da pesca e do cultivo de verduras e hortaliças como milho, feijão, amendoim e é claro, a mandioca. O contato entre os europeus e os Guaranis, que os açorianos chamaram de Carijós foi entre o século XVI e XVII, a partir desse hibridismo cultural técnicas, adaptações e transformações foi se desenhando o que hoje chamamos de gastronomia de base açoriana (MULLER; RONCHETTI, 2016).

Exemplo dessa modificação de técnicas que deu origem a um novo saber fazer é a farinha de mandioca que, segundo Castelhana (2015), antes dos europeus aqui chegarem já era feita a farinha pelos nativos. Uma farinha mais grossa, semelhante a que vemos no norte e nordeste do país. Essa farinha era feita a partir de uma massa fabricada a partir da fermentação das raízes em água. Após esse processo em que as raízes amoleciam e

tornavam-se uma massa, esta era colocada nos tipitis¹ para extrair o líquido e, após esta primeira etapa de enxugamento da massa, colocava-se no fogo para obtenção da farinha seca.

Ainda conforme Castelhana (2015), os açorianos, que já trabalhavam com o trigo no arquipélago esperavam continuar desenvolvendo esse cultivo, por isso ao se deparar com o amplo cultivo da mandioca e a já feitura da farinha desenvolveram uma farinha que se assemelhava a farinha de trigo, muito mais fina que a farinha que era feita aqui. Esse processo histórico cultural fez com que a farinha característica do solo catarinense seja essa farinha mais fina, rica em polvilho, chamada farinha polvilhada.

Sensorialmente a farinha polvilhada oferece uma textura brilhosa, lisa e sem grumos para os pratos feitos com ela, como por exemplo o pirão, tão tradicional no litoral catarinense com água, feijão, ou peixe. Para os padrões de qualidade, no litoral de Santa Catarina, a farinha quanto mais fina mais saborosa.

Vemos assim, que a farinha polvilhada de Santa Catarina, apresenta características singulares que a diferencia de outras encontradas no Brasil, como a cor branca, textura fina e macia. Resultado principalmente das variedades de mandioca utilizadas e fina peneiração após forneada. Simboliza portanto, a troca cultural entre índios e açorianos, sendo que os primeiros apresentaram a cultura da mandioca e os modos rústicos de elaborar a farinha, enquanto os segundos aperfeiçoaram a seleção de variedades, os maquinários e técnicas utilizadas. Esse processo foi em parte influenciado pela busca de uma farinha que fosse semelhante à de trigo, muito utilizada nas receitas tradicionais das Ilhas dos Açores (CASTELLANO, 2015, p.58).

A partir dessa contribuição dos açorianos para os engenhos, com suas rodas e engrenagens de madeira, foi criando em Santa Catarina um polo da industrialização da mandioca, pois ao substituir a força apenas braçal e mecanizar a produção foi possível produzir a farinha em maior escala.

2.3 Engenhos de farinha

Segundo Pereira (1993) no final do século XVIII havia 350 engenhos de farinha de mandioca só na ilha de Florianópolis que, somado aos engenhos em Santa Catarina, chegaram a 884 engenhos. Esses espaços tiveram uma importância muito grande no

¹ Tipiti é uma espécie de prensa ou espremedor de palha trançada usado para escorrer e secar raízes, normalmente mandioca. O objeto é utilizado principalmente por índios brasileiros e ribeirinhos da região amazônica.

desenvolvimento da economia local, ajudaram a formar as comunidades rurais no interior e no litoral e também potencializaram um fortalecimento da cultura da farinha que era passada de geração em geração.

Segundo Braganholo (2017) quanto a estrutura física do engenho existem: Engenhos movidos à água, engenhos tipo “cangalha” (movidos à tração animal), engenhos chamados “chamarrita” ou “pouca pressa” (movidos à tração humana) e engenhos cuja força motriz é o vento, muito comuns no arquipélago de Açores.

A feitura da farinha normalmente envolve muitas pessoas, pois muitos são os processos para extrair a farinha da raiz. Além disso, são muitos sentidos desenvolvidos e o conhecimento do fornear exige bastante do responsável pela tarefa. Segundo nosso entrevistado S2 “tem que ir testando, vai vendo, provando, sentindo o cheirinho, ela solta um pó característico também. Mas muito pelo cheiro, aí vai provando pra ver se está sequinha, crocante.”

Apalpar, olhar, cheirar, experimentar. Morder. Perceber sutis mudanças dos ruídos ou da cor da farinha. Sentir seu calor. Cuidar do fogo, sem descuidar da cadência do boi, força motor de alguns engenhos. [...] Para que não fique “xoxa” - muito mole, devido à presença de umidade - nem queimada, o que lhe deixa com sabor amargo, as variáveis cheiro, cor, textura, sabor e temperatura têm que ser cuidadosamente verificadas. Cada forneiro tem seu método de encontrar este limiar entre o torrado demais e o de menos (PIERONI, 2014, p.77).

