

Dossiê de Registro de Patrimônio Imaterial

**SABERES E PRÁTICAS TRADICIONAIS ASSOCIADOS
AOS ENGENHOS DE FARINHA DE MANDIOCA DE
SANTA CATARINA**

Aquarela 1 - Lenda da Mandioca - Clarice Poty 2024.



Créditos: Cleidi Albuquerque, 2024.

24
Cleidi

PESQUISADORES

Alicia Norma González de Castells
Ana Cristina Rodrigues Guimarães
Artur Hugo da Rosa
Caetano Kayuna Sordi Barbará Dias
Cleidi Marília Caivano Pedroso de Albuquerque
Francisco do Vale Pereira
João Paulo Schwerz
Lilian Louise Fabre Santos
Luciano Von Der Goltz Vianna
Mariela Felisbino da Silveira
Patrícia Martins

BOLSISTAS

Eliza Abrão Bittencourt (Curso Antropologia/UFSC)
Helena Antunes Zapelini (Curso Arquitetura e Urbanismo/UFSC)
Marcela Picini de Sousa (Curso Ciências Sociais/UFSC)

COLABORADORES DE PESQUISA

Igor Augusto de March (Curso Arquitetura e Urbanismo/UFSC)
Murilo Faller (Curso Arquitetura e Urbanismo/UFSC)

EQUIPE DE DOCUMENTAÇÃO, FOTOGRAFIAS E ILUSTRAÇÕES

Artur Hugo da Rosa
Carolina Maciel de Arruda
Cleidi Marília Caivano Pedroso de Albuquerque

TEXTOS

Alicia Norma González de Castells
Ana Cristina Rodrigues Guimarães
Artur Hugo da Rosa
Caetano Kayuna Sordi Barbará Dias
Carolina Maciel Arruda
Cleidi Marília Caivano Pedroso de Albuquerque
João Paulo Schwerz
Lilian Louise Fabre Santos
Luciano Von der Goltz Vianna
Mariela Felisbino da Silveira
Nauíra Zanardo Zanin
Patrícia Martins

REVISÃO DE TEXTO

Dagoberto José Bordin

INSTITUIÇÕES PARCEIRAS

Cidasc, Epagri, UFSC, Alesc, Incra e Prefeituras.

Aquarela 2 - Memórias Maria Cândido - Quilombo Micuim - Pescaria Brava.



Créditos: Cleidi Albuquerque, 2024.

SUMÁRIO

I PARTE - INTRODUÇÃO	10
1. Definição do objeto de registro.....	10
2. Contextualização do trabalho.....	13
3. Dilemas e desafios da pesquisa	16
3.1. Materialidades-imaterialidades do circuito da produção de farinha de mandioca em Santa Catarina	18
4. Metodologias	21
4.1. Aspectos paisagísticos relacionados aos engenhos de farinha de Santa Catarina – uma abordagem metodológica	31
4. 2. “Com muita farinha nas lentes” – sobre a câmera, conversas e a produção audiovisual	34
5. O que será encontrado no dossiê?	42
II PARTE - IDENTIFICAÇÃO	45
6. Breve contextualização histórica.....	45
7. Comunidades tradicionais	51
7. 1 A mandioca e a produção de farinha entre os Guarani.....	53
7.2 Quilombos no Brasil: do campesinato negro aos direitos étnico-raciais... ..	72
7.2.1 O Quilombo do Morro do Fortunato: terra, família e os engenhos de farinha num contexto quilombola.....	76

7.2.2 Quilombo Micuim - Comunidade de Carreira do Siqueiro (Pescaria Brava/SC): Engenho da família Clemêncio e práticas associadas à produção de farinha de mandioca.....	82
7.3 Sertão do Ribeirão e Areais da Ribanceira: comunidades tradicionais de origem açoriana – continuidades, descontinuidades, transformações e conflitos.....	93
8. Sistema agrícola tradicional – Ciclo da mandioca	120
8.1 Engenhos de farinha de mandioca	131
8.1.1 Tipologias dos engenhos.....	135
8.1.1.1 Engenho tradicional original.....	137
8.1.1.2 Engenho tradicional remontado.....	161
8.1.1.3 Engenhos tradicionais recriados	170
8.1.1.4 Engenho tradicional transformado.....	184
8.1.2 Singularidades e similaridades entre tipologias de engenhos.....	190
9. Processo produtivo da mandioca	197
10. Marceneiros, artesãos, recicladores. A natureza material-imaterial dos objetos de trabalho	213
11. Sistema alimentar tradicional: <i>corpo, gosto e saúde física e espiritual no cotidiano das comunidades quilombolas, Guarani, açorianas e alemã pesquisadas</i>	245
12. Eventos: políticos, religiosos, culturais.....	259
13. Turismo de Base Comunitária (TBC)	265
IV PARTE – OS CAMINHOS DA SALVAGUARDA	285
15. FONTES BIBLIOGRÁFICAS.....	288

Aquarela 3 - Trabalho nos Engenhos.



Créditos: Cleidi Albuquerque, 2024.

I PARTE - INTRODUÇÃO

1. Definição do objeto de registro

A caracterização do bem se traduz na compreensão de que nosso objeto de pesquisa, *saberes e fazeres tradicionais associados aos engenhos de farinha de mandioca em Santa Catarina*, se manifesta através de natureza material-imaterial, objetiva-subjetiva, afetiva-identitária, política, dentre outras, o que norteou toda a pesquisa.

O bem se constitui e circula entre os diferentes tipos de mandioca; ao redor das hortas experimentais; dos engenhos de farinha de mandioca artesanais ativados, desativados, automatizados; das carroças e bois que transportam as colheitas do aipim ou mandioca até o engenho e dela levam seus produtos para a comunidade (motivo hoje de carreatas em eventos festivos); das farinhadas familiares, coletivas, festivas; dos alimentos e bebidas produzidos. O bem se materializa também nos objetos que facilitam a produção e se transformam em deuses das histórias de seus praticantes porque preservam suas linhagens, tecem as redes entre velhos e novos proprietários, familiares ou não, distantes ou próximos. Circula também entre festas e religiosidades, onde se cultua a prática da produção artesanal da farinha de mandioca. Vive na memória e no presente dos afrodescendentes. Suas sementes fazem parte do *ethos Guarani*.

A mandioca é sujeita a laboratórios de cultivo e reprodução de suas raízes que reivindicam e praticam o desenvolvimento sustentável, a agroecologia, experiências colaborativas presentes em muitas das localidades visitadas, Horta do Pacuca (Parque Cultural do Campeche), em Florianópolis, Acordi (Associação Comunitária Rural de Imbituba), nos Areais da Ribanceira, em Imbituba, Quilombo do Morro do Fortunato, em Garopaba, e Quilombo Vidal Martins, no Rio Vermelho, em Florianópolis. Realidades onde se defende a ideia dos engenhos artesanais. Mas a consciência ambiental encontra-se também em engenhos transformados e herdados de duas gerações (movido a boi, depois a diesel, elétricos e, alguns, totalmente automatizados, como o engenho do Realdo,

em Sangão. Nesse engenho, o líquido da prensa da farinha é encaminhado por tubulação até a parte externa e depositado em tanques forrados (para não ter contato com o solo e contaminá-lo) e fica em repouso para que o ácido cianídrico evapore. Completado o processo, a manipueira pode ser consumida pelo gado e utilizada como fertilizante, fechando o ciclo ambiental.



Foto 1: Sistema de tratamento de resíduos da produção da farinha de mandioca - Engenho do Realdo, Sangão/SC. Créditos: Ana Cristina Rodrigues Guimarães.

O bem se manifesta nas roças onde se cultivam diferentes tipos de mandioca e se implementam diversas formas de plantio e coleta, defendendo ou mesmo rejeitando a prática das queimadas, como comentam os detentores:

Antigamente, se colocava fogo, era obrigado a colocar fogo, até mesmo porque eles achavam, ou é mesmo, que a cinza, aquele resto de queimada, também fortalece a terra para o plantio. E depois a gente plantava, carpia tudo, limpava a roça, plantava, E durante aquele um ano e meio, dois anos, porque é esse o tempo de cuidar de uma roça, a gente ia lá carpir, dar uma capinada, podar, e o pai nos ensinava todo esse trabalho. (Maria de Lourdes Andrade, “Dinha”, Santo Antônio de Lisboa/Florianópolis)

[...] Era queimar, fazer uma queimagem para plantar, né? Fazer um plantio. Daí nós começamos a queimar uns pouquinhos, cuidando da terra para começar a plantar todo, todo o ano.

Pesquisadora: Quais são as proibições que agora você tem que seu pai não tinha?

A proibição que nós temos é só essa aí, é queima, é roçar e queimar. Perdi conta, só que tá pegando, pra nós é roçar, fazer a roça e queimar. Entendeu? Nós temos fazendo. Nós temos fazendo um plantio na mesma roça que nós fizemos ano passado. E é isso que está pegando pra turma e pra quase todos, né? Então, a terra vai enfraquecendo. E nós, naquele tempo, não. Nós fazia esse ano, deixava aquela roça ali crescer de novo. A pegar fortalecer, né? Ela fortalecia a terra. Daí quando fazia três, quatro anos, o cara roçava de novo. Mas o cara botava outro tipo de roça, né? Roçava de novo. (Ademir Rosalino, Costa do Macacu/ Garopaba)

Se manifesta no relato dos quilombolas:

[...] Jordina era uma mulher que trabalhava na roça, arrancava mandioca, plantava feijão, colhia café, raspava mandioca, lavava a roupa, cuidava da casa e ainda forneava. Ela entrava no engenho uma hora da manhã. Sozinha, meu Deus! Uma hora da manhã entrava dentro do engenho, botava fogo na fornalha, saía nove horas da noite e forneando a braço. Era a braço. Aí quando nós achávamos que a jornada estava cansada, vai outro, aí eu pegava. Eu ficava e botava fogo, só deixava passar que tinha esse ponto. que antes da meia-noite a gente não pode começar serviço nenhum. É um conto da comunidade, uma história da comunidade. (Maurílio Machado, Comunidade Quilombola, Morro do Fortunato/Garopaba)

Ou nos relatos nas aldeias:

Esse processo do plantio começa com o movimento da Arapuã. Que é o movimento das sementes plantadas, feita pelas anciãs, por exemplo, aqui a nossa anciã é a Joana, né? Vamos a Joana, a Joana, a Francisca, então elas vão pegar as sementes que tem aqui. As mudas vão dizer o que for plantado e vão trocar com outras anciãs, por exemplo, vão sair daqui, vão ir para Maruim. É Joinville, qualquer outra cidade e vão fazer a troca. (Dinha Clarice Poty, aldeia Tava'í, Município de Canelinha).

A mandioca é a mãe natureza integrada ao bem patrimonial. Cria uma rede de relações que celebra o passado e o recria no presente, tingindo-o de novas práticas que permitem sua sobrevivência. Nesse devir, florescem comunidades virtuais, engenhos remontados, engenhos museus, eventos celebrativos misturados com farinhadas públicas, implementa-se o turismo de base comunitária nos territórios onde esses saberes e fazeres pertencem. A narrativa recorrente dos detentores é “não deixar cair a tradição”.

