

UFRRJ  
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E SOCIAIS  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO DE CIÊNCIAS SOCIAIS EM  
DESENVOLVIMENTO, AGRICULTURA E SOCIEDADE

MANUELA VALIM BRAGANHOLO

Engenhos de Farinha:  
história, memória e resistência no litoral catarinense

Rio de Janeiro

2017



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO**  
**INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E SOCIAIS**  
**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO DE CIÊNCIAS SOCIAIS EM**  
**DESENVOLVIMENTO, AGRICULTURA E SOCIEDADE**

**ENGENHOS DE FARINHA:**  
**HISTÓRIA, MEMÓRIA E RESISTÊNCIA NO LITORAL CATARINENSE**

**MANUELA VALIM BRAGANHOLO**

*Sob a Orientação da Professora*

**Débora Franco Lerrer**

Dissertação submetida ao programa de Pós-Graduação  
de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e  
Sociedade, CPDA/UFRRJ.

Rio de Janeiro, RJ

Setembro de 2017

Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro  
Biblioteca Central / Seção de Processamento Técnico

Ficha catalográfica elaborada  
com os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

B813e Braganholo, Manuela Valim, 1986-  
Engenhos de farinha: história, memória e resistência  
no litoral catarinense / Manuela Valim Braganholo. -  
2017.  
114 f.: il.

Orientadora: Débora Franco Lerrer.  
Coorientadora: Thereza Cristina Cardoso Menezes.  
Dissertação(Mestrado). -- Universidade Federal  
Rural do Rio de Janeiro, Programa de Pós-graduação de  
Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e  
Sociedade, 2017.

1. engenho de farinha. 2. história econômica . 3.  
memória. 4. urbanização. 5. litoral catarinense. I.  
Lerrer, Débora Franco, 1968-, orient. II. Menezes,  
Thereza Cristina Cardoso, -, coorient. III  
Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro.  
Programa de Pós-graduação de Ciências Sociais em  
Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade. IV. Título.

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO

Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento,  
Agricultura e Sociedade (CPDA)

**MANUELA VALIM BRAGANHOLO**

Dissertação submetida ao Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais  
em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade como requisito parcial para  
obtenção do grau de mestre em Ciências Sociais.

Dissertação aprovada em 28/09/2017.



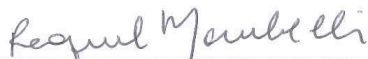
Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Débora Franco Lerrer (CPDA/UFRRJ)



Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Thereza Cristina Cardoso Menezes (CPDA/UFRRJ)  
(Co-orientadora)



Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Maria de Fátima Ferreira Portilho (CPDA/UFRRJ)



Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Raquel Mombelli (UFSC)



## AGRADECIMENTOS

Escrever uma dissertação é como um parto, como foi-me dito várias vezes ao longo do meu processo de escrita. É certo que as dores do parto são largamente compensadas pela satisfação de ter conhecido tantas pessoas maravilhosas durante o percurso que culmina na defesa desta dissertação. É certo também que este trabalho não existiria se não fossem as longas conversas com estas pessoas. Com receio de deixar alguém de fora, agradeço coletivamente:

Ao apoio do CNPq, fundamental financiador público da ciência brasileira, cujo suporte financeiro dependi integralmente para a consecução deste trabalho. Que os ventos sombrios que vêm soprando contra esta instituição não possam derrubar a ciência e a pesquisa brasileiras.

Aos professores do CPDA, mestres primorosos, atenciosos e por demais competentes, por todas as aulas em que pude expandir meus horizontes e aprender sobre diversas realidades sociais, sobre diversas lentes possíveis para enxergá-las, e, principalmente, sobre como me colocar nas relações entre as lentes e as realidades.

Aos companheiros-colegas do CPDA, especialmente aos alegres e festivos brincantes do X+NL, por todo o aprendizado formal compartilhado, pelas leituras iniciais deste trabalho quando ainda um projeto de pesquisa, pela oportunidade de organizar a Semana Acadêmica de 2015, de participar da Representação Discente, pelos aprendizados da luta, e também pelas cervejinhas nos arredores do CPDA.

Aos companheiros da Secretaria Executiva da Rede Catarinense de Engenhos de Farinha e do Cepagro, pelas ricas trocas, pela oportunidade de contribuir na organização dos encontros da Rede, pelas reuniões regadas a beijus e cuscuz, pelo ótimo humor da equipe, e especialmente por acreditar na continuidade dos nossos projetos.

À minha família, que me acolheu novamente em casa depois de tanta andança, pelo esforço em garantir um local de estudos, muito obrigada!

Aos meus amigos queridos de Florianópolis, de Porto Alegre e do Rio de Janeiro, que me incentivaram a continuar escrevendo, mesmo quando tudo parecia desabar, muito obrigada! Aos amigos espalhados no mundo, obrigada pela rede, pelos pousos e pelo afeto.

Agradeço especialmente aos “engenheiros” de farinha que dispenderam tempo e energia para conversarem comigo sobre seus fazeres, seus saberes, suas memórias. Este trabalho é tributário desta imensa generosidade. Muito obrigada pelas entrevistas, pelas explicações, por dividirem um pouco de sua sabedoria, por acreditarem nas potencialidades dos trabalhos em rede. Foi maravilhoso conhecer a turma do Macacu, da Costa do Macacu, da Encantada, dos Areais da Ribanceira, de Angelina, do Ribeirão, de Santo Antônio, das Três Barras, de Rancho Queimado, da Costa e do Canto da Lagoa, muito obrigada pela convivência!

Agradeço nominalmente à paciente orientação de Débora Lerrer e à co-orientação de Thereza Menezes, fiéis garantidoras da qualidade deste trabalho, por todas as sugestões bibliográficas, pela leitura atenta, pelos olhares que muito enriqueceram meu texto. Muito obrigada por entenderem as extensões de prazo, pelo estímulo e pela parceria!

Agradeço a Edgar Garcia Júnior, pela acolhida, pelos papos, pela paciência e generosidade, pela biblioteca, pelos cafés, mates e pela pizza de banana, pelo fogão à lenha e pelo banheiro seco. Muito obrigada, Ed!

Por fim, agradeço à Gabriella Pieroni, figura-chave para existir este trabalho em vários níveis. Obrigada por ter trabalhado na construção da Rede, cuja existência permite sonhar com perenidade da cultura dos engenhos; pelas entrevistas que me auxiliaram a compreender o meu objeto de pesquisa; pela generosidade em me introduzir às pessoas que fizeram este trabalho possível; pela leitura cuidadosa da qualificação, dos capítulos, pelos toques, dicas e correções; pela disposição de seguir incentivando e estimulando a escrita deste trabalho. Obrigada pela amorosidade com que o outro mundo possível vem sendo construído.

*"Se farinha fosse americana, mandioca importada,  
Banquete de bacana era farinhada"*  
Juraildes da Cruz

*"Sem uma clara ideia sociológica do passado,  
chega-se invariavelmente a uma noção  
distorcida das relações sociais no presente"*  
Norbert Elias

## RESUMO

Esta dissertação investiga os processos que trouxeram os engenhos artesanais até a contemporaneidade e a construção da articulação em rede e da patrimonialização como estratégias políticas para a continuidade dos engenhos de farinha. A farinha de mandioca foi o alimento básico e a principal atividade econômica do litoral de Santa Catarina, especialmente a partir do século XVIII. Os engenhos de farinha garantiram a segurança alimentar das populações locais e a possibilidade de trocas no mercado interno até meados do século XX. A partir dessa época, a pressão por terras para projetos de desenvolvimento industriais e turísticos, bem como urbanização não planejada dos territórios, modificou as relações de produção e consumo da farinha. A redução das terras cultivadas e a descaracterização dos engenhos tradicionais para o atendimento de normas sanitárias destituiu a farinha artesanal de seu destaque econômico regional, fechando ou transformando o caráter produtivo de muitos engenhos. No século XXI, as farinhadas seguem produzindo farinha, beijus, cuscuz e diversos significados simbólicos, reatualizando tradições das populações litorâneas, contudo. Contemporaneamente os engenhos (re)aparecem em discursos que interligam agroecologia, turismo, gastronomia regional, demandas fundiárias e por valorização cultural. As sociabilidades, tradições e práticas vividas nos engenhos são articuladas entre diversos atores na Rede Catarinense de Engenhos de Farinha, ensejando o reconhecimento como Patrimônio Cultural do Brasil.

**Palavras-chave:** engenho de farinha, história econômica, memória, urbanização, litoral catarinense, alimentação, redes.

## ABSTRACT

This dissertation investigates the processes that brought artisanal flourmills to modernity, as well as the construction of networks and patrimonialization as political strategies for the continuity of those flourmills. Cassava flour (manioc flour) was the staple food and the main economic activity in the coastal region of Santa Catarina, according to historical records. Cassava flourmills ensured food security for the local populations and the possibility of exchanges in the domestic market until the middle of the 20<sup>th</sup> century. The pressure for land for industrial and tourism development projects, however, as well as unplanned urbanization of the territories, changed flour production and consumption relationships. The reduction of cultivated lands and de-characterization of traditional flourmills to comply with sanitary standards have since removed the artisanal flour from its regional economic spotlight, closing or transforming the productive character of many mills. In the 21st century, flour continues to be artisanally produced, along with “beijus”, couscous, and various other symbolic meanings for coastal populations. Contemporaneously, the flourmills (re)appear in discourses that interconnect agroecology, tourism, regional gastronomy, land demands, and cultural valorization. Social relations, traditions and practices performed in and through the flourmills are, thus, articulated among diverse actors in the Santa Catarina Flourmill Network, giving the product its recognition as a Cultural Heritage of Brazil.

**Key words:** Cassava flourmill, economic history, memory, urbanization, coastal Santa Catarina, food, networks.

## SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO .....	11
2. BREVE HISTÓRICO DOS ENGENHOS DE FARINHA DE MANDIOCA NO LITORAL CATARINENSE .....	21
2.1. A farinha de mandioca como alimento básico entre os séculos XVI e XVIII.....	22
2.2. A imigração açoriana e a construção dos engenhos de farinha .....	28
2.3. A economia da farinha: trabalho, consumo e excedentes.....	33
3. CAMINHOS DA FARINHA NO SÉCULO XX: TRADIÇÃO ENTRE RUPTURAS E CONTINUIDADES .....	43
3.1. Impactos da urbanização no território da farinha .....	48
3.2. “Sem farinha ninguém vive”: resistências na mesa.....	60
3.3. Registros simbólicos da cultura de engenho.....	68
4. "SE A FARINHA É POUCA MEU PIRÃO PRIMEIRO"? ESTRATÉGIAS CONTEMPORÂNEAS DOS ENGENHOS ARTESANAIS .....	80
4.1. Extinção do processo de fabricação artesanal da farinha de mandioca? .....	82
4.2. O engenho de farinha como lugar de memória.....	86
4.3. Diálogos na Rede Catarinense de Engenhos de Farinha .....	93
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	103
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	107

# 1. INTRODUÇÃO

A mandioca é um forte símbolo da nossa cultura agroalimentar, um dos alimentos mais populares nas mesas, nas feiras e nas lavouras brasileiras. É apresentada de diversas maneiras, sendo sua farinha quase uma unanimidade nacional. É o “pão da terra” que tornou-se presente no imaginário dos brasileiros. O folclorista potiguar, Luís da Câmara Cascudo (2011, p. 93), a coroou *rainha do Brasil*, dizendo que sua farinha é “a camada primitiva, o basalto fundamental na alimentação brasileira. Todos os elementos são posteriores, assentados na imobilidade do uso multicentenário, irredutível, primário, instintivo”.

Pero Vaz de Caminha, na famosa carta ao rei de Portugal, D. Manuel, quando do primeiro contato entre os europeus e os indígenas habitantes do território que viria a ser o Brasil, descreve que os “homens avermelhados” encontrados na suposta ilha, por eles nomeada de Vera Cruz, “lhes deram de comer dos alimentos que tinham, a saber muito inhame<sup>1</sup>, e outras sementes que na terra dá, que eles comem” (CAMINHA, 1500, p. 7).

Sobre a agricultura de subsistência nos tempos do Brasil colonial, Caio Prado Júnior (1979, p. 144) diz que a mandioca é o “acompanhamento necessário do homem” e, ainda sobre a planta, diz que:

Pelas qualidades nutritivas da farinha, adaptabilidade da sua cultura a qualquer terreno e excepcional rusticidade, a mandioca, introduzida pela tradição indígena, **foi universalmente adotada pela colonização como gênero básico da alimentação**; e assim se perpetuou até nossos dias. (PRADO JR., 1979, p. 165, grifos meus)

A mandioca, possivelmente originária da região amazônica e por milênios selecionada por povos que habitavam aquela região (MAZOYER; ROUDART, 2010), permanece até os dias atuais como uma grande referência da cultura alimentar brasileira, sendo utilizada de diversas maneiras em inúmeros pratos típicos nas cinco regiões do país. O tutu de feijão e o pão de queijo mineiro; a maniçoba e o tacacá paraense; as mojicas - de pintado ou jacaré - na região do Pantanal; as diversas possibilidades de tapiocas nordestinas; o barreado do litoral paraense são alguns dos exemplos da adaptabilidade e da constante presença desta planta na construção de

---

<sup>1</sup> Em Pinto e Waldeck (2006), o alimento referido por Caminha é reconhecido como sendo a mandioca.

uma culinária nacional brasileira. Sem falar em beijus, pirões e farofas que, de tão ancestrais na(s) dieta(s) dos habitantes do país, já não se sabe atribuir a origem sem controvérsias. A possibilidade de múltiplos centros de origem e dispersão, bem como de centros de diversidade (CREPALDI, 1992), nos auxilia a entender a distribuição e relevância desta planta nos sistemas culinários regionais do Brasil.

Os sentidos atribuídos aos usos, históricos e contemporâneos, da mandioca na costa marítima de Santa Catarina são estudados nessa pesquisa. A produção e o consumo da farinha de mandioca desta região, conhecida como farinha polvilhada pela quantidade expressiva de amido que possui, são investigados a partir dos relatos de pessoas que compartilham vivências e sentidos comuns através das engrenagens dos engenhos e das roças de mandioca.

No litoral catarinense, área que foi virtualmente atravessada pela linha traçada no Tratado de Tordesilhas em 1494, vimos o florescimento de uma cultura rural ligada aos engenhos de farinha de mandioca entre os séculos XVIII e XIX<sup>2</sup> (PIAZZA, 1982). Poucos destes engenhos foram mantidos durante a expansão urbana e demográfica vivida no século XX (PEREIRA, 1993), no entanto, outros engenhos foram construídos neste início de século XXI, demonstrando a força da cultura dos engenhos de farinha nesta região. Esta força está presente nas memórias e na resiliência das práticas agrícolas e alimentares dos sujeitos que se dispuseram a conversar comigo em seus engenhos ou durante os encontros da Rede Catarinense de Engenhos de Farinha. Esta força da cultura dos engenhos trouxe-me à pesquisa de seus significados e possibilidades no século XXI, observando a permanência de suas manifestações culturais na contemporaneidade. Acrescento algumas páginas à extensa narrativa dos engenhos, acompanhando outras autoras que também dedicaram-se este tema em nosso tempo (PINTO, 2005; PIERONI, 2014; SCHROEDER, 2015), trazendo elementos novos quanto à recente articulação em rede dos produtores.

Na descrição das regiões brasileiras cuja influência alimentar predominante foi a mandioca, Prado Júnior (1979) aponta que nas regiões Norte e Nordeste esta é o principal alimento. Indo em direção à região Sul, coloca que nos planaltos do Sudeste a mandioca perde importância para o milho, no entanto, no litoral, foi também o alimento mais produzido e consumido:

---

<sup>2</sup> São encontrados relatos sobre a farinha de mandioca produzida na Ilha de Santa Catarina já desde o século XVI (CABRAL, 1987; ALMEIDA COELHO, 1856)



Na marinha, o limite da mandioca desce mais para o sul que no interior. [...] Em Santa Catarina, capitania exclusivamente marítima – o planalto ainda não se integrara propriamente nela, e vivia apartado – a produção, consumo e exportação da mandioca são **muito superiores** aos do milho. (PRADO JÚNIOR, 1979, p. 167, grifos meus).

O preparo da farinha de mandioca pelas populações que habitaram o litoral do Sul do Brasil, a partir de meados do século XVIII, é feito nos equipamentos desenvolvidos na região, adaptando algumas tecnologias europeias<sup>3</sup> para o processamento da raiz americana. Inclui-se nesta região partes do litoral paranaense, do litoral norte gaúcho e toda a região do litoral catarinense (LEANDRO, 2007, PRADO JÚNIOR, 1979). A colonização portuguesa com imigrantes vindos do arquipélago dos Açores e, em menor número, da Ilha da Madeira<sup>4</sup> foi responsável pelo grande afluxo demográfico que transformou a paisagem do litoral catarinense e, segundo Pereira (1993), inaugurou o período em que a farinha de mandioca é produzida nos engenhos.

O processo de produção da farinha de mandioca nestes engenhos atravessou mais de dois séculos, mantendo características singulares que diferenciam a farinha de mandioca da região litorânea de Santa Catarina de outras farinhas produzidas no Brasil. A farinha tradicionalmente obtida no litoral catarinense é branca, fina e seca, diz-se farinha polvilhada, porque conserva muito do amido (polvilho) das raízes da mandioca.

Se nos séculos XVIII e XIX, a mandioca era produzida, transformada, consumida e também comercializada no litoral catarinense, 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 industrializaram-se, ganhando escala, devido à massiva importação por parte dos Estados Unidos do amido industrializado no Brasil, durante a II Guerra Mundial, o

---

<sup>3</sup> Pereira (1993) acompanha a trajetória de adaptação dos moinhos de vento, lagares de vinho, atafonas de trigo utilizados no Arquipélago dos Açores e sua conformação aos equipamentos dos engenhos de farinha de mandioca desenvolvidos no litoral catarinense.

<sup>4</sup> Piazza (1982) traz o número de alistados para o transporte para o Brasil: 7.817 distribuídos nas ilhas que compõem o arquipélago dos Açores (segundo “Taboa dos cazais e pessoas q. por Ordem de S. Magestade se alistarão nestas Ilhas no anno de 1747”) e 2.370 da Ilha da Madeira (segundo “Representação da Câmara da Vila do Funchal, 12.02.1752”)

que contribuiu para a elevação do preço da mandioca e estimulou um ciclo ascendente de criação de novas indústrias (RIGGENBACH, 1948). Paralelamente ao incentivo à industrialização da fécula de mandioca, ocorre a urbanização acelerada da costa catarinense na segunda metade do século XX, período em que a produção da farinha no litoral cai e, com isso, parte significativa da sociabilidade das comunidades rurais dessa região se vê ameaçada.

A compreensão de que essa sociabilidade das farinhadas, da vida nos arredores dos engenhos e nas roças de mandioca constituem parte do patrimônio cultural da região é relativamente recente. A farinhada é a ancestral forma coletiva de preparo da farinha na região costeira de Santa Catarina. Consiste fundamentalmente em seis etapas dentro dos engenhos de farinha: raspar, lavar, sevar, prensar, peneirar e fornear. A tradição popular manda que seja desenvolvida nos meses sem a letra “R” (maio, junho, julho e agosto), coincidindo com o inverno e com a temporada do pescado mais popular na região, a tainha. Em 1956, Walter Fernando Piazza, então aluno da Faculdade Catarinense de Filosofia, apresentou o trabalho “A mandioca e a sua farinha: aspectos culturais na Ilha de Santa Catarina”, para a Cadeira de Antropologia Cultural, ministrada pelo Prof. Dr. Oswaldo Cabral no curso de Geografia e História. Antes dele, Virgílio Várzea, que em 1900 publicava primeira edição de “Santa Catarina, a Ilha” (VÁRZEA, 1984), apresentara interesse nos sentidos simbólicos da cultura dos engenhos, para além do puro interesse de mensuração econômica, de estatística agropecuária, ou que fosse simplesmente relato de viagem. Em que se pese a ausência da categoria “patrimônio cultural imaterial” em 1956, Piazza é dos primeiros pesquisadores que investigam os engenhos de farinha em seus aspectos históricos e culturais:

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)

A urbanização do litoral catarinense, acelerada no fim do século XX e nesse início do século XXI, bem como exigências sanitárias do mesmo período, impuseram o fechamento de diversos engenhos e contribuíram para estabelecer a narrativa de que

“o tempo da farinha”<sup>5</sup> é parte da história catarinense, existindo apenas enquanto memória coletiva regional, como um saber-fazer do passado que já não caberia mais no presente. Contemporaneamente, no entanto, as vivências que tive junto às comunidades que fazem da fabricação da farinha parte do seu modo de vida, me demonstraram o vigor dessa prática social agrícola, que persiste, apesar das diversas dificuldades enfrentadas por seus praticantes. Vemos nesta região um grande número de pessoas que compartilham significados atribuídos aos engenhos, aos pratos feitos com a farinha polvilhada e às roças de mandioca. Geertz (1998) aponta para estes significados compartilhados como os constituidores das culturas, “a cultura é pública porque o significado o é” (GEERTZ, 1998, p.22). É a partir da percepção destes significados compartilhados que falo de *cultura dos engenhos*. Cultura essa que segue viva, transformando-se, apesar de diversos prognósticos em contrário e dos desafios postos para sua transmissão.

A transformação de raízes venenosas em produtos alimentícios no litoral catarinense é marcada pela insistência dos detentores desses saberes em transmitir seus conhecimentos para as próximas gerações. As dificuldades para isso são de várias ordens, abrindo-se um universo bastante heterogêneo para as reivindicações dos engenheiros e engenheiras de farinha: acesso a territórios marcados por conflitos fundiários, recuperação da variabilidade genética, incentivos à sucessão rural, comercialização que respeite as especificidades decorrentes do porte dos produtores, capacitação para o turismo de base comunitária, valorização de seus saberes-fazeres pela sociedade e pelo Estado.

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.

---

<sup>5</sup> É título da obra de Martins (2014), um inventário do patrimônio imaterial do distrito de Santo Antônio de Lisboa, situado em Florianópolis.

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)

A política de registro do Patrimônio Cultural Imaterial do IPHAN, conduzido através do Programa Nacional de Patrimônio Imaterial (PNPI), instituído pelo Decreto nº 3.551 de 2000, visa a salvaguarda<sup>6</sup> dos bens culturais, garantindo a proteção e preservação do patrimônio cultural, nos termos dos artigos 215 e 216 da Constituição Federal de 1988.

A busca por políticas apropriadas para salvaguardar esse modo de fazer farinha do litoral catarinense vem sendo construída entre múltiplos atores, que articulam-se através da Rede Catarinense de Engenhos de Farinha: são associações de comunidades rurais, a exemplo da Associação Comunitária Rural de Imbituba (ACORDI); mediadores de organizações não governamentais, como o Centro de Estudos e Promoção da Agricultura de Grupo (CEPAGRO); proprietários de engenhos de farinha e seus parceiros; o Estado, especialmente através do IPHAN, mas também com interlocuções com a Câmara dos Vereadores de Florianópolis, Prefeitura de Imbituba, Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (EPAGRI).

As conexões entre os “nós” da Rede de Engenhos foi sendo tecida com a atuação de mediadores externos junto aos produtores artesanais, a partir do projeto de um ponto de cultura<sup>7</sup> (PdC), o Ponto de Cultura Engenhos de Farinha, que colocou em

---

<sup>6</sup> Salvaguarda é entendida pela Convenção para Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial como “medidas que visam garantir a viabilidade do patrimônio cultural imaterial, tais como a **identificação, a documentação, a investigação, a preservação, a proteção, a promoção, a valorização, a transmissão** – essencialmente por meio da educação formal e não-formal - e **revitalização** deste patrimônio em seus diversos aspectos.” (UNESCO, 2003, p.5, grifos meus).

<sup>7</sup> A política de Pontos de Cultura faz parte do Programa Cultura Viva do Ministério da Cultura, criado em 2004, que em 2014 tornou-se a Lei 13.018, que instituiu a Política Nacional de Cultura Viva. O PdC Engenhos de Farinha teve como entidade proponente o CEPAGRO.

contato direto vários produtores da Grande Florianópolis, em sete encontros e diversas oficinas realizados entre 2010 e 2014. O convênio entre o Ministério da Cultura e o CEPAGRO encerrou-se neste ano, e por dois anos não houve encontros envolvendo todas as famílias da Rede Catarinense de Engenhos de Farinha. O projeto do Ponto de Cultura Engenhos de Farinha foi premiado pelo IPHAN no fim de 2016, reiniciando a mobilização comunitária em torno dos engenhos de farinha, trazendo novas famílias para os (re)encontros das famílias que se conectaram através das ações do PdC Engenhos de Farinha.

Observa-se a busca pela autonomia da rede, retomada em 2016, nos discursos destes atores, entendendo esta autonomia como o fundamento da mobilização social que o registro patrimonial exige. A insegurança quanto as formas de financiamento dos projetos também aparece como motivador desta busca por autonomia da Rede.

Com o fim dos recursos do convênio entre o Ministério da Cultura e o CEPAGRO, as atividades do Ponto de Cultura Engenhos de Farinha foram descontinuadas a partir de 2014, tendo por fecho o lançamento do livro “Engenhos da cultura: teias agroecológicas”, de Gabriella Pieroni, no mês de julho daquele ano, época de farinhadas. O livro relata o percurso das redes que se articularam para possibilitar os primeiros encontros, ocorridos entre 2010 e 2014 entre os mestres de engenhos, alunos do ensino fundamental de escolas públicas, chefs de cozinha, professores, entre outros atores interessados na temática dos engenhos de farinha e da discussão sobre patrimônio agroalimentar. Os atores que participaram destes eventos formaram a base da Rede Catarinense de Engenhos de Farinha, cujos encontros em 2016 e 2017 foram subsídio para a elaboração das reflexões apresentadas no terceiro capítulo desta dissertação. Sobre os desafios e as possibilidades contemporâneas da manutenção da cultura e da economia dos engenhos de farinha, Pieroni diz:

A abordagem do CEPAGRO sobre os engenhos de farinha vê os aspectos produtivos e culturais como peças de uma mesma engrenagem, um diferencial em relação a ações que olham para estes espaços e saberes apenas pelo viés preservacionista da memória ou da identidade açoriana. O que sobressai no contato com as comunidades é que os engenhos de farinha não morreram enquanto agroindústrias familiares, e a retomada desta produção inaugura uma dinâmica econômica embasada na agroecologia e no arcabouço histórico-cultural. Este incentivo à produção e ao consumo de farinha e derivados surgiu como solução criativa para preservar a espontaneidade destas manifestações culturais, além de ser uma estratégia em desenvolvimento rural sustentável. O crescimento da procura por farinha polvilhada artesanal, o aumento no preço da mandioca e ainda o reconhecimento destes alimentos pelos ramos da gastronomia e nutrição

são alguns dos maiores indícios de que a roda dos engenhos não deve parar. Apesar de um cenário positivo estar se desenhando para a manutenção desta produção, alguns entraves históricos ainda são enfrentados pelas famílias proprietárias de engenho e precisam ser superados. (PIERONI, 2014, p.33-4)

A experiência do Ponto de Cultura Engenhos de Farinha foi inscrita e selecionada no Prêmio Boas Práticas de Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, vinculado ao Programa Nacional de Patrimônio Imaterial (PNPI), do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), cujo edital fora aberto em dezembro de 2015. O Ponto de Cultura Engenhos de Farinha foi uma das ações que conquistaram este prêmio em fevereiro de 2016 e uma das iniciativas homologadas, em 15 de março de 2016, para o recebimento do prêmio líquido aproximado de R\$21.750,00 oferecido pelo edital. O prêmio foi concedido para ações de salvaguarda dos bens culturais imateriais já realizadas, com o objetivo de divulgar e fomentar a reprodução das metodologias adotadas pelas ações premiadas, além de “identificar, valorizar e dar visibilidade às atividades culturais protagonizadas por diversos atores da sociedade brasileira no que tange ao patrimônio imaterial” (IPHAN, 2015, p.2), bem como “atender às diretrizes operacionais da Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial da Unesco, promulgada pelo Decreto 5753/2006.” (ibid.).

Desde a perspectiva de disponibilização destes recursos retomou-se a estratégia de mobilização das famílias e comunidades envolvidas com a produção artesanal de farinha de mandioca no litoral catarinense, reativando antigos contatos do Ponto de Cultura e chamando novos sujeitos para os encontros de rearticulação entre estes sujeitos. Em 15 de dezembro de 2016 ocorreu o primeiro encontro da Rede de Engenhos de Santa Catarina, no distrito de Santo Antônio de Lisboa, Florianópolis; e em 29 de janeiro de 2017 se deu o segundo, na comunidade dos Areais da Ribanceira, município de Imbituba; em 02 de abril foi realizado o terceiro encontro, na comunidade da Costa do Macacu, em Garopaba; e em 28 de maio de 2017, o quarto, e último encontro deste ciclo, aconteceu na localidade de Coqueiros, município de Angelina, encosta da serra catarinense. Nestes eventos, antigos parceiros se reencontraram, novos se somaram ao percurso da Rede, e muito das energias foram absorvidas nas explanações das técnicas do IPHAN sobre as possibilidades e impossibilidades do registro patrimonial servir de instrumento para a solução das demandas dos sujeitos, famílias e comunidades participantes.

Narrar e refletir sobre a sociogênese desta mobilização para o registro patrimonial desta cultura dos engenhos foi o caminho trilhado para entender as formas com que o processo artesanal de produção de farinha e suas complexas relações com modos de vida singulares se coloca em nosso tempo presente. Tento aqui fugir da reificação e da redução desta cultura, sabendo que esta tentativa é um exercício interminável na interpretação das falas dos sujeitos envolvidos com os engenhos, das observações de campo, da leitura do material histórico, e um desafio para a reinterpretção de minhas próprias convicções prévias, latentes, a respeito de seus significados. O empreendimento de descrever de maneira inteligível, densa (GEERTZ, 1998), os acontecimentos recentes relacionados à mobilização social e suas interpenetrações com os processos históricos relacionados aos engenhos de farinha no litoral catarinense é o intento desta dissertação.

A concretude do envolvimento afetivo com esta pesquisa me coloca frente ao desafio de compreender criticamente a cultura dos engenhos de farinha, reconhecendo o patrimônio agroalimentar cultivado por gerações no litoral meridional do Brasil, região pela qual tenho sentimento de identidade, visto que cresci na Ilha de Santa Catarina e que meus bisavós possuíam engenho de farinha no litoral norte gaúcho. Este trabalho então também procura ser um reconhecimento à cultura da qual me sinto herdeira de alguma forma. Entendendo que a produção tradicional, artesanal, da farinha de mandioca no litoral catarinense é uma atividade viva com graves ameaças sobre suas possibilidades de reprodução no tempo; que a urbanização do litoral é uma realidade inarredável para os agricultores da região; que a natureza do objeto pesquisado condiciona a metodologia adotada (PINTO, 2014); e, sabendo das possibilidades contemporâneas de ressignificar esta produção, ao fornecer instrumentos que viabilizem sua continuidade autônoma, me propus o desafio de superar a antinomia entre conhecimento e prática, e participei da construção coletiva dos encontros ocorridos, e assim pude observar elementos que de outra maneira menos envolvida talvez me passassem despercebidos. É evidente que este envolvimento refletiu-se na forma de um relativo desconforto durante as atividades de descrever, bem como de indagar-me sobre os significados dos processos vividos, com o distanciamento necessário, para a construção das reflexões sócio-antropológicas que seguem. A aventura de escrever uma dissertação está no campo da preparação para a pesquisa, é uma atividade que serve para a formação de pesquisadores, instigando-nos a compreender as relações que se dão entre nossos “objetos” e nossos papéis como

acadêmicos, investigadores. Pegando a referência à chamada cultura popular, que permeia este trabalho, digo que, de minha parte, ainda há muita farinha para ser comida nestes caminhos entre a interação e a pesquisa.



## **2. BREVE HISTÓRICO DOS ENGENHOS DE FARINHA DE MANDIOCA NO LITORAL CATARINENSE**

O objetivo deste primeiro capítulo é fornecer um panorama histórico da farinha de mandioca no litoral de Santa Catarina até o século XX, sobre sua relevância material e simbólica na construção de uma cultura regional frequentemente associada à colonização açoriana. Este histórico busca contextualizar a criação dos engenhos de farinha de mandioca a partir da ocupação portuguesa do território costeiro de Santa Catarina, que consolida-se a partir da segurança alimentar fornecida prioritariamente pela mandioca, sendo a sua farinha o alimento básico nas refeições daquele período em todo Brasil colonial.