O período de maio a agosto, conhecido pela farinhada, é mais que um momento de produzir alimento, mas um momento de celebração e culto à tradição. Antigamente, quando quase todas as famílias tinham um engenho, a época da farinhada era um momento de festa, de namoros, de encontrar familiares e amigos. Como o processo de fazer farinha é coletivo, quanto mais pessoas ajudarem melhor, uniam-se nos engenhos pessoas da região para ajudar da feitura da farinha e se reunir, contar histórias, fazer brincadeiras e manter viva a cultura (BRAGANHOLO, 2017).

A ‘farinhada’ é a grande e tradicionalíssima ação dos nossos ilhéus, transformando a mandioca, a ‘raiz’ na ‘massa’ e, posteriormente, na farinha, tão usada pelas nossas populações, como tão incriminada por alguns leigos, e tão pejorativamente tratada, mas, que tem sido, também, inocentada, de sua parte, por alguns nutrólogos que exaltam as suas qualidades. A época da ‘farinhada’, na Ilha de Santa Catarina, estende-se de maio a agosto. É

uma época de movimento, de grande alacridade. É a época em que se medem as forças econômicas, com que contarão, por um ano, os agricultores ilhéus (PIAZZA, 1956, p. 30).

Tanto a cultura dos engenhos quanto as farinhadas não se tratam, portanto, apenas de uma forma ligada à economia ou ao sustento, ela também faz parte da cultura do litoral catarinense, de um saber fazer que é passado por gerações, que gera uma comoção e uma movimentação na comunidade. É um espaço de sociabilidade, de encontro, de lembrar os tempos antigos, contar histórias, comer comidas vindas do aipim/mandioca alimentando o corpo e a memória das pessoas.

3. METODOLOGIA

Para alcançar os objetivos deste trabalho a metodologia utilizada foi a revisão bibliográfica e o estudo de caso com o instrumento da entrevista semi-aberta, realizada no Engenho e Alambique do Vô Zeca.

O estudo de caso é uma estratégia de pesquisa utilizada quando desejamos compreender fenômenos sociais complexos sem que o pesquisador interfira no contexto estudado. Ou seja, o estudo de caso permite uma investigação para se preservar as características holísticas e significativas dos eventos da vida real (Yin, 2005). Segundo o autor o estudo de caso “é uma investigação empírica que investiga um fenômeno contemporâneo dentro de seu contexto de vida real, especialmente quando os limites entre o fenômeno e o contexto não estão claramente definidos”.

A pesquisa passou por algumas mudanças desde o início, e foi tomando forma e sendo delimitada com o passar do tempo levando em consideração os estudos já realizados e o enfoque desejado. Depois de uma revisão bibliográfica mais geral sobre o aipim/mandioca e sua importância no Brasil, o foco foi sua relevância para a cultura de Santa Catarina e o papel dos engenhos nesse contexto.

A revisão bibliográfica é a base que sustenta qualquer pesquisa científica e faz parte do desenvolvimento de qualquer estudo. Consiste em fazer um levantamento do que foi pesquisado sobre o tema até então, os resultados obtidos, suas particularidades, seus pontos em comum e buscar uma delimitação que seja relevante para o enfoque desejado.

A pesquisa bibliográfica é feita a partir do levantamento de referências teóricas já analisadas, e publicadas por meios escritos e

eletrônicos, como livros, artigos científicos e páginas de web sites. Qualquer trabalho científico inicia-se com uma pesquisa bibliográfica, que permite ao pesquisador conhecer o que já se estudou sobre o assunto. Existem porém pesquisas científicas que se baseiam unicamente na pesquisa bibliográfica, procurando referências teóricas publicadas com o objetivo de recolher informações ou conhecimentos prévios sobre o problema a respeito do qual se procura a resposta (FONSECA, 2002, p. 32).

Nesse sentido foi realizada a busca por trabalhos que tratassem inicialmente da importância da mandioca/aipim no Brasil, com enfoque em Santa Catarina, mais especificamente no litoral. Com a proposta de um estudo de caso em um engenho de Garopaba, a busca de material bibliográfico se concentrou na formação sócio cultural de Garopaba, bem como nas transformações.

O estudo de caso foi no Engenho e Alambique do Vô Zeca, situado no bairro do Macacu em Garopaba. A seleção do engenho em questão foi pela importância e referência de resistência não só na região como no litoral catarinense. O engenho é o mais conhecido na região de Garopaba, funciona há mais de 70 anos e, antes de nosso entrevistado (sujeito 1) e sua família, Vô Zeca era o responsável pelo engenho e foi ele que passou esse conhecimento aos seus filhos. O estudo de caso, portanto, foi realizado pela importância e representação nesse contexto que tem o engenho, pela tradição familiar e por ser uma metodologia que pode ser usada tanto com um indivíduo, como com um pequeno grupo de pessoas.