2. Contextualização do trabalho

A solicitação de Registro dos Saberes e Práticas Tradicionais associados aos Engenhos de Farinha de Santa Catarina como patrimônio cultural imaterial brasileiro é resultado da mobilização de diversos atores que compõem a Rede Catarinense de Engenhos de Farinha, coletivo formado por famílias que são ou já foram proprietárias de engenhos, por promotores culturais, por servidores públicos, por ativistas e por pesquisadores que atuam na área de preservação e promoção das manifestações culturais associadas aos engenhos. Por sete anos, esse coletivo formou a documentação necessária através de oficinas e mobilizações especificamente sobre o tema.

A Rede Catarinense de Engenhos de Farinha nasceu com o Ponto de Cultura Engenhos de Farinha nos anos de 2010 a 2014, vinculado ao Programa Cultura Viva, e promovido pelo Centro de Estudos e Promoção da Agricultura de Grupo (Cepagro). Nesse período, foi possível articular as famílias que mantinham engenhos e compartilhar suas experiências. Em 2016, com os recursos do prêmio “Boas práticas de Salvaguarda do Patrimônio Cultural” (PNPI/Iphan), houve o fortalecimento da articulação da Rede de Engenhos. Nessa crescente, em 2018 a Rede realizou um conjunto de oficinas de educação patrimonial, de mapeamento dos engenhos e de preparação das receitas tradicionais que culminou no Inventário Participativo dos Engenhos de Farinha do Litoral Catarinense, além do documentário #Engenhoépatrimônio. Foi uma articulação profícua que gerou produções acadêmicas, literárias e audiovisuais, formando um acervo relevante para reflexão, conhecimento e divulgação da temática.

Em maio de 2019, a Rede Catarinense de Engenhos de Farinha encaminhou a solicitação de registro para o Iphan, assinada por cinco entidades integrantes e representativas do coletivo, foram elas: o Centro de Estudos e Promoção da Agricultura de Grupo (Cepagro), a Associação Comunitária Rural de Imbituba (Acordi), o Instituto Boimamão Preservação e Fomento da Cultura, a Associação de Moradores de Santo Antônio de Lisboa (AMSAL) e o Núcleo de Estudos Açorianos (NEA) da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC).

O Cepagro foi fundado em 1990 e atua com a Organização Popular de Comunidades Rurais e Urbanas, tendo a agroecologia como princípio norteador de seus projetos. É considerada Entidade de Utilidade Pública pelo governo estadual e municipal de Florianópolis. A Acordi, fundada em 2002, realiza atividades voltadas ao

desenvolvimento sustentável e à agroecologia no município de Imbituba. Se dedica à organização política, cultural, social e econômica dos trabalhadores dos Areais da Ribanceira, agricultores e pescadores tradicionais, com o intuito de assegurar a permanência da comunidade no seu território. O Instituto Boimamão, criado em 1998, busca guardar a memória cultural da comunidade de Bombinhas. É uma associação sem fins lucrativos para salvaguarda dos usos e costumes locais. A partir da proposta inicial, criou o Museu Histórico. O Engenho do Sertão foi cadastrado posteriormente como Museu Comunitário. O espaço tornou-se Ponto de Cultura Escola Terra Engenho do Sertão em 2009. Toda a iniciativa foi premiada pelo Instituto Brasileiro de Museus (IBRAM) como Ponto de Memória. A AMSAL foi fundada em 1987 com o intuito de defender o meio ambiente, a cultura e a educação no bairro de Santo Antônio de Lisboa, em Florianópolis. Tem reivindicado a inclusão no plano diretor da cidade de áreas de plantio da mandioca na localidade. O NEA foi criado em 1984 com o intuito de realizar pesquisas sobre a cultura de base açoriana dos povoados do litoral catarinense. Está vinculado à Secretaria de Cultura e Arte da UFSC. Realiza ações de pesquisa e educação, mapeamento da cultura de base açoriana, a Festa da Cultura Açoriana de Santa Catarina (AÇOR) e disponibiliza uma biblioteca temática para a comunidade em geral.

Iniciado o processo de registro, a Superintendência do Iphan em Santa Catarina analisou o pedido e exarou o Parecer nº 234/2019/DIVTEC Iphan-SC/Iphan-SC, no qual se manifestou favoravelmente à pertinência da tramitação e à análise pelas esferas competentes, recomendando o Registro no Livro dos Saberes. No âmbito federal, a análise do DPI resultou na Nota Técnica nº 31/2021/COREG/CGIR/DPI, que também se manifestou favoravelmente à pertinência desse bem cultural. A Nota apresentou alguns pontos importantes para discussão como a possível dúvida de registro entre o Livro dos Saberes e Livro dos Lugares, dada a centralidade do engenho na prática. Entretanto, concluiu-se que, ao menos naquele momento do processo, o Livro dos Saberes parecia ser o mais adequado para registro e também o desejado pelos proponentes e detentores. Destacou a “forte presença feminina” no bem analisado, muitas vezes invisibilizada ou reduzida a um papel secundário. Ressaltou a participação da mulher em papéis tradicionalmente exercidos por homens como o de forneiro. Abordou a questão da presença histórica da mão de obra negra e escravizada na produção da farinha e da influência que exerceram na constituição desses saberes e fazeres associados aos engenhos. Há ainda o cuidado para evitar o apagamento dos povos originários, quando sabemos da importância de seus saberes, desde a domesticação da mandioca até a

produção da farinha em todo o Brasil. Por fim, discutiu sobre a abrangência do bem, local ou nacional. Concluiu pela abrangência local, apesar da ampla produção da farinha em outras regiões do Brasil. Entretanto, entendeu que, apesar de semelhantes práticas culturais e de trabalharem com a mesma matéria-prima (mandioca), tratar como um único bem pode apagar as singularidades, “pode gerar uma perda ao associar as práticas culturais de cada uma dessas localidades como se fizessem parte de um único bloco e que os detentores se reconheçam e se identifiquem como parte de uma mesma comunidade” (Nota Técnica nº 31/2021, p. 4).

Na 39ª Reunião da Câmara Setorial de Patrimônio Imaterial foi analisada a solicitação de Registro dos Saberes e Práticas Tradicionais associadas aos Engenhos de Farinha de Santa Catarina. Após a leitura da súmula, foi dada a palavra aos conselheiros que, por unanimidade, se manifestaram favoravelmente à pertinência da solicitação, destacando a centralidade dos saberes como bem cultural a ser registrado, e não dos engenhos, a origem indígena do saber fazer, que ocorre também no nordeste brasileiro, e a relevância do bem para a memória e a identidade brasileiras. Assim, aprovado, foi encaminhado para instrução técnica e posterior análise quanto ao Registro.

Seguindo o encaminhamento da Câmara Setorial, foi assinado em dezembro de 2022 o Termo de Execução Descentralizado (TED) entre o Iphan/SC e a UFSC, a ser executado pelo Núcleo de Dinâmicas Urbanas e Patrimônio Cultural (NAUI) do Departamento de Pós-Graduação em Antropologia Social (PPGAS). Entretanto, a pesquisa só se iniciou em março de 2023 em razão dos trâmites internos dos processos nas instituições envolvidas. No curso da pesquisa, foram realizadas três reuniões ampliadas, ou seja, reuniões entre as equipes de pesquisadores, de técnicos da Superintendência do Iphan/SC e do DPI/DF e de proponentes, sendo que a terceira foi um evento aberto ao público e contou com a participação de diversos detentores. A primeira reunião ampliada ocorreu em outubro de 2023 presencialmente na sede do Iphan/SC e teve como intuito a aproximação e diálogo entre os proponentes, os pesquisadores e o Instituto. A segunda reunião ampliada ocorreu em dezembro do mesmo ano de forma *on line*. Neste encontro, foi apresentada a trajetória da solicitação de registro e o andamento da pesquisa e produção audiovisual. A terceira reunião ampliada ocorreu em abril de 2024, durante o 6º Encontro da Rede Catarinense de Engenhos de Farinha, com a presença de representante do DPI/DF e do Iphan/SC, da equipe de pesquisa do dossiê, dos proponentes e dos detentores do bem cultural. Foi um momento rico de trocas e reflexões. Foi possível estabelecer um diálogo proveitoso, esclarecer dúvidas e fazer

sugestões. Ao final, foi apresentado o *teaser* do documentário que será produzido. Além das reuniões ampliadas, a equipe de pesquisa manteve um canal aberto com o Iphan/SC com vários encontros de trabalho e com os proponentes e detentores que participaram ativamente da pesquisa.

A extensa área geográfica proposta na solicitação de registro (Estado de Santa Catarina) não se confirmou. A manifestação cultural está centrada no litoral e encosta da serra catarinense. Entretanto, a distância dos engenhos entre si foi um fator de dificuldade encontrado no trabalho de campo. Ao todo, foram visitados treze municípios: Angelina, Biguaçu, Bombinhas, Canelinha, Florianópolis, Garopaba, Imaruí, Imbituba, Laguna, Palhoça, Paulo Lopes, Pescaria Brava e Sangão. Ademais, a abrangência dos dados obtidos – comunidades tradicionais açorianas, quilombolas e indígenas, instituições parceiras, áreas de proteção ambiental, acervos fotográficos e documentais, vasta bibliografia – e a diversidade de engenhos determinaram um aprofundamento da tipologia da prática social. Por outro lado, a pesquisa demonstrou, como será aprofundado no curso do dossiê, que a riqueza deste bem está ao mesmo tempo na sua diversidade, unidade e singularidade.

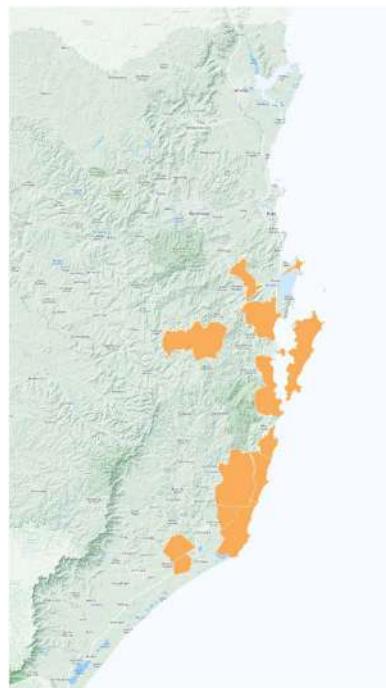
3. Dilemas e desafios da pesquisa

No contexto de nossa pesquisa no estado de Santa Catarina, no cenário global-local em que vivemos, nos defrontamos socialmente com a presença de vidas digitalizadas, perda de relações presenciais, comunidades desterritorializadas, oprimidas pela pressão imobiliária – mudanças de gabarito, condomínios fechados – afastando-se do espaço público. Na faixa do litoral catarinense (Imagens 1, 2 e tabela 1), área específica de nossa investigação, além das características supracitadas, o território sofre o avanço de um turismo de massa invadindo as suas praias publicizadas na sua grande maioria como cartão de visita em nível internacional, fenômeno que direciona aos residentes menos abastados a exercerem dupla jornada de trabalho para subsistência, embora exista uma sazonalidade costumeira entre agricultores e pescadores do homem do litoral.

Localidades visitadas na faixa litorânea de Santa Catarina



Mapa 1



Mapa 2

Créditos: produção do dossiê.