Os alimentos derivados da raiz da mandioca foram desenvolvidos por populações indígenas ao longo dos séculos anteriores ao contato com os colonizadores portugueses, dominando o paladar destes pelo uso cotidiano. As roças de mandioca foram coordenadas geográficas nos caminhos durante o ciclo das bandeiras, servindo como o principal alimento para a interiorização do Brasil:

Na geografia da alimentação brasileira o ‘complexo’ da mandioca, farinhas, gomas, tapioca, polvilhos, constitui uma permanente para 95% dos oitenta milhões nacionais, em todas as direções demográficas. Acompanha o churrasco gaúcho como a caça no Brasil Central e no mundo amazônico. Para o brasileiro do povo ‘comer sem farinha não é comer!’.  
(CASCUDO, 2011, p.101)

As formas específicas com que foram desenvolvidos os modos de fazer da farinha de mandioca polvilhada no litoral catarinense são produto da interpenetração entre as tradições indígenas, guaranis, e as tradições europeias, luso-açorianas. As técnicas agrícolas de coivara, o domínio na extração do ácido cianídrico, e diversos usos culinários são atribuídos às influências guaranis, enquanto o desenvolvimento mecânico das equipamentos e engrenagens dos engenhos devem-se à adaptações realizadas a partir de outros equipamentos (atafonas, moinhos de vento, lagares de vinho) com que estavam previamente familiarizados os imigrantes açorianos. Os apontamentos quanto às características organolépticas, percebidas pelos sentidos, não são unânimes nos relatos estudados, mas pode ser percebida uma tendência em atribuir a granulometria mais fina da farinha catarinense à possibilidade de panificação, associada às tradições culinárias dos imigrantes açorianos. A

historiografia consultada aponta para continuidade histórica dos processos ligados à produção de farinha, enfatizando a expressiva participação da pequena propriedade, primordialmente explorada por mão de obra familiar, na economia da costa catarinense, diferente do modelo agrário vigente na maior parte do território nacional, centrado no latifúndio operado com mão de obra escrava.

## **2.1. A farinha de mandioca como alimento básico entre os séculos XVI e XVIII**

A ocupação europeia do litoral catarinense se inicia no século XVI com alguns viajantes estabelecendo-se nas terras que haviam sido concedidas pela Coroa Portuguesa a Pero Lopes de Sousa, irmão de Martim Afonso de Sousa, nas terras de Sant'Ana, compreendidas entre a Barra de Paranaguá e Laguna (CABRAL, 1987). No século XVII, aparecem os primeiros registros da cultura da mandioca sendo desenvolvida pelos primeiros núcleos coloniais litorâneos, localizados nas atuais cidades de São Francisco do Sul, Florianópolis e Laguna, de onde se assume que “a cultura da mandioca [esteve] presente em todas as fases da história catarinense” (CODESUL, 1969, p.1).

Apesar da controvérsia em torno da veracidade da presença francesa em São Francisco do Sul em 1504, a Declaração de Viagem de Binot Paulmier de Gonneville registra que os autóctones “viviam da caça e da pesca, dos frutos da terra e de sua rudimentar agricultura” (CABRAL, 1987, p. 20). Em 1526, a expedição de Sebastião Caboto<sup>8</sup> pela Coroa Espanhola fundeia na baía sul de Ilha de Santa Catarina para abastecer-se e leva consigo, entre outros alimentos, mandioca em grandes quantidades rumo ao Rio da Prata (CABRAL, 1987).

Conforme o relato de vários viajantes do século XVI, a Ilha de Santa Catarina foi, já desde aquele período, ponto de apoio para as expedições que dirigiam-se ao Rio da Prata, tendo os indígenas fornecido os víveres necessários para seguirem viagem como aves, peixes, água doce, lenha e, abundantemente, farinha de mandioca. Piazza (1956) relata que apenas para a frota de Dom Rodrigo de Acuña, também no ano de 1526, foram enviados 1.800 quilogramas de farinha de mandioca.

---

<sup>8</sup> Diz-se que foi nesta expedição que o nome de Ilha de Santa Catarina foi dado à ilha anteriormente conhecida como Ilha dos Patos, e que hoje abriga a parte insular do município de Florianópolis (CABRAL, 1987).

Aos falantes da língua Guaraní que viviam no litoral catarinense, os europeus que aportaram neste território chamaram *carijós* (BRIGHENTI, 2013; MÉTRAUX, 1948 *apud* QUEZADA, 2007, p.27). Há vestígios arqueológicos desta população 400 anos antes da chegada dos europeus no litoral catarinense, assim como registros de comunicação entre estes e os demais guarani que habitavam a região compreendida entre o Rio Grande do Sul e a Bolívia, tradicional território deste povo (BRIGHENTI, 2013). Sobre o contato entre os europeus nos séculos XVI e XVII com os povos que habitavam a Ilha de Santa Catarina e adjacências, Silva (2007, p.11) fala de uma convivência, aparentemente pacífica, que teria possibilitado a apropriação dos métodos indígenas de transformação da raiz da mandioca em farinha pelos europeus. As relações de contato interétnico entre os séculos XVI e XVII certamente possibilitaram o desenvolvimento de equipamentos para o beneficiamento da mandioca, mas acredita-se que esta ainda não possuía as mesmas características da farinha que os colonos açorianos desenvolveram, a partir do século XVIII, em suas adaptações dos engenhos de linho, lagares de vinho, atafonas de trigo e moinhos de vento, que transformaram-se nos engenhos tradicionais do litoral catarinense (PEREIRA, 1993).

Sobre os caminhos que a planta da mandioca desenhou pela América do Sul, desde seu suposto centro de origem na Amazônia, Cascudo (2011) e Piazza (1956) endossam a teoria que atribui aos Aruak (arawak, aruaques, aruacos) o papel de primeiros disseminadores dessa cultura agrícola:

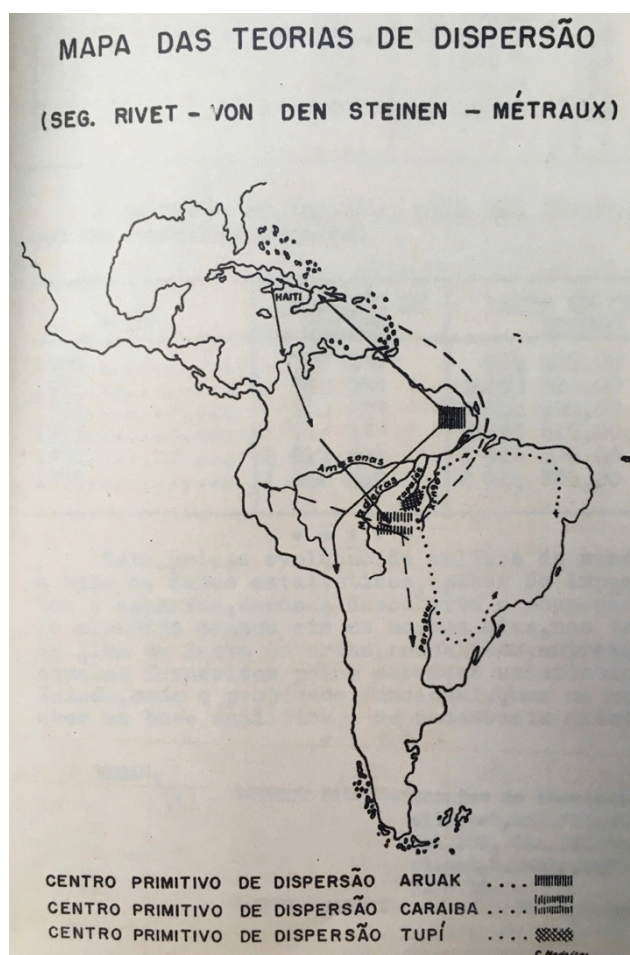
Concordam todos os autores que, têm tratado deste assunto, terem sido os Aruak os grandes difusores do uso da mandioca, entre os povos americanos, pois, são povos agrícolas, por excelência. (PIAZZA, 1956, p.3)

O aruaco mereceu o apelido de farinheiro, os da farinha, seus fabricantes, como fixação da competência inicial. A mandioca que o tupi recebeu no Amazonas foi por ele propagada na orla litorânea e, por difusão, às demais famílias indígenas vivendo no território nacional. (CASCUDO, 2011, p. 94)

Crepaldi (1992) sustenta uma teoria diversa, em que as variedades doces e amargas teriam distribuições distintas, ficando as amargas nas regiões litorâneas e na Amazônia, e as variedades doces mais concentradas nos sertões brasileiros. De Candolle (1882) *apud* Crepaldi (1992) sugere um centro de origem Brasileiro-Paraguaio, dando protagonismo na dispersão da mandioca para os povos guaranis.

Sem pretensões de fazer uma revisão dos debates acerca das teorias sobre a origem e dispersão da mandioca, pretendo aqui ilustrar as possibilidades distintas para os primórdios da utilização da mandioca na região litorânea de Santa Catarina, e não determinar irredutivelmente qual seria sua “verdadeira” trajetória.

**Figura 1:** Mapa das teorias de dispersão da mandioca.



**Fonte:** Piazza, 1956.

O mapa, apresentado na figura 1, ilustra os contatos entre os povos aruak, caraíba e tupi (guarani), e os centros primitivos de dispersão da mandioca atribuídos a estas etnias. Para Piazza (1956) teriam sido os aruak os responsáveis pela introdução da mandioca entre os Tupi-guarani, e estes últimos os disseminadores entre os demais povos indígenas que habitavam o que veio a se constituir como território brasileiro:

Com o povoamento do nosso litoral e o desbravamento da hinterlândia vamos tendo ciência do plantio e cultivo da mandioca e da sua transformação em farinha. Desde os primeiros contatos com o elemento

branco – fosse ele português ou fosse castelhano – o silvícola fornecia-lhe a farinha de mandioca e, simplesmente, a raiz. Ressalta, pois, que, **desde os primeiros anos do seu povoamento, Santa Catarina, apresenta-se como centro produtor da mandioca, ou exportador da sua farinha**, comumente denominada ‘farinha de guerra’ ou ‘farinha de pau’, e, tanto assim, que era considerada ‘artigo de lei’. [...] o diário da frota de Diogo Garcia de Mogueir que, nesta Ilha de Santa Catarina, aportara, atesta serem os silvícolas, seus habitantes ‘sembradores’ (semeadores) e, portanto, agricultores. Vem esta afirmativa em favor do que fora dito [...] acerca do contato cultural entre os primitivos habitantes destas paragens e os Aruak. (PIAZZA, 1956, p. 14, grifos meus)

Piazza (1956) ilustra, ainda, o contato dos indígenas, kaingang e xokleng<sup>9</sup> que viviam no atual Estado de Santa Catarina com os aruak, supostamente responsáveis pela difusão da mandioca neste território. Enquanto Piazza (1956) esforça-se para explicar a dispersão da cultura da mandioca através dos povos que mantiveram contato com os aruak, Brighenti (2013) registra a presença dos guarani no litoral, bem como a viagem de Cabeza de Vaca através do interior do Brasil meridional, a partir de seu desembarque na Ilha de Santa Catarina, no século XVI:

As pesquisas arqueológicas realizadas na ilha de Santa Catarina encontraram vestígios da presença dessa população [Guarani] 400 anos antes da chegada dos europeus, à época denominada Carijó. Em 1528 aparece pela primeira vez o emprego do nome Guarani, na carta de Luiz Ramires. Os Guarani litorâneos ou Carijós mantinham comunicação com os demais Guarani que ocupavam os atuais estados do RS, PR, SP e os países do Paraguai, Argentina e Bolívia. O registro mais emblemático desse contato foi feito pelo navegador espanhol Álvar Núñez Cabeza de Vaca que, ao ser nomeado governador do Paraguai, desembarcou na ilha de Santa Catarina, em 1541, e seguiu pelo caminho do Peabiru até Assunção (PY), guiado pelos Guarani. Durante o percurso, Cabeza de Vaca registrou a fartura de alimentos que encontrava nas aldeias por onde passava sua comitiva de mais de 200 pessoas e observou que desde o litoral até Assunção a população Guarani falava uma só língua. (BRIGHENTI, 2013, p.7)

Podemos ver por diversos registros históricos que a mandioca chega na região pelas mãos dos povos indígenas, ainda que reste controvérsia a respeito das etnias que efetivamente ocupavam o território e fizeram o contato com os primeiros europeus a aportarem neste, a partir do século XVI. Nos séculos XVI e XVII o povoamento do litoral catarinense esteve muito mais relacionado às populações autóctones do que aos colonizadores europeus, em que pese a ideia de “vazio demográfico” que a Coroa

---

<sup>9</sup> Piazza (1956) atribui as designações “Botocudos de Santa Catarina” ou “Bugres”, aos Xokleng, povo que, atualmente, autodenomina-se Laklãnõ, Ver Povos Indígenas no Brasil, <<https://pib.socioambiental.org/>> e Brighenti (2013).

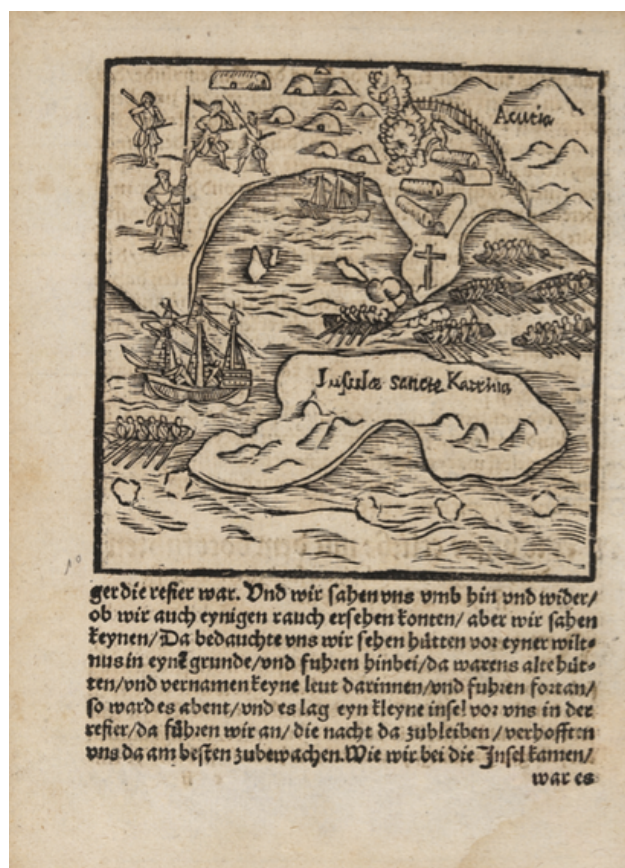
Portuguesa utilizava para buscar ampliar seu território a oeste do Tratado de Tordesilhas.

O número de europeus e seus descendentes vivendo nessa região foi significativamente reduzido até a efetivação da colonização açoriana, iniciada a partir de 1748. Piazza (1982) registra a fundação de três povoados concedidos aos paulistas de São Vicente no século XVII. As povoações vicentistas, cujas fundações datam de 1645 (Nossa Senhora do Rio São Francisco), 1651 (Nossa Senhora do Desterro) e 1676 (Santo Antônio dos Anjos de Laguna) deram origem respectivamente aos atuais municípios de São Francisco do Sul, Florianópolis e Laguna. A origem dessas povoações é tributária da abertura de caminhos pelos “bandeirantes paulistas que dirigiram-se ao sul apresando e escravizando indígenas para o trabalho nas atividades açucareiras” (SILVA, 2007, p. 23). Esta passagem ilustra a conflitividade e a violência da colonização, que contrasta com a ideia de “convivência aparentemente pacífica” que o mesmo autor apontara anteriormente. A interpretação da natureza das relações interétnicas nestes primeiros séculos de contato, nesta região, é tarefa árdua em função do tempo decorrido e da ausência de documentos que relatem o ponto de vista indígena. Existem, no entanto, relatos de viagem que apresentam a conflitividade do processo de ocupação territorial por parte dos colonizadores de origens europeias, auxiliando a problematizar a narrativa da docilidade *natural* dos guarani, e até mesmo dos imigrantes açorianos num período posterior da colonização lusitana. O relato de viagem do engenheiro militar francês Amédée François Frézier, em 1712, fala dos portugueses que viviam na Ilha de Santa Catarina:

Embora não paguem tributo algum ao Rei de Portugal, são seus súditos e obedecem ao Governador ou Capitão que é nomeado para comandá-los em caso de guerra contra os inimigos da Europa e os índios do Brasil, com os quais andam quase sempre em guerra; de sorte que quando penetram na terra firme, que não é menos tomada de floresta que a ilha, não ousam fazê-lo em grupos menores de 30 ou 40 homens juntos e bem armados. (FRÉZIER *apud* ILHA, 1979, p. 20)

Ainda assim, o professor Oswaldo Rodrigues Cabral, conta na sessão dedicada ao Brasil colônia de sua “História de Santa Catarina” ([1937]1987), que os *carijós* “eram o melhor gentio da costa [...] recebiam bem a quantos navegadores aportavam às suas terras, fornecendo-lhes gêneros, água fresca e suprindo os navios de mantimentos e lenhas” (CABRAL, 1987, p. 32).

**Figura 2:** Mapa pictórico do século XVI da Ilha de Santa Catarina



**Fonte:** Staden, 1557.

Além do mapa do século XVI da Ilha de Santa Catarina, Hans Staden também deixou o relato sobre o envio de um espanhol à Ilha de Santa Catarina para garantir o abastecimento de seus navios. A ordem, vinda de Assunção, mandava “persuadir a tribo dos carijós, que eram amigos dos espanhóis, a plantar mandioca” (STADEN, 1974 *apud* SILVA, 2007, p. 32).

Em 1711, Manoel Gonçalves de Aguiar, Sargento-mor da Praça de Santos, em resposta ao rei sobre a possibilidade de fundar um povoado na Enseada das Garoupas (localizada no atual município de Porto Belo), diz que na Ilha de Santa Catarina não passam de vinte e duas famílias, cerca de cento e dez habitantes que “se sustentão de mandioca em farinha, milho, feijão, fumo e peixe” (AGUIAR *apud* PIAZZA, 1982, p. 41). As poucas famílias que habitavam a Ilha de Santa Catarina no início do século XVIII adotavam a alimentação básica dos habitantes do Brasil colonial: feijão, milho e mandioca (DORIA, 2014), acrescido do peixe, abundante na Ilha e em todo o litoral. Pereira (1993) e Silva (2007) apontam para a fabricação da farinha a partir da massa puba pelos indígenas do litoral catarinense.

A farinha pubada é 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 tipitis para extrair o líquido e, após esta primeira etapa de enxugamento da massa, colocava-se no fogo para obtenção da farinha seca. A farinha de mandioca, portanto, já era alimento básico não apenas dos indígenas nos setecentos, mas também da pequena população de origem europeia que vivia neste território antes da grande colonização açoriana. Em sua pesquisa arqueológica sobre os engenhos da Ilha de Santa Catarina, Silva (2007) nota que os primeiros europeus que se estabeleceram na ilha, náufragos e desertores no século XVI, “poderiam, gradativamente, interferir no processo de produção puramente indígena, levando-se em conta os fornecimentos de farinha às regulares expedições navais que pela Ilha passavam” (SILVA, 2007, p. 32)

As mudanças nos equipamentos que transformam as raízes de mandioca em farinha ocorrem ao longo dos séculos, mas atribui-se à imigração açoriana a invenção dos engenhos de farinha com tração animal, ditos engenhos de cangalha e de mastro. Mesmo os engenhos operados com tração humana, conhecidos como *pouca pressa*, *caranguejo* ou *chamarrita*, são atribuídos aos imigrantes europeus do século XVIII. Não houve referência consultada que atribuísse aos indígenas o desenvolvimento dos equipamentos dos engenhos de farinha. A transformação nos equipamentos transformou as características da farinha obtida, enquanto a massa pubada resulta em uma farinha mais grossa, o processo de sevar, ou ralar, as raízes permite uma farinha mais fina. O tempo entre a colheita das raízes e o término da produção de farinha também é reduzido com o processo feito nos engenhos, apenas o curtimento das raízes para a obtenção da massa puba levava cerca de uma semana, segundo Silva (2007), já no processo dos engenhos pode-se obter farinha no final do dia a partir de raízes que entraram pela manhã no engenho.

## **2.2. A imigração açoriana e a construção dos engenhos de farinha**

Nos idos dos setecentos, a colonização açoriana no sul do Brasil é uma resposta à crise do comércio ultramarino português, deslocando recursos ociosos do capital comercial luso para aplicação na colônia brasileira. Segundo Campos (1991), a vinda dos imigrantes açorianos resolvia problemas para a metrópole, reequilibrando a



demografia do arquipélago dos Açores e, principalmente, garantindo a ocupação do litoral sul para Portugal.

Entre 1709 e 1738, o território do litoral sul do Brasil foi administrado pela Capitania de São Paulo; a povoação de Nossa Senhora do Desterro, hoje Florianópolis, é elevada à Vila em 1726, desmembrando-se de Laguna, e estendendo seus domínios territoriais ao Sul até os morros de Garopaba; e em 1738 é criada a Capitania de Santa Catarina, controlada diretamente pelo governo do Rio de Janeiro, passando a ser administrada localmente em Nossa Senhora do Desterro pelo Brigadeiro José da Silva Paes (CABRAL, 1987). Este militar português é quem inicialmente chefia a expedição, a partir de 1736, que busca a retomada da Colônia do Sacramento, ponta mais meridional do Império Português fundada em 1680, e torna-se figura chave para a definição dos rumos da ocupação do território catarinense. Quando do recrutamento de tropas para esta expedição de retomada da Colônia do Sacramento, o pedido do Brigadeiro Silva Paes para que fossem enviados homens de Laguna resultou no quase despovoamento daquela localidade, segundo Cabral (1987): “na já sacrificada vila só deixou alguns homens velhos, mesmo assim obrigados a fazer farinha e a secar peixe para suprimento das tropas e da Região assolada pela guerra” (CABRAL, 1987, p. 59)

Neste período da criação da Capitania é montado o plano de defesa da Ilha de Santa Catarina, que resulta em três fortificações guarnecendo a entrada da Baía Norte e mais uma na Baía Sul, visando a segurança da Vila de Nossa Senhora do Desterro, estas fortificações são atualmente pontos turísticos. Contudo a transformação na paisagem, creditada ao Brigadeiro Silva Paes, que repercutiu mais amplamente na formação sócio-espacial do litoral, foi o incentivo à imigração açoriana:

Prometera Silva Paes, desde a sua chegada a Santa Catarina, intenso trabalho em prol de seu povoamento, pretendendo o estabelecimento de casais vindos dos Açores, ideia que não era nova, pois já fora alvitrada na Laguna e repetida várias vezes [...] E foi assim que, em agosto de 1746, decidiu o Conselho Ultramarino fazer o povoamento do litoral sul do Brasil com elementos retirados do arquipélago açoriano e, em 1748, pode o Brigadeiro receber a primeira leva de povoadores, que viriam dar novo impulso à terra catarinense e marcá-la com o cunho particular e característico da sua formação cultural. (CABRAL, 1987, p.61)

A intencionalidade na colonização açoriana reflete o desejo da metrópole em garantir o controle no território meridional, garantindo o abastecimento para as tropas e causando a relativa dependência dos agricultores do litoral catarinense em relação

ao corpo administrativo e militar que instalou-se na Vila de Nossa Senhora do Desterro no século XVIII, com a criação da Capitania de Santa Catarina. A tentativa de reestabelecer o crescimento do comércio na conjuntura depressiva da economia lusitana da primeira metade do século XVIII desdobrou-se na colonização deste território, estratégico para a Coroa Portuguesa na conquista do extremo sul, visando expansão rumo à Bacia do Prata, onde havia intenso fluxo de metais, e para o acesso aos rebanhos que se espalhavam pela região do Pampa. Campos (1991) ilustra alguns pontos que determinaram a escolha da Ilha de Santa Catarina: a posição geográfica estratégica, deixando as embarcações protegidas nas águas de suas baías; o aprovisionamento dos navios, tendo “abundância de excelentes madeiras para consertarem as embarcações, como também o frescor de agoa [...] muita abundância de peixe, e outros fructos da terra.” (CONSELHO ULTRAMARINO *apud* CAMPOS, 1991, p. 22); a viabilidade do povoamento e da defesa da costa meridional.

Tendo encontrado em diversas referências o relato da concessão por parte da Coroa Portuguesa da farinha necessária para o sustento dos colonos açorianos no primeiro ano de sua chegada, encontrei na obra de Manuel Joaquim d’Almeida Coelho, “Memória Histórica da Província de Santa Catharina”, de 1856 (Typ. Desterrense), a citação da Provisão do Conselho Ultramarino de 9 de Agosto de 1747 no português da época:

[...] mandara alistar nas Ilhas dos Açores e Madeira a gente que se oferecesse a se transportar a Ilha de Santa Catharina [...] que se podesse dar a chegar ao Brasil [...] além do arranjo de aquartelamento, e das rações para o primeiro anno aos Colonos na razão de um arratel de carne ou peixe por dia, de **três quartas de alqueire da terra de farinha por mez a cada pessoa de ambos os sexos maiores de 14 annos** [...] que se pozesse todo o cuidado em que eles fossem bem tratados, e agasalhados [...] que a cada um dos casaes assim situados se desse um quarto de legoa quadrada para principiar a sua cultura, duas vaccas e uma egoa [...] e a cada casal, no tempo próprio, dous alqueires de sementes para fazerem as suas sementeiras, uma espingarda, uma fouce roçadoura, e a mais ferramenta. (COELHO, 1856, p. 20)

Além da terra, dos equipamentos e da provisão de farinha por um ano, a Coroa Portuguesa também prometera aos colonos que estariam isentos de servir nas tropas pagas (SILVA, 2007). No entanto, as promessas de terras na extensão de “um quarto de légua em quadra” e de não-obrigação ao serviço militar não foram cumpridas rigorosamente, “havia reclame da falta de fornecimento de equipamentos e animais

prometidos. O pretense objetivo de tornar a Ilha numa colônia agrícola esbarrava-se na ingerência administrativa” (SILVA, 2007, p. 27).

**Figura 3:** Mapa do Estado de Santa Catarina, com destaque para a área de domínio de povoamento vicentista e açoriano



Digitalização e Edição: Acadêmica Débora Cristina Cantador

**Fonte:** Campos, 2009.

O fluxo das mais de seis mil pessoas que foram trasladadas do arquipélago dos Açores em oito anos, entre 1748 e 1756, transformou a costa catarinense e iniciou uma experiência até então inédita no Brasil colônia, a colonização na forma da pequena propriedade. Lago (1996), aponta que:

Os colonos açorianos tinham [...] as funções de ocupar a Ilha e produzir alimentos para abastecer as fortalezas nela construídas para a defesa do território. Esses colonizadores, diferentemente do que ocorria na época com a colonização portuguesa em outras regiões do país, com produção voltada para o comércio de exportação em grandes latifúndios, desenvolveram um modo de produção agrícola em regime de pequena propriedade, com mão-de-obra familiar. (LAGO, 1996, p. 33)

A figura do colono-soldado supriria a demanda de abastecimento dos setores não-produtivos instalados no sul e atenderia a demanda política de ocupação territorial da parte sul da Colônia. É a atividade povoadora dando suporte à atividade política, “a ocupação dos territórios fronteiros despovoados com gente de origem lusitana a fim de evitar qualquer reclamação territorial futura por parte da Espanha” (PIAZZA, 1983 *apud* CAMPOS, 1991, p. 28).

Sobre a dependência das forças militares a que foram submetidos os colonizadores açorianos no litoral catarinense, Hübener (1981) aponta que:

Em grande parte do século XVIII foram os próprios comandantes militares que administraram a Província [capitania]. Os agricultores de origem açoriana e seus descendentes permaneciam subordinados aos comandos militares. O objetivo maior era a conquista, ocupação e defesa da terra, e, para isso, **serviram-se dos habitantes locais como recrutas ou como fornecedores de produtos alimentícios aos contingentes militares**. Esta situação de dependência, pode-se dizer assim, dos agricultores à atividade militar, manteve-se até o final do século, onde conclui-se que desde o início, a produção de gêneros alimentícios sofreu uma distorção, provocando desestímulo, seja em face dos recrutamentos ou dos embargos de alimentos. (HÜBENER, 1981, p. 17, grifos meus)

O recrutamento e o abastecimento foram as relações mais usuais entre os militares e os colonos, Campos (1991) calcula que um décimo da população catarinense no começo do século XIX fizesse parte da milícia. Saint-Hilaire, em 1820, e o Governador da Capitania de Santa Catarina, Miranda Ribeiro, em 1798, percebem que ambas as relações, recrutamento e abastecimento, sendo impostas violentamente por parte dos representantes da Coroa aos colonos açorianos, engendram reações destes no sentido de não declararem todos os filhos e de diminuir a produção de farinha excedente para que não fosse tomada à força.

### 2.3. A economia da farinha: trabalho, consumo e excedentes

A produção catarinense de farinha de mandioca adquiriu amplitude nacional a partir de fins da segunda metade do século XVIII, conforme atesta o relatório de 1797 do Governador Miranda Ribeiro. Neste documento são contabilizados 884 engenhos de farinha em atividade naquele ano (LAYTANO, 1959). A farinha catarinense alimentou durante dois séculos as tropas militares da Coroa Portuguesa e do Exército do Império brasileiro, de modo significativo durante a Guerra do Paraguai (HÜBENER, 1981).

É importante aqui ressaltar que os engenhos de farinha de mandioca, como também os de açúcar e aguardente, no litoral catarinense são as edificações e o maquinário envolvido na produção destes alimentos. O que se chama de *engenho* em Santa Catarina não tem relação com o complexo socioeconômico dos engenhos do ciclo do açúcar no sudeste e no nordeste. Diferente daqueles, em que a grande propriedade monocultora, o trabalho escravo e a exportação para o mercado externo articulavam-se buscando retornos em grande escala para os proprietários, senhores de engenho; os catarinenses são operados em pequenas propriedades, basicamente com trabalho familiar, e inicialmente em uma economia de subsistência, com pouco excedente comercializado. Não obstante, com o tempo, diferenciações se operam e o trabalho escravo também é utilizado nos engenhos de Santa Catarina, mas em escala muito inferior aos engenhos de açúcar do nordeste e sudeste.

A sociologia paulista do século XX esteve interessada na formação das relações raciais no Brasil, e em julho de 1955, Fernando Henrique Cardoso e Octávio Ianni foram incumbidos de realizar uma pesquisa sobre a questão racial no Sul do Brasil pelo professor Florestan Fernandes. A pesquisa foi publicada em 1960 com o título “Cor e Mobilidade Social em Florianópolis”, pela Companhia Editora Nacional, e foi dividida em duas monografias assinadas separadamente por cada autor. Em 2000, com a negativa do professor Octávio Ianni em ter sua obra republicada ao lado do então Presidente da República, Fernando Henrique Cardoso, a Editora Insular de Florianópolis decide relançar exclusivamente a parte escrita por FHC, publicando-o com o título “Negros em Florianópolis: relações sociais e econômicas”. O livro traz elementos importantes para pensar as relações raciais no litoral catarinense, frequentemente escamoteadas por pesquisadores envolvidos com a narrativa exclusiva do colonizador açoriano. Para Cardoso (2000), os africanos escravizados não foram

mais utilizados no litoral catarinense em função de serem ativos caros demais para que os lavradores da região pudessem adquirir e manter. Os lucros auferidos com a atividade mineradora no século XVIII desenharam um “mercado de trabalho” interno em que “a mão-de-obra escrava tornava-se quase antieconômica nas regiões do Brasil que não podiam concorrer no mercado colonial de exportação” (CARDOSO, 2000, p. 39). Isso não significou que não houve escravidão nos engenhos de farinha, em que se pese sua inexpressiva participação, se comparada com a importância que tinha nos empreendimentos coloniais dos complexos açucareiro ou minerador.