Os critérios para avaliação de estudos de caso existem e são claramente expostos pelos autores aqui analisados. Embora haja divergências entre eles, parece haver acordo sobre o fato, amplamente aceito pela comunidade acadêmica, de que o estudo de caso qualitativo constitui uma investigação de uma unidade específica, situada em seu contexto, selecionada segundo critérios predeterminados e, utilizando múltiplas fontes de dados, que se propõe a oferecer uma visão holística do fenômeno estudado. [...] O importante é que haja critérios explícitos para a seleção do caso e que este seja realmente um “caso”, isto é, uma situação complexa e/ou intrigante, cuja relevância justifique o esforço de compreensão (ALVES-MAZZOTTI, 1999, p. 640).

Dentre os instrumentos utilizados para o estudo de caso e que foi escolhida para a presente pesquisa está a entrevista. Ela ajuda o pesquisador a direcionar os objetivos específicos e a trazer um aprofundamento e riqueza de informações acerca de um tema. Segundo Lakatos (2004) as entrevistas podem ser estruturadas, semi-estruturadas e abertas. A escolha foi pela entrevista semi-estruturada pois, apesar de haver um roteiro com questões

previamente definidas, o entrevistador não fica restrito, dando aos entrevistados mais liberdade para discorrer sobre o tema ou até mesmo conduzir a conversa para pontos que não haviam sido pensados previamente.

Nesse sentido foram entrevistados dois sujeitos: Sujeito 1 (S1), filho do Vô Zeca e Sujeito 2 (S2), esposa do Sujeito 1. Os entrevistados são companheiros e, com a ajuda de familiares e amigos da região realizam a feitura da farinha de mandioca, e de outros produtos vindos do aipim/mandioca além da cachaça, cana de açúcar e melado. As perguntas norteadoras da entrevista estão no apêndice 1. A transcrição das entrevistas e o termo de consentimento livre e esclarecido estarão em posse da pesquisadora pelo período de cinco anos. A entrevista ocorreu em uma visita ao engenho em julho de 2021.

Como caracteriza a entrevista semi-aberta, apesar de ter um roteiro inicial, os entrevistados se aprofundaram em outras questões, como por exemplo a vida no campo, a autoprodução de farinha, sua infância, entre outros. Para além da entrevista gravada foram tiradas algumas fotos no engenho onde S1 e S2 mostraram como é a produção de farinha detalhadamente, além da lojinha onde vendem os produtos feitos lá.

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

4.1 O contexto de Garopaba e suas transformações

Garopaba é uma cidade do litoral de Santa Catarina há cerca de 90km de Florianópolis fazendo divisa com os municípios de Paulo Lopes e Imbituba. Conhecida por belas praias, lagoas e cachoeiras sua área é de 115.405 Km² (IBGE, 2010) e a população estimada em 21.573 (IBGE, 2010). Segundo Guilardi (2012) o território foi colonizado no século XVIII por imigrantes do arquipélago de Açores, num projeto que visava a ocupação do território, a produção do óleo de baleia para o mercado internacional, a pesca, a manufatura agrícola, principalmente a farinha de mandioca que também abastecia o mercado interno.

Guilardi (2012) em sua dissertação sobre economia em Garopaba conta que no passado a cidade era uma vila de pescadores que viviam da pesca nas lagoas, rios e praias da cidade e a produção agrícola. Era cultivado principalmente a mandioca e o aipim, feijão, batata doce, amendoim, banana e cana de açúcar. Na época não havia muito dinheiro e a circulação de mercadorias se dava principalmente numa economia de subsistência e escambo entre as pessoas. É dessa época que remonta o grande número de engenhos na região, que trabalhavam a cana na feitura do melado, do açúcar, da cachaça e é claro, a farinha de mandioca.

Esse número expressivo se justificava por essas famílias viverem da subsistência agrícola e por encontrarem na farinha de mandioca um alimento com grande durabilidade em relação a sua matéria prima, além é claro da herança cultural da tecnologia dos engenhos pelos açorianos. Em entrevista para essa pesquisa, S2 lembra do tempo que era criança e os engenhos na região:

Ah quando eu era pequena meu pai tinha, meu avô, antigamente quase todas as famílias tinham engenho, era difícil aquele que não tinha. Era um meio de sobrevivência né, eles faziam a farinha que durava bastante tanto pra comer mas eles também vendiam, trocavam. Tenho uma lembrança muito boa do engenho do meu avô que era movido a água, aqui o engenho do vô Zeca era tocado a braço pra fornecer e tocado a boi também, a maioria dos engenhos era assim (S2, 2021).