Nesse marco, adentrar na caracterização do processo da produção de farinha de mandioca no litoral catarinense exige se referir, dentre outras, à categoria território em vários de seus desdobramentos que a constituem e a problematizam, nesta pesquisa, como, por exemplo, a necessidade imperativa dos agricultores de possuir terras de cultivo para sua existência e continuidade e permanecer na área rural; a possibilidade de poder abastecer os nichos de mercado, merendas escolares e/ou comedores populares; de produzir para sua própria sobrevivência. A desterritorialização, por um lado, e a

compressão progressiva dos territórios de trabalho, afeta a matéria-prima em várias frentes: a) a produção coletada em seus territórios não é suficiente para realização das necessárias e costumeiras farinhadas. A saída termina sendo a compra externa, seja de conhecidos, seja de fornecedores dentro ou fora de seus municípios; b) a perda e diminuição progressiva das terras de cultivo resulta na dificuldade da prática implementada pelos homens do campo de cultivar variedades de raízes. Tal prática é condição essencial para continuidade e qualidade da produção da farinha de mandioca, consenso da grande maioria de nossos informantes; c) a impossibilidade de realizar experiências agroecológicas nas suas roças com o comprometimento do meio ambiente.

Por sua vez, nos defrontamos com os conflitos ligados às titulações, reconhecimentos, delimitações de terras, processos judiciais de longa data, que já se constituem num mal endêmico quando se trata das populações de comunidades tradicionais. Lutas encampadas pela permanência ou recuperação de territórios de trabalho e moradia, locais identitários herdados de seus ancestrais, locais de sociabilidades, territórios da vida, como são, por exemplo, os conflitos dos Areais da Ribanceira, em Imbituba, a luta da comunidade do Sertão do Ribeirão, em Florianópolis, as lutas e reivindicações das comunidades quilombolas e dos povos originários no estado de Santa Catarina.

Nessa realidade supracitada, paradoxalmente, existem homens e mulheres que clamam pela “tradição”, como antes citado. Termo evocado, em geral, pelos descendentes fundamentalmente de europeus. Uma evocação que soa quase em nível místico. Sob essa ótica, um dos informantes (forneiro), evocou a farinha de mandioca como “sagrada”.

Ante essa esteira de problemas e conflitos, nosso trabalho foi conhecer e seguir o rumo do circuito da produção da farinha de mandioca nos engenhos, nas aldeias e quilombos da região onde se praticava ou se pratica a produção de formas diversas. Mas antes de adentrar na metodologia de pesquisa utilizada, cabe destacar o que entendemos como sendo o cerne da pesquisa.

3.1. Materialidades-imaterialidades do circuito da produção de farinha de mandioca em Santa Catarina

Aquarela 4 - Superstições, Contos.



Créditos: Cleidi Albuquerque, 2024.

O objetivo do Dossiê é dar subsídios para o registro de um bem de natureza imaterial. Entretanto, o nosso foco foi apresentá-lo nas suas dimensões materiais e imateriais. Reginaldo Gonçalves, a seguir, ilustra essa premissa:

A interpretação antropológica de quaisquer formas de vida social e cultural passa necessariamente pela descrição etnográfica dos usos individuais e coletivos de objetos materiais. Não apenas pelas razões evidentes de que esses objetos preenchem funções práticas indispensáveis, mas, especialmente, porque eles desempenham funções simbólicas que, na verdade, são pré-condições estruturais para o exercício das primeiras.

Seja no contexto de seus usos sociais e econômicos cotidianos, seja em seus usos rituais, seja quando reclassificados como itens de coleções,

peças de acervos museológicos ou patrimônios culturais, os objetos materiais existem sempre, necessariamente, como partes integrantes de sistemas classificatórios.

Esta condição lhes assegura o poder não só de tornar visíveis e estabilizar determinadas categorias socioculturais, demarcando fronteiras entre estas, como também o poder, não menos importante, de constituir sensivelmente formas específicas de subjetividade individual e coletiva. (Gonçalves, 2007:8)

Dentre as diversas posições sobre a compreensão e a importância atribuídas à categoria de patrimônio imaterial, Castells (2018) referencia a Gorosito Cramer (2001), que postula que estaríamos diante de uma inversão da centralidade dada à materialidade, sendo o imaterial aquilo que acaba por sustentar o material. Gorosito Cramer, ao se debruçar sobre um objeto patrimonial classificado como material, discute a relação entre patrimônio material e imaterial, questionando a centralidade atribuída à materialidade, pensada esta como se fosse uma condição da natureza intrínseca do patrimônio, e aponta que a centralidade da imaterialidade do objeto material tem sido fruto dos processos de atribuição de valor dados pela gestão patrimonial local ou por organismos internacionais. Cabe sublinhar que a título desta pesquisa, houve consenso entre os pesquisadores de que o par constituído pelas categorias material-imaterial, atribuído ao patrimônio cultural, faz parte de uma relação em que ambas as dimensões se configuram como indissolúveis, com a ressalva de que a imaterialidade do bem nos fala do que os seres pensantes lhe agregam, lhe outorgam e como classificam essas materialidades. Falas, silêncios e sentimentos dos detentores se revestem de conotações e lembranças diversas: da infância, dos ancestrais, dos momentos e dos significados comuns com aqueles e aquilo que vivenciaram experiências e histórias compartilhadas. Entretanto, é preciso esclarecer que o objetivo da pesquisa não foi lidar com toda e qualquer subjetividade expressa e sentida pelos detentores e sim com aquelas que sinalizam compartilhamentos e ressonâncias (Gonçalves, 2005) do grupo ou comunidade que as representa.

Nessa esteira de ressonâncias, não esquecer o que Pratz (1997) afirma, que o patrimônio, por ser uma construção social, não pode ser pensado como algo dado, nem considerado um fenômeno universal. Deve ser como um artifício, concebido individual ou coletivamente, que pode ser “historicamente mutável, segundo novos critérios ou interesses que determinam novos fins em novas circunstâncias” (Pratz, 1997:20, citado por Castells, 2010).

Sob a perspectiva do bem patrimonial concebido nas suas dimensões materiais-imateriais, o bem circula tanto entre hortas, engenhos, carroças, bois, alimentos, bebidas,

artesanatos, instrumentos de trabalho como entre festas, farinhadas, religiosidades. Vive na memória dos afrodescendentes e no presente de seus projetos idealizados ou em execução. Aflora nas sementes da mandioca abençoadas pelos pajés. Na lenda da mandioca de origem Tupi. Ou nas histórias de engenhos tradicionais de longa data, como a do “pássaro rasga-mortalha” contada de mãe para filhos (na passagem entre o trabalho que devia ser mais acelerado no preparo para o descanso noturno), lembrada por Dinha:

E daí ainda tinha um pássaro, que é o rasga-mortalha. Esse rasga-mortalha, que a mãe dizia, era um pássaro que vinha na boca da noite, na telha ali e fazia...

Dava uma gargalhada assim, e a gente ficava tudo com medo.
Ai mãe, o que que é isso?
A mãe dizia, é as bruxas que estão aí.

(Maria de Lourdes Andrade, “Dinha”, Santo Antônio de Lisboa/Florianópolis)

Na perspectiva da construção social do patrimônio (Castells, 2010), entendemos que o patrimônio imaterial pode ser concebido como parte e resultado de um equilíbrio instável, tanto em relação às diferentes forças que compõem o campo patrimonial, quanto ao lugar nele ocupado pelos setores subalternos da sociedade brasileira (indígenas, afrodescendentes, imigrantes, classes populares em geral). Incorpora-se às análises a noção de referências culturais, que pressupõe a existência de sujeitos para os quais as referências fazem sentido. Essa noção adotada no Brasil revela que os bens culturais não têm valor em si mesmos, não possuem valor intrínseco, o valor é sempre atribuído a eles (Fonseca, 2003; 2005, citado por Castells (*idem*)).

Nesse contexto, a pesquisa com a diversidade de manifestações culturais dos grupos envolvidos (eurodescendentes, povos originários e afrodescendentes) referente a um mesmo objeto de análise, *saberes e fazeres da produção da farinha de mandioca em Santa Catarina*, implica ter que lidar com referências culturais diversas que constroem e desconstruam o próprio objeto.

Acrescentando à pesquisa novos desafios, passaremos à metodologia.

4. Metodologias

Para análise do bem patrimonial do circuito da produção de farinha de mandioca no estado de Santa Catarina, metodologicamente, adotamos uma perspectiva interdisciplinar envolvendo diversas áreas como antropologia, arquitetura e urbanismo,

história, direito, artes, comunicação, entre outras, no intuito, quanto possível, de poder entender o circuito e os desdobramentos do bem no decorrer da pesquisa. Nesse viés interdisciplinar, a dominância teórico conceitual foi sob a base de uma abordagem qualitativa, na qual se busca por uma compreensão aprofundada, e não exaustiva, das relações sociais, das estruturas políticas e das instituições sociais, abordando os fenômenos tanto do ponto de vista micro (do indivíduo), quanto macro (da sociedade ou do grupo social). Portanto, a representatividade numérica não é um critério relevante, dado que por vezes um interlocutor específico pode fornecer sínteses preciosas para a compreensão do grupo ou, ainda, sua importância simbólica naquele contexto social pode traduzir como os sujeitos articulam-se politicamente ou como constituem suas relações de pertencimento naquela figura de destaque. Ao dar maior enfoque às particularidades, idiossincrasias e singularidade histórica e territorial de um grupo social, a pesquisa qualitativa busca se distanciar de modelos e técnicas de pesquisa que pretendam quantificar e mensurar um objeto de pesquisa a fim de encontrar grandes leis e explicações gerais.

Em suma, a pesquisa qualitativa, e mais particularmente a abordagem etnográfica, visa lançar um olhar sobre o social que não o substancialize em uma fórmula genérica social, ou que não produza uma visão essencialista, reducionista ou reificada de seus símbolos e significados ou, ainda, que não construa uma descrição estereotipada e folclorizada sobre o outro. Como afirmou Clifford Geertz (1989), um dos maiores objetivos da etnografia é produzir uma “descrição densa”, a qual pressupõe uma imersão em profundidade do pesquisador/a no contexto social e que permita interpretar a “teia de significados” que constituem a rede de relações sociais e simbólicas. Nesse intuito, de não confundir profundidade com completude, a Antropologia tem buscado uma compreensão dos sentidos e significados do ponto de vista do nativo desde a invenção do modelo de pesquisa de campo por Malinowski (1978), no qual as técnicas principais utilizadas deveriam ser a observação-participante, o diário de campo e a entrevista, propiciando assim um conjunto articulado e complexo de procedimentos e protocolos de pesquisa onde a figura do/a antropólogo/a torna-se sujeito e objeto ao mesmo tempo que representa o polo de oposição para a comparação cultural, garantindo e cumprindo assim critérios científicos basilares de refutabilidade, comensurabilidade, objetividade, coerência, relevância e imparcialidade.