Cardoso (2000) e Bastos (2013) colocam que, à exceção das armações de baleias, que configuravam-se em verdadeiros empreendimentos escravocratas, a economia da Ilha de Santa Catarina e das freguesias adjacentes constituiu-se fundamentalmente pelo trabalho dos pequenos proprietários, principalmente de ascendência açoriana. Bastos (2013) aponta ainda que a aquisição de escravos pelos pequenos proprietários não permitia o ócio destes, e que a transferência de parte do trabalho de casa e da roça para os cativos apenas

[...] reduzia as horas de dedicação a esse trabalho e permitia que a família evitasse os serviços mais pesados. O mais provável, e mais importante, é que desse à família maior grau de segurança, ao possibilitar aumentos da produção, tanto para o consumo doméstico como para a venda. (BASTOS, 2013, p.13)

Em sua pesquisa em inventários dos proprietários da freguesia da Lagoa da Conceição no século XIX, Bastos (2013) verifica que 60% dos falecidos possuíam de um a oito escravos, apontando para um universo de senhores donos de pequenos grupos de escravos pulverizados pelas propriedades. Bastos (2013) diz que nos inventários do século XIX figuram como bens os seres humanos escravizados, os equipamentos dos engenhos de farinha, além das roças de mandioca, mostrando a existência do que chama de uma *cultura material da farinha*:

A vinculação das propriedades agrícolas ao cultivo da mandioca e sua transformação mostram como a demanda por farinha comercializada foi capaz de moldar a paisagem social e econômica da Freguesia da Lagoa, configurando um modo de vida rural cujo cotidiano girava em torno da mandioca. (BASTOS, 2013, p.8)

A análise sobre a existência dessa cultura material da farinha da freguesia da Lagoa, brevemente realizada por Bastos (2013) é inspirada no trabalho do historiador

José Augusto Leandro (2007), que afirmou a existência de uma pequena civilização da mandioca na comarca de Paranaguá, com base em inventários da segunda metade do século XIX. Em ambos trabalhos, aponta-se para uma experiência comum entre os habitantes das localidades litorâneas, qual seja “a estratégia de sobrevivência do grupo familiar, ligada, de maneira inextricável, à mandioca e à farinha de mandioca” (LEANDRO, 2007, p.262).

Apesar da facilidade com que o cultivo da mandioca adapta-se ao solo arenoso do litoral, e do relativo pouco cuidado que o trato deste cultivo despence, bastando duas ou três capinas com enxada para tirar as plantas espontâneas que nascem nas roças, a fabricação da farinha consiste em uma atividade mais laboriosa. Leandro aponta que “labutar ao redor da raiz da terra propiciava condições materiais para que uma família, sobretudo com muitos componentes, não transpusesse a barreira que separava a pobreza da miserabilidade” (LEANDRO, 2007, p. 262)

Para eliminar o tóxico ácido cianídrico presente nas raízes e transformá-las na farinha polvilhada alva e fina consumida domesticamente e vendida no mercado interno, o trabalho dos camponeses do litoral consistia em seis tarefas: descascar (raspar), lavar, ralar (sevar), prensar (socar), peneirar e torrar (fornear). Em que se pese a mudança na força motriz de alguns equipamentos dentro dos ranchos dos engenhos, as seis etapas da farinhada são mantidas nos engenhos artesanais no século XXI. Houve alguma diferenciação no sistema de lavoura, devido à introdução de adubos químicos e tratores no século XX, mas as roças de muitas propriedades hoje ainda mantém o fogo na preparação do terreno, a propagação via ramas e ausência de maiores cuidados no crescimento da planta, como nos séculos passados:

Para o trato da terra utilizavam o sistema de coivara ou queimada, para logo após revolvê-la com o auxílio da enxada. Sem a aplicação de qualquer outro tipo de adubo, a terra era, em geral, preparada entre os meses de maio e julho, reservando agosto para o início do plantio. Da colheita do ano anterior eram retiradas e guardadas mudas que deveriam medir cerca de 30 a 50 cm de comprimento e plantadas isoladamente. O cultivo da mandioca era relativamente fácil, pois exigia mínimos cuidados; raramente era acometida de doenças e pragas. Sua colheita era efetuada após um período de dois anos e geralmente no mês de abril. (HUBENER, 1981, p. 78)

A farinha de mandioca foi certamente o principal alimento de origem vegetal na dieta dos habitantes da região litorânea nos duzentos anos que se seguiram à chegada dos colonos açorianos, em 1748, até a forte expansão urbana da segunda

metade do século XX. A farinha foi a ração diária, o amido que fazia a amálgama do “conduto” nas refeições: pirão de peixe, pirão de feijão, pirão de linguiça, e até pirão de café, conhecido como *loque* (PEREIRA, 1993). Em 1796 os membros da Câmara da Vila de Nossa Senhora da Graça do Rio São Francisco, atual município de São Francisco do Sul, litoral norte de Santa Catarina, assim falavam deste alimento:

As farinhas são a única Lavoura de que estes miseráveis Lavradores recebem algum dinheiro mais avultado para se alimentarem, e suprirem suas necessidades e quando esta não ha pronta sahida, é vendida ao menos a trezentos e vinte o alqueire, para nada lhe chega, então nesse ano nada pagão aos poucos e pobres Comersiantes que ficão gemendo os seos atrazos, por quanto tudo se vende fiado esperando o tempo da safra da farinha para pagarem. (Ofício da Câmara de S. Francisco de 30 de abril de 1796, dirigido ao Vice-rei *apud* LAYTANO, 1959, p.119 )

A “pequena civilização material da farinha” apontada por Leandro (2007), que existiu na segunda metade do século XIX em Paranaguá, pode sem dificuldade ser transposta para a Ilha de Santa Catarina e o conjunto do litoral catarinense no mesmo período. Se, em 1797, o Governador da Capitania de Santa Catarina, Tenente-Coronel João Alberto Miranda Ribeiro, em correspondência para o Vice-Rei, o Conde de Resende, relatava haver 884 engenhos de farinha de mandioca (LAYTANO, 1959), pouco mais de cinquenta anos depois, no triênio 1851-54, a farinha de mandioca correspondia por 85,6% dos produtos exportados pelo Porto do Desterro, medidos em alqueires (HÜBENER, 1981, p. 80).

Apenas na parte insular do atual município de Florianópolis, no final do século XVIII, contavam-se 350 engenhos de farinha de mandioca<sup>10</sup> que, somados aos engenhos localizados nas demais freguesias então existentes na província de Santa Catarina, perfaziam um total de 884 engenhos catarinenses. Estes espaços de beneficiamento da mandioca foram também importantes locais de socialização entre os membros das comunidades rurais no interior da Ilha de Santa Catarina e do litoral catarinense como um todo (MARTINS, 2014; PEREIRA, 1993).

O que Leandro (2007) aborda em relação à presença constante de utensílios necessários ao fabrico da farinha de mandioca nos inventários da comarca de Paranaguá nos oitocentos, também aparece na pesquisa de Bastos (2013) sobre a

---

<sup>10</sup> Segundo o quadro estatístico elaborado pelo então Governador da Capitania de Santa Catarina, Miranda Ribeiro. Destes, 87 ficavam na freguesia da Capital, Nossa Senhora do Desterro; 111 na freguesia de Nossa Senhora das Necessidades (atual Santo Antônio de Lisboa); 101 na Lagoa da Conceição, e 51 no Ribeirão da Ilha.



Freguesia da Lagoa da Conceição, atualmente Florianópolis, e pode ser generalizado para a região do litoral catarinense na segunda metade do século XIX, indicando, também para esta região, a presença de um modo de vida rural pautado pela “quase onipresença da cultura material da farinha de mandioca” (LEANDRO, 2007,p. 263).

Virgílio Várzea ([1900] 1985, p.183-198) ilustra em detalhes os engenhos ilhéus com sua rica prosa literária, desde o seu funcionamento em “todas as freguesias e arraiais” de maio a outubro, o deslocamento das famílias até os engenhos durante as farinhadas, a disposição dos equipamentos para o trabalho, a divisão do trabalho entre a agricultura e a pesca, as brincadeiras, cantos e danças da época da produção da farinha, apresentando o idílio rural em um capítulo exclusivo para descrever a “alegria da lida”. Aponta também algumas das limitações sob seu ponto de vista, na virada do século XIX para o XX, da agricultura praticada na Ilha de Santa Catarina: área agrícola restrita, técnicas agrícolas antiquíssimas, falta de auxílio oficial, ausência de iniciativa particular e de instrumentos mecânicos apropriados. Estas limitações agiriam no sentido de manter a atividade no âmbito do consumo doméstico, implicando em pouca exportação. Este relato do final do século XIX contrasta com os dados do início do mesmo século.

Na tabela 1, podemos ver que a Ilha de Santa Catarina apresentava uma significativa dinâmica com o mercado interno, exportando 58,4% de sua produção doméstica para outras vilas e freguesias do Brasil colonial, no início do século XIX. Os valores de produção, consumo e exportação estão expressos na moeda da época, o Real, as medidas de produção e exportação são ditas na sequência do produto, exatamente conforme apresentado na “Corografia da Capitania de Santa Catarina”, publicada na Revista do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro, por Laytano em 1959:

**Tabela 1.** Produção da Ilha de Santa Catarina em 1804

Produção	185:329\$852
Consumo	70:986\$856
Exportação	108:342\$996

<b>A saber</b>	<b>produz</b>	<b>exporta</b>
Algodão – quintaes	1.018	144
Assucar – quintaes	813	560

Arros - d.	4.133	3.447
Couros – centos	1.486	1.131
Atanados – dúzias	960	457
Agoardente – medidas	79.894	70.289
<b><i>Farinha – alqueire</i></b>	<b><i>196.389</i></b>	<b><i>89.606</i></b>
Feijão – alq.	8.692	1.710
Milho – alq.	8.953	2.030
Trigo – alq.	3.529	1.893
Melaço – medida	7.272	6.368
Sebolas – réstias	9.468	6.255
Alhos – dz.	10.751	6.907
Peixe salgado – arrobas	1.264	1.085
Peixe seco – milhar	22.158	12.184
Linho ordinário – quintaes	258	52

**Fonte:** Laytano, 1959, p. 120.

Nota-se, na tabela 1, também a significativa participação do mercado interno da colônia na produção local de farinha de mandioca no início do século XIX, bem como a relevante participação da farinha no conjunto da produção da ilha. A não padronização das medidas e a falta de referência monetária para todos os itens prejudica a análise, mas é um dado relevante que 45,6% da produção de farinha de mandioca fosse enviada para fora da ilha, abastecendo o mercado interno brasileiro. Em relação a outra produção expressiva, a aguardente, podemos ver que esta é preferencialmente mercantil, enquanto a farinha é importante também na segurança alimentar da população local.

É relevante também notar que dos alimentos referidos por Dória (2014) como básicos na dieta colonial, feijão, milho e mandioca, a produção conjunta dos dois primeiros seja inferior a 9% da produção de mandioca na Ilha de Santa Catarina, medida em alqueires. Estimei, para o ano de 1804, que a produção de farinha de mandioca foi de 4.320 toneladas, usando a correspondência de medidas sugerida por Pereira (1993).

No quadro relativo à exportação, visto na tabela 2, Cardoso (2000) faz a compilação de dados disponíveis em documentos diversos e explicita que a ausência de valores para alguns produtos não significa ausência de produção, mas deficiência estatística, lembrando que tratam-se de dados do comércio para fora da província, em uma província periférica no século XIX. É notável o desempenho da exportação da farinha de mandioca sobre os demais produtos exportados, em que pese a falta de correspondência entre todas as unidades de medida.

**Tabela 2.** Exportação da Província de Santa Catarina:

	<b>1810</b>	<b>1820</b>	<b>1850</b>	<b>1865</b>
<b>Farinha de mandioca</b>	71.847 ALQ.	100.000 ALQ.	204.166 ALQ.	515.945 ALQ.
<b>Feijão</b>	6.872 ALQ.	-	8.800 ALQ.	32.103 ALQ.
<b>Milho</b>	1.702 ALQ.	-	19.550 ALQ.	187.669 ALQ.
<b>Fava</b>	45 ALQ.	-	8.818 ALQ.	14.683 ALQ.
<b>Trigo</b>	1.793 ALQ.	-	-	-
<b>Cevada</b>	11 ALQ.	-	-	-
<b>Amendoim</b>	240 ALQ.	-	9.580 ALQ.	14.428 ALQ.
<b>Algodão</b>	832 ARR.	-	-	-
<b>Açúcar</b>	1.224 ARR.	POUCAS ARR.	-	-
<b>Tabaco</b>	128 ARR.	-	-	-
<b>Linho cânhamo</b>	5 ARR.	-	-	-
<b>Linho comum</b>	5.352 ARR.	-	-	-
<b>Café</b>	13.208 ARR.	400-500 ARR.	681 ARR.	-
<b>Arroz</b>	36.632 ARR.	-	14.651 ARR.	15.264 ARR.
<b>Goma</b>	44 ARR.	-	1.951 ALQ.	695 ALQ.
<b>Gravatá</b>	29 ARR.	-	-	-
<b>Cebolas</b>	9.212 RESTEAS	“MUITO POUCO”	-	-
<b>Alhos</b>	9.654 RESTEAS	“MUITO POUCO”	-	-
<b>Polvilho</b>	-	“MUITO POUCO”	-	-
<b>Batatas inglesas</b>	-	-	2.908 ALQ.	-
<b>Aguardente</b>	25.287 MED.	1.000 PIPAS	15.181 CANADAS	-
<b>Melado</b>	7.407 MED.	-	36.748 MED.	-

<b>Tecidos de linho</b>	-	400-500 M	-	-
<b>Riscado</b>	-	400M	-	-

**Fonte:** CARDOSO, 2000, p. 82-3.

Cardoso (2000) aponta que o mercado para exportação só se tornava favorável aos produtores locais, quando ocorriam quadros de escassez nos centros consumidores, corroborando a análise do comércio desterrense feito por Hübener:

A exportação sofreu grandes flutuações em virtude da inconstância dos mercados consumidores, já que a maior parte da produção catarinense era formada de gêneros comumente produzidos nas demais províncias do Império. A demanda aumentava quando ocorriam anormalidades nestes mercados.(HÜBENER, 1981, p. 76)

Cardoso também coloca a qualidade da farinha como elemento desabonador para o sucesso de sua exportação:

A farinha de Santa Catarina não se impunha noutros períodos que não os de escassez nos grandes centros consumidores porque não estava em condições de concorrer, favoravelmente, com os demais centros produtores. Parece que sua má qualidade conta entre as razões que explicam esse fato. (CARSOSO, 2000, p. 84)

Pereira (1993) discorda de forma veemente desta afirmação quanto à qualidade da farinha de mandioca de seu Estado, dizendo que:

A Ilha de Santa Catarina, e demais áreas do Estado catarinense, foram centros de produção de maior e melhor produtividade nacional e que prima pela melhor qualidade dentre todos os centros produtores de farinha de mandioca (PEREIRA, 1993, p. 41).

Hübener (1981) pontua que a farinha de mandioca produzida no litoral catarinense no século XIX é dita de “má qualidade”, em função da falta de interesse na inovação técnica:

Nada foi feito para que esta produção alterasse suas bases tradicionais. É bom que se diga que o caráter rudimentar que afetava a qualidade da farinha não era só do beneficiamento, mas também na forma rotineira do cultivo e colheita. O desinteresse do produtor de farinha pelas inovações foi uma constante. Em 1848 foi inventada uma máquina que facilitava a produção da farinha, substituindo o trabalho de cerca de quatro homens.

Em 1853 apenas duas pessoas haviam-na adquirido: o Comendador Marcos Antônio da Silva Mafra e uma outra pessoa na Fazenda da Lagoinha. O desinteresse pelas novas técnicas parece não estar relacionado com o capital a ser empregado na máquina, já que a tal máquina custava cerca de 400\$000 a 500\$000, enquanto que um escravo, na mesma época, custava de 700\$000 a 800\$000. (HÜBENER, 1981, p. 79)

Ao folhear a “Memória Histórica da Província de Santa Catharina”, encontro a Receita e Despesa Provincial, Lei n. 424 de 15 de maio de 1856, para o exercício de 1856-1857, que determina o pagamento pelos cofres públicos da Província de 500\$000 “ao inventor da máquina de fonear farinha” (COELHO, 1856, p.215). É curioso notar uma aparente inversão do papel estatal no primeiro centenário da imigração açoriana, enquanto por cem anos a Coroa parece ter apenas sido beneficiária da produção de farinha, abastecendo suas tropas e recrutando colonos, este pagamento indica algum estímulo estatal ao aprimoramento das técnicas de beneficiamento da mandioca.

Apesar da suposta má qualidade da farinha catarinense no século XIX, uma lei deste período pode ter contribuído para sua diferenciação de outras farinhas produzidas no Brasil. Hübener menciona brevemente o fato de que “a partir de 1833, a farinha passou a ser obrigatoriamente produzida sem dela ser extraída a goma [...] a farinha não poderia ser vendida sem a sua qualidade mais nutritiva, o amido” (HÜBENER, 1981, p. 79).

As análises quanto à qualidade da farinha derivam das vivências e expectativas de cada autor, mas principalmente do que se pretende enfatizar, como nota Schroeder (2015), apontando para a construção de discursos que reforçam a construção de uma identidade “europeia”, como superior. No final do século XIX, Santa Catarina já experimentava quase oitenta anos de imigração germânica e italiana, e construíram-se discursos em que os alimentos “europeus”<sup>11</sup> eram tido como mais saudáveis. A qualidade da farinha, base alimentar do litoral, é evocada por Vieira da Rosa, em 1905:

Desde o Iririu até Laguna, e desde esse ponto o [sic] extremo sul, raramente se encontra um homem corado, todos êlles apresentam-se pálidos, amarellados, magros e franzinos, mostrando uma constituição doentia, completamente estragada. E, é triste para um catharinense dizê-lo, mas é necessário que se diga, nossos patrícios são doentes e pobres porque

---

<sup>11</sup> “Europeus” eram os italianos e os alemães, não os “portugueses” de colonização anterior (Ver SCHROEDER, 2015, p. 39)

são em extremo preguiçosos. [...] Com a mesma ou com menos soma de serviço o povo substituiria a farinha de mandioca pela de milho. Esta é muitíssima mais alimentícia que aquella, e a robusteza do colo italiano ahi está para provar a verdade de tal asserção [...] Percorre-se, e eu observei tal cousa com tristeza, grande extensão do Estado, especialmente no litoral, sem se encontrar uma horta entre tantas habitações que existem, e isso devido à crassa ignorância d'aquelles povos que julgam que a mandioca serve como alimento quasi exclusivo. (VIEIRA DA ROSA, 1905, 42-3 *apud* SCHROEDER, 1996, p.37)

O produto dos engenhos foi, contra todos os discursos que o desqualificavam, o alimento básico, central, da dieta litorânea praticamente até a segunda metade do século XX. Os desdobramentos da urbanização mudarão este quadro, como veremos no próximo capítulo.

### 3. CAMINHOS DA FARINHA NO SÉCULO XX: TRADIÇÃO ENTRE RUPTURAS E CONTINUIDADES

Entre o final da década de 1980 e meados dos 1990, a Ilha de Santa Catarina pode acompanhar, nas comunidades de Santo Antônio de Lisboa e da Costa da Lagoa, indivíduos organizarem-se para recuperar edificações de dois engenhos de farinha. Dois prédios, construídos no século XIX para produzirem farinha de mandioca, estavam sendo retomados como espaços para a realização de atividades culturais e festividades, ressignificando as vivências dos sujeitos envolvidos com as atividades nos engenhos. Em Santo Antônio, o Engenho dos Andrade, e na Costa da Lagoa, o Engenho da Vila Verde, tornaram-se espaços de celebração da memória das farinhadas, de reconstrução destas memórias a partir da encenação prática do rito de beneficiamento das raízes de mandioca. Em ambos espaços, a produção material da farinha e outros derivados já não constituíam o cerne da farinhada, sendo, antes, a reedição das memórias o objeto primordial das atividades nos engenhos.

**Figura 4:** Engenho da Vila Verde, Costa da Lagoa, Florianópolis.



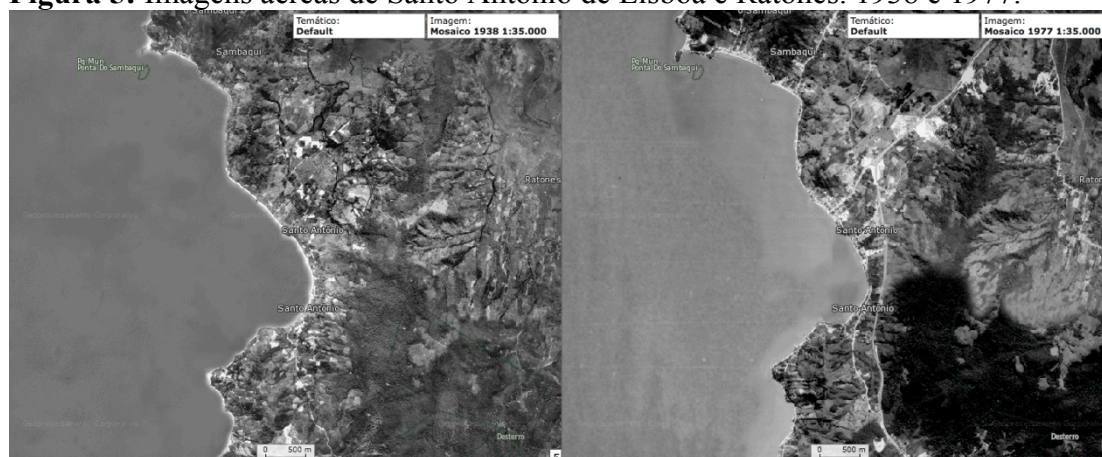
**Fonte:** Manuela Braganholo, 23/07/2017.

*Lembrança e resgate* são as principais categorias acionadas pelos personagens que me relataram esta retomada dos engenhos como espaços de memória no final do século XX. Para Cláudio Andrade, herdeiro do Engenho dos Andrade, as lembranças da família estão fortemente atreladas à manutenção do espaço após o falecimento do patriarca, Agenor José de Andrade, em 1990:

O que move esse engenho hoje, antes de mais nada, são as lembranças que temos muito vivas, de uma época que ele ainda vivia o seu período áureo do ciclo da farinha, que eu de certa forma ainda peguei. De termos uma família ainda muito conectada nisso, e o fato de eu ter vivido isso tudo e não ter aceitado esse rolo compressor que passou destruindo tudo, essa transformação que a Ilha toda passou.<sup>12</sup>

O “rolo compressor” da urbanização florianopolitana foi vivido pelas comunidades do interior da Ilha de Santa Catarina na segunda metade do século XX, especialmente após a década de 1960, com a criação da Universidade Federal de Santa Catarina, a instalação da Eletrosul, e a adesão das elites locais ao ideário nacional-desenvolvimentista em voga à época no país (RIZZO, 2013). As comunidades habituadas à vida rural foram paulatinamente recebendo novas vias, novos moradores, novos meios de transporte e de comunicação.

**Figura 5:** Imagens aéreas de Santo Antônio de Lisboa e Ratoles. 1938 e 1977.



**Fonte:** Geoprocessamento Corporativo, Prefeitura Municipal de Florianópolis.

Nos mosaicos de imagens aéreas fornecidos pela Prefeitura de Florianópolis, podemos ver mudanças na ocupação do solo: expansão da malha viária, mudanças no padrão de cobertura vegetal, alterações no tamanho das propriedades. As fotografias

<sup>12</sup> Entrevista em 24.02.2017, em Florianópolis, SC.



que registram as alterações territoriais ocorridas entre 1938 e 1977 auxiliam a traduzir algumas falas dos entrevistados nesta pesquisa, ilustrando a dinâmica urbanizadora por eles referida. De forma geral, vemos que a cobertura florestal no topo dos morros se adensa, e que a ocupação à beira-mar cresce, sendo o parcelamento do solo intensificado nesta área. Diversas áreas de roças transformam-se novamente em florestas, enquanto os acessos terrestres são multiplicados e alargados.

Na Costa da Lagoa, as dificuldades de acesso terrestre combinadas com o ideário do progresso urbano fora da região transformaram muitas áreas rurais em mata secundária ao longo do século XX, conforme ilustra a Figura 6. A história da retomada do Engenho da Vila Verde, contada por Nildo Julião de Souza, conhecido como Castelo, revela que tornara-se barato adquirir terras na Costa na década de 1970 e 1980: “naquela época eles trocavam um pedaço de terra por favores, uma roupa, trocavam, não tinha valor”<sup>13</sup>. Segundo ele, o engenho, que pertencia a uma família local, a família Ramos, fora desativado ainda nos anos 1970, e estava com comprometimentos estruturais quando os novos moradores resolveram iniciar a restauração do engenho. Estes novos moradores, gaúchos na maioria, organizaram-se na Associação Engenho, para restaurar o prédio e, em 1994, fizeram a primeira farinhada na Costa da Lagoa no novo ciclo do engenho:

A nossa história era resgate da cultura, mostrar pras pessoas como é que era e tal. E a produção era muito pouca, entendeu? Era 200 quilos de aipim ou mandioca, então dava pra fazer desse jeito aí [tração humana], se fosse com boi, tem a Vigilância Sanitária que podia bater em cima, porque o boi faz cocô ali. Na época eles faziam com boi porque era muita produção, as famílias, o pessoal já sabia como era, não fica na frente do boi ali, naquele círculo.<sup>14</sup>

A mudança não foi apenas na força motriz das engrenagens do engenho, mas principalmente na motivação da comunidade em torno dele. A produção material da farinha era secundária ao *resgate* da cultura desta produção, que segundo os entrevistados já era praticamente inexistente nos 1980 nas duas localidades. Ao contrário do Engenho dos Andrade, a iniciativa de recuperação na Costa da Lagoa não parte dos herdeiros do Engenho, mas de sujeitos que haviam migrado para Florianópolis e estavam interessados nas histórias da cultura local. Dos fundadores da

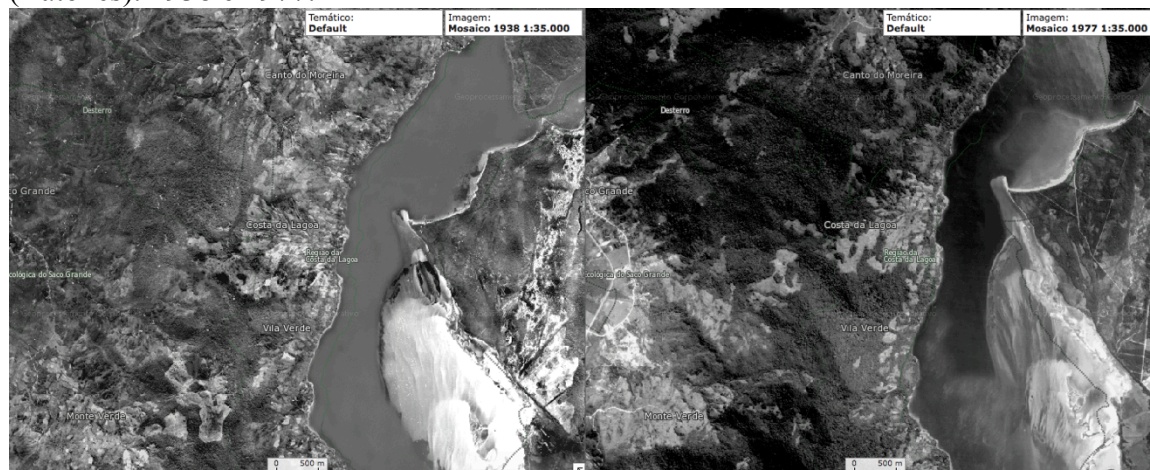
---

<sup>13</sup> Entrevistado no Canto da Lagoa, Florianópolis, em 23.02.2017.

<sup>14</sup> Entrevistado no Canto da Lagoa, Florianópolis, em 23.02.2017.

Associação Engenho, Castelo é o único nascido em Florianópolis, no Canto da Lagoa, o que o faz de alguma maneira também forasteiro naquela localidade da Costa da Lagoa.

**Figura 6:** Imagens aéreas de Costa da Lagoa, Monte Verde e Canto do Moreira (Ratones). 1938 e 1977.



**Fonte:** Geoprocessamento Corporativo, Prefeitura Municipal de Florianópolis.

Esta retomada de dois engenhos em Florianópolis nas décadas de 1980 e 1990 insere-se num contexto maior, em que governos e organismos internacionais, ante a ameaça da perda de determinados bens culturais, construíram instrumentos jurídicos nacionais e internacionais que se lançaram a reconhecer a diversidade das culturas do globo e, internamente, do Brasil (PELEGRINI; FUNARI, 2013). Estes documentos forjaram obrigações e direitos para a conservação, proteção, promoção e valorização das culturas populares, implicando em um processo de dilatação no conceito de cultura (ALVES, 2010) operado pelos Estados nacionais e organismos multilaterais como a Unesco – Organização das Nações Unidas para a Educação e a Cultura.

Enquanto a família Andrade e a Associação Engenho concentravam esforços para a continuidade dos engenhos na Ilha de Santa Catarina, acionando as categorias *lembança* e *resgate*, respectivamente; em Paris, a Recomendação para a Salvaguarda da Cultura Tradicional e Popular, apresentada em 1989, na 25ª Conferência Geral da Unesco, *conservação* é a categoria utilizada para indicar as intenções de preservar os fazeres e saberes das populações que são entendidas como mais vulneráveis aos fenômenos massificantes da globalização:

A conservação se refere à proteção das tradições vinculadas à cultura tradicional e popular de seus portadores, segundo o entendimento de que

cada povo tem direitos sobre sua cultura e de que sua adesão a essa cultura pode perder o vigor sob a influência da cultura industrializada difundida pelos meios de comunicação de massa. Por isso, é necessário adotar medidas para garantir do Estado o apoio econômico das tradições vinculadas à cultura tradicional e popular, tanto no interior das comunidades que as produzem quanto fora delas. (...) Deve-se sensibilizar a população para a importância da cultura tradicional e popular como elemento da identidade cultural. Para que se tome consciência do valor da cultura tradicional e popular e da necessidade de conservá-la, é essencial proceder a uma ampla difusão dos elementos que constituem esse patrimônio cultural. Numa difusão desse tipo, contudo, deve-se evitar toda deformação a fim de salvaguardar a integridade das tradições (UNESCO, 1989 *apud* ALVES, 2010, p. 550).

A ideia de salvaguardar algo, seja um bem cultural ou um indivíduo em trânsito, implica, logicamente, na identificação de ameaças sobre o objeto que se busca garantir a segurança e dar proteção. Cabe aqui entender de quais perigos, concretos ou potenciais, defendem-se as instituições que buscam *conservar* e os sujeitos que buscam *lembrar* ou *resgatar* as culturas populares, tradicionais no que se refere aos engenhos de farinha de mandioca no litoral catarinense. Nas falas dos entrevistados procurei elementos comuns que explicam estas ameaças de perda, para auxiliar a contextualizar esta trajetória local dos engenhos de farinha de mandioca. Estes elementos comuns são discutidos neste segundo capítulo, que busca compreender os deslocamentos de significados da produção material de farinha provocados pelas intensas alterações nos modos de vida ao longo do século XX, procurando discutir as repercussões locais dos fenômenos globais de adensamento populacional, mudanças na dieta e das hibridações entre a cultura tradicional e os registros modernos dos aspectos simbólicos (CANCLINI, 2015).

Nas entrevistas realizadas pude observar a repetição de algumas categorias: a *urbanização*, que também é acionada na chave de *progresso*, *desenvolvimento*, e até mesmo *capitalismo*; repetem-se também referências a mudanças na *alimentação* das populações costeiras. Já as modificações nos *registros simbólicos* das sociabilidades das populações entranhadas nestas mudanças é fenômeno observado, mas ignorado nas entrevistas. São temas que se inter-relacionam no estudo de uma produção agrícola que é alimento; ocupação espacial e é também relação simbólica; e que ainda revela dimensões diacrônicas de eventos contemporâneos, revividos nas íntimas memórias afetivas e nas celebrações das farinhadas. É um novelo de múltiplos fios que tento desenrolar, apresentando alguns pontos sobre estes caminhos dos engenhos de farinha no século XX.

Em 1915 se inaugura a primeira fecularia industrial no Vale do Itajaí, em Indaial, Cia Lorenz, marcando o início do beneficiamento industrial da mandioca no estado de Santa Catarina, chancelando a *modernidade* das fecularias frente ao *atraso* dos engenhos. Um século depois, em 2016, a retomada da articulação em rede dos engenhos de farinha artesanais coloca outras questões sobre os discursos e práticas que, de fato, reduziram a quantidade de engenhos de farinha no litoral catarinense, mas que não puderam solapar de maneira definitiva estes espaços de produção. Existem imprecisões, ambiguidades e negociações no contato entre o projeto modernizador para o território e a reprodução intergeracional das práticas sociais na “atmosfera lentamente diversificada dos costumes” (THOMPSON, 1998, p.18). Neste segundo capítulo trato, portanto, das implicações locais da urbanização, das mudanças e resistências na alimentação e do registro de aspectos simbólicos da cultura dos engenhos de farinha no litoral catarinense no século XX.