Nossos entrevistados são as pessoas que trabalham hoje no Engenho, situado no bairro Macacu há cerca de 7 km do centro da cidade. O engenho funciona há 70 anos e foi Vô Zeca, que ensinou o saber fazer da farinha de mandioca e da cachaça a seu filho S1, que agora tem um dos seus três filhos que também está envolvido com a prática. Sobre essa a alimentação nessa época S1 conta:

Era uma dificuldade grande, mas o que tinha de abundante era alimento: milho, feijão, batata, aipim, mandioca, carne de porco, leite de vaca, feijão, amendoim, peixe a vontade, muita coisa. A gente só comia pirão de feijão, feijão colhido da roça com farinha, arroz não tinha, pão de trigo não tinha. Era batata, amendoim, milho, era torresmo de porco, banana frita. Você quer ver uma coisa boa coloca um pouco de feijão cozido num prato, joga um pouco de farinha, estrala um ovo e põe por cima (S1, 2021).

Na visita ao engenho S1 e S2 contam que a mandioca e o aipim são colhidos entre os meses de maio a agosto e nesse período de tempo é iniciada a feitura da farinha, período que acontecem as chamadas farinhadas. Da roça a mandioca/aipim é transportada pelo carro do boi até os engenhos onde a casca é raspada, a raiz é lavada, passada numa máquina chamada sevidor (figura 1) até gerar a massa da mandioca. Essa massa é passada em outra prensa (figura 2), em muitos engenhos ainda movida “a braço” para que saia a água da massa. Dessa água viscosa e decantada pode sair outros produtos derivados da mandioca como a fécula ou também chamada de polvilho, depois de fermentado.

Após a massa ser prensada, ela é levada novamente para o sevidor para tirar deste formato compactado, para se transformar em uma farinha ainda crua e é levada para a peneira para tirar os pedaços que não foram ralados (figura 3). Após isso ela é levada ao tacho aquecido pelo fogo a lenha num processo chamado forneamento (figura 4), onde a farinha

vai tomando forma. Esse processo exige bastante conhecimento do forneiro, que realiza um trabalho importante pois é a partir da sua percepção que a farinha vai ficar com as características organolépticas desejadas. Para chegar ao ponto o forneiro usa diversas habilidades e sentidos: reconhece experimentando para ver se está sequinha e crocante, pelo olhar vendo o pó que o forneamento vai soltando, pelo cheiro que a farinha vai adquirindo.

Fizemos a farinha semana passada, dessa vez só nós mais aqui de casa por causa da pandemia. Mas essa é uma função que quanto mais gente melhor, tem muito trabalho pra fazer. Tem que raspar a mandioca, colocar no cevador, lavar a mandioca novamente... só ali no mínimo três pessoas, e aí vamos revezando. Aí depois que leva pra prensa tem a pessoa pra forneir, secar a massa no fogo que é meu filho, ele foi o forneiro esse ano. (S2)

Nosso entrevistado (S1) é o forneiro do engenho e descreve que depois de forneada a farinha é peneirada de uma a duas vezes e está pronta para consumo. O que sobra na peneira é chamado “carueira” usada principalmente na alimentação animal. A farinha, produzida nesse período é vendida e também consumida ao longo do ano pelas famílias por sua boa durabilidade e por ser culturalmente um alimento importante na alimentação dos que vivem no litoral catarinense. Além da farinha de mandioca, a partir do engenho se faz tapioca, a tapioca granulada, o polvilho doce, polvilho azedo (que é fermentado), o beiju doce, beiju salgado e o cuscuz, a partir da massa de mandioca mas misturado com o milho. Além dos produtos da mandioca e do aipim em muitos engenhos, como é o caso do Engenho de Alambique do Vô Zeca, também é feita a cachaça, o açúcar mascavo e o melado.

Figura 1- A prensa



Fonte: A autora, 2021.

Figura 2- O sevidor



Fonte: A autora, 2021.

Figura 3- A peneira



Fonte: A autora, 2021.

Figura 4- O forno



Fonte: A autora, 2021.

Segundo Pieroni (2014) a partir do século XX houve uma queda na quantidade de engenhos no litoral catarinense. Nosso entrevistado S1 fala sobre sua perspectiva em relação a diminuição dos engenhos de farinha na região:

Os velhos foram morrendo, os filhos não quiseram mais, foram embora pra cidade grande, uma oportunidade de vida melhor porque aqui era muita fartura de alimento mas pouco consumo, as pessoas não tinham uma renda e as oportunidade foram acontecendo assim. Era uma dificuldade grande, mas o que tinha de abundante era alimento: milho, feijão, batata, aipim, mandioca, carne de porco, leite de vaca, feijão, amendoim, peixe a vontade, muita coisa. Mas as pessoas na época tinham terra pra trabalhar mas não tinham dinheiro, e queriam dinheiro mas o dinheiro não é tudo na nossa vida né, ele é um complemento... Hoje em dia as pessoas não conhecem nada, não sabem o que é um pé de planta... As vezes eu fico pensando, porque eu não tenho estudo, eu estudei até a terceira série e as pessoas dentro da cidade não conhecem nada, conhecem tecnologia mas não sabem o que é uma vaca, o que é plantar, não sabem pegar uma raiz de mandioca a transformar na farinha, não sabem pegar a cana e transformar num copo de cachaça (S1, 2021).