Desde o modelo etnográfico de pesquisa de campo malinowskiano, temos visto estudos se debruçando em objetos de pesquisa territorialmente delimitados em apenas

uma localidade. Contudo, dada a diversidade e complexidade dos fenômenos culturais, formas e estruturas sociais e suas mais variadas conexões com outras dimensões socioambientais, por exemplo, esse modelo foi sendo adaptado e transformado de acordo com cada situação e necessidade de pesquisa. Atualmente, temos ampla gama de variantes do modelo tradicional de trabalho de campo, as quais pendem mais para perspectivas micro ou macrossociais, a depender da corrente teórica de análise, das ramificações derivativas do objeto inicial ou da própria natureza das relações observadas. O contexto de nossa pesquisa, o de abordar o circuito da produção de farinha de mandioca na faixa litorânea de Santa Catarina, exigiu adaptações significativas e até estruturais do modelo de trabalho de campo usualmente aplicado. Contudo, antes de explicarmos como se deu essa adaptação e por que utilizamos antropológicamente a proposta de George Marcus de uma etnografia multissituada, vamos abordar alguns pontos sobre a particularidade da etnografia e a justificativa do seu uso na pesquisa que dá sustentação à produção do dossiê de registro de patrimônio.

Os objetivos a serem alcançados tornam essa pesquisa em antropologia inusual, devido principalmente à natureza interétnica das relações históricas e pela circularidade dos saberes e práticas associadas à mandioca no litoral catarinense, assim como dada a escala multilocal trabalhada pela pesquisa, onde os territórios, tanto dos interlocutores, quanto de produção, plantio e dos engenhos, estão distribuídos espacialmente por toda a extensão do litoral. Na pesquisa, participaram três grupos étnicos distintos (indígenas Guarani, remanescentes de quilombolas e descendentes de europeus, prioritariamente, portugueses açorianos). Quarenta e três locais, dentre engenhos, aldeias e quilombos foram visitados, e realizadas entrevistas com integrantes desses diferentes grupos étnicos, em diversas comunidades tradicionais, com membros de instituições, indústrias e órgãos governamentais associados e relacionados à produção de farinha de mandioca.

Pesquisas de diferentes áreas disciplinares realizadas em larga escala geográfica e numericamente, com amostragens de grandes dimensões, costumam utilizar fontes de dados primários produzidos por métodos quantitativos, a partir dos quais serão definidas variáveis e categorias de análise que possam balizar uma interpretação da realidade social que forneça um quadro, mapa ou retrato em que se possam visualizar regularidades, recorrências e padrões sociais generalizáveis. Contudo, os questionários e entrevistas geralmente aplicados em pesquisas quantitativas não dão conta de dimensões mais profundas, densas e complexas das experiências dos indivíduos e de suas relações sociais. Portanto, será a problemática e a pergunta de pesquisa que irá definir se a pesquisa irá

utilizar métodos quantitativos ou qualitativos, já que suas respostas devem estar adequadas ao modo como elas serão coletadas em campo e analisadas posteriormente. Além disso, as particularidades de cada região e grupo étnico seriam desconsideradas quando se buscasse produzir generalizações a partir dos dados levantados em questionários. Ou então, o recorte empírico da pesquisa poderia até mesmo invisibilizar a participação de outras etnias e comunidades tradicionais de fundamental importância para a produção de farinha de mandioca nos engenhos, como os indígenas e quilombolas.

Esses dilemas e desafios foram observados na pesquisa exploratória, quando se questionou como se poderia aprofundar o conhecimento sobre os saberes e práticas associados à mandioca diante de tamanha diversidade e distância dos locais de plantio e produção. Nesse sentido, nos perguntamos: como identificar, no intuito de registro de um bem patrimonial, suas singularidades e suas relações de pertencimento ao próprio bem em questão nessas condições territoriais e étnicas, mantendo um elevado nível de densidade e profundidade? Diante dessa problemática, desde uma leitura antropológica, houve consenso que as técnicas e metodologias de viés etnográfico seriam relevantes para dar conta das experiências e narrativas dos processos que geraram a continuidade histórica observada na produção tradicional e artesanal de farinha de mandioca, assim como para que pudéssemos captar as relações e modos de pertencimento geracional, regional, étnico e territorial associados ao bem cultural em questão. Contudo, as questões acima levantadas sobre os dilemas entre escala/comensurabilidade *versus* profundidade/densidade não estariam resolvidas em um primeiro momento. No decorrer da história da disciplina pôde-se observar em algumas pesquisas (Cesarino, 2014) situações semelhantes, principalmente no momento que antropólogos/as começaram a pesquisar em contextos urbanos. Foi a partir da Escola de Chicago que problemáticas geradas a partir do conflito e da diversidade interétnica começaram a se desenvolver e que derivou diversas outras correntes e escolas teóricas, dentre elas a escola norte-americana interpretativista. E foi a partir do trabalho de um de seus expoentes (Marcus, 2001) que encontramos um modelo em sintonia com os contextos e situações observadas no campo.

Os saberes e práticas relacionados à domesticação e cultivo da mandioca, assim como a produção dos seus derivados, conjuntamente com os objetos, maquinários e ferramentas, com as danças, cantigas, crenças e formas de sociabilidade, não estão situados em apenas uma localidade no litoral de Santa Catarina, assim como não estão vinculados a apenas uma comunidade tradicional ou grupo étnico. Portanto, nesses casos,

Marcus afirma que o trabalho de campo deve seguir o movimento de “circulação de significados culturais, objetos e identidades em espaço-tempo difusos” (Marcus, 2001). Nesses contextos, é justamente essa circulação (composta por contatos, trocas, aprendizados, conflitos, apropriações e convivência) que compõem tanto a diversidade quanto a singularidade do bem cultural, no momento em que se visualiza, no mapa produzido a partir dessa etnografia multissituada, como os jogos sociais e históricos de poder, comunicação e simbolismo foram se articulando no decorrer dos processos políticos e culturais ocorridos nos contatos entre os três grandes grupos étnicos que conviveram nesses territórios (indígenas, escravizados e portugueses). Marcus se utiliza das teorias pós-marxistas do “sistema-mundo” para situar a conjuntura socioeconômica na qual a ação da modernidade e do capitalismo afeta processos sociais e culturais em uma relação bilateral, na escala local-global, de forma concomitante e em diferentes intensidades e profundidades. Por esse motivo, afirma que o mapa produzido por essa etnografia multissituada não objetiva atingir uma totalidade, mas sim que a própria etnografia de uma “formação cultural” é uma etnografia do sistema-mundo, já que é estruturante e estrutura, ou seja, que é constitutiva ao mesmo tempo que constitui esse sistema-mundo. Nesse sentido, uma etnografia multissituada não é o conjunto de diversas etnografias locais, mas sim um mapeamento dos fluxos e trânsitos entre os agentes, as instituições e objetos que compõem esses territórios.

Um dos objetivos aqui é encontrar as conexões e justaposições entre local e global, possibilitando classificar suas relações no processo de construção desses mapas. Na pesquisa de campo realizada foram produzidos justamente esses mapas, construídos conjuntamente com os atores no decorrer do próprio processo de seguir os agentes, os objetos e os discursos observados nos diferentes territórios. Assim como afirma Marcus, essas localidades só foram articuladas e conectadas na pesquisa através de processos globais em rede, em que contextos do sistema-mundo (como as redes sociais) permitiram a composição de conexões pelos (e através de) pesquisadores/as e pelos atores/proponentes/detentores do bem cultural.

Para a presente pesquisa, a singularidade do objeto de pesquisa sugeriu a utilização de entrevistas semiestruturadas e estruturadas nas quais os interlocutores poderiam narrar sobre suas tradições, crenças, modos e técnicas de cultivo e produção de farinha de mandioca, a partir da qual poderíamos compreender as categorias de pertencimento e de autenticidade, por exemplo, que seriam elementos fundamentais para a salvaguarda do bem cultural em questão. A motivação dessa escolha se deu por conta da natureza mesma

da transmissão dos saberes e fazeres, marcados pela oralidade e pela tradicionalidade com que o conhecimento foi transmitido por meio principalmente de contos, mitos, lendas, ensinamentos e observações que compõem as relações intergeracionais observadas em campo, nas quais os mais velhos e anciãos são, em geral, os detentores e protetores das tradições. Contudo, a oralidade, apesar de ser um marcador cultural que permite identificar tais comunidades como de caráter tradicional, não é a única fonte de registros culturais. Diversas outras fontes foram observadas, como, por exemplo, livros de receitas, vídeos na plataforma Youtube, documentos históricos e visitas a museus. Elas foram acionadas nas narrativas ou serviram como referências na reiteração do intuito de salvaguarda do patrimônio em questão.

No trabalho de campo foram utilizadas diversas técnicas de pesquisa que compõem uma etnografia, como por exemplo a observação-participante (Foote-Whyte, 1980), a entrevista e o diário de campo. A principal fonte primária de dados utilizada foram as entrevistas, as quais captaram em vídeo e áudio narrativas diversas dos interlocutores. A reflexividade e a subjetividade que alicerçam o ato narrativo permitem deixar em suspensão o modo como semanticamente os sujeitos tecem essa rede de significados observados no momento da análise conjunta dessas narrativas, na qual conceitos como de memória coletiva (Halbwachs, 1990) são de fundamental importância para compreender suas relações de pertencimento e produção de identidades. Assim como é possível compreender o papel da oralidade na transmissão dos saberes e práticas que reafirmam valores, traduzem símbolos, reposicionam e ressignificam elementos culturais que sofreram apagamentos e invisibilizações, os quais acionam mitos, eventos históricos, documentos, instituições e ancestralidades que não seriam possíveis de ser explicitados em um modelo de pesquisa mais direutivo, restritivo ou orientado por metodologias que objetivam um recorte empírico situado ou o tratamento de poucas variáveis a serem cruzadas e explicadas em determinado fenômeno social. Além disso, temos o envolvimento e o engajamento constante dos atores na construção colaborativa e inclusiva da pesquisa no momento em que lhes é dada a voz como protagonista dessa história contada sobre os saberes e fazeres relacionados à mandioca e a produção de farinha. Essas narrativas, registradas em vídeo e transmitidas para os demais interlocutores, são agenciadas pelos atores na reafirmação de laços de pertença, no auxílio na transmissão de saberes e fazeres para gerações futuras e na luta por reconhecimento e por demandas das comunidades. Compreende-se que é por meio de narrativas biográficas que podemos mapear saberes, relatos e dados que se entrecruzam na “memória coletiva”