### **3.1. Impactos da urbanização no território da farinha**

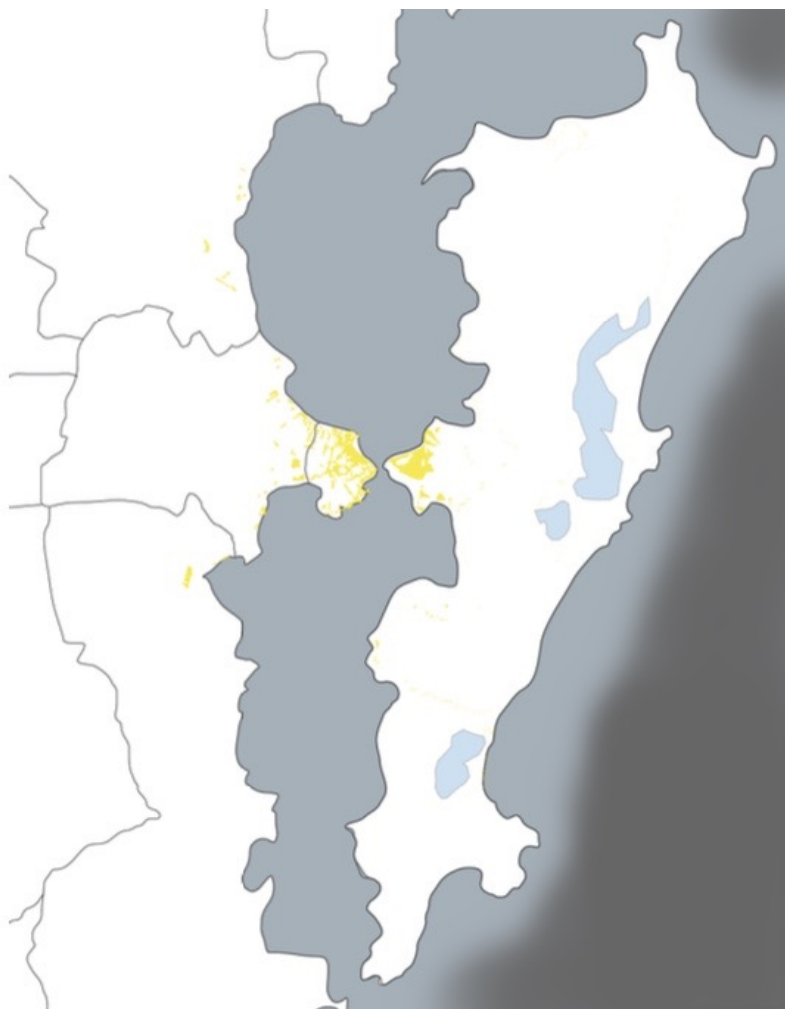
Na virada dos 1900, Virgílio Várzea narrou a vida rural dos interiores da Ilha de Santa Catarina destacando a presença dos engenhos de farinha em todas as freguesias e arraiais. As áreas urbanizadas do município de Florianópolis eram, na época, muito diminutas, restritas à região central. O crescimento urbano local no século XX acompanhou a tendência global de encolhimento relativo das populações definidas como rurais frente às urbanas. Em Florianópolis, não houve desenvolvimento propriamente industrial, sendo a atividade turística a principal impulsionadora da ocupação urbana do território, especialmente a partir da segunda metade do século XX.

O crescimento populacional de Florianópolis na primeira metade do século XX foi mais lento em relação ao conjunto do país e também em relação às outras duas capitais do Sul, Porto Alegre e Curitiba. Enquanto a população brasileira, que em 1900 era de 17 milhões de pessoas, chega a quase 52 milhões em 1950, triplicando em cinquenta anos; a população da capital catarinense pouco mais que dobrou, indo de 32 mil habitantes, em 1900, para 67.630 no Censo Demográfico de 1950 (IBGE, 2010).

Enquanto outras capitais brasileiras experimentavam algum crescimento industrial, modificando as paisagens urbanas a partir da orientação política do

processo de substituição de importações iniciado no governo Vargas, as feições do município de Florianópolis foram predominantemente rurais até a década de 1970. Em 1910, a Praça XV de Novembro, no Centro da Capital, passa a ser iluminada com energia elétrica (GERLACH 2015), mas somente em 1964 se iniciam as obras para eletrificação dos interiores da Ilha de Santa Catarina, áreas em branco no mapa da ocupação urbana (figura 7) da década de 1950 (PEREIRA, 1993). É só na década de 1990 que chega a eletricidade em parte das propriedades rurais que se conservaram produzindo farinha até os dias atuais, como no engenho da família Rocker no Canto da Lagoa.

**Figura 7:** Mapa da ocupação urbana em Florianópolis e arredores. Década de 1950.



**Fonte:** Plamus, 2014.

A não existência de ligação rodoviária com estradas asfaltadas entre Florianópolis e outras cidades do estado e do país ajuda a explicar o isolamento

relativo com que a capital e as regiões litorâneas próximas se encontravam na primeira metade do século. A inauguração da Ponte Hercílio Luz, em 1926, modificou a paisagem das Baías Norte e Sul, mas ainda eram os cais marítimos as principais ligações da cidade. O transporte feito por barcos conectava as comunidades rurais do interior da ilha, que dependiam principalmente dos rios e do mar para levar sua produção agrícola e pescados ao centro urbano. Até o fim dos anos 1960, o interior da ilha e, em menor grau, a própria sede do município conservaram ainda muitas características do final do século XIX.

A construção da BR-101, na década de 1960, atravessou os mais de 400 quilômetros do litoral, integrando o estado de norte a sul e às capitais dos Estados vizinhos. A partir de sua inauguração, o turismo e a migração para a região litorânea foram fortemente intensificados, aumentando a mancha urbana nos municípios cortados pela estrada (NUNES, 2008).

É só em 1969, em meio à ditadura militar, que Florianópolis é integrada a malha rodoviária nacional, os trechos inaugurados primeiramente ligavam Curitiba (PR) a Joinville (polo industrial no norte catarinense), e Porto Alegre (RS) à Criciúma (polo industrial no sul catarinense). Rizzo (2013) aponta que a construção de uma rede urbana verdadeiramente integrada nacionalmente é fruto das práticas de planejamento do período ditatorial, criticando a excessiva centralização deste expediente. A orientação nacional-desenvolvimentista do regime militar permitiu a criação de uma nova dinâmica urbana através de novas redes de energia, de comunicações e de transporte, gerando centros de atratividade para o capital em territórios até então relativamente afastados da dinâmica capitalista, como foram os grandes projetos de integração do território amazônico à economia nacional.

Na mesma esteira, a costa catarinense foi (re)colocada como território aberto para a acumulação, agora sob o signo da “vocação turística” como mote para a expansão dos interesses econ micos de setores urbanos sobre áreas de histórica ocupa o agrícola. Os rumos do crescimento urbano privilegiaram a atratividade turística do litoral catarinense e engendraram processos de adensamento urbano e fracionamento fundiário a partir segunda metade do século XX, fen meno que persiste ainda nestas primeiras décadas do século XXI.

Desde a década de 1950, contrariando o direcionamento industrial e portuário do primeiro Plano Diretor de Florianópolis, datado de 1952 e tornado lei em 1955, o

turismo já se insinuava como o principal vetor do desenvolvimento econômico para a região. Segundo Lohn:

Conferir ao turismo a primazia sobre o desenvolvimento da cidade significava permitir que os grupos políticos e empresariais mais influentes tivessem ganhos econômicos, com a valorização de imóveis, os quais em muitos casos foram conquistados em áreas de antigos campos comunais. Diversas regiões passaram por um lento processo de apropriação privada, que se acelerou justamente no momento em que o turismo tornou-se a principal bandeira de líderes partidários e empresários. [...] Os terrenos junto às praias sofriam intensa valorização, enquanto seus ocupantes mais antigos perdiam o direito de utilizá-los para suas atividades agropecuárias. Portanto, as intervenções públicas e as projeções de futuro tinham o nítido sentido de favorecer interesses privados bem localizados. As alianças entre políticos-empresários e empresários-políticos eram muito lucrativas, mantendo-os no controle da cidade e do estado de Santa Catarina. Enquanto isso, a população mais pobre era desalojada de muitas dessas regiões que agora passavam a servir para grandes negócios imobiliários da Florianópolis do futuro, como foi posteriormente o caso de Jurerê Internacional, do Grupo Habitasul. **Os antigos engenhos de farinha de mandioca, as pequenas lavouras e a criação de gado deixaram de existir, em favor de luxuosas residências à beira da praia, cujo acesso é restrito a uma população de alto poder aquisitivo.** A segregação sócio-urbana marca esses espaços, beneficiados por investimentos públicos em sistemas viários, sem a correspondente melhoria dos transportes coletivos (LOHN, 2008, p. 317, grifos meus)

A dicotomia entre a região central, sede do governo estadual, e o interior da Ilha dava-se não apenas no âmbito da infraestrutura disponível ou das atividades econômicas desenvolvidas em seus territórios, mas atravessam a construção do que os sujeitos que habitavam estes espaços desejavam para a ocupação territorial. Enquanto as elites urbanas articulavam seus interesses econômicos pressionando a urbanização dos balneários e construindo os acessos rodoviários até eles, alguns agricultores mantinham-se reticentes em vender suas terras para a construção de casas de veraneio, caso da família Andrade, de Santo Antônio de Lisboa, que conservou as terras, o engenho e o casarão que data do século XIX. Cláudio, um dos filhos mais novos, falando sobre o fim do ciclo da farinha em sua comunidade, coloca a resistência da família em manter a terra:

Nos anos 1970 mesmo, em 1978, eu já tinha dez anos, começo a ter essa consciência, começo a perceber que era realmente um ciclo que estava se acabando, embora já estava vindo lá atrás, mas eu começo a ver nessa época. Depois eu fui ler no Franklin Cascaes que realmente teve essa decadência da cultura rural, essa transformação, e isso foi muito rápido. Então, daqui a pouco tu vê o vizinho, o Seu Nico, juntando as coisas e indo embora, aquela choradeira, e um casarão, belíssimo de um engenho, a máquina vem e derruba tudo. E é efeito dominó, esse, e esse, e esse, e uma

coisa tão rápida. A década de 1970 e 1980 foram decisivas, não havia nada que contivesse isso, era uma coisa muito louca. Todo mundo ‘chega, não quero mais isso’ e deu, né? Eu citei dois, mas vi isso acontecer em mais de trinta engenhos. A gente ia nas casas, com a bandeira do Divino, ia no Cacupé, não tinha 50 casas, e às vezes as pessoas estavam fazendo farinha, isso também eu vi se acabar. O fato desse engenho continuar mesmo com a morte do meu pai foi não querer que isso se repetisse, que acontecesse como aconteceu com os outros, mesmo com a divisão da propriedade [entre os herdeiros] nós dissemos ‘não’.<sup>15</sup>

Grande parte das populações que plantavam suas roças nos morros da Ilha de Santa Catarina aderiram ao projeto de urbanização da Ilha, vendendo as terras, buscando outras ocupações na cidade, encaminhando os filhos para a escolarização (LAGO, 1996). Ainda assim, uma parte destes agricultores não compartilhava dos mesmos referenciais de modernização, da “associação direta entre progresso, destino e felicidade” (LOHN, 2007, p. 303) com que as elites urbanas planejavam os usos do solo do município e mantiveram as terras.

O zoneamento do plano diretor, de 1952, propunha a divisão da *cidade* de Florianópolis em quatro regiões: comerciais, residenciais, industriais e destinadas à “cultura do espírito e do corpo” (PAIVA *apud* PEREIRA, 2000, p.2). A *cidade* estava circunscrita à região central e continental do município, onde se deu a ocupação histórica propriamente urbana, e onde se concentrava a administração pública estadual e municipal à época. O plano de 1952 não contemplou, portanto, o planejamento urbano da maior parte da área territorial do município, as áreas rurais da região insular. Entretanto, como aponta Elson Pereira:

A influência do plano diretor de 1952 sobre o desenvolvimento de Florianópolis foi limitada, pois o setor público não construiu os principais elementos previstos como essenciais para os objetivos traçados para a cidade. A maioria desses elementos se mostraram dissociados da realidade. Mesmo se o zoneamento previsto pelo plano toma força de lei em 1955, suas principais diretrizes não são seguidas. Sucessivas leis mudaram os parâmetros de cada zona até a completa substituição da lei em 1976 (PEREIRA, 2000, p. 6).

Essa passagem ilustra a distância entre as determinações estatais para o uso do território e a concretude das ocupações humanas no espaço. Neste caso a norma foi alterada pelo próprio ente estatal que se propôs a regular os usos do solo, atendendo a determinados interesses em detrimento outros, atendidos em decisões anteriores. O planejamento urbano de Florianópolis seguiu no século XX, e ainda nas discussões do

---

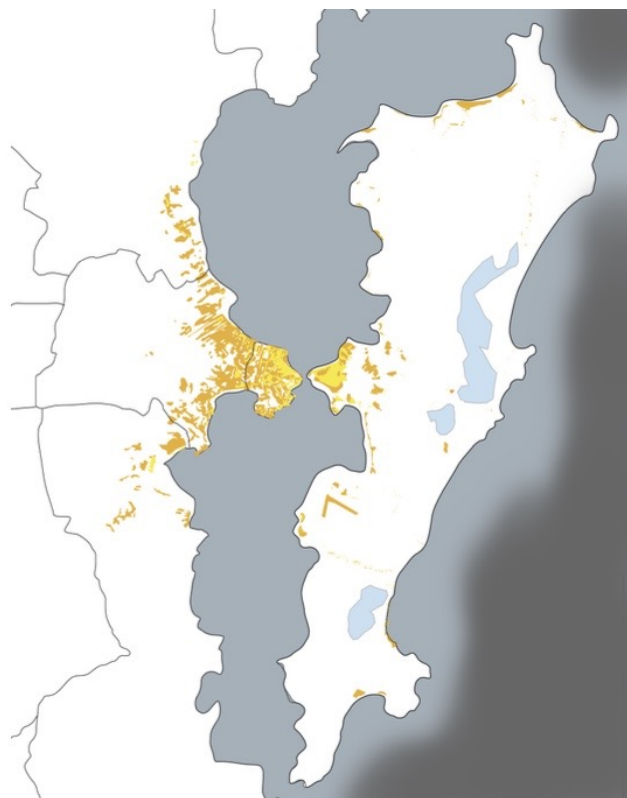
<sup>15</sup> Entrevista em 24.02.2017, em Santo Antônio de Lisboa, Florianópolis.



Plano Diretor em 2016 e 2017, administrando diversos conflitos de interesses entre diferentes grupos sociais. O atual Plano vem sofrendo intervenções do Poder Judiciário, em decorrência de conflitos entre as determinações do Executivo municipal e as reivindicações da sociedade civil organizada em agremiação tão díspares quanto o Sindicato da Indústria da Construção Civil e Associações de Moradores de bairros, sendo ainda o mesmo processo que se iniciou em 2006.

Na imagem referente à ocupação do território na década de 1970, na figura 8, vemos a expansão urbana nos arredores do campus Trindade da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) e da Base Aérea, para moradia permanente; na praia de Canasvieiras, no extremo norte, e no Balneário dos Açores, no extremo sul, para moradias temporárias, de veraneio, caracterizando o início do processo de expansão urbana para fins turísticos. Nota-se também a forte expansão urbana no município de São José, contíguo à parte continental do município de Florianópolis, bem como a expansão da mancha urbana no eixo da BR-101, em Biguaçu, ao norte, e em Palhoça, ao Sul.

**Figura 8:** Mapa da ocupação urbana em Florianópolis e arredores. Década de 1970.



**Fonte:** Plamus, 2014.

Em 1976 tornam-se leis dois planos que regulam o uso do território nesta região, criados em 1971 pelo Escritório Catarinense de Planejamento Integrado (ESPLAN), o PDAMF (Plano de Desenvolvimento da Área Metropolitana de Florianópolis) e o Plano Urbano de Florianópolis. O primeiro concebia Florianópolis com uma metrópole de trocas, distribuindo áreas industriais ao longo das estradas principais (PEREIRA, 2000). O segundo, como o plano da década de 1950, também previa o zoneamento da *cidade*, mas que não incorporava extensas áreas do município, contemplando apenas a região continental e a península insular central, excluindo bairros importantes como a Trindade, onde na década de 1960 foi instalada a UFSC (RIZZO, 2013).

É apenas em 1985, com a promulgação do Plano Diretor de Uso e Ocupação do Solo dos Balneários e do Interior da Ilha de Santa Catarina, que todo território do município de Florianópolis passa a ter regulamentação para o uso do solo. Esta lei ainda regulou como áreas de exploração rural (AER) grande parte do interior da ilha, formalizou as ocupações urbanas dos balneários e definiu outras como áreas de preservação permanente (RIZZO, 2013). No correr das décadas de 1980 e 1990 a conversão de áreas rurais em urbanas ocorre de maneira mais acelerada nos balneários. A planície do Campeche na ocasião da aprovação do Plano Diretor de 1985 é descrita como área com:

[...] características semi-urbanas e semi-rurais, o que, de algum modo, ainda permanece. Excetuando-se as principais vias de acesso, notadamente as rodovias estaduais e uma ou outra via, todas as demais eram estreitas, sem calçamento e foram abertas ao longo das glebas rurais. A paisagem mudava pouco e guardava algum bucolismo, com vacas pastando, ocupações sem muros ou com muros baixos, abundância de pássaros e outros animais silvestres e vegetação exuberante nas encostas sul e norte da planície, no manguezal e algumas áreas de mata secundária na planície que resultaram do abandono da agricultura. A estrutura urbana, então, ainda que em expansão, era muito simples e carente de infraestruturas básicas, como drenagem e calçamento. (RIZZO, 2013, p. 179)

Na figura 9, mapa da ocupação da década de 1990, já é possível ver a grande expansão urbana nos distritos de Ingleses e Rio Vermelho, nordeste da Ilha; em Jurerê Internacional e na praia da Daniela, a noroeste; a expansão da mancha urbana na área conhecida como o Centrinho da Lagoa e na Barra da Lagoa, a leste; e do Rio Tavares, Campeche e Armação no sudeste e sul. Nota-se também o adensamento do eixo da BR-101 nos municípios de Biguaçu, São José e Palhoça.

**Figura 9:** Mapa da ocupação urbana em Florianópolis e arredores. Década de 1990.

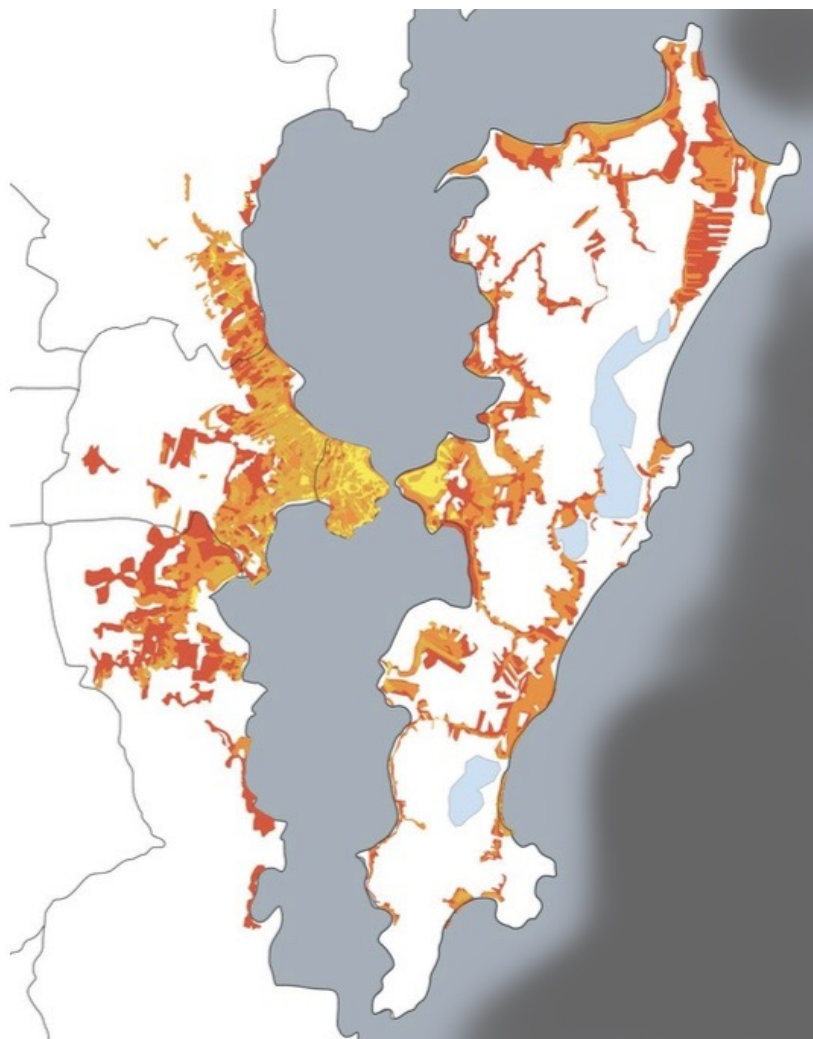


**Fonte:** Plamus, 2014.

A construção da BR-101, a eletrificação rural, a urbanização das praias, e o grande crescimento populacional da região são alguns dos fatores que contribuíram para estimular o desaparecimento de muitos engenhos. A eletrificação rural, iniciada em 1964 no interior da Ilha de Santa Catarina, aposentou muitos dos bois que historicamente foram a principal força motriz dos engenhos na região litorânea (PEREIRA, 1993).

A conversão das áreas de lavoura em áreas residenciais faz com que engenhos que funcionam em áreas hoje urbanizadas, como Florianópolis e Garopaba, por exemplo, passem a comprar a mandioca de produtores mais distantes, como ocorre na farinhada dos Engenho dos Andrade e no Engenho da Encantada, em Garopaba.

**Figura 10:** Mapa da ocupação urbana em Florianópolis e arredores. Ano de 2014.



**Fonte:** Plamus, 2014.

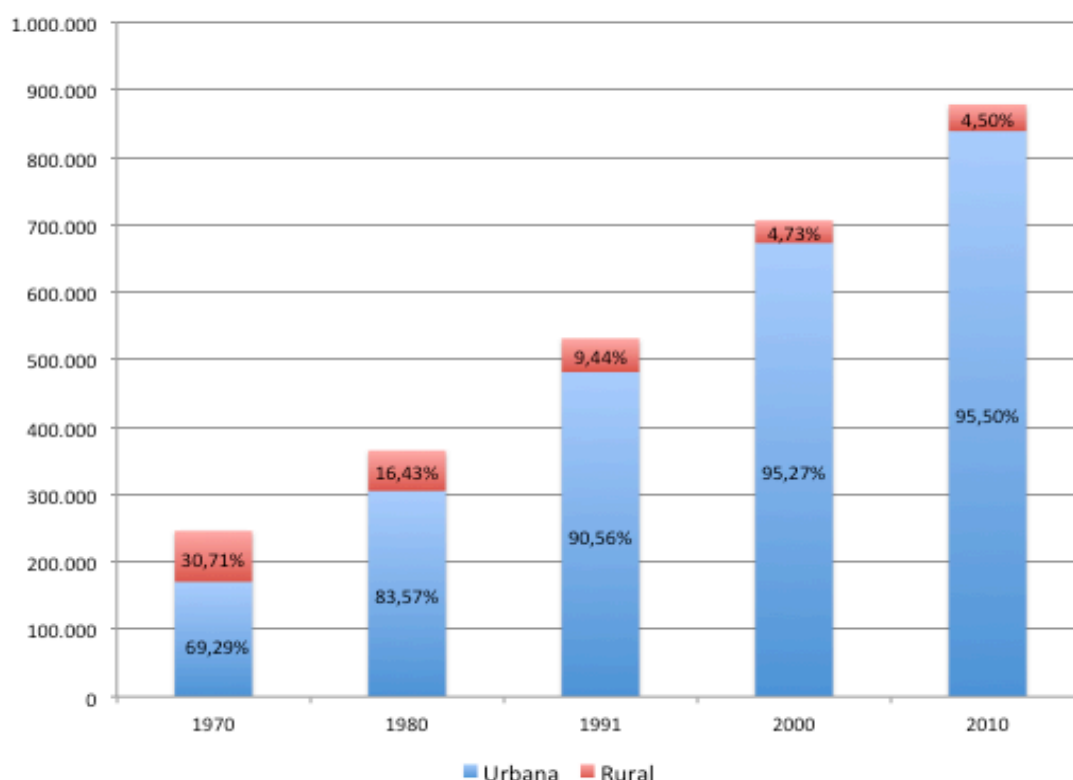
Se no começo do século XX, Florianópolis cresceu mais lentamente que o conjunto do país, a situação se inverte entre os Censos de 1950 e 2010. O Brasil não chegou a quadruplicar sua população neste intervalo, mantendo a população crescendo com taxas menores que as experimentadas em Florianópolis: enquanto a média anual nacional foi de 2,19% a.a. nestes 60 anos, Florianópolis, teve sua população sextuplicada, crescendo na média 3,10% a.a. no mesmo período.

O adensamento da população não é restrito à capital, espalhando-se para as regiões próximas, especialmente nos últimos 30 anos. A mesorregião da Grande Florianópolis<sup>16</sup> viu sua população crescer o dobro da taxa nacional entre 1991 e 2010. Enquanto o crescimento populacional no Brasil entre os Censos Demográficos de

<sup>16</sup> Inclui 21 municípios próximos à Florianópolis das microrregiões Florianópolis, Tabuleiro e Tijucas. (IBGE)

1991 e 2010 foi de 29,9%, e a população de Santa Catarina cresceu 37,6%, a população residente na mesorregião da Grande Florianópolis cresceu a taxa de 60,5% neste período. Além do substancial aumento acima da média brasileira, vemos que a população do litoral catarinense tornou-se cada vez mais urbana. A formação sócio-espacial do litoral catarinense foi transformada rapidamente. Onde haviam lavouras, pastos e engenhos, construíram-se estradas, prédios e indústrias.

**Gráfico 1:** População rural e urbana da Microrregião Florianópolis (Antônio Carlos, Biguaçu, Florianópolis, Governador Celso Ramos, Palhoça, Paulo Lopes, Santo Amaro da Imperatriz, São José e São Pedro de Alcântara).



**Fonte:** Censo Demográfico IBGE (1970, 1980, 1991, 2000, 2010).

É evidente também que, com a redução dos engenhos em funcionamento, o contingente populacional envolvido com a produção da farinha de mandioca para fins mercantis reduziu-se muito, principalmente com a expansão da mancha urbana no litoral catarinense. Ainda assim, resistem “os teimosos”, como qualificou José Furtado (Zezinho), que mantém seu engenho em Garopaba, às margens da estrada estadual que faz a ligação da BR-101 com os balneários daquele município, na localidade da Lagoa da Encantada. Podemos ver na figura 11 que, entre os Censos Demográficos de 1970 e 2010, a participação da população rural nos nove municípios

que compõem a microrregião Florianópolis é fortemente reduzida: menos de 5% da população em 2010 é classificada como rural, enquanto a participação rural em 1970 chegava a quase um terço da população total. Ressalta-se que a classificação rural/urbana da população para o Censo Demográfico é em função do local de moradia, vemos, portanto, uma significativa redução das áreas rurais oficiais nesses municípios. Imbituba, por exemplo, não possui mais áreas rurais em seu Plano Diretor, no entanto existem populações que vivem de atividades agropecuárias, inclusive organizando-se como associações rurais, a exemplo da Associação Comunitária Rural de Imbituba (ACORDI), cujos associados vem pleiteando o reconhecimento legal enquanto Comunidade Tradicional de Agricultores e Pescadores.

A história do uso do solo na região litorânea revela o instituto do compáscuo, do uso de áreas comuns, derivada do costume lusitano do uso dos terrenos baldios comunalmente, e foi tradicional para a pastagem do gado e coleta de lenha no litoral catarinense. Houveram diversas campos de uso comum, como o Campo de Canasvieiras, no Norte da Ilha de Santa Catarina, o Campo de Araçatuba, no atual município de Palhoça, que serviram para alimentar os animais usados nos serviços de força, como o transporte das raízes de mandioca das lavouras para os engenhos nos carros de boi, e a própria tração do maquinário dos engenhos.

Campos (1991, 2002, 2009) pesquisou a história das terras de uso comum no litoral catarinense, concluindo que a legislação catarinense deixaria de diferenciar as terras comunais das terras devolutas, que passaram a ser controladas pelos estados na Constituição de 1891, tornando-se estas, no decorrer do tempo, apropriadas privadamente por proprietários individuais:

A lei, enquanto fundamento jurídico, cada vez mais sobrepõe a prática popular da 'terra do povo', usufruída por todos "desde tempos imemoriais". O princípio do "imemorial", defende BOLLA (1975:29), tem "o fim de estabelecer que a situação corresponde à ordem jurídica e é por todos reconhecida". No caso brasileiro, e mesmo especificamente à Ilha de Santa Catarina, aquele princípio foi constantemente considerado nas legislações do Império. Porém, torna-se gradualmente desconsiderado nas legislações estaduais do pós-República. (CAMPOS, 2002, p.120)

O valor de uso da terra que fora o fundamento da relação entre esta e os pequenos produtores do litoral catarinense, foi sendo paulatinamente transformado em valor de troca. Campos (2002) coloca que a prática da transferência de terras públicas

a particulares engendra a especulação imobiliária, desde período Imperial, com a Lei de Terras de 1850, aprofundando-se na República:

Mecanismos de transferência de bens públicos via práticas ilícitas são absorvidos pelo poder público e por particulares (AGUIAR, 1993:120-121), que tornam-se, inclusive, coniventes com a ocorrência 'de fraudes e falsificações de documentos'. (CAMPOS, 2002, p. 125)

O processo de fraude na apropriação de terras públicas na região do litoral catarinense, especialmente na Ilha de Santa Catarina, é descrito por Schinke (2015) no caso da distribuição de lotes para reforma agrária durante a ditadura civil-militar iniciada em 1964. Os processos decorrentes da apropriação do Instituto de Reforma Agrária de Santa Catarina (IRASC) por partidários do regime engendraram disparates jurídicos como a concessão de terras para fins de reforma agrária para professores universitários, militares, servidores públicos, entre outros profissionais que não tinham relação com o universo agrário, mas puderam aproveitar-se da doação de terras do Estado durante o *boom* imobiliário da Ilha de Santa Catarina, valorizando seus lotes.

A urbanização é o fator determinante no processo de mudança do regime de propriedade e uso da terra no interior da Ilha de Santa Catarina (CAMPOS, 2002), que pode ser extrapolado para a região litorânea em seu entorno. Diz-nos Campos que:

[...] houve profunda alteração no sistema de valores, surgindo uma nova relação com o solo, em que os valores de uso são rapidamente substituídos pelos valores de troca, transformando-se o solo em produto do mercado. A terra, enquanto condição natural e resultado da produção social, torna-se 'terreno', isto é, uma área desmembrada, à espera de compradores. Os desmembramentos por sua vez surgem a partir de interesses dos próprios moradores e/ou ocupantes para vendê-los já como lotes urbanos, o que continua com os novos donos. (CAMPOS, 2002, p. 126-7)

O fenômeno da expansão capitalista desdobrou-se em diversos motivos que contribuíram para o rareamento dos engenhos no litoral catarinense. No entanto, esta atividade parece ainda estar distante da extinção, visto a resistência dos produtores em abandonar seu ofício, a criação de nichos de mercado para os produtos artesanais e a valorização da farinha autoproduzida na dieta das populações diretamente envolvidas com a produção da farinha de mandioca nos engenhos.

### 3.2. “Sem farinha ninguém vive”: resistências na mesa

A cultura dos engenhos de farinha não restringiu-se apenas aos aspectos produtivos, à sua importância econômica, e a sua superlativa presença no comércio colonial regional. Ela faz parte da identidade dos moradores do litoral catarinense, seja pela sociabilidade associada às farinhadas, às lavouras de mandioca, às comidas tradicionalmente feitas com os produtos do engenho, seja pelo imaginário comum às muitas gerações de mulheres e homens criados comendo farinha com peixe, com feijão, com ovos, com bananas, abacate, laranjas e até com melancia. Sem falar dos beijus, cuscuz, bijajicas, cacuangas, rosca de massa, broas de polvilho, que alimentam o corpo e a memória destes sujeitos.