Essa saída das pessoas do campo é um movimento que não aconteceu só no litoral de Santa Catarina mas, em Garopaba tem início principalmente com as mudanças que ocorreram durante a década de 1980 na região. Segundo Costa (2014) se a população hoje em dia é de 21.573, em 1991 a população do município era de apenas 9.918 habitantes, ou seja, a quantidade de moradores mais que dobrou de lá pra cá.

Isso aconteceu devido ao intenso turismo na região quando o município começa a ser referência para a prática de surf e a cidade passa a ser conhecida por sua beleza e preservação

natural atraindo jovens ligados à contracultura e demais turistas, principalmente do Rio Grande do Sul, região de onde vem a maioria dos moradores que não são nativos (Guilardi, 2012). A autora também cita o maior acesso à cidade, quando foi construída a rodovia estadual SC-434 e também a BR-101, dando um início ao que a autora chama de “abertura do complexo rural”. Essa saída dos moradores do campo, principalmente os mais jovens, teve como consequência a redução de mão de obra agrícola.

Para Costa (2014), assim como o êxodo rural e a intensa migração, o crescente turismo fez com que houvesse uma série de mudanças no espaço, alterando a organização social, a mudança da paisagem, as relações sociais e a economia do lugar, conforme figura 5. A cidade passa a voltar sua força produtiva para o turismo de veraneio, gerando uma movimentação mais forte durante a temporada, explorando mais a região central da cidade, gerando um processo de especulação imobiliária e crescimento no valor dos terrenos.

De pequena cidade dedicada à pesca artesanal, à agricultura e ao extrativismo da madeira, Garopaba transformou-se em importante balneário turístico e polo de atração populacional. Sua malha urbana passou a se expandir horizontalmente (o Plano Diretor impede a expansão vertical), avançando sobre áreas até então ocupadas por pastagens e cobertura florestal, e seu centro histórico, antiga armação baleeira em torno da qual se espalhou a antiga vila de pescadores com seu casario de influência açoriana e ruas estreitas, vê-se alvo do processo de gentrificação (COSTA, 2014, p.1).

Braganholo (2017) pontua que essas modificações afetaram não só Garopaba mas todo o litoral Catarinense e tiveram um grande impacto tanto no próprio plantio do aipim e da mandioca, como no rareamento expressivo do número de engenhos nessas áreas. A partir do século XX já existe uma pressão por terras para projetos de industrialização e turismo, assim como a crescente urbanização não planejada desses espaços, conforme figura 5.

Ainda segundo a autora outro ponto importante que impede o funcionamento de muitos engenhos são as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA, 2011) que enquadra os engenhos como grande indústria, não levando em consideração seu caráter rústico e seu espaço e modo de fazer tradicional exigindo azulejos brancos, troca de telhados e maquinários modernos que não condizem com a realidade desses agricultores e com a forma de fazer farinha de maneira tradicional.

O quadro abaixo apresenta um resumo sobre os principais fatores que causaram a diminuição dos engenhos no litoral catarinense.

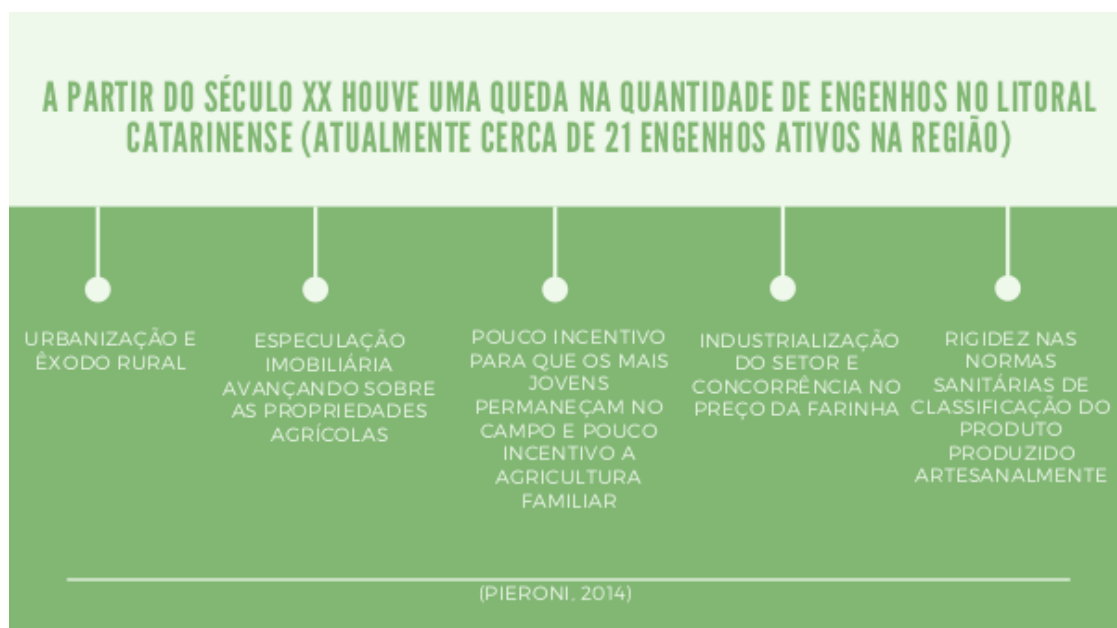


Figura 5: Resumo do desaparecimento dos engenhos de farinha no litoral catarinense