(Halbwachs, 1990), permitindo-nos compor uma história social e cultural relacionada à produção de farinha de mandioca. Escolheu-se esse *locus* privilegiado da pesquisa, ou seja, o autorrelato e a biografia, também com a finalidade de compreender as dinâmicas de reinvenção e renegociação das identidades produzidas tanto nos encontros, farinhadas e compartilhamento de informações entre os sujeitos da pesquisa, quanto no próprio ato narrativo, no qual o/a narrador/a tece uma trama de referências, histórias e subjetividades que só poderiam ser registradas nesse espaço da entrevista. Na análise cruzada das narrativas podemos traçar paralelos entre recorrências e variabilidades relatadas sobre processos, práticas, saberes, fazeres e histórias semelhantes ou que ocorreram em um mesmo tempo e contexto histórico. A partir desse entrecruzamento de narrativas, fomos destacando os modos como os sujeitos açãoam e produzem significados sobre os mesmos elementos significantes compostos nesse jogo dialético entre parte e todo, característico de um fenômeno cultural como o aqui analisado, e que nos remete a pensar com Clifford Geertz a partir de sua noção de “círculo hermenêutico” (1991). Essa noção nos permitiu, principalmente, observar como, através das narrativas biográficas, os interlocutores construíram discursos calcados em conexões passado/futuro a fim de sustentar a legitimidade e vitalidade dos engenhos de farinha de mandioca e seus respectivos saberes e fazeres. Foi nesse horizonte de significação que os interlocutores traçaram linhas que conectam tradição e modernidade, por exemplo, em um esforço coletivo para a salvaguarda de um bem que foi e tem sido recriado e reinventado constantemente sem perder seus elementos fundamentais. Nesse sentido, o conceito de narrativas biográficas (Kofes, 2015) é particularmente interessante para orientar e embasar teoricamente as entrevistas, seus roteiros e análises, já que leva em consideração a alteridade como processo de produção de uma “identidade narrativa” (Ricouer, 1994) que se elabora e é elaborada no processo narrativo. As biografias lançam narrativas de experiências que se estendem para além das dicotomias entre indivíduo e sociedade, e performam um drama social (Turner, 1974) sobre o vivido. Portanto, podemos observar como foi nas narrativas produzidas nas entrevistas que se estabeleceram, no ato de narrar, os laços entre a experiência vivida e o (re)elaborar o vivido em determinado contexto territorial e temporal em geral do presente e do “aqui-agora”. Em outras palavras, e pensando com Paul Ricoeur (1994), os sujeitos reelaboram sua identidade narrativa de acordo com o que está sendo comunicado e para quem está sendo endereçada a comunicação, sendo perceptíveis as diferenças entre, por exemplo, uma narrativa construída diante de uma câmera filmadora e uma produzida afastada dela. Por isso,

torna-se fundamental a prática do trabalho de campo, da observação-participante e do diário de campo onde foi possível registrar essas outras identidades e expressões das mesmas experiências. Nesse sentido, não se torna necessário mais utilizar a chave analítica dicotômica indivíduo *versus* sociedade, já que é no plano do vivido que ocorrem os trânsitos e negociações entre essas esferas dos fenômenos sociais, a partir dos quais os narradores e narradoras que entrevistamos buscaram expressar e traduzir seus conhecimentos, técnicas, práticas e experiências de vida, ou melhor, buscam dramatizar o vivido no tempo da narrativa.

Tabela 1 - Lista dos engenhos, aldeias e quilombos visitados.

Engenho/Aldeia/Quilombo	Município	Localidade
Engenho da Rô (Engenho do Sertão)	Bombinhas	Sertãozinho
Engenho do Miminho	Bombinhas	José Amândio
Engenho do Almir	Bombinhas	Bombas
Engenho Dona Rosa	Bombinhas	Bombas
Engenho do Valtinho	Bombinhas	Sertãozinho
Engenho Elba e Zeneu	Bombinhas	Sertãozinho
Engenho da Família Mendes	Bombinhas	Sertãozinho
Aldeia Tekoa Tavaí	Canelinha	Sítio do Vale
Aldeia Dona Rosa (Yguaporã)	Biguaçu	Amâncio
Engenho dos Andrade	Florianópolis	Santo Antônio de Lisboa

Sítio do Lício	Florianópolis	Ratones
Sítio do Vale Encantado	Florianópolis	Rio Tavares
Engenho do Necá	Florianópolis	Sertão do Ribeirão
Engenho do Airton	Florianópolis	Sertão do Ribeirão
Engenho do Adilson (Engenho e Alambique)	Florianópolis	Sertão do Ribeirão
Engenho do Zeca (Alambique)	Florianópolis	Sertão do Ribeirão
Engenho do Maurici	Florianópolis	Sertão do Ribeirão
Quilombo Vidal Martins	Florianópolis	Vidal Martins
Engenho do Jorge	Florianópolis	Rio Vermelho
Engenho Três Irmãs	Palhoça	Três Barras
Engenho Rosa e João	Palhoça	Três Barras
Engenho Dona Catarina	Angelina	Bairro Garcia
Aldeia Tekoa Itaty	Palhoça	Morro dos Cavalos
Vestígios de Engenhos	Garopaba	Morro do Fortunato
Engenho do João e Cida	Garopaba	Costa do Macacu

Engenho e Alambique do Vô Zeca	Garopaba	Costa do Macacu
Engenho do Ademir	Garopaba	Costa do Macacu
Engenho Família Ferreira (Euclides e Terezinha)	Garopaba	Campo Duna
Engenho do Quinca	Garopaba	Pinguirito
Engenho Mané Idalino	Imbituba	Ibiraquera
Engenho do Sr. Laudênio	Imbituba	Ibiraquera
Engenho Centrinho do Rosa (Adílio)	Imbituba	Ibiraquera
Engenho Dona Camila	Imbituba	Ibiraquera
Engenho D. Maria e S. Serafim	Imbituba	Ibiraquera
Engenho S. Chico Irineu	Imbituba	Ibiraquera
Engenho Zé Aninha	Imbituba	Ibiraquera
Engenho Dona Cota	Imbituba	Ibiraquera
Engenho da Acordi	Imbituba	Areais da Ribanceira
Engenho do Zé	Laguna	Ribeirão Pequeno
Comunidade Quilombola Micuim	Pescaria Brava	Carreira do Siqueiro
Fábrica RMR Alimentos	Sangão	

4.1. Aspectos paisagísticos relacionados aos engenhos de farinha de Santa Catarina – uma abordagem metodológica

Complementando a pesquisa multissituada, sempre ancorados na dimensão qualitativa da investigação, foi realizada também a pesquisa denominada por nós “aspectos paisagísticos relacionados aos engenhos de farinha de Santa Catarina” que surge a partir de uma lente essencialmente material proveniente da arquitetura e do urbanismo, e que foca no objeto (engenhos) para analisar as diversas escalas (vínculos construtivos, entorno e território), tentando mapear as relações socioespaciais que compõem esta intrincada rede que entendemos como paisagem.

Desde a perspectiva da arquitetura, os engenhos como objeto não apresentam um refinamento estético que caracteriza, tradicionalmente, as obras de interesse de estudo. No entanto, apresentam uma estética própria em função do contexto em que foram produzidos, que, neste caso, evidenciam um tipo de relação com a arquitetura mesma, onde a construção por si só não apresenta grande importância. Entretanto, tentaremos a continuação apresentar o porquê da importância de sua análise.

No contexto do estudo, pesquisa sobre o circuito dos saberes e fazeres da produção de farinha de mandioca no estado de Santa Catarina, o engenho sintetiza uma série de relações ambientais, produtivas e sociais que vão muito além da construção que dá suporte ao preparo da farinha.

A série de materiais dispostos de determinada maneira para conformar uma área coberta e (mais ou menos) fechada para acomodar alguns aparelhos específicos fixos e outros que desenham um itinerário dinâmico de produção – a que chamamos arquitetura – demonstra, assim, sua complexidade a despeito de não ostentar as formas e os materiais de sua composição. Um olhar mais aproximado, porém, consegue distinguir o quanto nobres são, por exemplo, as peças de madeira que por vezes sustentam grandes vãos, ou as engrenagens e aparelhagens diversas em termos de durabilidade ao longo de muitas décadas de funcionamento. Também evidenciam um saber construtivo artesanal que não é do domínio do comum, mas que perpetua uma autoridade cultural construtiva e uma ciência sobre o meio natural.

Mostra-se, assim, a dualidade intrínseca própria da paisagem: o meio geográfico como condição e condicionado antropicamente, considerando também a dimensão temporal que resulta em significações distintas ao longo do processo (Berque, 1990/2000). É este contexto distingível, mas inseparável entre o cultural e o natural, que se evidencia, em nossa visão, o patrimônio representado pela produção da farinha de mandioca em Santa Catarina. Produção esta, vale ressaltar, que compreende o processo de maneira ampla, desde a escolha do tipo e o plantio da mandioca, às famílias que consomem a farinha de forma continuada e diversa.

Concebemos o fenômeno *engenho* não como objeto individual extraordinário, mas como catalisador de um ciclo produtivo que participou (e ainda participa) na conformação paisagística enquanto conceito integrador (Pomar, 2010) de um vasto território e que absorveu características próprias a partir de fatores históricos e geográficos. Assim, o resultado cumulativo destas construções, sua distribuição territorial, suas novas construções e seus remanescentes (hoje, muitos deles, com novos significados) são definitivamente representativos e integram um campo fértil para estudos de evolução territorial a partir do objeto, permitindo compreender ciclos produtivos e de ocupação, processos de adaptação e transformação ambiental.

Desde uma perspectiva mais concentrada, a presença relativamente tímida destas “construções” na paisagem nos ensina uma estética própria do “comum”, do ordinário como referência cultural (Schwerz, 2017) e de consumo cultural, como demonstrado nas tantas iniciativas contemporâneas de reviver ou mesmo refazer engenhos “tradicionalis” nos dias de hoje.

Da mesma forma, os engenhos encarnam, como referência produtiva, um modo de vida que ainda guarda outro tipo de relação mais saudável com seu meio. O engenho, assim, é referência de “resistência”, como os próprios detentores o caracterizam e, como tal, entendemos a importância de que estes valores sejam salvaguardados.

Neste contexto todo, fomos estudar alguns exemplos de engenhos (esse pequeno recorte de arquitetura) que nos permitiram conhecer mais sobre as diversidades construtivas que participam na conformação desta paisagem.

Hoje são outras as bruxas (referência aos contos fantásticos e gravuras de Cascaes em que as bruxas assombravam, interagindo com elementos típicos do engenho – Cascaes, 2015). O avanço do “progresso” (referência comumente utilizada pelos entrevistados), que indica a pressão especulativa e a falta de consideração típica dos atuais planos diretores em relação a fatos culturais, vem minguando toda esta complexa cadeia

de relações da qual o engenho é o resultado mais aparente. As formas de sobrevivência de uma série de referências associadas a ele também assombram na medida em que o apelo turístico transcende determinados limites difíceis de estabelecer.

Dentro do contexto supracitado, a escolha foi realizar levantamentos em engenhos considerados expressões representativas das tipologias identificadas na pesquisa etnográfica, com o objetivo de produzir registros audiovisuais de caráter paisagístico-arquitetônico que contemplassem aspectos culturais relevantes dos engenhos de farinha de Santa Catarina nas suas diferentes escalas interna, externa e na sua inserção na paisagem.

Inicialmente, foi realizada uma pesquisa “piloto” para compreender os tipos de informações necessárias e possíveis, bem como dimensionar o tempo exigido para tal, de fato realizando um treinamento para as saídas de campo posteriores. Nesse viés, foram coletadas imagens incluindo utilização de drone, assim como levantamentos cadastrais incluindo desenhos em escala, esquemas, etc., bem como notas de campo diversas. Tais esquemas, imagens e notas foram posteriormente organizadas e compiladas a partir de análises em escritório. Materiais complementares como cartografia histórica e atual foram sendo pesquisados e desenvolvidos em momentos subsequentes.

Na base da pesquisa dos engenhos que serviram de piloto foram criadas quatro escalas complementares de informação: 1. escala territorial/geográfica; 2. escala paisagística/gleba/entorno; 3. escala engenho/objeto edificado; e 4. escala equipamentos, instrumentos, ferramentas e utensílios de produção. Cada escala agrupa quesitos básicos que justificam tal diferenciação escalar, com objetivos analíticos que incitam comparações tanto entre engenhos quanto entre escalas mais especificamente:

- (1) Escala territorial: que inclui análise geográfica, mapas, planos diretores atuais e anteriores, fotografias históricas, altimetrias e vegetação, assim como – quando possível – localizações de roças e relações de plantio e cursos d’água.
- (2) Escala paisagística: ou seja, terreno do engenho e entorno próximos (vizinhança, relações familiares próximas ou de comunidade), roças, equipamentos e construções complementares, animais, moradia, acessos e fluxos próprios da escala.
- (3) Escala engenho: a construção em si, dimensões, materiais predominantes, tipologia, descrição dos espaços internos e mapeamento dos principais equipamentos e fluxos produtivos.