Em cada localidade visitada encontrei histórias diferentes sobre manutenção do engenho e da fabricação artesanal de farinha de mandioca, específicas deste ou daquele espaço, e também muitos elementos comuns nas conversas com os resilientes mantenedores de engenhos do século XXI. A *tradição* é um destes elementos comuns, sendo frequentemente apontada pelos “engenheiros” de farinha:

A tradição é um meio de lidar com o tempo e o espaço, inserindo qualquer atividade ou experiência particular na continuidade do passado, presente e futuro; por sua vez são estruturadas por práticas sociais recorrentes. (GIDDENS, 1991 *apud* LODY, 2008, p. 406)

Como prática recorrente também vejo o gosto pela farinha, a satisfação em comer da farinha produzida no engenho próprio, ou em parceria. O gosto pode ser traduzido em *paladar* que é subjetivo, individual, mas também é moldado pelas experiências comuns, sociais e coletivas. Como apontado por Câmara Cascudo, sobre as normas de uso que percorrem séculos e moldam os hábitos alimentares, o *paladar* é “agente milenar, condicionador, poderoso em sua ‘suficiência’” (CASCUDO, 2011, p.14).

Nos engenhos em que a produção material da farinha ainda é atividade economicamente relevante, a farinha acompanha praticamente todas as refeições dos seus proprietários, familiares, associados ou agregados. É o *paladar*, a associação aos sabores sedimentados na memória gustativa, e a *tradição*, conjunto das práticas recorrentes, que conduzem estes sujeitos no ato de alimentarem-se cotidiana, e também festivamente, com os produtos dos engenhos de farinha. Nestes espaços se estabelece uma identificação entre o ato de comer farinha e pertencer a um lugar, um



território rural demarcado em tempos de globalização, urbanização acelerada e fragmentação de identidades. Analisando os fenômenos contemporâneos ligados à alimentação, o antropólogo Raul Lody (2008, p. 416) coloca que “a comida certamente é o fenômeno mais aberto e dinâmico no distanciamento que se dá entre a identidade e território”.

**Figura 12:** Rita de Souza preparando farofa. Engenho do Vô Zeca. Macacu, Garopaba.



**Fonte:** Manuela Braganholo, 14/03/2017.

Na comunidade do Macacu, enquanto participava dos preparativos do III Encontro de Articulação da Rede Catarinense dos Engenhos de Farinha, ocorrido em abril de 2017, fui convidada para almoçar na casa de um casal de agricultores que começaram a participar da Rede em 2016. A mesa preparada por Rita de Cássia de Souza dispunha de peixe frito, carne com molho, arroz, feijão, saladas, farofa, e os comensais eram seis: Rita e seu marido Joaquim (Biluca), ambos próximos dos sessenta anos; um jovem genro deles, dois articuladores da Rede de Engenhos vinculados ao projeto “Alimentos bons, limpos e justos: ampliação e qualificação da

participação da Agricultura Familiar brasileira no movimento Slow Food” e eu, os últimos quatro na faixa dos trinta. A diferenciação da montagem dos pratos parecia obedecer a algum critério etário: enquanto os mais jovens começavam a servir-se com o arroz, o feijão, as carnes e a salada, usando a farofa para cobrir a mistura, Biluca pediu a Rita o pote com a farinha branca, e ambos fizeram em seus pratos um pirão de feijão, base sobre o qual colocaram o arroz, as carnes e a salada. Nessa ocasião a identificação da farinha como alimento básico, estrutura primeira da alimentação brasileira e local, foi imediata. Pude recordar do contraste entre a mistura de melado de cana com farinha de mandioca consumida por minha mãe como sobremesa, enquanto a minha geração estava mais interessada em guloseimas industrializadas após o almoço.

**Se eu me sentar na mesa e não tiver a farinha, a comida pra mim não tem graça.** Mais é pirão de feijão, pirão d’água é difícil eu comer, mais difícil o arroz ainda. Quando não tem o feijão aí eu como um pirãozinho d’água, eu não gosto muito do arroz não. Aí é o que tiver, é carne, é peixe, é um siri, um camarão, é marisco. O que tiver ali pra misturar é bom. Não adianta, eu fui criado nisso aí, criado lá no meio do mato, na roça. De manhã o meu café era com um peixe, ou um pedacinho de carne, ou uma panela de marisco cozido, um siri ou camarão, era o que tinha ali a velha levava na roça pra nós. Então a gente criou-se naquilo ali e ficou, né? (Seu Genésio, morador de Imbituba, grifos meus).<sup>17</sup>

A memória de muitos habitantes do litoral catarinense é permeada por referências ao consumo de farinha de mandioca. Em algumas falas revelou-se desconforto com a lembrança de um tempo entendido como de pobreza; outras falam com nostalgia da época da farinha, exaltando a alimentação *mais sadia*, concluindo que a comida local antes da urbanização eram “só coisas boas”. Nas áreas mais rurais, onde a relação com a terra ainda é bastante intensa, há quase uma exaltação da farinha de mandioca, o gosto pela farinha produzida na própria comunidade chega a ser traduzido na negação da boa qualidade das farinhas feitas em outros engenhos:

Tenho lembrança do engenho a boi, aquilo é que era um tempo bom, tinha mais gente, hoje em dia tá fácil, tem raspador, tudo a motor. Daqui uns anos não tem mais isso, só querem indústria. Se tirarem nós daqui, pra onde que vamos? Pro banco da praça? Vai chegar mais uns anos que não vai ter mais nada. O cara só vai largar isso quando morrer, e **não pode se acabar, porque senão vou ter que comprar uma farinha sei lá de onde,**

---

<sup>17</sup> Fala no IV Encontro da Rede Catarinense de Engenhos de Farinha, em 28/05/2017, ocorrido em Angelina, Santa Catarina.

**farinha ruim.** (Anilton Souza, conhecido como Neim, forneiro do engenho da ACORDI, grifos meus)

Cintrão (2014) observa que, entre os produtores de farinha, as referências culturais de *qualidade* destes alimentos difere da *qualidade sanitária* definida na legislação. Se a legislação sanitária considera a farinha como produto de baixo risco, não exigindo registro<sup>18</sup>, considera os estabelecimentos produtores de alimento locais como espaços que devem ser azulejados, “lisos e não porosos”, descaracterizando os espaços dos engenhos rústicos para o atendimento das normas que atendam a legalização do lugar de produção. Entre os onze engenhos visitados, apenas um poderia atender a legislação sanitária, sendo que a maioria ainda conserva o piso de chão batido e os equipamentos de madeira.

A relação entre os riscos identificados na regulação sanitária e as referências culturais das populações locais é, para Cintrão (2014), uma espécie de resistência à “ideologia do risco”, colocando que os riscos envolvidos nas comidas tradicionais são diferentes dos riscos associados aos alimentos produzidos em escala industrial. No âmbito deste trabalho, a farinha é definida enquanto alimento tradicional/artesanal pela subsistência e/ou pela comercialização informal, bem como pelo uso de mão de obra familiar e/ou de membros das comunidades para o seu feito.

A urbanização parece ter sido definidora de novas relações com a comida dos engenheiros de farinha entrevistados nesta pesquisa, o espectro da cidade aparece especialmente nas falas de moradores de Florianópolis. Talvez por ser a capital do Estado, e em função da crescente proximidade com o centro urbano nos últimos cinquenta anos, as mudanças na alimentação são mais evidentes nos discursos dos ilhéus. A expansão da cidade, a integração à economia nacional, e o grande intercâmbio com turistas proporcionou a introdução de novos alimentos nas refeições, bem como novas formas de aquisição e preparo dos alimentos:

Eles substituíram um pouco a alimentação, **antes se usava farinha para tudo**, até pra fazer pão, fazer bolo. Misturada com as outras, trigo<sup>19</sup>, misturava as farinhas. No bolo de banana a minha mãe só usava farinha de mandioca. Eu fui conhecer pão com 15, 16 anos. Fui conhecer margarina, manteiga com 15, 16 anos. Minha mãe não sabia fazer pão. Olha só, eu comia milho cozido, batata-doce, aipim. Quando não era aipim, era batata-

<sup>18</sup> Conforme Resolução 27/2010 da ANVISA (<http://portal.anvisa.gov.br/legislacao#/visualizar/28564>).

<sup>19</sup> Em Florianópolis e arredores é comum escutar a referência à farinha de trigo simplesmente como “trigo”. A palavra “farinha”, sozinha, no falar dos nativos do litoral é reservada à farinha de mandioca.

doce, às vezes os dois juntos, não precisava fazer pão. Às vezes sobrava, ela não jogava fora, amassava junto com farinha de mandioca, botava ovo, açúcar e era bolo na chapa no fogão à lenha, na folha de bananeira, cortava em tabletes e cada um ganhava o seu quinhãozinho. Que mais? Milho cozido, polenta. Ela não precisava saber fazer pão. Tinha muitos alimentos, meu pai plantava, a minha casa era um supermercado. O meu pai não tinha dinheiro, mas tinha qualidade de vida. Tínhamos qualidade de vida. Por isso que as pessoas não tinham dinheiro. Tinha tangerina, goiaba, jabuticaba, pitanga, tinha outras frutas, outros alimentos que não dava aqui e o meu pai trazia do Mercado Público. Não comia muito arroz, era mais pirão mesmo, até hoje eu não gosto muito de arroz. Era pirão de caldo, hum, adorava quando o meu pai separava aquelas corvinas e fazia aquele ensopado pra comer em cima do pirão de feijão. Pirão de náilon, tu conhece? Tem gente que não conhece pirão escaldado, de vez em quando aqui no rancho eu faço com peixinho frito. Vieram umas paulistas que não conheciam. Aí não precisa picar cebola, tomate, aquela coisarada, só esquentar a água e pau.<sup>20</sup> (Nildo Julião, conhecido como Castelo, grifos meus)

Pirão de náilon ou pirão de nalho é como é conhecido o pirão d'água, pirão escaldado, feito apenas com a farinha de mandioca e água quente. Prato de simples preparo e que dá grande sensação de saciedade, “faz bucha”, como disse Câmara Cascudo a respeito dos pirões (2011, p. 104). O arroz, junto com o trigo, são os alimentos básicos que mais entrevistados mostram alguma restrição:

Farinha é bom pra tudo, né? Tomar um café de manhã com peixe, com uma carne. Não tem hora a farinha. Eu sou um cara que não como arroz, não gosto de arroz. Já me criei nisso, já bati, já colhemos, mas eu não gosto de arroz. O meu produto mesmo é a farinha. (Anilton de Souza, o Neim)<sup>21</sup>

Todos os dias, café da manhã com farinha e salgado, no café da tarde, e no meio-dia também, aí de noite às vezes come, às vezes não. Eu sou magrinho porque eu como muita farinha. Farinha e café preto amargo e linguiça, ou galinha, ou carne, ou peixe, é isso. Eu não gosto de pão. (Luiz de Souza)<sup>22</sup>

Pude perceber alguma oposição nostálgica entre a “comida boa” de tempos passados, autoproduzida pelas famílias, com os alimentos contemporaneamente disponíveis nas cidades. A fala de Cláudio Andrade é sintomática da memória permanentemente acionada da infância vivida em área rural que foi engolida pelo crescimento da cidade:

A gente só comia coisa boa, não comia pão de venda, nem tinha padaria aqui perto, só quando alguém ia na cidade e trazia e tal. Mas tu comia mais bolo,

<sup>20</sup> Entrevista em 23.02.2017. Canto da Lagoa, Florianópolis.

<sup>21</sup> Entrevista em 06.07.2016. Areais da Ribanceira, Imbituba.

<sup>22</sup> Entrevista em 06.07.2016. Areais da Ribanceira, Imbituba.

era muito bolo, bolo de frigideira, esses bolinhos de chuva, polenta, batata-doce pra caramba, aipim, rosca. Arroz era muito raro, uma que o meu pai não gostava de arroz, então era pirão direto, pirão de feijão e à noite, pirão d'água. No final de semana aí tinha arroz e macarrão, porque sempre tinha visita, aí era uma comida mais sofisticada, era coisa de domingo mesmo, no geral era isso: cacuanga, rosca de polvilho, broa, tinha um forno ali que fazia. Então era isso, tu comia muita coisa boa. Imagina uma chácara dessa, tinha tudo quanto é fruta que tu imagina, desde caju, que dava muito aqui, até pêssego. Até maçã tinha. (Cláudio Andrade)<sup>23</sup>

A propriedade da família de Cláudio foi cortada pela SC-401, estrada estadual que faz a ligação da região central de Florianópolis com o Norte da Ilha, incluindo os agitados balneários de Jurerê Internacional, Canasvieiras e Ingleses. Fausto Andrade, irmão mais velho de Cláudio e proprietário de um restaurante ao lado do Casarão e Engenho dos Andrade, sintetizou assim: “hoje nós fazemos farinha por farra, mas naquele tempo era por necessidade.” A referência à *necessidade*, contrasta com a ideia de uma classe média rural, conforme apontada por Pinto (2005) sobre os fazedores de farinha no Sul do Brasil.

Em estudo sobre a mandioca nos sistemas culinários brasileiros, Pinto (2005, p. 293-4) nota diferença entre os estratos sociais dos agricultores no Pará e no Sul do país, dizendo que no estado nortista as casas de farinha são operadas em um regime de economia de subsistência, enquanto “no sul, como o engenho é um investimento caro, seus proprietários são, em sua maioria, descendentes de famílias tradicionais e representantes do que se poderia chamar de uma classe média rural”. As famílias com que tive contato não representam esta suposta “maioria”, a exemplo das famílias que identificam-se como Comunidade Tradicional de Agricultores e Pescadores dos Areais da Ribanceira, em Imbituba. Esta comunidade organizou-se em uma associação no ano 2000 para garantir seu direito à terra frente a um processo de desterritorialização iniciado ainda nos anos 1970 com os projetos de desenvolvimento industrial associado à expansão do complexo carbonífero de Santa Catarina (MOMBELLI, 2013). Dentro do engenho da Associação Comunitária Rural de Imbituba (ACORDI), durante a farinhada de 2016, os relatos da pobreza e da *necessidade* são entremeados com uma memória saudosa de tempos passados:

Naquela época era todo mundo em volta do forno, fazia um pirão d'água, carne assada, era pobreza mesmo, mas era bom, eu era muito feliz, ainda sou, né? Eu estou fazendo o que eu gosto de fazer, eu gosto daqui. (Valda da Silva)

---

<sup>23</sup> Entrevista em 24.02.2017. Santo Antônio de Lisboa, Florianópolis.

O engenho da ACORDI foi construído em 2004, sendo um símbolo da resistência na terra daquela comunidade, que vive um conflito fundiário há décadas, e busca o reconhecimento do seu modo de vida ligado à agricultura itinerante e à pesca para garantir sua sobrevivência. As entrevistas realizadas revelam que não há uniformidade em relação ao registro passado de abundância/escassez. Enquanto alguns se remetem a um passado em que os alimentos disponíveis eram fartos, constituindo um “supermercado”, outros falam de pobreza. O registro de pobreza, no entanto, surge associado ao consumo de farinha e carne e à memória de felicidade, indicando que, no século XX, a escassez de alimentos já não se encontrava no horizonte das populações costeiras.

**Figura 13:** Roda de raspagem no engenho comunitário da ACORDI (D. Valda ao centro, S. Genésio à direita). Areais da Ribanceira, Imbituba.



**Fonte:** Manuela Braganholo, 10/07/2016.

O incremento na disponibilidade de alimentos é um dos elementos apontados por Poulain (2013) no complexo processo diversificador-integrador da mundialização das culturas alimentares. A autoprodução alimentícia dos engenheiros de farinha pode ser entendida como um particularismo destes agricultores, um “lugar de resistência



identitária”, opondo-se à alimentação industrializada disponível nos supermercados contemporâneos que efetivamente rodeiam estes agricultores.

No universo heterogêneo dos engenheiros 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.

Na capital, a retórica da perda emerge com maior frequência, já que a terra efetivamente disponível para o plantio das ramas vem sendo paulatinamente diminuída. Castelo, fazedor de farinha no Engenho da Vila Verde, na Costa da Lagoa, Florianópolis, ao ser perguntado sobre a existência de uma cultura de engenhos de farinha na região litorânea aponta para o fim de um ciclo:

Acabou quando os nativos venderam os terrenos com engenho e as pessoas desmancharam os engenhos. Quando os nativos tiveram mais necessidade de comprar farinha, porque a farinha começou a pintar no supermercado. Porque antes eles tinham engenho, por quê? Não vendia farinha no supermercado, e eles comiam farinha. Pra tu teres uma noção, antes, tu chupava uma laranja, mergulhava a laranja na farinha; ia comer uma banana, era com farinha; peixe era com farinha e café; melancia, tudo. (Nildo Julião, o Castelo)<sup>24</sup>

Se no primeiro capítulo vimos o florescimento da cultura dos engenhos de farinha no território costeiro de Santa Catarina durante os séculos XVIII e XIX, neste segundo capítulo vemos a rapidez com que o século XX transformou as relações das populações locais com a produção e o consumo de farinha de mandioca. A urbanização, a industrialização da alimentação e a diminuição da autoprodução alimentícia são alguns dos fenômenos apontados por Poulain (2013) sobre as profundas mudanças vividas pelas sociedades, cada vez mais urbanas, complexas e diferenciadas, no que se refere à alimentação no último século:

Mudanças sociológicas sem precedentes, que modificam os modos de vida e sobretudo alteram fundamentalmente os vínculos que unem os comedores aos alimentos. Produção, transformação e comercialização alimentar organizam, estruturam e dão ritmo à sociedade rural. O alimento claramente identificado e valorizado faz-se presente e aparece em diferentes estágios da cadeia: do campo de trigo ao forno do padeiro, do pasto ao balcão do açougueiro, da horta ou do mercado para a cozinha, da

---

<sup>24</sup> Entrevista em 23.02.2017. Canto da Lagoa, Florianópolis.

vinha para a mesa... As próprias paisagens se transformam segundo os ciclos de produção. **A urbanização, ao desconectar o alimento de seu universo de produção, coloca-o num estado de mercadoria e destrói parcialmente seu enraizamento natural e suas funções sociais.** O alimento torna-se pouco a pouco uma simples mercadoria, a grande distribuição dá nascimento ao comedor-consumidor. (POULAIN, 2013, p. 48, grifos meus)

Nessa pesquisa, pude notar que a diversidade alimentar contemporânea modificou parcialmente os hábitos alimentares dos sujeitos que mantêm viva a chama dos fornos dos engenhos de farinha. 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. Como Shove e Walker (2010) apontam, as práticas sociais não são apenas lugares de interação entre produtores, consumidores e sistemas de provisão, são antes entidades ordenadoras e orquestradoras da vida social. Os praticantes dessa atividade de transformação de raízes em farinha atuam de forma central, gerando, sustentando e removendo outras práticas, garantindo a permanência da produção de farinha pela constância do sentido do gosto, bem como pelo atendimento das necessidades calóricas e nutricionais.

### **3.3. Registros simbólicos da cultura de engenho**

No segundo encontro de articulação da Rede Catarinense de Engenhos de Farinha, no fim de janeiro de 2017, a defesa da produção artesanal da farinha de mandioca teve seus sentidos alargados, alçando o engenho ao espaço do *sagrado*. Na apresentação dos anfitriões do encontro, a Associação Comunitária Rural de Imbituba, Marlene Borges, fundadora e atualmente secretária da entidade, emocionou-se ao relatar a tentativa de demolição do engenho, quando do cumprimento da Ação de Reintegração de Posse naquele território, em favor da empresa Engessul, em 2010. O conflito pelas terras dos Areais da Ribanceira remonta à década de 1970, quando os projetos de desenvolvimento industrial estatais vislumbraram a possibilidade de aproveitar os resíduos da região carbonífera (Criciúma e arredores) para a produção de ácido sulfúrico e ácido fosfórico destinados à indústria de fertilizantes. Na tentativa de fazer um distrito industrial no município de Imbituba, por sua facilidade de



escoamento da produção em virtude do Porto de Imbituba, várias famílias foram desapropriadas de seus territórios ancestrais, usados de forma comum há muitas gerações.

A Indústria Carboquímica Catarinense (ICC) foi inaugurada em 1979, criada através do II Plano Nacional de Desenvolvimento, no governo Geisel, e removeu da área próxima ao Porto de Imbituba as famílias que tinham ali suas residências. Estas famílias que se reconhecem como Agricultores e Pescadores Tradicionais viviam neste duplo ofício, ora plantando, ora pescando, alternando-se entre as terras dos Areais da Ribanceira, onde estavam as roças, e a área da Praia do Porto, onde ficavam as casas e a saída das embarcações de pesca. Nesta primeira etapa de desterritorialização desta comunidade foi construído o bairro da Divinéia, para onde se dirigiram muitas das famílias que viviam na Praia do Porto (ver figura 17), próximo à área onde a ICC despejava o dióxido de ferro e o fosfogesso, resíduo que depois viria a ser reaproveitado pela Engessul. A ICC foi incluída no Plano Nacional de Desestatização em 1990, no governo Collor, e encerrou suas atividades em 1992, entrando em processo de liquidação. Ironicamente, dois PNDs, com visões totalmente distintas quanto ao papel do Estado, determinaram a curta vida da empresa que constrangeu em dois momentos o território da comunidade dos Agricultores e Pescadores Artesanais dos Areais da Ribanceira. Segundo Mombelli (2013, p. 335):

Em 2000, para tentar liquidar a dívida milionária da ICC, a empresa repassou todos seus bens à Petrobras Gás S/A (Gaspetro) por valor simbólico. Imediatamente e **sem que essa negociação passasse por nenhuma licitação pública**, a Gaspetro repassou os bens da ICC para uma empresa privada denominada Engessul Indústria e Comércio Ltda. Dessa forma, através de uma transação comercial duvidosa, as áreas de terras que foram tiradas da comunidade por uma ação estatal (por meio da Codisc, ICC e Gaspetro) passaram ao domínio privado quando da venda dos bens da ICC à Engessul. **Ou seja, estamos diante de um processo perverso que transforma terras de uso comum em terras estatais e, posteriormente, em terras privadas.** Esse último fato – a venda à Engessul – dá início a uma nova configuração das relações de forças historicamente desiguais estabelecidas entre dois grupos sociais com interesses distintos: de um lado os chamados posseiros, agricultores lutando pelo seu direito ao uso das terras comunais e, de outro a chamada proprietária, a empresa articulada com os interesses de grupos econômicos e do poder público local, com grandes desdobramentos para os primeiros. (grifos da autora)

Segundo Marlene Borges, o processo de aquisição das terras pela Engessul deu-se de forma totalmente irregular, sem licitação pública e pelo valor irrisório de

R\$0,11 o metro quadrado, para pagamento em 100 vezes. Desde o ano 2000, a Engessul atuou no sentido de garantir a posse das terras tradicionalmente utilizadas pelos Agricultores e Pescadores Artesanais dos Areais da Ribanceira: foram cercadas áreas e colocados vigilantes para restringir o acesso aos recursos naturais e as roças, a empresa também ingressou com uma Ação de Reintegração de Posse, em 2004, para garantir juridicamente a ocupação das terras. Em 2005, em um momento de acirramento do conflito, a casa de uma família de agricultores foi demolida a mando da empresa, resultando em uma Ação Civil Pública que determinou que a Engessul não poderia entrar na área. Assim, os agricultores foram resistindo às intimidações da empresa, ao cercamento dos caminhos, até os maiores revezes no ano de 2010: em janeiro a situação fica mais acirrada com a ordem de prisão de algumas lideranças da comunidade, e no meio do ano, a Justiça dá ganho de causa para a empresa Engessul, no processo de reintegração de posse.

Em 2010 finaliza, ele [o processo de reintegração de posse] é transitado em julgado e ocorre o processo de reintegração, e se perde boa parte das terras. Num primeiro momento se dá um grande abraço na entidade, na ACORDI. Eu tinha acabado de ganhar o meu neném, era inverno, frio, e a comunidade veio pra cá, veio estudante, veio o Movimento dos Sem Terra, veio a igreja, acho que não foi só a Igreja Católica, mas outros pastores também vieram pra cá, rezaram e fizeram um culto ecumênico, uma missa. E se dá um grande abraço na Associação para proteger esse espaço. Então, **esse espaço aqui é um espaço sagrado**, é um espaço que tem a luta de muitas pessoas, e não é só a luta da gente da ACORDI, é de gente que caminhou, que veio pra cá pra defender esse espaço. Então quando a gente mostra esse espaço, não tem como a gente não se emocionar, é realmente assim: cada tábuia dessa tem uma história e tem um momento de amor e não é só nosso, mas de todo um grupo de pessoas que querem defender esse espaço. Porque é assim, **em plena farinha eles vieram pra derrubar o nosso engenho**, e aí foi montado barricada mesmo. Foi montado barricada! E o que? De escutar de pessoas mais velhas, de chegarem e dizerem ‘**Não! O que? Querem derrubar o nosso engenho no meio da farinha?**’ E foi isso que a gente vivenciou aqui. (Marlene Borges, grifos meus)<sup>25</sup>

Frente à violência estatal que demoliu casas, roças e benfeitorias nos Areias da Ribanceira, a memória da resistência comunitária evoca uma dimensão sagrada da produção de farinha. A relação tradicional com a terra de uso comum garantiu não apenas a segurança alimentar daquela população, mas também o sentido da existência, de seus ritos produtivos e simbólicos. O drama fundiário vivido pelos agricultores organizados na ACORDI revela a importância daquele modo de fazer farinha na vida da comunidade. A perversidade do reintegração de posse em favor da empresa que

---

<sup>25</sup> Fala de abertura do II Encontro da Rede Catarinense de Engenhos de Farinha. 29.01.2017, Areais da Ribanceira, Imbituba.

adquiriu o terreno de forma questionável é agravada por ocorrer justamente em fins de julho<sup>26</sup>, época de farinha.

O sentido simbólico do território para a Comunidade Tradicional de Agricultores e Pescadores Artesanais dos Areais da Ribanceira é reforçado por Mombelli (2013), ao dizer que é a especificidade da relação com os recursos naturais, com o manejo da biodiversidade daquela região e os sentimentos de pertencimento e identidade com o lugar, que conferem legitimidade política para a luta em defesa dos direitos territoriais.

Compreendendo a íntima relação entre o cultivo da terra e a degustação dos alimentos produzidos nos engenhos como um processo social passível de ser interpretado como patrimônio cultural, proprietários de engenhos, pesquisadores e gestores públicos vem articulando-se através da Rede Catarinense dos Engenhos de Farinha, buscando o reconhecimento destas práticas pelo Estado. No Brasil, diferentemente da política de tombamento do patrimônio cultural material, a ferramenta de registro do patrimônio imaterial volta-se ao reconhecimento da cultura das classes subalternas, do que convencionou-se chamar de cultura popular tradicional.

O patrimônio cultural funciona como recurso para reproduzir as diferenças entre os grupos sociais e a hegemonia dos que conseguem um acesso preferencial à produção e à distribuição dos bens. Para configurar o culto tradicional, os setores dominantes não apenas definem que bens são superiores e merecem ser conservados; também dispõem dos meios econômicos e intelectuais, do tempo de trabalho e de ócio, para imprimir a esses bens maior qualidade e refinamento. [...] Os produtos gerados pelas classes populares costumam ser mais representativos da história local e mais adequados às necessidades presentes do grupo que os fabrica. (CANCLINI, 2015, p. 195-6)

O recolhimento de narrativas populares junto aos moradores do interior da Ilha de Santa Catarina, realizado por Franklin Cascaes,<sup>27</sup> traz significados simbólicos da vida e da cultura nos engenhos de farinha na região costeira de colonização açoriana,

---

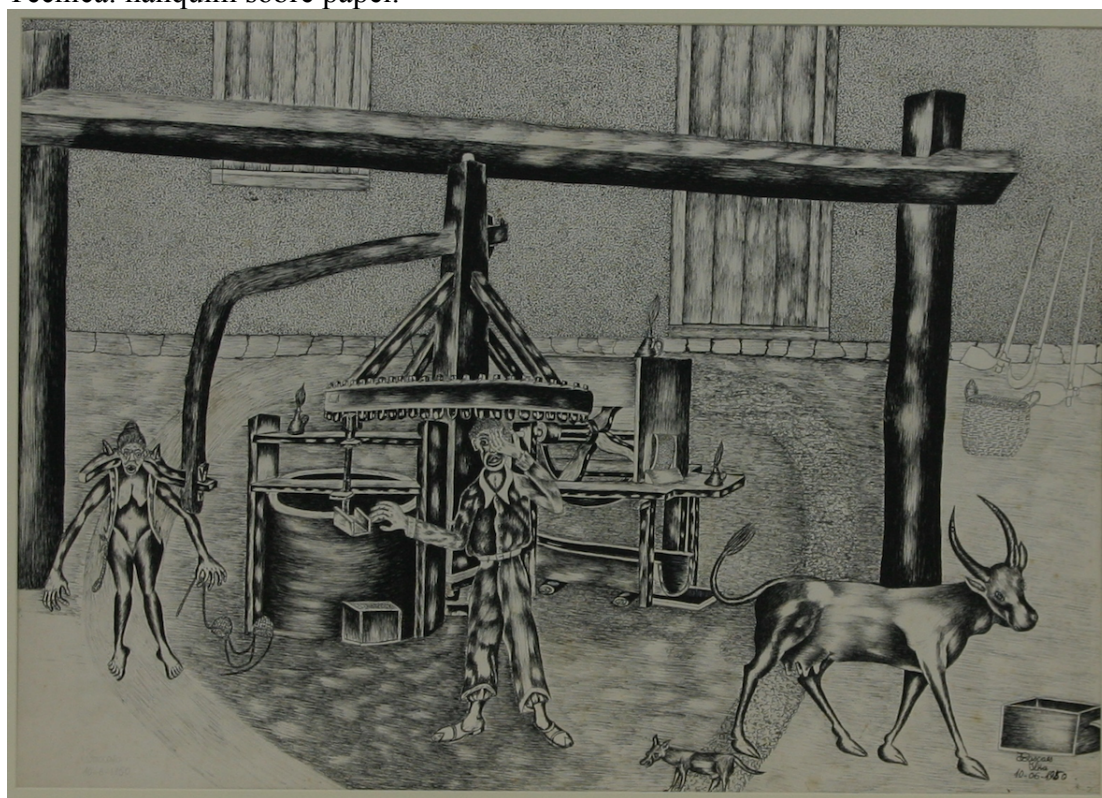
<sup>26</sup> A reintegração de posse foi cumprida em 250 hectares, a comunidade conseguiu provar que a área de 24 hectares que ainda ocupa não era objeto da ação. A sede da ACORDI, o engenho de farinha e as roças próximas a esta área estão, no entanto, com acessos históricos impedidos pelo cercamento da área, sendo que o acesso principal está situado entre um depósito de lixo comum e uma área de descarte de resíduos industriais. Os 24 hectares que a comunidade utiliza atualmente, vem sendo objeto de um novo processo junto à CODESC (empresa liquidante da CODISC), que afirma ser proprietária da área. O processo está em curso, tendo havido uma audiência de justificação de posse em 11/07/2017.

<sup>27</sup> A relevância de Franklin Cascaes na construção de uma identidade cultural para a Ilha de Santa Catarina é reconhecida por vários pesquisadores, vale lembrar também que a Fundação de Cultura do município de Florianópolis recebe o nome de Fundação Franklin Cascaes.

para além da importância da segurança alimentar e das tensões fundiárias, refletem a busca de um intelectual pelas identidades ameaçadas pela urbanização nas décadas de 1940 e 1950.

Além de escrever as narrativas orais apresentadas pelos nativos em meados do século XX, o professor e pesquisador Franklin Cascaes dedicou-se também ao registro iconográfico da cultura de base açoriana em desenhos e esculturas de cerâmica, compondo um vasto acervo atualmente mantido pelo Museu de Arqueologia e Etnologia Professor Oswaldo Rodrigues Cabral, da Universidade Federal de Santa Catarina – MARquE/UFSC.

**Figura 14:** “Bruxa metamorfoseada em boi”, de Franklin Joaquim Cascaes, 1950. Técnica: nanquim sobre papel.



**Fonte:** Acervo do Museu de Arqueologia e Etnologia Professor Oswaldo Rodrigues Cabral (MARquE/UFSC)

A presença dos engenhos é frequente na obra de Cascaes, tanto escrita quanto pictórica. Talvez parte de seu interesse em coletar o material que a tradição oral dos habitantes da Ilha de Santa Catarina lhe fornecia, tenha nascido mesmo de seu contato com esse universo dos engenhos ainda na infância e a adolescência, conforme conta em entrevista a um pupilo seu:

À noite os trabalhadores se reuniam no engenho, era uma casa de engenho muito grande, não me lembro se havia mais de um andar, mas sei que tinha sete janelas na frente. Eu me sentava lá junto com os trabalhadores, eles faziam fogo, arrumavam o trempe de ferro e aí faziam café. Tinha muita fartura porque havia muito cuscuz, biju, aquelas coisas guardadas nas barricas, e eles ficavam ali, tomando café, conversando e contando causos. (CASCAES *apud* HENRIQUE, 2008, p. 95)

Na área externa ao MARquE/UFSC foram construídos dois ranchos de engenho, de cana e de farinha de mandioca, que atualmente encontram-se fechados para visitação. No interior do Museu, podem ser encontradas obras de cerâmica com personagens infantis fazendo brincadeiras de roda; desenhos que ilustram a rica mitologia dos habitantes da Ilha de Santa Catarina, inclusive as duas ilustrações deste subcapítulo.