Fonte: Pieroni, 2014

A falta desse olhar do poder público que entenda os engenhos não como uma grande indústria mas como espaço de permanência da cultura local e de identidade, que tenha leis que protejam esses produtos e esses conhecimentos somada a tendência a crescente urbanização e modernização faz com que o número de engenhos tenha diminuído e esteja passando por um processo de invisibilidade e descaso (BRAGANHOLLO, 2017).

Pieroni (2014) resume as principais ameaças para a preservação da cultura tradicional relacionada aos engenhos: pouco apoio governamental para agricultura familiar; diminuição dos produtores; políticas públicas pouco participativas; falta de incentivo para o jovem se manter no campo; perda de sabores antigos; especulação imobiliária avançando sobre as propriedades agrícolas; valorização da lógica da sociedade de consumo em detrimento dos princípios do mundo rural; rigidez nas normas sanitárias de classificação do produto produzido artesanalmente; entraves das leis ambientais que condenam práticas tradicionais.

4.2 Engenhos como forma de resistência

Para além dos aspectos produtivos que historicamente marcaram o litoral catarinense, a importância econômica, o destaque no comércio do estado por muito tempo, o título de “berço da industrialização da mandioca” (NEUBERT, 2013) — a mandioca/aipim e sua

farinha fazem parte da identidade dos habitantes do litoral. Tanto na entrevista realizada nessa pesquisa como em outros trabalhos sobre o tema percebemos nas falas dos entrevistados a mandioca/aipim como base na alimentação, com uma grande quantidade de pratos realizados e passados através das gerações com a raiz e um carinho quando se fala da produção da farinha.

Esta memória é compartilhada, principalmente pelas gerações passadas sobre a alimentação do dia a dia, o trabalho na roça, a quantidade de engenhos que havia na região, a sociabilidade proporcionada pelas farinhadas onde pessoas namoravam, se encontravam, compartilhavam os conhecimentos e as habilidades naquele saber fazer. Falamos de resistência desse lugar que é o contra hegemônico, seja continuando a viver no campo em contramão aos empregos e a vida na cidade; produzindo seu próprio alimento; seguir fazendo e ensinando a comida tradicional e passando esse conhecimento para as próximas gerações.

Aqui é bom de viver demais. Eu não sei o que vai ser dessa galera nova aí... Aqui no município de garopaba só eu faço cachaça, as pessoas veem uma mulher plantando cana e acham feio, eu acho que feio é você ta mexendo no que é dos outros. Eu acho lindo uma moça, um jovem ta trabalhando, uma senhora ta trabalhando, eu acho bonito. Se cada um produzisse um pouco a gente tinha mais fartura de alimento, nós precisamos de alimento hoje em dia. Se você tem uma qualidade de vida que da minha terra eu vou tirar o meu sustento, o que eu vou ganhar é pra pagar a tecnologia que eu tenho dentro de casa e manter meu carro e já ta de bom tamanho, mas na cidade não é assim. Mas essa é a vida, a gente optou por aqui. A gente trabalha bastante né, sempre de faca na cintura pra lá e pra cá (S1, 2021).

O entrevistado demonstra nessa fala o caminho que ele e sua família escolheram, vivendo no campo, plantando o próprio alimento, fazendo a autoprodução da farinha, na contramão da industrialização onde se compra tudo pronto no mercado. Em entrevista S1 conta que tem três filhos, um deles estuda agronomia e o outro trabalha diretamente com ele na lida da roça e da feitura da farinha, ofício que aprendeu com seu pai e pretende ainda seguir adiante. Lá encontramos cachaças e licores, melado, cana de açúcar, farinha e outros produtos vindos do aipim/mandioca: biju doce, biju salgado, bolachas de polvilho, cuscuz. Entendemos aqui os engenhos como um espaço de resistência e memória coletiva, que deve continuar vivo e com reconhecimento da sociedade e do Estado.

Apesar da diminuição dos engenhos e do cultivo do aipim/mandioca no estado de Santa Catarina existem pessoas, como a família entrevistada no Macacu, que seguem

plantando e fazendo farinha, além de coletivos organizados que lutam para o reconhecimento dos engenhos através do processo de Registro como Patrimônio e Cultura Imaterial.