(4) Escala objeto: utensílios, equipamentos móveis, objetos decorativos, principais ferramentas etc.

Tal subdivisão analítica permitiu abranger uma grande quantidade de informações dispersas e espacializá-las de uma forma gráfica facilitada, de forma a “mapear” informações como tipologias e fluxos, mas também na busca de relações ainda não estabelecidas. Ao mesmo tempo, a elaboração de uma “matriz gráfica” de informações por engenho nas quatro escalas citadas (uma espécie de ficha gráfica textual), possibilitou registrar particularidades de cada engenho a depender da quantidade de informações coletadas, sem perder relação com as outras escalas comuns a todos os engenhos, facilitando parâmetros de produto e indicando diferenças e lacunas entre os exemplares analisados. Além disso, mostra um caminho possível para este trabalho importante de registro de dados, compreendendo a necessidade de maior entendimento deste patrimônio e seu potencial de transmissão cultural.

4. 2. “Com muita farinha nas lentes” – sobre a câmera, conversas e a produção audiovisual

Antropólogos, cientistas sociais, arquitetos, artistas e documentaristas. Um dos aspectos mais ricos desta pesquisa, em termos metodológicos, foi a presença de uma equipe multidisciplinar, que contribuiu com diferentes olhares, escutas e formas de registro. Cabe salientar que, além dos incontáveis diários de campo produzidos pelos antropólogos e antropólogas da equipe, dos desenhos nas pranchetas dos arquitetos e arquitetas, a câmera também se fez presente e “narrou”, para usar termos do audiovisual, mais uma perspectiva sobre a produção da farinha de mandioca, tendo como ferramenta o documentário.

“A definição de documentário não é mais fácil que a de amor e de cultura”, afirma Bill Nichols (p. 47, 2010), crítico de cinema. O cinema nasce como documentário. Em 1895, os irmãos Lumière registraram as primeiras cenas da história do cinema com títulos como *Empregados deixando a fábrica* e *A chegada de um trem na estação*. Como sugerem os títulos, são registros do cotidiano, da vida ordinária, contextualizados em determinado tempo e espaço. A realidade sem interferências, de maneira geral, é a matéria-prima do documentário – e é nesse sentido que ele cria uma relação de crença:

serve como documento que atesta a existência concreta de uma história, de um objeto, de uma prática. É a prova decisiva de fatos: “Estivemos aqui e vimos isso”.

Essa compreensão nos aproxima das contribuições do teórico cultural Stuart Hall, especialmente em sua obra *Representação e Cultura* (2016). Para Hall (2016), representar é mais do que espelhar a realidade: é produzir sentidos sobre o mundo. Afinal, quem está com a câmera na mão é um sujeito imbuído de subjetividades que são refletidas nas imagens produzidas. Do sujeito à prática cultural, portanto, as imagens produzidas não apenas refletem o que somos, mas também moldam as formas pelas quais compreendemos a realidade, no nosso contexto, a produção da farinha de mandioca. Vale ressaltar nessa discussão que a câmera presente nos engenhos, quilombos e aldeias não foi e não é neutra — ela participa ativamente na construção de sentidos, sendo também uma ferramenta de recorte da realidade. Não existe câmera invisível, dessa forma, todo documentário age com criatividade sobre a realidade. O que se apresenta diante da lente não é exatamente o que aconteceria sem ela. É nesse recorte do vivido – ao mesmo tempo realidade e construção – que os documentários, tanto o curta quanto o longa, deste dossier se estruturam.

Ambos, curta e longa, abordam a importância sociocultural da produção de farinha de mandioca e seus diversos saberes e práticas associados aos engenhos de farinha, quilombos e aldeias no litoral de Santa Catarina. A proposta foi registrar e compreender as histórias, os saberes e as memórias de quem mantém viva essa prática cultural. De forma integrada, equipe de audiovisual e de pesquisa buscaram reconhecer as singularidades que dão a importância da farinha na vida cotidiana das comunidades litorâneas. Para delinear o roteiro guia dos produtos audiovisuais, adotamos os critérios orientadores para registro de um bem, definidos pelo Iphan: diversidade, intergeracionalidade, identidade, engajamento comunitário e relevância nacional.

Em resumo, no que diz respeito à diversidade, os registros audiovisuais mergulharam nas distintas formas de fazer farinha, acompanhando o modo de vida nos engenhos, nas aldeias e nos quilombos. A intergeracionalidade se manifestou nas relações entre as diferentes gerações, evidenciadas especialmente no seio das famílias produtoras de farinha e na transmissão de práticas e saberes entre avós, pais e filhos. A identidade foi trabalhada no reconhecimento das particularidades que distinguem cada engenho, cada grupo e cada modo de fazer. O engajamento comunitário se manifestou no poder agregador dos engenhos enquanto espaços de encontro, de memória, de festa, de trabalho e de educação patrimonial. A relevância nacional foi abordada com uma pergunta

norteadora, feita a todos os entrevistados: “O que o Brasil perderia se os engenhos de farinha não fossem registrados como patrimônio imaterial?” Pergunta chave para a finalização de todas as entrevistas, que estimulou respostas emocionadas.

A partir disso, a narrativa do documentário se sustenta sobre dois pilares principais: a entrevista e o ato documental. A conversa, como defende o grande documentarista brasileiro Eduardo Coutinho, difere da entrevista: enquanto a entrevista tem pauta, a conversa tem vida. O cinema, assim como fazer farinha, não é feito de maneira solitária: há o encontro – ou embate – entre quem segura a câmera e o outro que está diante dela. Entre o documentarista e o entrevistado se estabelece um momento de escuta profunda, um espaço de atenção, de troca, de olhar nos olhos. É nesse terreno da confiança que surgem os laços, as tensões e os gestos inesperados que o documentarista chileno Patrício Guzmán, em seu livro *Filmar o que não se vê* (2017) chama de “átomos dramáticos” – o combustível das boas histórias.



Foto 2: Captação na Aldeia Tava’í, Canelinha – SC. Créditos: Rancho Cultural, 2023.



Foto 3: Captação em Imaruí, no Engenho do Sérgio. Créditos: Rancho Cultural, 2023.



Foto 4: Captação em Morro dos Cavalos. Fonte: Rancho Cultural, 2023.



Foto 5: Captação em Bombinhas. Engenho da D. Rosa. Créditos: Rancho Cultural, 2023.



Foto 6: Captação em Garopaba, Engenho do Quinca. Créditos: Rancho Cultural, 2023.



Foto 7: Captação em Florianópolis, Engenho do Jorge. Créditos: Rancho Cultural, 2024.



Foto 8: Captação em Florianópolis, Quilombo Vidal Martins. Créditos: Rancho Cultural, 2023.

Dessa forma, as entrevistas foram realizadas com abordagem antropológica, conduzidas pela equipe de pesquisa, priorizando a escuta atenta e o diálogo sensível com os entrevistados. Seguimos uma forma de discurso que Bill Nichols (2010) classifica como “eles falam deles mesmos para nós”, reforçando o protagonismo dos entrevistados, principalmente dos detentores. Isso terá reflexos direto na montagem, onde se optou por não ter narração e se debruçar na construção narrativa tendo como base as entrevistas. Além das entrevistas em profundidade, apelidadas carinhosamente como “as grandes entrevistas”, registramos também, como observadores participantes, as atividades cotidianas relacionadas à farinha. Essa combinação permitiu entender o processo

artesanal de fabricação e os sentidos mais subjetivos, afetivos e históricos que atravessam a prática.

Nisto, o segundo pilar, o ato documental, foi fundamental para além da escuta: tratou-se de acompanhar e participar de ações como farinhadas, encontros comunitários, bois de mamão, Farinhada do Divino em 2023 e 2024, receitas com mestras, caminhadas pelos quilombos, plantação de ramas etc. De maneira geral, a equipe de audiovisual e de pesquisa adentraram contextos de prática real, criando amizade com as comunidades e respeitando seus tempos, suas festas e seus cotidianos. O documentário, assim, não apenas representa, mas participa – e ao participar, se transforma junto com o que registra.

Em termos de recursos audiovisuais, a linguagem cinematográfica adotada valoriza a simplicidade e a beleza dos engenhos. A fotografia se organiza em dois eixos principais: planos abertos, que captam a paisagem e a arquitetura dos engenhos, aldeias e quilombos; e planos fechados (*close-ups* e detalhes), que revelam a minúcia dos gestos, das mãos, dos objetos e dos olhares.

As temáticas emergem organicamente a partir das falas e das situações vividas ao longo da pesquisa e giram em torno da produção artesanal da farinha. A partir das falas de diferentes entrevistados, surgiram questões como território, comunidade, alimentação, objetos, saberes, festas, plantio, produção e os modos de vida associados aos engenhos. Essas categorias demonstram a complexidade do universo de pesquisa e foi um grande desafio para a montagem, responsável por inúmeras horas e testes de escalaeta com o auxílio da plataforma Miro.

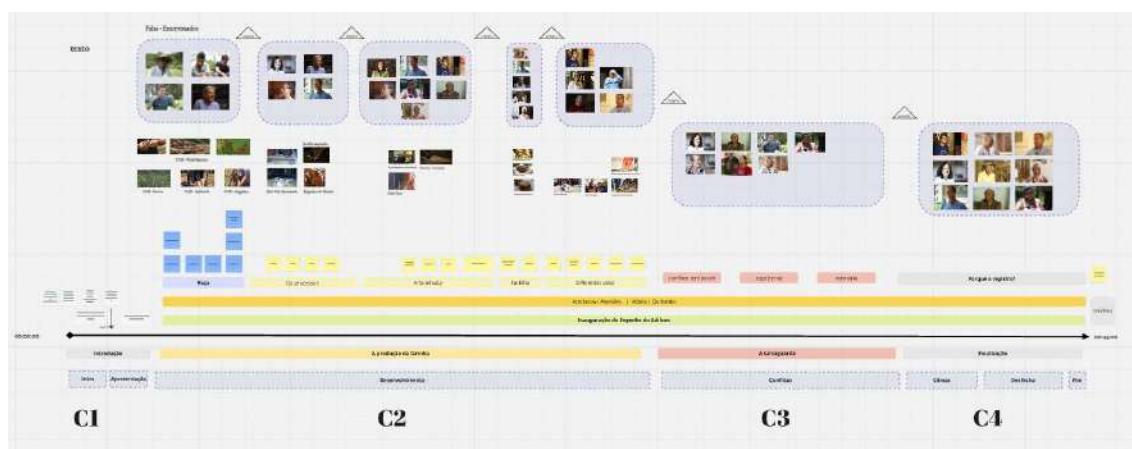


Figura 1: escaletas – Plataforma Miro. Créditos: Rancho Cultural, 2025.



Figura 2: escaletas – Plataforma Miro. Créditos: Rancho Cultural, 2025.