Na obra intitulada “Bruxa metamorfoseada em boi”, vista na figura 13, vemos um engenho de cangalha, com a pá de seu forno e a roda sevadeira sendo movimentadas por uma figura feminina, presa pelo pescoço aos canzís da canga, enquanto o boi, livre do peso de mover a almanjarra, pode sair da cena sem olhar para trás. Nota-se que a mulher tem os seios nus e segura os *antrolhos* na mão, artefato usado nos olhos do boi, para evitar que fique tonto enquanto faz o caminho circular em torno da roda bolandeira e fornece a energia necessária à produção de farinha. Os antrolhos tem a forma muito similar ao sutiãs, ensejando algumas brincadeiras dentro dos engenhos.

Os registros das tradições orais redigidos por Franklin Cascaes carregam a marca de uma Nossa Senhora do Desterro rural, supersticiosa e profundamente permeada pelas relações entre homens e mulheres nos engenhos de farinha. Na figura 14, vemos a ilustração da narrativa “Bruxa rouba meio alqueire feito armadilha para apanhá-la”, cujos originais são datados de 1949. Nesta história, Cascaes fala de uma bruxa, Canda Mandioca, que enfeitiçara a própria bisneta, bebê nascida apenas um mês após o casamento de seus pais. A mãe da criança pecara contra a castidade e ainda ousara casar de véu e grinalda na Igreja de São João do Rio Vermelho<sup>28</sup> e sendo neta da bruxa, viu a filha sofrendo do “embruxamento”: “[...] tá passando munto máli. Gumita tudo o que cai no estamo” (CASCAES, 2015, p. 120).

---

<sup>28</sup> O Rio Vermelho é uma das povoações mais antigas na Ilha de Santa Catarina, e onde ainda pode-se encontrar engenhos de farinha em funcionamento.

Para *desembruxar* a criança, a família contrata uma “médica curandeira muito procurada para tratar de coisas do reino do mal e da sabedoria bruxóica demoníaca que cura. Porém, muito dinheirista.” (p. 120). Como o avô da criança, Bileco, só pagou metade do valor cobrado pela curandeira, esta fez o serviço pela metade: rezou metade da oração “Creio em Deus Pai”, acendeu uma vela partida ao meio e, ainda, usou a tradicional medida de meio alqueire<sup>29</sup> de farinha como arapuca para apanhar a bruxa.

**Figura 15:** “Bruxa rouba a armadilha”, de Franklin Joaquim Cascaes, 1969. Técnica: nanquim sobre papel.



**Fonte:** Acervo do Museu de Arqueologia e Etnologia Professor Oswaldo Rodrigues Cabral (MARquE/UFSC).

Além de ser “uma autêntica bruxa muito descarada” (p. 123), a bisavó da criança, Canda Mandioca, assistira a promessa da curandeira em fazer o trabalho pela metade, e pôde, assim, exibir seu poder “bruxóico”:

---

<sup>29</sup> O volume de meio alqueire corresponde a 19 litros, sendo o peso atribuído de farinha de mandioca entre 11 a 11,2kg, conforme o modelo catarinense de correspondência de medidas, apresentado por Pereira, 1993, p. 45.

Dentro das tintas negras da noite, a megera bruxa Canda Mandioca não perdeu tempo para levar a cabo as suas conhecidas estripulias diabólicas. Despiu as roupas que usava e as escondeu dentro de uma toca de pedra, passou unto sem sal no corpo magro e sujo para obter uma vida metamorfoseada bruxolicamente e tratou de formar um corpo diabólico com a armadilha e com peças do engenho de fabricar farinha de mandioca, que pertencia ao Bileco, e armou-se da seguinte maneira: lançou mão de dois canzís da canga da almanjarra do pião grande do engenho de farinha e, com eles, enjambrou as pernas; com um fuso de prensa do mesmo engenho, formou o tronco e o busto; tomou o meio alqueire – feito armadilha -, e enfiou-o no busto. A cabeça e os braços, copiou-os da benzedeira Cesária. Segurou a vela benta acesa na mão direita e mandou-se, com todos os diabos, à procura de suas companheiras de sina bruxólica, para mostrar-lhes, de corpo presente, a vitória de sua façanha obtida sobre uma benzedeira que rezou somente pela metade a benzedura, por falta de pagamento monetário. (CASCAES, 2015, p. 122)

Com a expansão do turismo nas últimas décadas do século XX, Florianópolis ficou identificada como “Ilha da Magia”. Vemos que não haveria de ser em outra ilha do Atlântico Sul que seus habitantes recebessem tão afetuosamente tal epíteto para designar a parte insular do município, pois assim já a retratava Cascaes em 1949, antes, portanto, das grandiosas transformações ocorridas em sua paisagem com o advento do turismo massificado na região:

Ilha de Nossa Senhora do Desterro, para mim nenhuma região do globo foi tão bem aquinhoadada com a sabedoria da cultura bruxólica como tu foste. Cada pedra, cada árvore, cada praia que forma o teu corpo geográfico vive um mundo estranho de sabedoria cultural e espiritual mágico muito elevado. (CASCAES, 2015, p. 123)

Na narrativa “Mulheres bruxas atacam cavalos”, datada de 1951, Franklin Cascaes também registra a vida dos habitantes da Ilha de Santa Catarina intimamente ligada aos afazeres dos engenhos de farinha. Recorrendo ao linguajar característico da região, Cascaes traz o seguinte diálogo entre dois personagens, Vitorino, morador da Lagoa do Jacaré do Rio Tavares – conhecida atualmente como Lagoa Pequena, entre o Campeche e o Rio Tavares -, e Gabriel, morador do Rio Vermelho:

- Primo Gabriéli, fazeste munta farinha este ano?
- Fígi sim, primo Vitorino. Acho inté que levê munta ventage sobre o pessoáli do mo lugári. Num pedacinho de terra de quatrocentos metro quadrado, eu arranquê mandioca que produziu trezentos alqueire de farinha.
- Mas, primo Gabriéli, isso que tu'tás falando aí foi milagre?
- Vredade sim, primo Vitorino. Acho memo que foi milagre e vô te contá com'ê que assucedeu o caso. A minha muié, a Filipa, foi fazê uma visita pra fãmiia dela lá no rio das Capivara e eles falaro pra ela que pel'ái andavo uns padre visitando as capela dos lugári e que benziam rama de

mandioca, cana-de-acúcri e otras pranta, pra mó'de invitá oio grosso de invéji e praga de otros bicho que come as nossas pranta, que são as furniga-carregadeira, cafanhoto, gervão<sup>30</sup> e otros mági. [...] Tinha vala que ficava cheia de gervão inté a boca. A gente matava munta contidade, mági munto deles consiguio entrá na roça, proque passavo por riba das vala que tavo cheia deles e davó grande prijuízo pra gente e **naquele ano se sofria com os horrôri da misera, por farta de farinha pra podê se alimentá.** (CASCAES, 2015, p. 56, grifos meus)

Na continuação da narrativa, o excepcional rendimento da lavoura devia-se a ação dos padres que benziavam as ramas a serem usadas na plantação, a fim de evitar os poderes sobrenaturais das bruxas que andavam assombrando a região. Apesar da fantasmagoria envolvida nas narrativas recolhidas por Cascaes, as referências aos engenhos, à farinha, às lavouras de mandioca, bem como à crítica implícita ao desenvolvimento urbano contida em outras obras, dão o tom do “real” em suas histórias, concebidas como pertencentes ao realismo fantástico (HENRIQUE, 2008).

Empenhado em identificar as características distintivas do processo de farinhar “segundo a tradição introduzida na Ilha de Santa Catarina pela inventividade do ‘Colonizador Açoriano’”, Pereira (1993, p.13) explicita que seu trabalho busca “identificar suas origens, explicar seus processos, métodos de trabalho, sua tecnologia, **resgatando** a memória cultural dos ilhéus” (ibid., grifo meu). Disso pode-se deprender que há uma memória que foi perdida e, portanto, merece ser resgatada. Na obra “Os engenhos de farinha de mandioca da Ilha de Santa Catarina: etnografia catarinense” pudemos encontrar a reprodução de versos, primeiramente recolhidas por Franklin Cascaes durante o jogo do *capote*:

*Eu marquei meu casamento  
Pro tempo da farinhada  
Hai muita tainha e laranja  
Hai fogaréu na moçada*

*Moça que peneira a massa  
Separa bem a caroeira  
Trata logo de casar  
Que é triste ficar solteira!*

*Eu coloquei os tipitis  
Muito certo em camadinha  
Pra mostrar ao meu bem  
Como se faz farinha*

*Ó Maria pega a faca*

---

<sup>30</sup> Em 2017, na localidade do Macacu, município de Garopaba, o gervão ainda faz estragos nas lavouras. Foi descrito como uma lagarta verde de cabeça vermelha, e devastou uma das roças do Engenho e Alambique do Vô Zeca, plantada por seu filho Joaquim (Biluca).



*E vai chama o Mingote  
Que já está chegando gente  
Mode jogar capote*

*O boi preso na manjarra  
Usa óculo pra não vê  
O coitado do meu bem  
Usa óclo pra mode lê!*

*O tempo da farinhada  
É um tempo bem divertido  
É quando as moças solteiras  
Tentam arranjar marido!*

*Vou fazer minha farinha  
Pra fazê o meu biju  
E oferecer a um amor  
Queira Deus sejam tu! (ou não sejam tu!)*

*Penerei massa ralada  
Mode tirar a caroeira  
Ó meu amor casa comigo  
Cansei de ficar solteira*

(Versos populares recolhidos por Cascaes *apud* Pereira, 1993, p. 72-3)

O jogo do *capote* é feito na etapa de raspagem das raízes da mandioca, a primeira etapa no interior do rancho. Tal jogo consiste em verificar quem é a dupla mais rápida na raspagem das raízes:

Uma pessoa raspa uma metade [da raiz], segurando somente a parte ainda com a casca e suja, passando a parte já limpa para outra, em sua frente, que segura a parte limpa, com a mão também limpa, e raspa o restante, retirando o *capote* da segunda metade, restando a raiz bem limpinha. [...] O jogo do *capote* é realmente muito divertido, e estimulante da produtividade. (PEREIRA, 1993, p. 71)

É evidente que o processo de urbanização do litoral catarinense resultou em uma grande diminuição da atividade rural, conforme pode-se verificar nas estatísticas da produção agropecuária da região, no entanto, o modo de fazer farinha tradicional desta região segue presente em várias comunidades e, especialmente, no imaginário das populações locais. No final da década de 1970, houve em Florianópolis uma espécie de “renascimento” cultural e político, principalmente entre os estudantes universitários que saíam às ruas exigindo o fim do regime militar<sup>31</sup>, enquanto

---

<sup>31</sup> A maior manifestação ocorreu durante a visita do então presidente General João Figueiredo à capital de Santa Catarina, em 30 de novembro de 1979, quando o Diretório Central dos Estudantes da UFSC organizou um protesto pelo fim da ditadura civil-militar em pleno Centro da cidade. Figueiredo foi

paralelamente se organizavam em grupos culturais, buscando valorizar a cultura popular da região litorânea. Um desses grupos formados por universitários na Ilha de Santa Catarina foi o Grupo Engenho, cuja primeira formação data de 1979, mesmo ano da Novembrada.

Abaixo, na letra da música “Engenho”, de autoria coletiva do Grupo Engenho, no álbum de mesmo nome da música, lançado em 1981, podemos ver a busca pela raiz da cultura do litoral catarinense:

*Labuta compasso, a engrenagem do engenho  
Faz de cada verso um canto forte e ferrenho  
Sanfona, viola, ‘perc’ e bate, baixo, coração  
Cante olé, olé da congratulação*

*Oiá bandoleira<sup>32</sup>, oiá moreninha  
Chaleira no fogo  
Peixe e farinha*

*Roda pião, chama a vizinha  
Água quente, pirão de farinha  
(Engenho, Grupo Engenho)*

Na década de 1990, canções do Grupo Engenho, como “Barra da Lagoa” e “Feijão com caviar”, ainda eram cantadas pelas crianças alunas da rede municipal de educação, em apresentações do Projeto Canto Coral, desenvolvido pela Prefeitura Municipal de Florianópolis, entre os anos de 1993 e 1996.

Por fim, resta dizer que é evidente que há uma brutal redução no número de engenhos em atividade no século XXI, no entanto, a cultura dos engenhos está intimamente ligada à construção de uma identidade costeira, ao modo de ser e estar no mundo das populações que vivem no litoral catarinense. O período das farinhadas segue sendo aguardado, tal como é a “safra” da tainha e, mais contemporaneamente, a

---

rechaçado pela população local no curto trajeto entre o Palácio Cruz e Souza, então sede do Governo estadual, e o “Senadinho”, café tradicional na cidade. O motivo da visita do presidente foi, entre outras solenidades oficiais, a entrega de uma placa instalada na Praça XV de Novembro, em que Figueiredo homenageava o Marechal Floriano Peixoto, personagem que dá nome a cidade, no 90º aniversário da República. O militar do século XIX era o presidente da República na ocasião da Revolução Federalista, quando vários habitantes da Ilha de Santa Catarina foram assassinado pelas forças militares enviadas pelo governo central. Durante a “Novembrada” foram presos sete universitários, enquadrados na Lei de Segurança Nacional. Ver mais sobre este episódio no documentário ficcional “Novembrada”, de Eduardo Paredes, 1998. Para entender a importância deste episódio na memória coletiva dos catarinenses, vale mencionar que no mês de setembro de 2016, com grandes manifestações acontecendo contra o Governo Temer, foi pichado *Novembrada* no muro do Palácio Cruz e Souza, hoje Museu Histórico de Santa Catarina.

<sup>32</sup> Na canção se escuta “bandoleira”, mas acredito que a referência possa ser à roda bolandeira, roda mestra do engenho de farinha.

temporada de verão, que lota as praias com turistas de diversos lugares. A sensível diminuição do modo de fazer tradicional da farinha de mandioca, no século XXI, deriva de diversos fenômenos que se passaram na região litorânea de Santa Catarina, especialmente na segunda metade do século XX.

As razões que encontro para o fechamento de diversos engenhos são muitas, mas acabam coincidindo com o ideário modernizante que vê a atividade agrícola como passível de ser submetida aos mesmos ditames de tempo e produtividade que a atividade industrial. A urbanização advinda do turismo de massas na região é um elemento fundamental para o fechamento de engenhos, não à toa fala-se da *indústria do turismo*. A pressão imobiliária gerou o loteamento para fins urbanos de terrenos tradicionalmente usados para as lavouras, encarecendo o preço da terra e fazendo com que muitos proprietários de engenho vendessem suas terras, recebendo uma soma monetária expressiva, , mas ficando sem sua atividade produtiva anual.

A industrialização da alimentação é consequência das transformações do século XX e modificou a dieta das famílias ao redor do globo, incluindo o litoral catarinense. As entrevistas realizadas para este trabalho, no entanto, apontam para sujeitos que mantêm sua resistência na terra em parte pela relação que possuem com a farinha de mandioca na mesa. Estas resistências (na terra, na mesa e no imaginário) no século XXI é o que procuro narrar no quarto capítulo.

#### **4. "SE A FARINHA É POUCA MEU PIRÃO PRIMEIRO"? ESTRATÉGIAS CONTEMPORÂNEAS DOS ENGENHOS ARTESANAIS**

Como vimos nos capítulos anteriores, é incontroversa a relevância econômica da farinha de mandioca nos duzentos anos que se seguiram à chegada das primeiras famílias açorianas no litoral catarinense, no entanto, com o advento da exploração turística da região e a conseqüente exploração imobiliária das terras anteriormente destinadas às lavouras, há uma forte contração na produção da farinha a partir da segunda metade do século XX. A legislação sanitária também contribuiu para a diminuição dos engenhos operados no litoral catarinense. Gabriella Pieroni relata “um adendo à legislação sanitária exigindo paredes de azulejo nos espaços de produção de alimentos ocorrido em 1976” (2014, p. 33). Pereira (1993) vai mais atrás no tempo e diz que:

Na verdade os cuidados higiênicos nunca foram bem observados nos engenhos, talvez por isso tenha ocorrido forte pressão das autoridades sanitárias, a partir de 1939, na fiscalização de todos eles, durante o processo produtivo, o que, para muitos, foi a causa do fechamento gradativo de muitos engenhos tradicionais, dando início à fase do seu desaparecimento. As exigências estabelecidas pela ordem sanitária eram impossíveis de serem atendidas pelos pequenos produtores. (PEREIRA, 1993, p. 103)

Neste cenário, muitos dos produtores de farinha de mandioca e derivados lotearam e venderam suas terras, outros tantos foram pressionados pelos novos “proprietários” dos títulos de suas terras, tradicionalmente de uso comum de toda comunidade, outros ainda mantiveram os equipamentos dos engenhos, mas dedicaram-se progressivamente a outras atividades econômicas. Uma boa parte, no entanto, segue na lida da produção de farinha, beijus e outras iguarias de engenho, resistindo à especulação imobiliária, aos rigores da vigilância sanitária, bem como às mudanças de hábitos de consumo e do regime alimentar,.

No artigo seminal sobre os regimes alimentares, Friedman e McMichael (1989) apontam para mudança das dietas das populações em amplas regiões do globo, a partir de 1870, com base nos fortalecimento dos Estados nacionais europeus industriais, que demandavam alimentos básicos de outros continentes, durante o que se chamou de

primeiro regime alimentar. Nessa ampla periodização, buscaram desenhar uma história das relações capitalistas a partir do viés da alimentação.

Enquanto o primeiro regime alimentar apontado por Friedman e McMichael (1989) não consistia em uma mudança na dieta dos países periféricos no início do século XX, o segundo regime permitiu a deslocalização dos alimentos tradicionais, como a farinha de mandioca, na região costeira de Santa Catarina. Contudo, a agricultura dos “engenheiros” de farinha não inseriu-se no processo global de intensificação da especialização agrícola (empresarial e regional) e de integração das lavouras à cadeias agroalimentares dominadas à montante e à jusante por capitais industriais crescentemente concentrados, características do segundo regime alimentar, sendo inegável a introdução de redes varejistas de comércio de alimentos na região, contribuindo para mudanças na alimentação da população local. A agricultura que sobreviveu à urbanização, aos rigores sanitários, ao assédio do consumo supermercadista sustenta-se em elementos da tradição na produção e no autoconsumo da farinha de mandioca.

A autoprodução de farinha de mandioca é o elemento que unifica a diversidade de personagens que compõem este terceiro capítulo, “engenheiros” de farinha de seis municípios com perspectivas e estratégias distintas para a continuidade de seus engenhos, ligados pelo fazer farinha artesanalmente no século XXI na região costeira de Santa Catarina. Este fazer contemporâneo pode ser entendido como uma forma cotidiana de resistência do modo de vida camponês (SCOTT, 2002) em um ambiente que se urbaniza aceleradamente. A menção ao trabalho de Scott justifica-se pelo fato dessa resistência dar-se de forma não-coordenada e não processar-se de maneira aberta, pública: a farinha produzida em 2016 e 2017 pelos sujeitos desta pesquisa vai para o mercado sem passar por registro formal de sua produção, alheia à fiscalização sanitária e/ou tributária. Apesar de não ter claramente um caráter de enfretamento de classe, a permanência na terra e a continuidade da produção de farinha remete à resistência camponesa cotidiana, pois, como lembra Scott, “não há nenhuma exigência de que a resistência assuma a forma de ação coletiva” (SCOTT, 2002, p.24). A produção de farinha artesanal no século XXI no litoral catarinense constitui, portanto, uma “luta ubíqua e inusitada contra os efeitos do desenvolvimento capitalista no campo” (ibid, p.16), que carrega as marcas da acomodação à dominação urbana do território, do auto-interesse em garantir o suprimento de alimentos necessários para o ano, tendo um padrão consistente, ainda que não coordenado.

A farinha de mandioca artesanal é prioritariamente destinada ao consumo anual das famílias produtoras. Parte não desprezível, no entanto, percorre circuitos curtos de comercialização, sendo vendida rapidamente, em função do apelo à tradição da produção local de farinha de qualidade. *Tradição* é uma das categorias permanentemente acionadas pelos produtores artesanais para justificar o feitiço anual da farinha. Como aponta a historiadora catarinense Maria Bernardete Ramos Flores, “a tradição é uma versão do passado que se deve ligar ao presente e ratificá-lo. O que ela oferece, na prática, é um senso de continuidade” (FLORES, 1997, p.135). Os compradores desta farinha são, em sua maioria, moradores da mesma localidade em que a farinha é produzida, conhecedores dos protocolos de produção e apreciadores do produto local, que compram a farinha por já não possuem os meios (terra, tempo, engenho) para produzi-la. Apesar da permanência da *tradição* do fazer farinha em muitas comunidades do litoral de Santa Catarina, as ameaças que circundam esta atividade constantemente levam alguns a acreditar que trata-se de uma prática em processo de desaparecimento, ou mesmo extinta.

#### **4.1. Extinção do processo de fabricação artesanal da farinha de mandioca?**

O processo tradicional de fabricação da farinha de mandioca típica do litoral catarinense, a farinha polvilhada, consiste em seis etapas, mencionadas anteriormente - raspagem, lavagem, seiva, prensagem, esfarelamento e torrefação. Historicamente executadas dentro dos ranchos dos engenhos, em equipamentos movidos a tração humana (engenho de pouca pressa), animal (engenho de cangalha e de mastro), ou ainda, nas regiões de encosta da serra, movidos à força hidráulica (engenhos com roda d'água). Atualmente são, em sua maioria, operados através de equipamentos elétricos. Estariam corretos os que dizem que o processo de fabricação artesanal da farinha de mandioca está extinto? É a mudança na força motriz dos engenhos que caracteriza a extinção? Quem sustenta que acabaram-se os engenhos tradicionais? Por fim, o que é um engenho de farinha tradicional, no começo do século XXI?

Em 1984 é criado o Núcleo de Estudos Açorianos da UFSC (NEA/UFSC), 236 anos depois da chegada dos primeiros imigrantes açorianos no litoral catarinense. Em apresentação disponível no site do núcleo<sup>33</sup>, Joi Clétison Alves e Francisco do Vale

---

<sup>33</sup>Disponível em: <<http://nea.ufsc.br/sobre/>>. Acesso em 08 out. 2016.

Pereira, pesquisadores vinculados ao NEA/UFSC, colocam que o propósito deste é “realizar pesquisas em prol do resgate da Cultura Açoriana destes povoadores”.

O fato da ocupação efetiva do Arquipélago dos Açores datar do século XV, dois séculos e meio antes da imigração para o litoral catarinense, é minimizado quando o interesse é dar-lhes uma evolução social, demográfica e cultural distinta da cultura portuguesa continental. Não se nota a mesma flexibilidade quanto à compreensão da dinâmica cultural ser intimamente ligada ao território onde a população habita, e estar sempre em constante transformação, no caso dos engenhos de farinha. O professor Nereu do Vale Pereira, um dos fundadores do NEA/UFSC, coloca que “o homem litorâneo catarinense é alcunhado de ‘comedor de farinha’, como herança cultural açoriana” (PEREIRA, 1993, p. 43), desconsiderando que foram as etnias indígenas que viviam neste território que provavelmente introduziram este hábito aos colonos açorianos. Desconsidera-se também, nessa leitura eurocêntrica, a população negra escravizada<sup>34</sup> que igualmente produziu e alimentou-se de farinha de mandioca no litoral catarinense.

A memória de uma coletividade é sempre negociada entre as memórias individuais, selecionando o que se integra à memória do grupo e traduzindo fenômenos de dominação entre o que é integrado à memória coletiva e o que é silenciado. A partir da leitura de Pollak (1989) é possível pensar no silenciamento das memórias indígenas na construção de uma memória catarinense, no esquecimento que revela tensões ainda latentes do longo processo, nem sempre pacífico, de ocupação deste território. Não deixa de ser curioso perceber que da mesma família saiam leituras distintas a respeito de sua ascendência: no caso da família Andrade, enquanto Cláudio é o irmão responsável pelo Casarão e Engenho dos Andrade e reiteradas vezes aciona sua “herança açoriana” associada ao engenho de farinha, Fausto, irmão mais velho, aponta que seus avós eram negros e indígenas.

Pereira (1993) sustenta muito da mitologia a respeito do colonizador açoriano, “o primeiro europeu a colonizar Santa Catarina”, quase como se os açorianos fossem um embrião do imaginário desenvolvimentista e industrializante associado aos colonizadores italianos e, principalmente, alemães que aportam em Santa Catarina no século XIX. Percebe-se um culto à memória dos engenhos de farinha como um fato do passado, desconsiderando a permanência desta atividade nos dias atuais, e

---

<sup>34</sup> Cabe dizer aqui que, em 1819, a população preta da Ilha de Santa Catarina correspondia a 23,7% da população total (LAYTANO, 1959, p. 121).

virtualmente contribuindo com o discurso de que os engenhos de farinha que permanecem funcionando são “coisas de atrasados”.

O grupo intelectual vinculado ao Núcleo de Estudos Açorianos da UFSC enfoca a importância dos colonos açorianos como elementos fundadores da cultura dos engenhos de farinha de mandioca no litoral catarinense, o que deve proceder em relação às adaptações realizadas nos equipamentos usados nos engenhos. No entanto, esta visão mobiliza um ideário desenvolvimentista que articula o colonizador açoriano como único responsável por esta cultura, desconsiderado a fundamental contribuição indígena e o regime escravocrata:

Como já o dissemos alhures, e várias vezes em outros capítulos, **devemos ao colonizador açoriano o desenvolvimento da tecnologia de produção da farinha de mandioca dando-lhe uma dimensão industrial com a utilização de um maquinário, por ele idealizado**, e que, oportunizou uma rentabilidade revolucionária para a época. (PEREIRA, 1993, p. 123, grifos meus)

Em material de divulgação do NEA/UFSC, apresentado na figura 15, vê-se que toda a abordagem em relação aos engenhos de farinha está colocada em termos de passado, chegando a afirmar “a extinção do processo de fabricação artesanal da farinha de mandioca”. É como se a cultura dos engenhos de farinha tivesse sido extinta, como que por decreto, sem consultar aos agricultores e proprietários de engenho que, em pleno 2017, seguem plantando as ramas de mandioca, colhendo as raízes e produzindo farinha de excelente qualidade de forma muito similar com o desenvolvido nos séculos XVIII, XIX e XX na região litorânea de Santa Catarina.

Este discurso focado nas contribuições do colono açoriano, no entanto, sofre com a historiografia contemporânea que vem paulatinamente desconstruindo o mito da açorianidade (FLORES, 1997; FERREIRA, 2006). Se Pereira (1993) reconhece algumas contribuições indígenas quanto à transmissão das formas de utilização da mandioca, “especialmente a farinha e os panificados” (p. 87), ainda atribui a esses povos a utilização de instrumentos relativamente mais simples do que os empregados pelos colonizadores europeus, desconsiderado que, em essência, o processo de produção da farinha é o mesmo. Há de se reconhecer o etnocentrismo do autor ao mencionar que: “fica claro que os sistemas **mais avançados** e convencionais têm origem em Portugal, restando à herança cultural indígena os pilões e os raspadores



rústicos, ou ainda os monjolos.” (PEREIRA, 1993, p.81, grifos meus).

**Figura 16:** Material de divulgação do Núcleo de Estudos Açorianos



**NOTA SOBRE OS COLONOS AÇORIANOS**

Os açorianos que chegaram ao Brasil Meridional, Ilha de Santa Catarina a partir de 1748 eram basicamente lavradores, acostumados a plantar o trigo e a cevada. Trabalhavam com atafonas na moagem do trigo, utilizando a força eólica para movimentar os poéticos "moinhos de vento", muito comuns no Arquipélago dos Açores.

Aqui, a lavoura do trigo foi frustrante. Não vingou. As terras não eram apropriadas para esse tipo de cultivo, além de serem muito enraizadas devido a presença de densas florestas.

Os açorianos tiveram que se adaptar ao consumo da farinha de mandioca. O "beiju" foi o alimento que salvou a necessidade básica desses colonos. Aprenderam o cultivo da mandioca e sua utilização como alimento e ainda ao extrair também o polvilho com o qual produzem roscas, broas e outras iguarias.

Com a tecnologia que conheciam, dos moinhos de vento, criaram adaptações para que fossem movimentados os engenhos, utilizando-se a força de um boi. A criação desse processo de beneficiamento da mandioca, já no final do Século XVIII, levou a antiga Vila de Nossa Senhora do Desterro, na Ilha de Santa Catarina, a exportar seus excedentes de farinha de mandioca e polvilho, para o Rio de Janeiro e para a Província de São Pedro do Rio Grande do Sul.

**A EXTINÇÃO DO PROCESSO DE FABRICAÇÃO ARTESANAL DA FARINHA DE MANDIOCA**

Os engenhos eram abrigados, em grandes ranchos cobertos com telhas de calha e com paredes barreadas ou

tábua corrida. Uma lei surgiu exigindo a colocação de azulejos nos engenhos - "lugar onde se fabrica alimento tem que ser forrado com azulejos".

Assim, os engenhos impossibilitados de cumprirem a exigência da lei, foram sendo paulatinamente demolidos, antes que algum fiscal os surpreendesse fabricando a farinha de mandioca de modo artesanal.

Depois veio a urbanização descontrolada, o local da roça foi loteado e transformado em conjuntos habitacionais.

Em todo o Brasil ainda é produzida a farinha de modo artesanal. No entanto, nenhuma farinha se compara a produzida no litoral catarinense. Somente aqui, ao mesmo tempo, ela é fina, torrada e alva.

**A LENDA DA MANDIOCA**

A menina Mani, nascida branca como o leite, espantou toda a tribo. A criança logo falava e mostrava imensa sabedoria. Aos nove anos de idade, morre e é sepultada dentro da oca em que nascera. A mãe, em prantos e de tanto chorar molhou com lágrimas a pequena sepultura. Nela brotou uma planta que recebeu o nome, na língua tupi - mād'og - ou Mani oca, popularmente chamada mandioca e se tornou o alimento básico da maioria dos povos indígenas do Brasil.

**AGRADECIMENTOS**

O NEA/UFSC agradece aos professores Ana Lúcia Coutinho, Acir Osmar de Oliveira, Gelci José Coelho e Jói Cletison Alves, que foram os incentivadores para que o Sr. Milton Ferreira da Silva, o "Seu Zico", fosse motivado a abraçar o projeto.

Agradecimento especial ao "Seu Zico", que não mede esforços para estar aqui fazendo esta demonstração para todos nós privilegiados, que temos a sorte de presenciar e saborear o resultado deste trabalho.

**EQUIPE TÉCNICA DO NÚCLEO DE ESTUDOS AÇORIANOS**

Eugenio Lacerda  
Francisco do Vale Pereira  
Gelci José Coelho  
Jói Cletison Alves  
Jussara Bayer  
Wilson Francisco Farias

**Fonte:** NEA/UFSC.

Mesmo no distrito famoso por seu casario, dito açoriano, Santo Antônio de Lisboa, onde Cláudio Andrade compartilha da visão centrada na “herança açoriana”, o mito da açorianidade está sendo desconstruído, como aponta o historiador Sérgio Luiz Ferreira em sua tese sobre a história demográfica daquela localidade: “No final do século XX, o movimento de valorização da açorianidade precisou buscar nos documentos esta ascendência que a memória já tinha esquecido” (FERREIRA, 2006,

p.10). São dois temas construídos lado a lado e que se retroalimentam: a ideia que a cultura dos engenhos é tributária exclusiva da colonização açoriana e a ideia de que esta cultura está extinta.

Ainda que as publicações vinculadas ao Núcleo de Estudos Açorianos enfatizem as especificidades da cultura de base açoriana, seus membros não se furtam a participar da construção da Rede Catarinense de Engenhos de Farinha, constituída por sujeitos que não reivindicam exclusivamente a ascendência luso-açoriana, como as famílias Gelsleuchter e Junckes, de Angelina e Rancho Queimado, respectivamente. Francisco do Vale Pereira, pesquisador do NEA/UFSC e filho do professor Nereu do Vale Pereira, participou de três dos quatro encontros da Rede dos Engenhos, contribuindo, como membro do Conselho Nacional de Políticas Culturais, para a organização das demandas relativas ao processo de registro patrimonial do complexo cultural associado aos engenhos de farinha.