Ainda assim, as diversas comunidades e famílias envolvidas com este processo, em suas diferenças, comungam de uma mesma intenção em ver não apenas seu trabalho reconhecido, mas também a ancestralidade das técnicas e saberes que carregam consigo, valorizada, preservada. Esperam eternizar esta herança recebida ao compartilhá-la com outros. Desta forma, a permanente ameaça de extinção e o forte apelo na cultura popular do litoral catarinense, permitiu que este modo de vida, de ser e estar no mundo, fosse pensado através das lentes das políticas de salvaguarda do patrimônio cultural imaterial, pela Rede Catarinense de Engenhos de Farinha, buscando o reconhecimento e a valorização dessas práticas, potencializando a incidência política desses sujeitos (BRAGANHOLO, 2017 p.15).

No livro “Engenhos da cultura - teias agroecológicas”, Pieroni (2014) ressalta que o registro patrimonial dos engenhos de farinha, além da comercialização, turismo e terra são temas abordados pela Rede Catarinense de Engenhos de Farinha. A rede é uma articulação entre famílias agricultoras e “engenheiras”, o Centro de Estudos e Promoção da Agricultura de Grupo, órgãos municipais da Cultura e Agricultura, educadores e apoiadores. O grupo iniciou como continuidade de um projeto realizado entre 2010 e 2014 e tem continuidade até hoje para articulações e estratégias visando manter esse patrimônio alimentar vivo.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir da realização deste trabalho observou-se que, mesmo com o número de engenhos e a conseqüente queda na produção de farinha de mandioca na região, a cultura ainda se mantém firme e parte da identidade desses sujeitos.

Para além de um discurso da perda, é possível perceber que a tradição da farinha e da mandioca se mantém viva, é constitutiva dos habitantes do litoral que resistem apesar de todas as dificuldades.

Como foi apresentado no primeiro capítulo sobre a mandioca/aipim no Brasil e no litoral catarinense podemos perceber a importância econômica e cultural da raiz para o povo local do Macacu, em Garopaba. Ao falar sobre os engenhos e a produção de farinha de mandioca notamos que esse processo teve grande influência no fortalecimento das comunidades e na identidade dos habitantes da região.

Observamos, na entrevista no Engenho e alambique do Vô Zeca, que a valorização e os significados dos saberes e fazeres locais sobre a feitura da farinha são passados através das gerações. Esses significados permeiam o sentido de continuar vivendo no campo como resistência a uma forma de vida cada vez mais urbana e industrial.

Para as famílias que continuam produzindo farinha, seja em momentos simbólicos e festivos durante as farinhadas, quanto para a comercialização e o consumo próprio ao longo do ano, existem aliados na luta para manter esse patrimônio, esse lugar de memória e identidade reconhecida.

Importante ressaltar o trabalho da Rede Catarinense de Engenhos de Farinha e o Slow Food com a Fortaleza dos engenhos de farinha polvilhada em Santa Catarina nessa luta de dar continuidade e resistência na produção de farinha na cultura local. O trabalho presente foi uma maneira de corroborar a importância dessa tradição que deve perdurar e jamais ser esquecida.

Percebe-se, no entanto, enquanto estudante de gastronomia e também cozinheira, que ainda há uma falta na valorização da mandioca e sua farinha nos menus de restaurantes no litoral catarinense. Acredito que temos essa responsabilidade, tanto de apoiar o pequeno produtor como servir para a manutenção da cultura local e valorizar os ingredientes e técnicas que são daqui, criando pratos com farinha polvilhada, beijus, cuscuz e tapiocas feitas em Santa Catarina. Essa postura é essencial para fortalecer os agricultores e reconectar o público a essa raiz alimentar.

Nesse sentido, entendo que seria de extrema importância trabalhos que se propusessem a fazer um inventário com as receitas tradicionais do litoral catarinense com base na mandioca e no aipim ou até mesmo releituras contemporâneas que preservem esse saber fazer tão rico e constitutivo da identidade dos habitantes do litoral para que a cozinha tradicional continue sendo conhecida e seja cada vez mais valorizada.

REFERÊNCIAS

ALVES-MAZZOTTI, A. J.; GEWANDSZNAJDER, F. O método nas ciências naturais e sociais. 2. ed. São Paulo: Thomson, 1999.

AMORIM, Gabriel Chaves. Maniba, Mandioca e Aipim: Origem, histórias e gastronomia da raiz brasileira. Revista do Lhiste, Porto Alegre, v. 2, n. 3, p. 1-16, 2015.

BRAGANHOLLO, Manuela Valim. Engenhos de Farinha: história, memória e resistência no litoral catarinense. 2017. 115 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro Instituto de Ciências Humanas e Sociais, Rio de Janeiro, 2017.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 52, de 7 de novembro de 2011. Estabelece o Regulamento Técnico da Farinha de Mandioca. Disponível em: <http://sistemasweb.agricultura.gov.br/sislegis/action/detalhaAto.do?method=visualizarAtoPortalMapa&chave=497488882>> Acesso em: 13. agosto. 2021

CAMINHA, Pero Vaz de. A Carta. Carta a El-Rei D. Manuel. Porto Seguro: [s.n.], 1500. Disponível em: <<http://www.dominiopublico.gov.br/download/texto/bv000292.pdf>>. Acesso em 21. jun. 2021.

CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil. São Paulo: Global, 2011.

CASTELLANO, Flora de Oliveira. Território e desenvolvimento rural: o caso dos engenhos de farinha de mandioca do litoral centro-sul de Santa Catarina. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina, 2015, 121 f. Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas) – Programa de Pós-graduação em Agroecossistemas, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2015.

CONTRERAS HERNANDEZ, Jesús. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. In:

CANESQUI, Ana Maria (org.) Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005.

COSTA, Viegas Fernandes da. O Patrimônio Cultural de Garopaba (SC) na percepção dos professores da rede pública municipal de ensino. Seminário internacional história do tempo presente 2., 2014, Florianópolis. Anais Florianópolis: Udesc, 2014. p. 1-6.

DaMATTA, R. O que faz o Brasil, Brasil? Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DECRETO no 82.110, de 14 de Agosto de 1978. Regulamenta a Lei n. 6305, de 15 de dezembro de 1975, que institui a classificação de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico, e dá outras providências. <<http://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/1970-1979/decreto-82110-14-agosto-1978-431133-publicacaooriginal-1-pe.html>> Acesso em: 20.agosto.2021

EMBRAPA– EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA. Mandioca: o produtor pergunta e a embrapa responde. Disponível em: <https://www.embrapa.br/mandioca-e-fruticultura/busca-de-publicaco-es/-publicacao/643719/mandioca-o-produtor-pergunta-a-embrapa-responde>. Acesso em: 18 de junho de 2021.

FARIAS, Vladimir de Souza; SOUZA FILHO, José Teixeira de; MIRANDA, Maria Geralda de. MANDIOCA: valor histórico, cultural e gastronômico. Rio de Janeiro: Epitaya, 2019.

FONSECA, J. J. S. Metodologia da pesquisa científica. Fortaleza: UEC, 2002.

GUILARDI, Livia. GAROPABA (SC): economia colonial, complexo rural e acumulação flexível do capital. 2012. 178 f. Dissertação (Doutorado) - Curso de Pós Graduação em Geografia da Universidade Federal de Santa Catarina, UFSC, Florianópolis, 2012.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Cidades, 2010.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. Metodologia científica. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2004

NEUBERT, Enilto de Oliveira. Santa Catarina: o berço da industrialização da mandioca. Agropecuária Catarinense. Florianópolis, v.26, n.1, mar. 2013. p. 14-16

MULLER, S.G. Patrimônio cultural gastronômico: identificação, sistematização e disseminação dos saberes e fazeres tradicionais. 2012. 288 f. Tese (Doutorado em Engenharia e Gestão do Conhecimento) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2012.

MULLER, S.G; RONCHETTI, A.G. Identidade e comida: Gastronomia tradicional de Florianópolis apreciada como patrimônio cultural imaterial. Revista Memorare, v.3 , n.3 p. 37, 53, 2016.

PEREIRA, Luiz Teixeira do Vale. Pequeno ensaio sobre os engenhos de farinha. Uma abordagem CTS. In: Congresso Brasileiro de Educação em Engenharia, XXVI, 1998, São Paulo.

PEREIRA, Nereu do Vale. Os engenhos de farinha de mandioca da Ilha de Santa Catarina. Etnografia catarinense. Florianópolis: Fundação Cultural Açorianista, 1993.

PIAZZA, Walter Fernando. A colonização de Santa Catarina. Florianópolis: BRDE, 1982.

PIAZZA, Walter Fernando. A mandioca e sua farinha: aspectos culturais na Ilha de Santa Catarina. Florianópolis: Faculdade Catarinense de Filosofia, 1956.

PIERONI, Gabriella Cristina. Engenhos da Cultura. Teias agroecológicas. Florianópolis: Ponto de Cultura Engenhos de Farinha/Cepagro, 2014.

PIERONI, Gabriella Cristina. Engenhos de Farinha: Políticas culturais e saberes tradicionais no tempo presentes. Florianópolis: Universidade do Estado de Santa Catarina, 2012. 83 f. Monografia (Bacharelado e Licenciatura em História) – Curso de História, Universidade do Estado de Santa Catarina, Florianópolis, 2012.

YIN. R. K. Estudo de caso: planejamento e métodos. 3 ed., Porto Alegre: Bookman, 2005.

APÊNDICE: ROTEIRO PARA ENTREVISTA

- Como foi feita a produção da farinha nesse ano com o contexto da pandemia?
- Como é o processo de fazer farinha de mandioca?
- Quais são os outros produtos feitos aqui no engenho e seu processo?
- Quantos engenhos haviam na região no passado? E quantos tem agora? Se houve uma diminuição porque.
- Como era a alimentação de vocês no passado?
- As gerações atuais ainda estão envolvidas com o engenho?