A montagem adota como dispositivo narrativo o “capote” – referência à prática tradicional, encarada como uma brincadeira da raspagem da mandioca, que marca o ritmo do trabalho nos engenhos –, criando um fluxo em que os entrevistados trocam falas entre si, numa espécie de conversa entre tempos e lugares. Também foi utilizada a técnica da montagem paralela, estruturando o filme em dois eixos narrativos. Um acompanha as etapas da produção artesanal da farinha e o outro narra a inauguração de um novo engenho no Sertão do Ribeirão da Ilha, em Florianópolis (SC), onde o proprietário Adilson reconstrói um engenho a partir de peças reaproveitadas, evocando a memória e a continuidade da prática. Esses dois eixos se entrelaçam, costurando passado e presente, tradição e reinvenção.

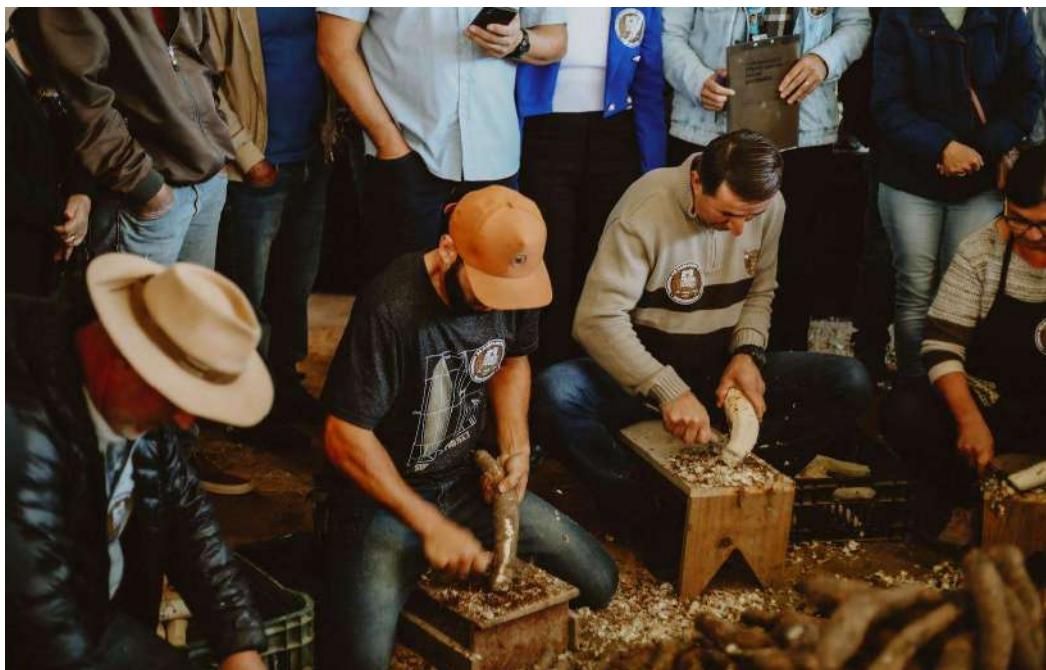


Foto 9: Campeonato de Capote em Garopaba, Engenho dos Ferreira. Créditos: Rancho Cultural, 2023.

Para finalizar, ao longo da produção audiovisual, entre 2023 e 2024, percorremos 11 municípios do litoral catarinense – Angelina, Bombinhas, Canelinha, Florianópolis, Garopaba, Imaruí, Imbituba, Palhoça, Paulo Lopes, Sangão e Tubarão –, totalizando a visita a 30 diferentes locações, entre engenhos de farinha, aldeias indígenas e comunidades quilombolas, incluindo também órgãos institucionais como CIDASC, EPAGRI, UFSC, ALESC e prefeituras. O volume de material coletado é extenso e expressa a densidade da pesquisa audiovisual. Esse acervo constitui não apenas a base para os produtos audiovisuais e ao próprio dossiê, mas também um significativo documento visual do bem, capaz de servir a futuras ações de valorização e difusão, estratégias importantes para a salvaguarda do bem. Um processo de anos, horas de estrada, inúmeras conversas, cafés com beiju e muita farinha nas lentes.

5. O que será encontrado no dossiê?

Como dito acima, a perspectiva desta pesquisa é pensar o material e o imaterial não como uma dualidade da categoria patrimônio, mas como dimensões indissolúveis do próprio bem. Nesse sentido, tanto o objeto como a sua história têm relevância. O significado atribuído ao longo do tempo, a memória, as referências, as coleções e as classificações ultrapassam a razão prática e transitam na seara simbólica. Esse conjunto de significados nos ajuda a pensar e identificar esses homens e mulheres que dão vida ao bem, que fazem determinados saberes e práticas serem passíveis de registro.

Iniciaremos a Parte II deste dossiê, *Identificação e o Bem Cultural como Objeto de Registro*, com uma breve contextualização histórica do bem, já que sobre o tema há farta bibliografia. Após, apresentaremos as três principais comunidades tradicionais detentoras desse saber: comunidades indígenas (trabalhamos com os Mbyá Guarani, que vivem na faixa litorânea de Santa Catarina), comunidades quilombolas e comunidades açorianas. O objetivo não foi esgotar o objeto de pesquisa. Portanto, o estudo com profundidade fixou-se em um, dois ou até três grupos de cada etnia. Em seguida, trazemos um aspecto bastante atual da prática, mas ao mesmo tempo que pode ser vista como uma releitura de uma prática ancestral, a rede – inclusive virtual – que perpassa as pessoas detentoras do bem. Tem-se uma comunidade em rede, espacialmente fluida, mas conectada por diversos mecanismos.

O engenho, apesar de certa centralidade no circuito da produção da farinha de mandioca no litoral de Santa Catarina, não abarca a maior parte dos saberes e práticas relacionadas à produção da farinha de mandioca no litoral catarinense. Há pessoas ou

coletivos que não possuem engenhos, nunca possuíram, sem que isso os desqualifique como detentores desse bem. O saber e a prática começam na roça, na troca de ramas, no conhecimento e cultivo das etnovariedades, já que “sem mandioca não tem farinha”. Por isso, reservamos um capítulo ao Sistema Agrícola Tradicional, praticado por alguns e na memória de outros. Após, apresentaremos o Sistema Produtivo da Farinha, o que inclui os engenhos, o processo produtivo em si, as farinhadas e os objetos. Entretanto, os saberes e práticas não terminam com a fabricação da farinha, há um Sistema Alimentar desenvolvido a partir da massa que compõe o modo de vida dos detentores.

Transversal a essa estrutura que se desenvolve da roça à mesa, os bens culturais associados têm um papel relevante em toda a prática. As cantorias, festas, brincadeiras são um fator de identificação e de sociabilidade dos grupos envolvidos.

A Parte III, *O Bem Cultural como Objeto de Registro*, apresentará a justificativa para o reconhecimento do bem como Patrimônio Cultural do Brasil. Nesse sentido, serão destacados os pontos que sustentam a riqueza do bem para a cultura local e nacional. Na sequência, a Parte IV apresentará as *Recomendações de Salvaguarda*, destacando os riscos e ameaças à continuidade do bem e propondo medidas e subsídios para a construção de um plano.

Complementamos o dossiê com o apêndice, no qual apresentaremos mais detidamente os pesquisadores, os técnicos colaboradores e os principais entrevistados.

Vamos à leitura?

Aquarela 5 - Trabalho nos Engenhos.



Créditos: Cleidi Albuquerque, 2024.

II PARTE - IDENTIFICAÇÃO

Na identificação da produção da farinha de mandioca no litoral de Santa Catarina como bem patrimonial nos defrontamos com um bem de múltiplas interfaces que, por essa razão, reproduzem, vivenciam e recriam saberes e fazeres de diferentes formas. Essas interfaces atuam como eixos estruturantes da prática tradicional. Sem pretender esgotá-las, nosso objetivo foi expor de forma relacional as faces que interagem e atuam como vasos comunicantes do circuito. Para citar alguns exemplos, temos as reivindicações territoriais e de direitos das comunidades tradicionais que ocupam essa faixa litorânea; as narrativas referentes ao sistema agrícola tradicional, envolvendo práticas de cultivo e a vida na lavoura; os engenhos, locais físicos onde se produz a farinha de mandioca; as etapas do processo produtivo da mandioca, ensinado de geração para geração; as ferramentas e tecnologias tradicionais, mistas e recriadas utilizadas para essa produção; os bens culturais associados, como é o sistema alimentar que sintetiza tradições dos antepassados dessas comunidades; os eventos do cotidiano, sazonais e extraordinários envolvendo linguagens artísticas recorrentes; as ações de salvaguarda em prol da sobrevivência e visibilidade dessa produção, implementadas através do turismo de base comunitária, dentre outras propostas.

6. Breve contextualização histórica

O surgimento da mandioca, para o povo Guarani, ela surgiu pela necessidade. Era uma aldeia que passava bastante necessidade, e uma criança com o nome de Paraí morreu mesmo por desnutrição, por falta de alimento. E a mãe dela também veio a falecer, de tristeza, que é a Jussara (açaí). Então a gente passa muito este ensinamento, de que, principalmente na Amazônia, é consumido o açaí. A tapioca de açaí, né? Porque o açaí para nós, para o Guarani, é a lágrima da Jussara. E a Jussara, na verdade, ela também morreu de tristeza - na história, resumindo - na sepultura da Paraí. Então foi de onde surgiu, a comunidade sempre cuidando da sepultura das duas, e aí foi onde que nasceu o primeiro pé de mandioca na sepultura da Paraí. Então, o pajé, em sonho, teve que, a partir daquele momento, ele precisava arrancar aquele arbusto, aquela árvore que tinha ali que, a partir daquele momento, a raiz serviria de alimento para a comunidade. E aí assim foi feito. O pajé ordenou, a comunidade fez uma cerimônia e estava lá. Aquele, aquela arvorezinha, aquele arbusto da cor marrom, que era da

cor da pele da Paraí, e com a carne dentro branquinha, né? E era mandioca. Desde então, a comunidade não passa mais necessidade cultivando a mandioca. E dali uns anos, uns meses também, pra surpresa de todos, na nossa cultura, da mãe da Paraí, nasceu a Palmeira Jussara. E aí que veio, né? Aí o açaí com as lágrimas de sangue na cor da mãe da Paraí. Era uma indiazinha que morreu. (Narrativa oral do surgimento da mandioca para esta pesquisa feita por Cunhã Poty Pafe'í. Dinha Clarice de Souza - Mbyá Guarani e Kaingang)

As narrativas míticas do surgimento da mandioca dentre os povos originários possuem uma estrutura comum e diversas variantes de acordo com o grupo que as apresentam. Cunhã Poty Pafe'í Dinha Clarice de Souza, mulher Mbyá Guarani e Kaingang, nos trouxe a história de Paraí, a jovem que morreu de desnutrição e se transformou num alimento considerado nutritivo e que compõe a base da dieta indígena. Para além da humanidade da mandioca e do registro do período de escassez desse povo, a narrativa nos aponta para a origem da domesticação do tubérculo.

Acredita-se que o povoamento do litoral de Santa Catarina ocorreu por volta de 3.000 a. C. e que se estendeu até a chegada dos povos europeus, quando predominavam na região os Tupi-Guarani, logo denominados de Carijó. Entretanto, estima-se que a prática da agricultura no litoral tenha se iniciado por volta de 1.000 a. C. (Santos, 1987). Apesar disso, o conhecimento desses povos acerca do processamento da mandioca precede, data, segundo estudos arqueológicos, de 2.000 a 3.000 a. C. (Neubert, 2013).