#### **4.2. O engenho de farinha como lugar de memória**

A memória é a vida, sempre carregada por grupos vivos e, nesse sentido, ela está em permanente evolução, aberta à dialética da lembrança e do esquecimento, inconsciente de suas deformações sucessivas, vulnerável a todos os usos e manipulações, suscetível de longas latências e de repentinas revitalizações. [...] A memória é um fenômeno sempre atual, um elo vivido no eterno presente, a história uma representação do passado. Porque é afetiva e mágica, a memória não se acomoda a detalhes que a confortam; ela se alimenta de lembranças vagas, telescópicas, globais ou flutuantes, particulares ou simbólicas, sensível a todas as transferências, cenas, censura ou projeções. [...] A memória emerge de um grupo que ela une. [...] A memória se enraíza no concreto, no espaço, no gesto, na imagem, no objeto. (NORA, 1993, p. 9)

Pierre Nora (1993) diferencia uma memória *verdadeira*, impregnada no corpo, nos saberes, “no gesto e no hábito” (p. 14), de uma memória “transformada por sua passagem em história” (idem). A memória dos “engenheiros” de farinha é antes aquela memória *verdadeira*, vivida imediatamente, entranhada no cotidiano dos fazeres, espontânea, do que esta memória indireta, arquivística. Os engenhos são lugares de memória, sim, mas daquela memória viva, experimentada no corpo, reatualizada nas raspagens, no seivador, nos fornos cheirando a farinha torrada. Mesmo quando destinado a ser engenho-museu, como no Casarão e Engenho dos Andrade, o farinhar transforma a memória-história em memória viva, *verdadeira*,

porque impregnada dos saberes dos forneiros da região, dos cantares que conduzem o boi, do cuidado com o ponto certo da farinha, que só os corpos treinados neste ofício sabem: “a memória, onde cresce a história, que por sua vez a alimenta, procura salvar o passado para servir o presente e o futuro.” (FLORES, 1997, p. 118)

A memória que faz movimentar as engrenagens dos engenhos é coletiva, socializada entre os praticantes através do tempo, revivida a cada plantio, colheita, em cada farinhada. Não busco romantizar aqui as tentativas de registro das farinhadas pelos pesquisadores ávidos em documentar uma faina agrícola que julgam estar se acabando, mas reconhecer que a memória permanentemente acionada pelos agricultores não é do mesmo tipo da memória compulsivamente registrada pelas sociedades contemporâneas que rege os lugares de memória – arquivos, museus, bancos de dados -, é memória do corpo, dos gestos e dos hábitos – memória *verdadeira* (NORA, 1993). Essas memórias dos “engenheiros” de farinha é também memória subterrânea, memória de dominados, memória coletiva não-oficial, não inscrita nos registros de uma memória nacional, mas não por isso menos crível (POLLAK, 1989):

A memória, essa operação coletiva dos acontecimentos e das interpretações do passado que se quer salvaguardar, se integra [...] em tentativas mais ou menos conscientes de definir e de reforçar sentimentos de pertencimento e fronteiras sociais entre coletividades de tamanhos diferentes: partidos, sindicatos, igrejas, aldeias, regiões, clãs, famílias, nações, etc. A referência ao passado serve para manter a coesão dos grupos e das instituições que compõem uma sociedade, para definir seu lugar respectivo, sua complementariedade, mas também as oposições irredutíveis. Manter a coesão interna e defender as fronteiras daquilo que um grupo tem em comum, em que se inclui o território (no caso de Estados), eis as duas funções essenciais da memória comum (POLLAK, 1989, p. 9).

Alargando a compreensão de Pollak sobre a defesa das fronteiras, vejo no caso específico da Associação Comunitária Rural de Imituba (ACORDI), da comunidade dos Areais da Ribanceira, o acionamento de uma memória comum, coletiva, para garantir o acesso ao território o qual a comunidade reconhece como de seu direito de uso e posse. A história do Engenho da ACORDI é a história da resistência na terra de uma comunidade tradicional, pressionada por interesses privados e por um determinado modelo de desenvolvimento específico, sustentado pelo poder público estadual, que inviabiliza a agricultura e o extrativismo vegetal nos territórios que circundam o Porto de Imituba.

**Figura 17:** Mapa da Comunidade Tradicional dos Areais da Ribanceira, Imbituba.



**Fonte:** Projeto Nova Cartografia Social (ALMEIDA, 2011).

Construir um engenho comunitário no início dos anos 2000, na área em litígio dos Areais da Ribanceira, foi uma grande demonstração da resiliência da cultura da farinha de mandioca no litoral catarinense. As farinhadas anuais, bem como a Feira da Mandioca, são como rituais de rebelião, no sentido que Max Gluckman aponta, que “(...) seguem esquemas tradicionais estabelecidos e sagrados nos quais são

questionadas as distribuições particulares de poder e não a própria estrutura do sistema” (GLUCKMAN, 2011, p.7). A ação contestatória da população dos Areais da Ribanceira para permanecer em seu território, contudo, transcende a ideia do ritual que não questiona a estrutura de poder.

Ao passo que as farinhadas são conduzida pelos donos da roças, com a contribuição de outros membros da comunidade nas tarefas de raspar, sevar, prensar e fornear, sem questionar a distribuição do poder interno à comunidade; a Feira da Mandioca, celebração anualmente realizada em junho, chama a atenção da cidade inteira para o conflito agrário que se estabelece entre os agricultores e pescadores artesanais e, atualmente, o poder público estadual, através da CODESC<sup>35</sup>, que reivindica a propriedade das terras dos Areais da Ribanceira.

No segundo encontro de articulação da Rede Catarinense de Engenhos de Farinha, ocorrido na sede da ACORDI, em 29 de janeiro de 2017, Marlene Borges, liderança da comunidade dos Areais da Ribanceira e ex-presidenta da ACORDI, apresentou um pouco da história de conflito e resistência no território dos Areais:

Antes a comunidade já estava organizada de uma forma não formalizada como uma associação, através de relações de parceria, de mutirão, enfim, a comunidade já tinha toda uma lógica de produção. A ACORDI nasceu da necessidade de a gente pensar alternativas pra essa comunidade regularizar, no sentido da paz. É uma comunidade que vem sendo lesada pelo poder público há várias gerações, isso começa com a própria instalação do Porto de Imbituba, na década de 1940, e a comunidade começou a perder esse espaço territorial, que começa desde a Praia de Imbituba e vai até o Arroio. O auge desse processo de desterritorialização foi na década de 1970, com a implantação da ICC<sup>36</sup>, que seria a primeira indústria em Imbituba, que seria um polo agroquímico que seria instalado em todo esse local aqui. Começou lá no Centro da cidade, onde eu e minha família morávamos lá no Canto da Praia de Imbituba, no Canto Paraná, e toda aquela comunidade de agricultores e pescadores foram desapropriados, aí onde surgiu o loteamento da Divinéia e o campo também. O campo onde alguns tinham documentos das áreas, outros faziam uso dessas terras de uso comum também perderam esse espaço de plantio. Como dessas indústrias que viriam para Imbituba acabou vindo apenas uma, a ICC, as terras acabaram não sendo utilizadas, e num curto espaço de tempo, acho que foi dois anos ou um pouco menos, a comunidade se organizou na década de 1980, foi até o prefeito na época e disse ‘olha, a gente quer essas terras pra plantar’. Aí que a comunidade volta, alguns nem tinham saído, mas foi assim que volta numa nova organização, e foi assim até 2002, quando organizamos a Associação, e aí que descobrimos que as terras tinham sido vendidas, em 2000. Porque

---

<sup>35</sup> Companhia de Desenvolvimento do Estado de Santa Catarina, liquidante da CODISC.

<sup>36</sup> A ICC, Indústria Carboquímica Catarinense, foi uma estatal vinculada ao Grupo Petrofertil/Petrobrás, inaugurada em 1979 em Imbituba, do ramo carboquímico que industrializava fertilizantes agrícolas, funcionou por 13 anos e deixou uma área de depósito de rejeitos industriais na área ocupada pela comunidade dos Areais da Ribanceira.



como essas terras foram desapropriadas, foram desapropriadas pela CODISC<sup>37</sup> e uma parte dessas terras foi vendida para a ICC, que são esse espaço aqui onde a gente está, que vai desde onde está Votorantim, até a Ribanceira, daria mais ou menos uns 270 hectares, e aí a gente descobriu que esse espaço já tinha sido vendido.

Aí começaram os conflitos, porque até então a comunidade estava aqui, vivendo normalmente, terra de uso comum, sempre que um queria plantar, vem, tem um espacinho aqui, um espacinho ali. Ninguém era dono de nada, mas todos eram donos do mesmo espaço. E aí, a partir do momento que eles perceberam que a gente estava se organizando, imediatamente cercaram a área, botaram cachorros, e a terra ficou impedida de a gente adentrar nesse espaço aqui por uns três ou quatro dias. Nós, como já estávamos organizados, nós contratamos um trator, porque até então a prefeitura cedia todos os anos o trator, e parou de ceder aquele ano, e nós contratamos um trator e reentramos na área. Na época, o Evaldo<sup>38</sup> era vereador e também deu esse auxílio pra gente, a gente organizava e tal. Imediatamente a pessoa que adquiriu, que foi o Ferreira, dono da Engessul, adquiriu de forma direta, sem licitação pública, por R\$0,11 o metro quadrado, em cem vezes. Adquiriu essas terras e entrou com um processo de reintegração contra a comunidade. Na realidade, entrou contra eu; o Evaldo; o Tico; o Seu Zé, um agricultor; o Braulino e outros. Cinco de setembro, mais ou menos lá pelo dia 20 de setembro ele entrou com o processo de reintegração contra a gente. E aí nesse meio tempo, a gente começou [pausa] a gente continuou, fomos avançando. Viemos parar nesse espaço aqui, porque construímos a sede nesse espaço, e fomos nos organizando. Fizemos a Feira da Mandioca em 2004, com o objetivo de chamar a atenção da comunidade sobre a questão da luta, sobre a importância da manutenção desse espaço. E aí foi.

Nesse período começamos a fazer a discussão sobre engenho de farinha, da necessidade da comunidade possuir o seu engenho, e de como faríamos esse engenho. Ele foi projetado e está sendo utilizado para gente poder comercializar essa farinha, sem perder as características daquele produto artesanal, mas atendendo o que a legislação pede. Principalmente a questão do pé-direito, e a parte de forno ser forrado, enfim.

Aí a gente continua nesse processo, e nesse meio tempo a gente entra com um processo de criação de uma Unidade de Conservação, em 2004/2005, junto ao Ministério do Meio Ambiente, naquela época não existia o ICMBio. E juntamente naquela época tem outro processo de criação de Unidade de Conservação aqui de Imbituba da RESEX da Pesca Artesanal de Imbituba e Garopaba, e os dois processos meio que caminham juntos e a gente acaba tendo que parar, em função disso, e o próprio MMA também dá uma segurada e houve bastante resistência, do prefeito na época inclusive, que armou todo um cenário de terrorismo com relação à questão da implantação da RESEX e a gente não avançou. A gente já procurava o INCRA naquela época, antes mesmo de fundar a ACORDI e nesse período os conflitos se intensificam, aí ocorre o espancamento de uma família daqui, do Seu Antero, outros momentos também já teve conflito, também com o Seu Romélio, aqui mesmo, nesse barracão, ali onde a gente fincou os paus, eles vieram e derrubaram, deu pau também. Eles vinham e

---

<sup>37</sup> Companhia de Distritos Industriais de Santa Catarina.

<sup>38</sup> Evaldo Espezim, atual Secretário de Desenvolvimento Sustentável Agrícola e Pesca de Imbituba.

cercavam e a gente ia lá e derrubava, e assim foi a nossa vida, e se eu for enumerar aí pra vocês é muita coisa, né?

E a coisa continuou, a gente com o processo no INCRA, vai vamos ver a criação de um assentamento, mas não pode porque não tá em área rural, tá em área urbana, e vai e coisa [sic] e a gente lá. Até que chegou 2010, que foi o auge dos conflitos que a gente participou, assim, poucas vezes, com organização, com o MST. Que o MST estava na região, organizando as famílias, falando da questão fundiária e tal, e aí ocorrem as prisões. Eu fui presa, fui parar numa prisão em Criciúma, estava grávida, e foi eu e mais dois militantes do MST e assim, sem entender nada, como a gente está aqui hoje, conversando, foi. E aquele ano foi um ano complicado, nesse sentido, porque a gente percebeu que era muito forte a repressão, a comunidade ficou meio que em cacos num primeiro momento. E depois, logo em seguida saiu a sentença do processo de reintegração, onde mais de 70 famílias que estavam aqui perderam suas terras de uso comum, perderam as terras por conta desse processo de reintegração que eu falei, de 2002, quando iniciou. Porque a gente também, paralelamente a isso, a gente fez uma denúncia junto ao Ministério Público Federal falando sobre a aquisição ilegal dessas terras, que era uma terra federal e que não poderia ter sido vendida sem licitação pública. Aí o MPF de Tubarão, na época na pessoa do Procurador Celso Tres, ele entra com uma ação contra a União, contra a Engessul, contra a Petrobrás e contra o Ferreira, dizendo 'olha', que as famílias podiam vir pra cá, e aí eles conseguem uma liminar que a gente se mantivesse aqui. A gente ficou por um período, só que eles foram recorrendo, recorrendo, aí o processo vai pra outras instâncias, e o que que acontece? Os dois processos se fundem, um que está tramitando na Vara Comum, que é esse de reintegração, e esse outro processo contestando as vendas das terras. [...]

Porque tinha uma estrada, que é o corredor de serviço, que não passava aqui, ela originalmente era paralela, e eles miraram a estrada, mudaram a angulação da estrada pra mirar justamente no engenho. E aí foi onde que teve pau mesmo, e nesse sentido acho que a gente deve muito aos companheiros do MST, que fortaleceram muito a gente, de estar aqui, de bater firme. Acho que quem participou da resistência viu, ficaram mais de um mês aqui, era um verdadeiro cenário de guerra, e tudo. E se hoje nós estamos aqui, a gente deve a isso, foi um grande marco que a gente teve. Depois disso o INCRA começou 'agora vamos regularizar a comunidade', porque até então eles diziam 'a gente vai regularizar esse espaço' e a gente dizia 'mas não é esse espaço, quem tem que dizer onde é o espaço é a comunidade', porque **a comunidade sabe onde é o seu território**, e eles já vinham com aquela coisa predeterminada. Então foi uma grande luta de dizer que quem sabe onde é o território é a comunidade, e isso a gente tá enfrentando até hoje.

Bom aí depois disso teve o fascículo da Nova Cartografia, a Universidade começou a fazer várias pesquisas por aqui com um grupo da Biologia e da Geografia, enfim, começaram a sair vários documentos que começaram a atestar realmente o que a comunidade era, falta muita coisa ainda. E quando chegou, foi em 2013, a gente conseguiu aprovar um projeto no Fundo Brasil de Direitos Humanos, e onde que a gente conseguiu um recurso, pra gente ter mobilidade, contratar inclusive um grupo de advogados, mesmo que foi por um preço irrisório, assim simbólico, né? Mas a gente conseguiu num primeiro momento ter o apoio deles, e eles

estão nos apoiando até hoje. A gente conseguiu ter uma assessoria jurídica, coisa que até então não tinha, e a gente vai no Ministério Público, e começa a brigar com MP dizendo que a gente quer que tenha o laudo, na realidade a gente queria que o MP fizesse alguma coisa. Porque o MP chega e diz ‘eu só posso fazer alguma coisa se tiver um laudo que ateste que a comunidade é uma comunidade tradicional’. E aí bom, o que que a gente faz? A gente queria que o MP fizesse o laudo, mas o MP não tem técnicos o suficiente pra isso, aí o MP vai pro INCRA e manda o INCRA fazer o laudo antropológico, contratar uma equipe, o INCRA contrata uma equipe, e o laudo antropológico tá pra sair agora em março<sup>39</sup>. Isso é uma grande vitória! Se for pensar, doze anos, catorze anos, 2017, quinze anos! Isso pra nós foi uma grande vitória! Nós somos uma das únicas comunidades aqui em Santa Catarina de uso comum de terras, porque na realidade é isso que vocês estão vendo. É uma comunidade que, de certa forma está cansada, ficou acuada por muito tempo, amedrontada, mas a gente resistiu. E graças a essa resistência a gente conseguiu evitar que a estrada adentrasse dunas, áreas de restinga, e a gente tá aqui, por muito tempo fomos uma pedra no sapato.<sup>40</sup>

A comunidade que tornou-se uma “pedra no sapato” dos projetos de desenvolvimento urbano e industrial do município de Imbituba, se auto-reconhece como Comunidade Tradicional de Agricultores e Pescadores Artesanais dos Areais da Ribanceira, e busca por meio deste reconhecimento de suas especificidades, de suas relação particulares com o território, de suas maneiras de plantar mandiocas, de fazer o extrativismo do butiá e outras plantas, assim como da pesca artesanal, garantir o acesso ao território de terra e mar que ocupa há mais de duzentos anos (MOMBELLI, 2013; ALMEIDA, 2011; PINTO et al., s/d).

Para Nora (1993), os lugares de memória pertencem, simultaneamente, a três dimensões: material, simbólica e funcional. Neste sentido, os engenhos de farinha são lugares de memória onde estes três aspectos se fundem: estão constituídos materialmente, com seus fusos de madeira do século XIX e motores do século XXI; simbolizam a união da cultura e da natureza para seus praticantes que trabalham a terra para obter o alimento primordial de suas dietas, a farinha de mandioca; e funcional, tanto como museus abertos, como o Casarão e Engenho dos Andrade, como quanto espaços produtivos que revelam antigas técnicas, adaptadas às suas engrenagens: “o lugar de memória é um lugar duplo; um lugar de excesso, fechado sobre si mesmo, fechado sobre sua identidade, e recolhido sobre seu nome, mas constantemente aberto sobre a extensão de suas significações.” (NORA, 1993, p. 27)

---

<sup>39</sup> O laudo antropológico foi apresentado à comunidade no começo de maio de 2017.

<sup>40</sup> Apresentação da ACORDI no II Encontro da Rede dos Engenhos, 29.01.2017, Areais da Ribanceira, Imbituba.



### 4.3. Diálogos na Rede Catarinense de Engenhos de Farinha

As farinhadas contemporâneas no litoral e encostas da serra catarinense são momentos em que o tradicional modo de vida camponês reatualiza-se, apresentando ritualmente em um conjunto de práticas que identificam os sujeitos praticantes como detentores de saberes que podem ser entendidos como um dom, “algo que recebemos do passado com tal prestígio simbólico que não cabe discuti-lo” (CANCLINI, 2015, p. 160). Essa transmissão cultural do conjunto de práticas sociais associada aos engenhos de farinha vem sendo entendida por parte dos praticantes estudados nesta pesquisa como merecedora do reconhecimento e da valorização do Estado brasileiro, através do processo de Registro como Patrimônio Cultural Imaterial. Este é um dos quatro principais temas demandados pelos agricultores no âmbito da Rede Catarinense de Engenhos de Farinha, junto com comercialização, turismo e terra.

**Figura 18:** I Encontro da Rede Catarinense de Engenhos de Farinha. Engenho dos Andrade Santo Antônio de Lisboa. Florianópolis.



**Fonte:** Ana Carolina Dionísio. 17/12/2016.

A Rede de Engenhos vem sendo tecida desde 2009, por meio do Ponto de Cultura Engenhos de Farinha, iniciativa do Centro de Estudos e Promoção da

Agricultura de Grupo (CEPAGRO) que articulou os “engenheiros” até 2014, quando terminaram com os recursos e o convênio entre o CEPAGRO e o Ministério da Cultura. Os encontros entre os proprietários de engenhos de farinha foram retomados em dezembro de 2016, a partir de recursos do Prêmio de Boas Práticas de Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial do Programa Nacional de Patrimônio Imaterial (PNPI/IPHAN). Neste novo ciclo de encontros participei na qualidade de organizadora junto à equipe do CEPAGRO, e pude observar a (re)construção da Rede de Engenhos, bem como a construção das demandas por parte dos engenheiros sendo conjugada com projetos que contam com a colaboração da equipe organizadora, incluindo os projetos “Alimentos bons, limpos e justos: ampliação e qualificação da participação da Agricultura Familiar brasileira no movimento Slow Food” e “Ponto de Cultura 2.0: Estratégias em Rede”. Estes dois projetos apontam para duas das principais demandas dos “engenheiros”: comercialização e registro patrimonial.

**Figura 19:** III Encontro da Rede Catarinense dos Engenhos de Farinha. Costa do Macacu, Garopaba.



**Fonte:** Ana Carolina Dionísio. 02/04/2017.

Além das demandas por comercialização e reconhecimento da cultura dos engenhos, demandas por terra e por qualificação para o turismo também foram



elencadas pelos sujeitos presentes no III Encontro da Rede Catarinense de Engenhos de Farinha, ocorrido em 02 de abril de 2017, na comunidade da Costa do Macacu, no município de Garopaba.

Neste encontro, a equipe organizadora do evento propôs aos participantes que elencassem as demandas em quatro eixos (terra; comercialização; turismo; educação e cultura), e a partir da sistematização das demandas e propostas dos “engenheiros”, buscam a combinação destas com os objetivos e metas dos dois projetos em curso. Este arranjo vem mobilizando uma equipe multidisciplinar que trabalha como núcleo gestor das iniciativas da Rede Catarinense de Engenhos de Farinha. Neste processo de organização dos encontros foram sendo agregados novos membros a este núcleo gestor: ao núcleo inicial, com cinco membros em dezembro de 2016, somaram-se três novos integrantes ao longo dos quatro encontros, e com isso novos arranjos metodológicos, novas propostas de trabalho e novas propostas para a continuidade da Rede de Engenhos surgiram.

**Figura 20:** Preparo de beijús. Engenho da ACORDI. Areais da Ribanceira. Imbituba.



**Fonte:** Manuela Braganholo. 06/07/2016.

Trocas de ramas, intercâmbios em atividades de construção e reparos nos equipamentos, trocas e pagamento de produtos e serviços nas roças e nas farinhadas, já existiam há muito tempo entre alguns nós da Rede, desde muito antes de que o

Estado e organizações da sociedade civil pensassem na valorização desta cultura popular através do Programa Cultura Viva, ou do Programa Nacional de Patrimônio Imaterial. Intensas atividades sociais na época das farinhadas, atividades de cunho religioso no interior das comunidades e também diversas combinações de parentesco entre proprietários e trabalhadores dos engenhos que compõe a Rede de Engenhos, são muito anteriores à intervenção dos agentes que se propuseram a trabalhar junto a essas comunidades. No entanto, ousou afirmar que uma maior atuação política destes atores se dá a partir da intervenção daqueles. A articulação da Rede de Engenhos, estruturada a partir da atuação de mediadores externos (não proprietários e/ou trabalhadores de engenhos), possibilitou a inclusão de outros atores na Rede de Engenhos, expandindo a atuação de cada nó da Rede. Vereadores, secretários municipais de pastas distintas como a Agricultura e o Turismo, técnicos de entidades de pesquisa e extensão rural, técnicas do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, pesquisadores e professores universitários participaram dos quatro encontros realizados neste novo ciclo de articulações, aumentando a diversidade da Rede de Engenhos.

**Figura 21:** II Encontro da Rede Catarinense dos Engenhos de Farinha. Engenho da ACORDI. Areais da Ribanceira, Imbituba.



**Fonte:** Ana Carolina Dionísio. 29/01/2017.

Em Imbituba, na comunidade dos Areais da Ribanceira, as memórias da fabricação da farinha estão intimamente conectadas aos relatos de resistência na terra, de conflitos fundiários e das possibilidades de articulação para fora da comunidade, buscando reconhecimento do Estado como Comunidade Tradicional de Agricultores e Pescadores Artesanais; reconhecimento do seu modo de fazer farinha como patrimônio cultural; e valorização de suas práticas agrícolas itinerantes como mantenedoras da agrobiodiversidade das trinta e duas variedades de aipins e mandiocas encontradas no local, práticas essas fundamentais para o manejo do ecossistema de restinga local (MOMBELLI, 2013).

Os associados da ACORDI alternam-se no uso dos equipamentos do engenho comunitário para a produção de farinha e beijus da roça que cada associado plantou, estabelecendo um regime de uso dos equipamentos que é distinto do uso familiar, comum aos demais engenhos da Rede.

Os agricultores dos municípios de Garopaba e Palhoça que participam da Rede dos Engenhos, inserem-se na produção e comercialização da farinha de mandioca e outros derivados a partir da pequena propriedade familiar, movendo suas roças e engenhos com a força de trabalho da família, eventualmente comprando mandioca de outros agricultores. Algumas dessas famílias são produtores orgânicos certificados participativamente pela Rede Ecovida de Agroecologia, abastecem as feiras dos balneários próximos com beijus, cuscuz e bijajica saídos dos engenhos, além de frutas e hortaliças plantadas nas propriedades familiares.

Em Florianópolis a dinâmica dos participantes da Rede dos Engenhos se desloca para aspectos da memória, do culto às tradições da produção de farinha, principalmente à transmissão das formas de fazer farinha para crianças em idade escolar, turistas e interessados na gastronomia local.

Destaca-se na fala dos herdeiros de engenhos da capital do estado o açorianismo, qualificando as técnicas, os modos de preparo e usos da farinha como tributário direto daquelas técnicas trazidas pelos imigrantes chegados no século XVIII. Há também uma espécie de distinção em relação ao uso de animais no engenho e no transporte da mandioca. Em entrevista realizada com Francisco do Vale Pereira, do Núcleo de Estudos Açorianos da Universidade Federal de Santa Catarina, foi relatado que diversas peças de engenho (rodas bolandeiras, sevadeiras, cangalhas, etc.) foram adquiridas como peças decorativas por famílias da elite florianopolitana quando do fechamento de alguns engenhos. Segundo ele, “era moda ter uma roda de

carro de boi transformada em mesa nos anos 1970”. Esse relato ilustra a permanência dos modos de fazer farinha como pertencentes à cultura material regional, sendo transmutados em móveis e outros objetos. Vemos ainda hoje peças de engenho em diversos pontos com intenso movimento de turistas<sup>41</sup>.

**Figura 22:** Divina Farinhada. Engenho dos Andrade. Santo Antônio de Lisboa. Florianópolis.



**Fonte:** Manuela Braganholo. 27/08/2016.

O uso de equipamentos elétricos para a produção de farinha nos engenhos do litoral centro-sul (ACORDI, de Imbituba; Amarildo, Biluca, e Ademir, de Garopaba; Seu João e Dona Rosa, no sul de Palhoça) contrasta com o apego da família Andrade de Florianópolis à tração animal do seu engenho, aos bois mantidos pelos irmãos Andrade e usados em suas farinhadas. O aparente paradoxo nesta questão da fonte de energia dos engenhos remete à interpretação de Canclini (2015) a respeito de um tradicionalismo hegemônico no campo cultural que articula-se com a modernização social e econômica, quase sem conflitos. Os pares dicotômicos que são usualmente associados (moderno-hegemônico e tradicional-subalterno) não são facilmente identificáveis na análise da Rede dos Engenhos. Pelo contrário, nota-se que a produção rotineira da farinha de mandioca para consumo próprio e comercialização é

<sup>41</sup> Alguns lugares comerciais em que se pode observar tais objetos ressignificados são o Restaurante Engenho às margens da BR-101, no município de Paulo Lopes; o Restaurante Samburá, em Florianópolis; o parador Engenho Boca da Serra, na BR-282, no município de Palhoça.



mais intensa nos engenhos “modernos”, com seus raspadores e sevadores elétricos, do que nos engenhos de cangalha, movidos à tração animal, que conservam as características primevas dos engenhos e produzem principalmente para “manter a tradição”. Como aponta Latour, “a ideia de uma tradição estável é uma ilusão da qual os antropólogos há muito nos livraram. Todas as tradições imutáveis mudaram anteontem.” (LATOURE, 2013, p.75).

**Figura 23:** Oficina sobre fabricação de farinha na XIV Feira da Mandioca de Imbituba. Engenho da ACORDI, Areais da Ribanceira, Imbituba.



**Fonte:** Manuela Braganholo. 24/06/2017.

No Engenho da Associação Comunitária Rural de Imbituba todos os equipamentos são movidos à eletricidade, desde o descascador/raspador ao forno, incluindo o sevador, que pode ser visto no primeiro plano da figura 23, e a prensa. Apenas o peneiramento da massa e da farinha é feito de forma exclusivamente manual. O Engenho da ACORDI também tem a peculiaridade de ter sido construído já no século XXI, obedecendo parcialmente à legislação sanitária, sendo construído em alvenaria e tendo o pé-direito elevado, não possui, no entanto, azulejos no piso e nas paredes, conforme determinado para os locais que produzem alimentos.

Os sujeitos que vivem contemporaneamente uma relação íntima com a produção de farinha de mandioca, com o universo dos engenhos e das roças, apresentam estratégias diversificadas para existir e resistir às múltiplas pressões

adversas que os circundam. As estratégias são tão variadas quanto as ameaças: buscar o reconhecimento enquanto Comunidade Tradicional para garantir o território; comercializar a farinha em cadeias curtas e informais; conservar as edificações dos engenhos como espaços culturais e educativos. Existem também sujeitos que persistem exclusivamente produzindo farinha para o autoconsumo anual, dispensando outras estratégias para manter a *tradição*.

**Figura 24:** Área recém queimada, pronta para o plantio. Macacu, Garopaba.



**Fonte:** Manuela Braganholo. 14/03/2017.

Estas estratégias, vistas durante o processo desta pesquisa, são operadas pelos “engenheiros” que articulam-se na Rede Catarinense de Engenhos de Farinha, bem como por famílias que não participam deste processo. A autoprodução de farinha é comum a todos os sujeitos com quem travei contato, participantes e não participantes da Rede de Engenhos, inclusive pelos que destinam seus engenhos para atividades culturais e educativas. Existem também aqueles que abandonaram recentemente a produção de farinha, mas mantiveram-se por muitos anos através da roça de mandioca, como as três irmãs da família Nascimento, do Engenho das Três Irmãs, que não produzem mais em engenho próprio, mas auxiliam o casal João e Rosa no engenho próximo, na localidade de Três Barras, sul do município de Palhoça.

Em situações tão múltiplas quanto ser proprietário de 70 hectares de terra no meio rural, como a família Gelsleucher, do município de Angelina, a de possuir um



engenho datado do século XIX, em um ambiente que urbanizou-se ao redor, como a família Andrade em Santo Antônio de Lisboa, Florianópolis, todos reservam um tempo entre os meses de maio e agosto para produzir a farinha que será consumida durante o ano: “farinha pro ano todo tem que ter, **sem farinha ninguém vive**”<sup>42</sup>, como disse Francisco de Jesus Rocker, o Chico da Quebrada, proprietário de um engenho de farinha na localidade do Canto da Lagoa, no município de Florianópolis. O engenho do Seu Chico da Quebrada não participa da Rede de Engenhos, vivendo a família num isolamento aparente, produzindo a farinha exclusivamente para o consumo da família, sendo o último engenho remanescente da localidade que urbanizou-se:

Por um lado a nossa região tá boa, e por um lado tá ruim. Porque antigamente o pessoal aqui do Canto da Lagoa vivia do café, da banana, da baga de anoga<sup>43</sup>, **todo mundo tinha um engenho de farinha pra manter a sua família**. Aqui tinha esse, lá em frente tinha o do Seu Mané Isidoro. Daqui até o Canto dos Araçás tinha treze engenhos, só aqui na Quebrada<sup>44</sup> tinha o nosso que era de farinha, um ali embaixo de farinha e cachaça e outro que era só alambique.<sup>45</sup>

Outros sujeitos, no entanto, vêem a Rede dos Engenhos como mais uma possibilidade para valorizar seu trabalho, reconhecendo a importância da articulação em rede para poder viabilizar uma atividade produtiva que é lida pelos próprios “engenheiros” como ameaçada de extinção:

Eu acredito que se nós não tivéssemos recebido esse impulso dos engenhos de farinha, do Ponto de Cultura, da Rede Ecovida, esse convívio, de repente a gente tinha parado. De onde começou esse asfalto pra cá tinha 24 engenhos, hoje é só o nosso funcionando e mais um de um vizinho que ele está mantendo, mas não está fazendo farinha. (Catarina Gelsleuchter)<sup>46</sup>

A articulação desenvolvida pela equipe que coordenou os quatro encontros promovidos entre dezembro de 2016 e maio de 2017 permitiu a (re)aproximação entre “engenheiros” de diversos municípios, proprietários ou trabalhadores de engenhos com características muito diferentes entre si. A heterogeneidade que marca a Rede

---

<sup>42</sup> Entrevista em 22/05/2017, Canto da Lagoa, Florianópolis.

<sup>43</sup> Árvore de que se extrai gordura para fazer sabão.

<sup>44</sup> Servidão Quebrada do Sol.

<sup>45</sup> Entrevista em 22/05/2017, Canto da Lagoa, Florianópolis.

<sup>46</sup> Entrevista em 09/04/2017, Coqueiros, Angelina.

dos Engenhos apresenta diversos desafios para estabelecer consensos e encaminhar as demandas.

**Figura 25:** IV Encontro da Rede Catarinense dos Engenhos de Farinha. Coqueiros, Angelina.



**Fonte:** Ana Carolina Dionísio. 28/05/2017.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Partindo das discussões suscitadas na feitura deste trabalho, estas considerações finais pretendem levantar novas questões que podem ser desenvolvidas futuramente no âmbito da pesquisa sobre o universo dos engenhos de farinha no litoral catarinense.

A economia da farinha de mandioca no litoral catarinense, a despeito de sua centralidade na vida dos agricultores que dela dependiam nos séculos XVIII e XIX, foi categorizada como economia subsidiária à economia colonial brasileira por pensadores de vários matizes. Caio Prado Júnior e Fernando Henrique Cardoso concordariam com esta definição, visto não tratar-se de uma produção voltada ao mercado externo. O caráter de abastecimento do mercado brasileiro não fez da atividade de produção e comércio da farinha de mandioca uma atividade menor em Santa Catarina, muito pelo contrário, a colonização deste território é incentivada também para atender o mercado da colônia, além de garantir a posse do território do Brasil meridional.

A colonização açoriana do território catarinense, a partir do século XVIII, foi uma tríplice solução para os problemas da Coroa portuguesa: investia recursos ociosos do comércio ultramarino, equilibrava a demografia do arquipélago, e garantia a posse do território meridional para Portugal. A economia colonial catarinense centrava-se na agricultura distribuída em pequenas propriedades, trabalhadas pelas famílias proprietárias, eventualmente com auxílio de trabalho escravo. Até meados do século XX, a produção material da farinha de mandioca balizava a sociabilidade de muitas comunidades litorâneas: os engenhos de farinha assumiam centralidade nos processos de reprodução social destas comunidades.

Com as mudanças provocadas pela urbanização do território, a partir da segunda metade do século XX, a produção artesanal da farinha de mandioca sofreu um grande impacto. Áreas de roçados foram abandonadas, engenhos demolidos, a alimentação da população deslocada do território e adaptada à oferta varejista. Folcloristas registraram obsessivamente as atividades dos engenhos que permanecem em funcionamento na segunda metade do século XX, buscando salvar a memória do que foi apontado como o *ciclo da farinha*. A farinha de mandioca fora companheira íntima e inseparável das mulheres e homens do litoral catarinense durante mais de

dois séculos, naturalmente os intelectuais preocupados com as memórias de seus conterrâneos dedicar-se-iam à recolher as narrativas, músicas, histórias, que compusessem o imaginário associado a esta prática agroalimentar.

Com a exploração da atividade turística, a população litorânea cresceu acima da média brasileira, adensando a ocupação no território e fracionando a terra anteriormente dedicada à atividade agrícola. Construiu-se um espaço urbano com novas redes de energia, de transporte e de comunicação, atraindo cada vez mais migrantes para a região costeira de Santa Catarina. Neste cenário, as roças de mandioca e os engenhos de farinha rarearam na paisagem anteriormente dominada por suas presenças. Áreas tradicionalmente de uso comum foram apropriadas privadamente, sendo diversos processos de fraude na apropriação de terras públicas relatados durante as décadas de 1960 e 1970<sup>47</sup> que, combinados, modificaram rapidamente a formação sócio-espacial do litoral catarinense.

Junto com a urbanização e as transformações globalizantes do século XX, a alimentação das populações da costa catarinense também foi sendo alterada, substituindo o consumo massivo da farinha de mandioca por outros alimentos básicos, *food staple*,<sup>48</sup> como o trigo e o arroz. Contudo, os sujeitos entrevistados para esta pesquisa, “engenheiros” de farinha do litoral e encostas da serra, mantêm a tradição da farinha de mandioca como alimento básico, indispensável em suas refeições, estruturante de seu paladar. Em tempos de alimentos comuns a inúmeros lugares, produzir e comer a farinha polvilhada é pertencer ao território do litoral catarinense.

A resiliência das roças em espaços cada vez mais diminutos indica a necessidade de manter uma identidade, um pertencimento àquela cultura que se espraia no território. Nesta pesquisa, é a farinha de mandioca que fez a amálgama entre comunidades tão distantes quanto Angelina e Imbituba. As celebrações em torno do engenho unem pessoas separadas por centenas de quilômetros, e movem os detentores dos saberes-fazeres da farinha a visitar seus colegas de ofício. Agricultores, forneiros, “engenheiros” de farinha de, pelo menos, oito comunidades vêm reforçando os laços laborais e afetivos que os unem, a partir da Rede Catarinense de Engenhos de Farinha. Outros sujeitos entrevistados não participam da Rede de Engenhos, mas

---

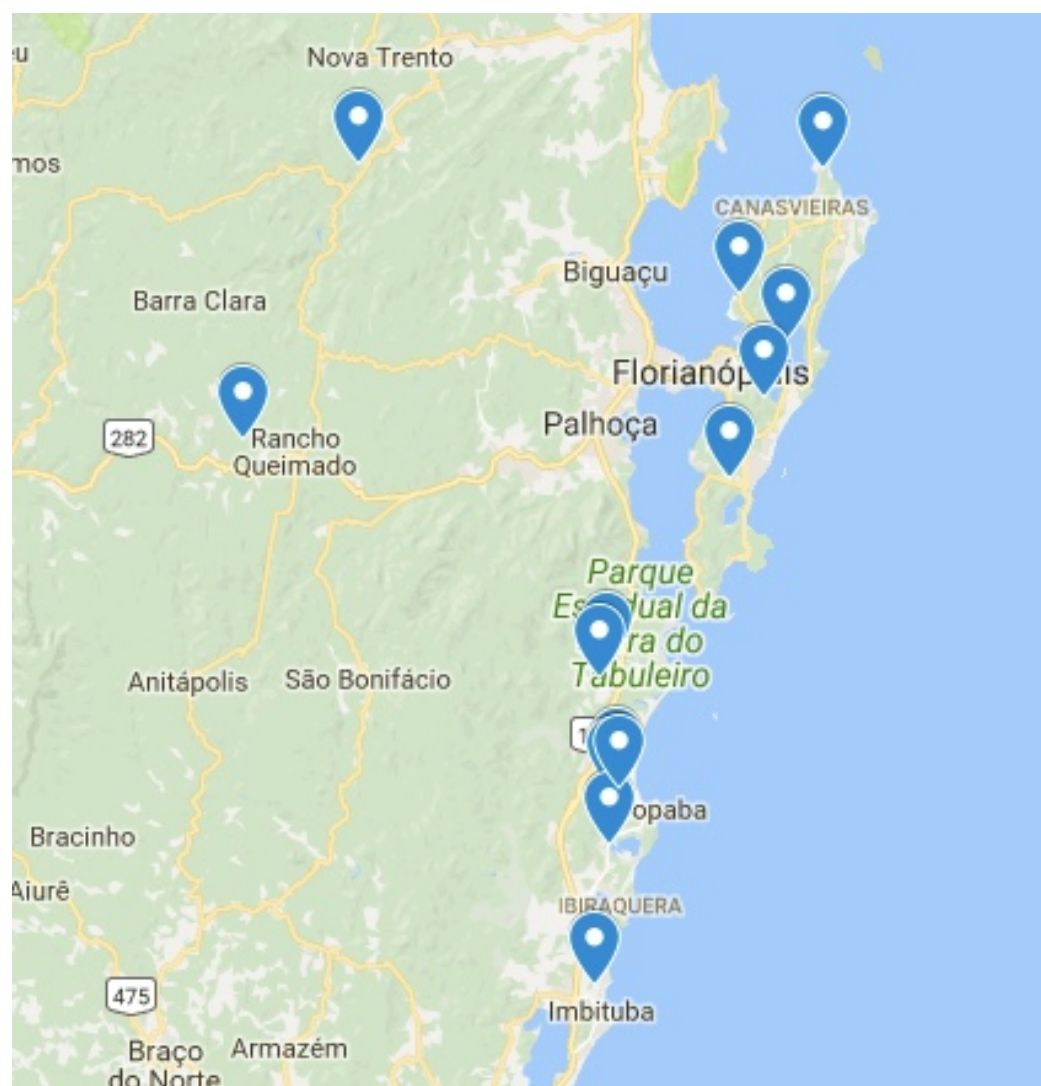
<sup>47</sup> Ver Schinke, 2015.

<sup>48</sup> *Food staple* é uma denominação genérica para os alimentos determinantes das dietas das populações, são alimentos consumidos regularmente, diariamente em alguns casos, e ofertam a maior proporção de calorias e necessidades nutricionais. Exemplos são o milho, trigo, arroz, tubérculos e, no caso brasileiro, a mandioca.

seguem farinhaando em seus rústicos engenhos, plantando suas roças nas áreas (ainda) disponíveis e alimentando-se da farinha autoproduzida.

Nos doze meses em que estive fazendo contatos, travando diálogos, construindo eventos junto com os sujeitos que movimentam os doze engenhos visitados, pude perceber a existência destes espaços produtivos na contemporaneidade como lugares de resistência, lugares especiais para a memória coletiva das famílias e comunidades envolvidas na lida da farinha de mandioca.

**Figura 26:** Mapa dos engenhos visitados.



**Fonte:** Manuela Braganholo, Google Maps. Disponível em: <<https://goo.gl/nrqyoJ>>. Acesso em 29/08/2017.

Os engenhos de farinha são lugares da memória nas dimensões material, simbólica e funcional, permanentemente abertos à novas interpretações sobre suas

significações (NORA, 1993). Frente aos diversos desafios e ameaças que circundam estes espaços (pressões fundiárias, sucessão rural, deslocamento da alimentação), os sujeitos que resistem nos engenhos apresentam estratégias tão diversificadas quanto unirem-se em uma Rede de Engenhos, buscar reconhecimento enquanto Comunidade Tradicional, conservar as edificações e fazer dos engenhos espaços culturais e educativos. O autoconsumo da farinha de mandioca é central para a manutenção dos engenhos de muitas famílias.

Investigar a Rede Catarinense de Engenhos de Farinha e seus desdobramentos no que se refere ao processo de patrimonialização dos bens culturais associados ao universo dos engenhos de farinha é tarefa para futuras pesquisas. A dinâmica participativa e aberta da construção de um objeto de registro patrimonial proposta pelos atores da Rede de Engenhos segue em curso, o que inviabilizou uma maior contribuição analítica deste processo, em que se pese o manifesto desejo de diversos personagens deste estudo pelo reconhecimento dos engenhos enquanto patrimônio cultural. O processo de construção de um dossiê para solicitar a instauração do processo de registro junto ao IPHAN segue na pauta do Grupo de Trabalho de Patrimônio da Rede de Engenhos.

A recente premiação de cinco projetos culturais relacionados aos engenhos no Edital Elisabete Anderle de Estímulo à Cultura<sup>49</sup>, patrocinado pela Fundação Catarinense de Cultura, indica a importância deste tema para o poder público estadual. Premiados em diferentes categorias, como Culturas Populares Tradicionais, Patrimônio Imaterial, Educação Patrimonial e Patrimônio Material Móvel e Integrado, e em três diferentes cidades (Florianópolis, São Francisco do Sul e um suplente em Araquari), manifestam a transversalidade da cultura dos engenhos no litoral catarinense e a importância política deste tema no âmbito das políticas culturais estaduais.

As reflexões aqui apresentadas sobre a história, as memórias e as resistências dos engenhos de farinha permitem pensar na contribuição fundamental que estes espaços tiveram na construção de modos de criar, fazer e viver no litoral catarinense. Entretanto, não pode ser encarado como um trabalho conclusivo, mas antes, como uma organização de informações sobre o rico universo dos engenhos de farinha que pode servir para subsidiar novas reflexões.

---

<sup>49</sup> Resultado publicado em 02/08/2017.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALMEIDA, Alfredo Wagner Berno (Coord). **Comunidade Tradicional dos Agricultores e Pescadores dos Areais da Ribanceira**. Nova Cartografia dos Povos e Comunidades Tradicionais do Brasil. Manaus: Projeto Nova Cartografia Social da Amazônia/ Edições UEA, 2011.

ALMEIDA, Alfredo Wagner Berno. Terras tradicionalmente ocupadas. Processos de territorialização e movimentos sociais. **R.B. Estudos Urbanos e Regionais**. v.6, n.1, maio, 2004, p. 9-32.

ALVES, Elder Patrick Maia. Diversidade Cultural, Patrimônio Cultural Material e Cultura Popular: a UNESCO e a Construção de um Universalismo Global. **Revista Sociedade e Estado**. Brasília, v. 25, n. 3, set/dez, 2010.p. 539-560.

BARBOSA, Livia. Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros. **Horizontes Antropológicos**. Porto Alegre, ano 12, n. 28, p. 87-116, jul/dez 2007.

BASTOS, Ana Carla. **Escravidão nos engenhos de farinha da Lagoa da Conceição**. In: MAMIGONIAN, Beatriz Gallotti; VIDAL, Josiane Zimmermann (Orgs.). **História Diversa: Africanos e afrodescendentes na Ilha de Santa Catarina**. Florianópolis: Ed. UFSC, 2013.

BOURDIEU, Pierre. **Razões Práticas**. Campinas: Papyrus, 1996.

BRASIL. República Federativa do Brasil. **Constituição Federal**. Brasília, 1988. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/Constituicao/Constituicao.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Constituicao/Constituicao.htm)>. Acesso em 08 out. 2016.

BRIGHENTI, Clóvis Antônio. **Povos Indígenas em Santa Catarina**. Florianópolis: LEIA/UFSC, 2013. Disponível em: <<https://leiaufsc.files.wordpress.com/2013/08/povos-indc3adgenas-em-santa-catarina.pdf>>. Acesso em 24 set. 2016.

CABRAL, Oswaldo R. **História de Santa Catarina**. Florianópolis: Imprensa da UFSC, 1987.

CABRAL, Oswaldo R. **Nossa Senhora do Desterro: notícia II**. Florianópolis: Imprensa da Universidade Federal de Santa Catarina, 1972.

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 set. 2016.

CAMPOS, Nazareno José de. **Terras comunais na Ilha de Santa Catarina**. Florianópolis: FCC Ed./ Ed. da UFSC, 1991.

- CAMPOS, Nazareno José de. Usos e formas de apropriação da terra na Ilha de Santa Catarina. **Geosul**, Florianópolis, v.17, n.34, p 113-135, jul./dez. 2002
- CAMPOS, Nazareno José de. Açorianos do litoral catarinense, da invisibilidade à mercantilização da cultura. **Arquipélago-história**, Ponta Delgada, 2a série, v. 13, p. 177-201, 2009.
- CANCLINI, Néstor Garcia. **Culturas híbridas**. Estratégias para entrar e sair da modernidade. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2015.
- CARDOSO, Fernando Henrique. **Negros em Florianópolis**. Relações sociais e econômicas. Florianópolis: Insular, 2000.
- CASCAES, Franklin. **O fantástico na Ilha de Santa Catarina**. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2015.
- 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.
- CASTELLS, Manuel. **A sociedade em rede**. A era da informação: economia, sociedade e cultura. v.1. São Paulo: Paz e Terra, 1999.
- CAVALCANTI, Maria Laura Viveiros de Castro. Tema e variantes do mito: sobre a morte e a ressurreição do boi. **Mana**. Vol. 12, n. 1. Rio de Janeiro, p. 64-104, 2006.
- CONSELHO DE DESENVOLVIMENTO DO EXTREMO SUL. **Cultura e aproveitamento da mandioca em Santa Catarina**. Florianópolis: CODESUL, 1972.
- CONSELHO DE DESENVOLVIMENTO DO EXTREMO SUL. **A mandioca em Santa Catarina**. Cultura, industrialização, comercialização. Florianópolis: CODESUL, 1969.
- 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, Arland et al. **A socioeconomia da mesorregião da Grande Florianópolis durante o intervalo censitário de 2000 a 2010**. Texto para discussão 005/2013. Florianópolis: Núcleo de Estudos da Economia Catarinense (CCE/UFSC), 2013.
- DORIA, Carlos Alberto. **Formação da culinária brasileira**. Ensaios sobre a cozinha inzoneira. São Paulo: Três Estrelas, 2014.



ELIAS, Norbert. **Os Alemães: a luta pelo poder e a evolução do habitus nos séculos XIX e XX.** Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1997.

FERREIRA, Sérgio Luiz. “**Nós não somos de origem**”: Populares de ascendência açoriana e africana numa freguesia do Sul do Brasil (1780-1960). Ilha de Santa Catarina: Universidade Federal de Santa Catarina, 2006, 261 f. Tese (Doutorado em História) – Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal de Santa Catarina, Ilha de Santa Catarina, 2006.

FLORES, Maria Bernardete Ramos. **A farra do boi.** Palavras, sentidos, ficções. Florianópolis: Ed. da UFSC, 1997.

FREYRE, Gilberto. O pirão, glória do Brasil. **Diário de Pernambuco.** 1920.  
Disponível em:  
<[http://www.old.pernambuco.com/diario/2002/12/03/viver16\\_1.html](http://www.old.pernambuco.com/diario/2002/12/03/viver16_1.html)>. Acesso em: 28 nov. 2015.

FRIEDMAN, Harriet; McMICHAEL, Phillip. Agriculture and the state system. The rise and decline of national agricultores, 1870 to the presente. **Sociologia Ruralis.** 1989, v. XXIX-2, p. 93-117.

GEERTZ, Clifford. Uma descrição densa: por uma teoria interpretativa da cultura. In: **A interpretação das culturas.** Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 1998.

GERLACH, Gilberto. **Ilha de Santa Catarina:** Florianópolis. São José: Clube de Cinema Nossa Senhora do Desterro, 2015.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. **Antropologia dos objetos:** coleções, museus e patrimônios. Rio de Janeiro: Ministério da Cultura, 2007.

GOODMAN, David; SORJ, Bernardo; WILKINSON, John. **Da lavoura às biotecnologias:** agricultura e indústria no sistema internacional. Rio de Janeiro: Campus, 1990.

GLUCKMAN, Max. Rituais de rebelião no Sudeste da África. **Série Tradução.** DAN/UnB Brasília, v.1, 2011.

HENRIQUE, Ana Paula. O universo fantástico do desenvolvimento urbano: Franklin Cascaes e as bruxas de concreto. **Revista Santa Catarina em História.** Florianópolis, n.1, v.1, 2008. p. 94-102

HÜBENER, Laura Machado. **O comércio da cidade de Desterro no século XIX.** Florianópolis: Ed. da UFSC, 1981.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Censo Agropecuário.** Vários anos. Disponível em: <<http://www.sidra.ibge.gov.br>>. Acesso em: 06 out. 2016.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Censo Agropecuário.** Vários anos. Disponível em: <<http://www.sidra.ibge.gov.br>>. Acesso em: 06 out. 2016.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Produção Agrícola Municipal**. Vários anos. Disponível em: <<http://www.sidra.ibge.gov.br>>. Acesso em: 06 out. 2016.

ILHA DE SANTA CATARINA. **Relatos de viajantes estrangeiros nos séculos XVIII e XIX**. Florianópolis: Assembleia Legislativa do Estado de Santa Catarina, 1979.

IPHAN. Instituto Brasileiro do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Edital de concurso n.5/2015: Prêmio Boas Práticas de Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial**. Brasília, 2015. Disponível em: <[http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Edital%20n%205-2015%20-%20Prêmio%20Boas%20Práticas\\_2015\\_REVISADO\\_11dez2015.pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Edital%20n%205-2015%20-%20Prêmio%20Boas%20Práticas_2015_REVISADO_11dez2015.pdf)> Acesso em: 29 set. 2016.

IPHAN. Instituto Brasileiro do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Educação patrimonial: inventários participativos – manual de aplicação**. Brasília: IPHAN, 2016.

LAGO, Mara Coelho de Souza. **Modos de Vida e Identidade**. Um estudo sobre sujeitos no processo de transformação social na Ilha de Santa Catarina. Florianópolis: Ed. UFSC, 1996.

LATOUR, Bruno. **Jamais fomos modernos**. Ensaio de antropologia simétrica. São Paulo: Editora 34, 2013.

LAYTANO, Dante. Corografia da Capitania de Santa Catarina. **Revista do Instituto Histórico e Geográfico do Brasil (R.IHGB)**. Rio de Janeiro, n. 245, 1959, p. 3-188. Disponível em: <<https://ihgb.org.br/publicacoes/revista-ihgb/item/107938-revista-ihgb-volume-245.html>>. Acesso em: 09 set. 2016.

LEANDRO, José Augusto. A roda, a prensa, o forno, o tacho: cultura material e farinha de mandioca no litoral do Paraná. **Revista Brasileira de História**, São Paulo, v. 27, n. 54, 2007, p. 261-278.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O pensamento selvagem**. São Paulo: Editora Nacional e Editora da USP, 1970.

LODY, Raul. **Brasil bom de boca**. Temas da antropologia da alimentação. São Paulo: Editora Senac, 2008.

LOHN, Reinaldo Lindolfo. Limites da utopia: cidade e modernização no Brasil desenvolvimentista (Florianópolis, década de 1950). **Revista Brasileira de História**. São Paulo, v.27, n. 53, p. 297-322, 2007.

MARTINS, Celso. **O tempo da farinha**. Projeto Cantares e Fazeres - inventário do Patrimônio Imaterial do Distrito de Santo Antônio de Lisboa. Florianópolis: Insular, 2014.

- MAZOYER, Marcel; ROUDART, Laurence. **História das agriculturas no mundo: do neolítico à crise contemporânea**. São Paulo: Editora UNESP; Brasília: NEAD, 2010.
- MENASCHE, Renata. Comida: alimento transformado pela cultura. **Cadernos IHU em formação**. São Leopoldo, ano 3, n. 23, p. 10-14. 2007.
- MMA (Ministério do Meio Ambiente). **Agrobiodiversidade e diversidade cultural**. Brasília: MMA/SBF, 2006.
- MOMBELLI, Raquel. Comunidade tradicional dos Areais da Ribanceira, Imbituba (SC): desenvolvimento, territorialidade e construção de direitos. **Estudos de Sociologia**. Araraquara, v.18, n. 35, p.325-345, jul-dez 2013.
- NEUBERT, Enilto de Oliveira. Santa Catarina: o berço da industrialização da mandioca. **Agropecuária Catarinense**. Florianópolis, v.26, n.1, mar. 2013. p. 14-16
- NORA, Pierre. Entre memória e história: a problemática dos lugares. **Proj. História**. São Paulo (10), p. 7-28, dez 1993.
- NUNES, Izidro Tomaz. **A BR-101 e a migração para o litoral em Santa Catarina**. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina, 2008, 80 f. Monografia (Bacharelado em Ciências Econômicas), Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2008. Disponível em: < <http://tcc.bu.ufsc.br/Economia293366>>. Acesso em: 18 set. 2016.
- PELEGRINI, Sandra C.A.; FUNARI, Pedro Paulo. **O que é Patrimônio Cultural Imaterial**. São Paulo: Brasiliense, 2013.
- PEREIRA, Elson. A importação de conceitos modernistas no planejamento urbano de Florianópolis. In: **Seminário de História da Cidade e Do Urbanismo, 6º**, 2000, Natal. Anais do VI Seminário de História da Cidade e do Urbanismo. Natal: PPGAU/UFRN, 2000. p. 1-15
- 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.
- PEREIRA, Nereu do Vale; PEREIRA, Francisco do Vale; SILVA NETO, Waldemar Joaquim. **Ribeirão da Ilha: Vida e retratos – um distrito em destaque**. Florianópolis: Fundação Franklin Cascaes, 1990.
- 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.

PINTO, João Bosco Guedes. DUQUE-ARRAZOLA, Laura Susana; THIOLENT, Michel Jean Marie (Orgs.). **Metodologia, teoria do conhecimento e pesquisa-ação: textos selecionados e apresentados**. Belém: UFA, Instituto de Ciências Sociais Aplicadas, 2014.

PINTO, Maria Dina Nogueira. Sabores e saberes da casa de Mani. A mandioca nos sistemas culinários. **Revista do Patrimônio**. Brasília. n. 32 (Patrimônio imaterial e biodiversidade), p.281-301, 2005.

PINTO, Maria Dina Nogueira; WALDECK, Guacira. **Mandioca: saberes e sabores da terra**. Rio de Janeiro: IPHAN, CNFCP (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico, Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular), 2006

PINTO, Marina Ferreira Campos (et al.) **Areais da Ribanceira Dunas de Três Mares**. Biodiversidade e conhecimentos tradicionais: agricultura, plantas medicinais e extrativismo de butiá. Florianópolis: Laboratório de Ecologia Humana e Etnobotânica UFSC, s/d.

POLLAK, Michael. Memória, Esquecimento, Silêncio. **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, vol. 2, n. 3, 1989, p.3-15.

POLLAK, Michael. Memória e identidade social. **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, vol. 5, n.10, 1992, p. 200-212.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação**. Os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: Editora da UFSC, 2013.

PRADO JR, Caio. **Formação do Brasil contemporâneo**. São Paulo: Brasiliense, 1979.

QUEZADA, Sergio Eduardo Carrera. **A Terra de Nhanderu: organização sociopolítica e processos de ocupação territorial dos Mbyá-Guarani em Santa Catarina, Brasil**. Dissertação Antropologia Social, Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis, 2007. 165f.

RIBEIRO, Darcy. **O povo brasileiro**. São Paulo: Companhia das Letras, 2006.

RIGGENBACH, Ernesto. **A industrialização da mandioca no Estado de Santa Catarina**. Florianópolis: Ernesto Riggenbach& Cia Ltda, 1948.

RIZZO, Paulo Marcos Borges. **O Planejamento Urbano no Contexto da Globalização: Caso do Plano Diretor do Campeche em Florianópolis, Santa Catarina.** Tese Programa de Pós-graduação em Geografia, Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis, 2013, 327 p.

SAHLINS, Marshall. O “pessimismo sentimental” e a experiência etnográfica: porque a cultura não é um ‘objeto’ em via de extinção (parte I). Rio de Janeiro: **Mana**. Ano 3. Vol. 1. p.41-73, 1997.

SAHLINS, Marshall. O “pessimismo sentimental” e a experiência etnográfica: porque a cultura não é um ‘objeto’ em via de extinção (parte II). Rio de Janeiro: **Mana**. Ano 3. Vol. 2. p.103-150, 1997.

SANT’ANNA, Márcia. Relatório final das atividades da Comissão e do Grupo de Trabalho Patrimônio Imaterial. In: IPHAN, Instituto do Patrimônio e Artístico Nacional. **O Registro do Patrimônio Imaterial.** Dossiê final das atividades da Comissão e do Grupo de Trabalho Patrimônio Imaterial. Brasília: Ministério da Cultura, Instituto do Patrimônio e Artístico Nacional, 2012.

SCHINKE, Gert. **O golpe da “Reforma Agrária”.** Fraude milionária na entrega de terras em Santa Catarina. Florianópolis: Insular, 2015.

SCHNEIDER, Sérgio (et al.) Regimes Agroalimentares e o lugar da agricultura familiar – uma apresentação ao debate. **Mundi Meio Ambiente e Agrárias.** Curitiba. v.1, n.1, 3, jan/jun 2016, p. 1-20.

SCHROEDER, Adriane. Os Engenhos de Farinha em Florianópolis: apontamentos para uma história plural. In: DENARDIN, Valdir Frigo; KOMARCHESKI, Rosilene (Orgs.) **Farinheiras do Brasil: tradição, cultura e perspectivas da produção familiar de farinha de mandioca.** Matinhos: UFPR Litoral, 2015.

SCOTT, James. Formas cotidianas da resistência camponesa. **Raízes.** v. 21, n. 01, jan-jun 2002, p. 10-31.

SHOVE, Elizabeth; WALKER, Gordon. Governing transitions in the sustainability of everyday life. **Research Policy.** n. 39, 2010, p. 471–476.

SILVA, Marcos Gomes. **Guia Engenho de fabricar farinha de mandioca.** Florianópolis: NEA/UFSC, [199?].

SILVA, Osvaldo Paulino da. **Arqueologia dos Engenhos da Ilha de Santa Catarina.** Erechim: Habilis, 2007.

SLOW FOOD. Fundação Slow Food para Biodiversidade. **As Fortalezas Slow Food: como criar uma Fortaleza, estabelecer relações com os produtores, organizar as atividades do projeto.** [s.l.], 2013. Disponível em:  
<<http://www.slowfoodbrasil.com/publicacoes/704-livreto-as-fortalezas-slow-food>>. Acesso em 08 out. 2016.

SLOW FOOD. Slow Food Brasil. **Slow Food, MDA e UFSC juntos no fortalecimento da agricultura familiar**. 2016. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/textos/noticias-slow-food/1074-slow-food-md-e-ufsc-juntos-no-fortalecimento-da-agricultura-familiar>>. Acesso em: 09 out. 2016.

STADEN, Hans. **Warhaftig Historia und beschreibungeyner Landtschafft der Wilden**. Marburg: Andreas Kolbe, 1557. Disponível em: <<http://www.obrasrarasvs1.usp.br/>>. Acesso em 11 set. 2016.

STRAPASOLAS, Pedro Aguiar; SHIMOMURA, Vitor. Os últimos engenhos de cangalha da Ilha. Histórias dos manezinhos que mantêm a tradição da produção de farinha com tração animal. **Jornal Laboratório Zero**. Curso de Jornalismo da UFSC. Ano XXXV, n. 4, julho de 2016. Florianópolis, 2016.

THOMPSON, E.P. Introdução: costume e cultura. In: **Costumes em comum: estudos sobre a cultura popular tradicional**. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

TRIPP, David. Pesquisa-ação: uma introdução metodológica. **Educação e Pesquisa**, São Paulo, v. 31, n. 3, p. 443-466, set/dez 2005.

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: <<http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540por.pdf>>. Acesso em: 27 set. 2016.

VÁRZEA, Virgílio dos Reis. **Santa Catarina: a ilha**. Florianópolis: IOESC, 1984.

VENDRAMI, J.M, et al. **Análise fotogramétrica histórica de irregularidades no entorno da Lagoa da Conceição**. Florianópolis: UFSC, 2015. Disponível em: <<http://pet.ecv.ufsc.br/wordpress/wp-content/uploads/2015/11/An%C3%A1lise-fotogram%C3%A9trica-hist%C3%B3rica-de-irregularidades-no-entorno-da-Lagoa-da-Concei%C3%A7%C3%A3o.pdf>>. Acesso em 27 fev. 2017.

VIDAL, Laurent. Acervos pessoais e memória coletiva: alguns elementos de reflexão. **Patrimônio e memória**. Assis, v.3, n.1, 2007, p.3-13.

## LEGISLAÇÃO SOBRE A FARINHA DE MANDIOCA

**Lei nº 6.305, de 15 de dezembro de 1975.** Institui a classificação de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico, e dá outras providências.  
<[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/1970-1979/L6305.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/1970-1979/L6305.htm)>

**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>>

**Portaria nº 244, de 26 de outubro de 1981, do Ministério da Agricultura.** Normas de Identidade, Qualidade, Embalagem, Armazenamento e Transporte da Farinha de Mandioca.

**Portaria nº 554, de 30 de Agosto de 1995, do Ministério de Estado da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária.**  
<[http://www.engetecno.com.br/port/legislacao/cereais\\_farinha\\_mandioca.htm](http://www.engetecno.com.br/port/legislacao/cereais_farinha_mandioca.htm)>

**Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000.** Institui a classificação de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico, e dá outras providências.  
<[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/L9972.htm#art13](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L9972.htm#art13)>

**Instrução Normativa nº 52, de 7 de novembro de 2011.** Estabelece o Regulamento Técnico da Farinha de Mandioca.  
<<http://sistemasweb.agricultura.gov.br/sislegis/action/detalhaAto.do?method=visualizarAtoPortalMapa&chave=497488882>>