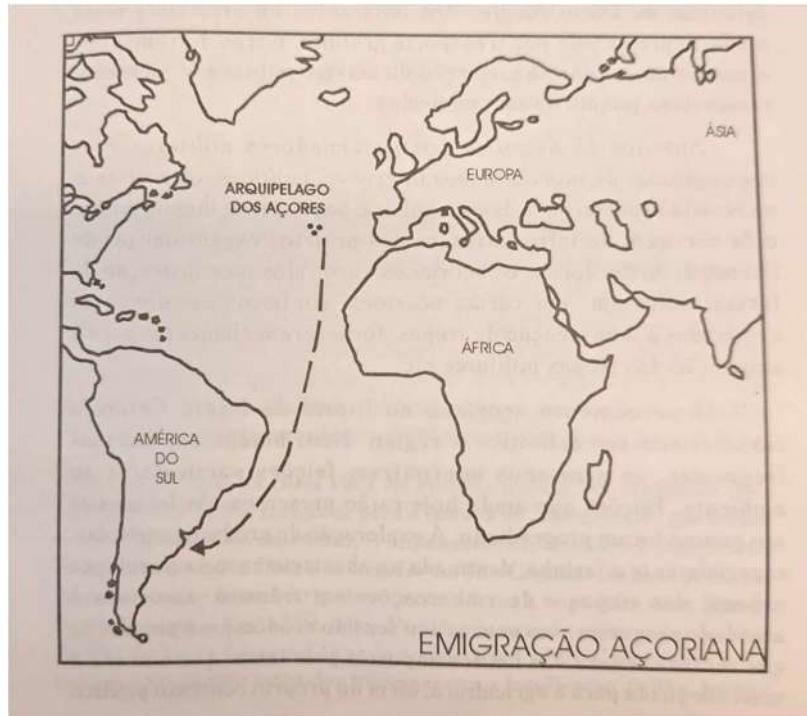
Nos registros historiográficos do primeiro contato dos povos originários com os povos europeus aparece a alimentação como um fator de atração, uma vez que os viajantes chegavam famintos depois de meses nas caravelas, com seus suprimentos escassos e em péssimas condições para o consumo. A farinha e o beiju aparecem na lista das iguarias consumidas pelos indígenas, assim como frutas, carnes de caça e peixes frescos, demonstrando a consolidação dos saberes e fazeres relacionados à mandioca no cotidiano nativo (Atala, 2021).

Nas frentes de reconhecimento e conquista das novas terras, a ilha de Santa Catarina apresentava-se como um ótimo porto e ponto estratégico para o acesso à bacia do Rio da Prata, além de estar na proximidade da linha divisória do Tratado de Tordesilhas, o que significou uma disputa entre espanhóis e portugueses. Desde o início, apesar do contato de alguns naufragos e europeus que passaram a viver com os silvícolas e servir de intermediário entre o nativo e o estrangeiro, a relação estabelecida foi colonialista, cujo principal objetivo era a obtenção de mão de obra escravizada para os empreendimentos agrícolas que surgiam no litoral de São Paulo, nos campos de

Piratininga e no Nordeste, e desarticular a suposta rede de apoio dos espanhóis. Com isso, a população indígena do litoral catarinense foi praticamente dizimada (Santos, 1987).

No século XVII, foram fundadas três povoações no litoral de Santa Catarina: Nossa Senhora do Rio São Francisco, em 1645; Nossa Senhora do Desterro, em 1651; e São Antônio dos Anjos de Laguna, em 1676, que originaram os atuais municípios de São Francisco, Florianópolis e Laguna, respectivamente. Entretanto, depois da morte dos fundadores, “alguns miseráveis continuaram a residir nesses locais, explorando os fartos recursos da natureza. Não tinham, entretanto, maior expressão econômica ou política. Era apenas gente que sobrevivia” (Santos, 1987:44).

Foi no final do século XVII que a Coroa começou a cogitar a possibilidade de facilitar a vinda de açorianos para ativar a economia e aumentar a escassa população da região. Somente em 1748, entretanto, começou a migração por ordem real, povoando definitivamente o litoral de Santa Catarina e o Rio Grande do Sul. A escolha pela população do arquipélago, povoado por portugueses desde o século XV, deu-se em razão da alta densidade demográfica nas ilhas e pela escassez de terras cultiváveis e de criação. Assim, a ocupação do sul do Brasil pelos açorianos parecia como uma solução duplamente adequada.



Mapa 3 - Emigração Açoriana. Fonte: Santos, 2004:49.

Entre os anos de 1748 e 1756 – primeira e última leva de povoadores – chegaram a Santa Catarina cerca de 5.000 pessoas. Esse contingente representou a “maior corrente

migratória europeia até então dirigida ao Brasil” (Santos, 2004:50) e serviram, como inicialmente planejado, de suporte para os objetivos expansionistas da Coroa portuguesa. A atividade econômica desenvolvida por essa população resultou na exploração de produtos agrícolas, especialmente a farinha, associada à atividade pesqueira, complementariedade que se mantém até os dias atuais.

De acordo com o Relatório de 1797 do governador Miranda Ribeiro, havia 884 engenhos de farinha em atividade no território catarinense, predominando sobre todas as outras atividades de processamento de produtos agrícolas da época. Estavam assim distribuídos por freguesia:

FREGUESIAS	Engenhos de Açúcar	Fábricas de Açúcar	Engenhocas de Aguardente	Engenhos de Pilar Arroz	Atafonas de Moer Trigo	Engenhos de Mandioca
Desterro	--	12	23	--	17	87
Ribeirão	01	11	29	02	07	51
Lagoa	--	10	28	--	32	101
Necessidades	--	05	22	--	11	111
São Miguel	01	05	15	02	44	190
São José	--	06	11	--	82	164
Enseada de Brito	--	11	25	--	39	65
Laguna	--	--	13	--	08	62
Vila Nova	01	--	07	--	39	39
São Francisco	--	--	19	--	--	14
TOTAL	03	60	192	04	279	884

Essa produção abasteceu durante dois séculos a população urbana, as tropas inicialmente portuguesas e depois do império brasileiro e as embarcações em trânsito, atuando de forma significativa durante a Guerra do Paraguai (1864-1870). No triênio de 1851-54, um pouco mais de cinquenta anos depois da migração açoriana, a farinha de mandioca correspondia a 85,6% dos produtos enviados para outras localidades pelo Porto do Desterro (Braganholo, 2017).

Essa atividade econômica, voltada para o mercado interno, era baseada na pequena propriedade rural, na policultura e na mão de obra familiar e, em alguns casos, escravizada. Entretanto, a compra de africanos escravizados era muito cara para uma parte dos produtores de farinha da porção meridional do Brasil, o que não eliminou a sua presença, mas, proporcionalmente a outras regiões do País, tornou-se de pequena envergadura, considerada doméstica. Além disso, a economia era de subsistência com

algum excedente que atendia ao mercado interno, e não à exportação, o que também contribuiu para inexistir um grande mercado escravagista.

De acordo com o “Recenseamento do Brazil em 1872”¹, a população da Província de Santa Catarina era formada por aproximadamente 90,6% de pessoas livres (144.818 habitantes) e 9,4% de pessoas escravizadas (14.984 habitantes), apenas um pouco abaixo da média nacional de 15,24%, representando um efetivo considerável de pessoas.

Ocorre que a presença africana no estado de Santa Catarina durante muito tempo, e ainda atualmente, é marcada por um processo de invisibilização. Assim como a historiografia sobre o processo de escravização de pessoas africanas e mestiças em Santa Catarina foi pouco estudada até pelo menos a década de 1980. Buscando marcar sua diferença com o restante do Brasil, na região sul (Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul) se sobressaíram narrativas alegando uma relativa insignificância numérica do trabalho escravo, cuja economia teria tido maior desenvolvimento econômico pautado em mão-de-obra imigrante europeia e branca. Esta forma de análise seguiu um contexto nacional de estudos sobre a presença africana e afro-brasileira na história do Brasil, deixando “invisível” a presença das populações africanas e afro-brasileiras em Santa Catarina. A despeito dos passados embranquecidos nas narrativas históricas, a própria historiografia tradicional se revela contraditória ao comentar a mão-de-obra que incluía africanos em diversos setores, como nas armações baleeiras, nos serviços domésticos, artesanato, agricultura e comércio.

A presença da mão de obra negra, inicialmente escravizada, nos engenhos de farinha do litoral catarinense está presente na memória dos entrevistados mais antigos, nas histórias que ouviam quando crianças e nas vivências que trazem consigo. Também consta de uma literatura mais atual, na qual esquecer o passado escravocrata não é mais um imperativo, pelo contrário, a lembrança desse passado é essencial para reafirmar a condição de homem livre e de cidadão brasileiro.

Biléca, Manuel Theodoro Moreira, afro-descendente nascido em 1906 no atual município de Porto Belo, homem de memória invejável, teve seus “causos” registrados em *Biléca, o filho da Costa Esmeralda* e dentre as narrativas apresentadas uma se destaca por colocar os negros dentro dos engenhos de farinha: A vingança do escravo Simão, cujos trechos seguem transcritos:

¹ Disponível em: chrome-extension://efaidnbmnnibpcajpcglclefindmkaj/https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv25477_v11_sc.pdf, acesso em: 12/6/2025.

Um dos mais comentados episódios envolvendo escravos na Costa Esmeralda talvez tenha sido o caso do velho Porfirio, conhecido senhor de engenhos da Costeira e que tinha um escravo chamado Simão. Este negro foi adquirido no Rio de Janeiro por padres da Ilha de Santa Catarina e depois vendido a Porfirio, justamente porque o escravo era rebelde. Contam os antigos que ao saber dessas características do escravo, bem na hora em que estava fechando a transação comercial, Porfirio teria dito o seguinte:

“O negro é valente, é?... Que bom, é desses mesmo que eu gosto!...”

Como qualquer outro senhor de escravos, Porfirio tinha uma casa grande, lá no alto da praia do Cardoso, onde também estavam a senzala, os engenhos e a lavoura. Porfirio era um homem poderoso e tinha um engenho em outra das suas propriedades, a ilha do Macuco, onde os seus escravos cultivavam mandioca e outras lavouras. Nos dias em que o vento e as correntes marítimas auxiliavam as embarcações que iam em direção à ilha, Porfirio mandava seus escravos trabalharem lá no Macuco. Iam a remo, pois Porfirio desconfiava que numa embarcação à vela os seus escravos poderiam fugir em outro rumo. O retorno era feito de forma semelhante, também a remo, porém somente com o vento Nordeste, que ajudava a jogar a embarcação em direção ao continente.
(...)

Assim que chegou aos domínios de Porfirio, na Costeira, o escravo Simão teve como destino as plantações de mandioca da ilha do Macuco, onde já estavam vários outros escravos. Lá os negros arrancavam as raízes de mandioca que eram plantadas justamente com batatas para melhor aproveitamento do terreno. Cada escravo tinha o dever de arrancar um eito de raízes, separar as batatas e carregar para o engenho apenas a mandioca, que seria transformada em farinha. A batata mais tarde tinha uma outra destinação. Todos faziam certo, menos o escravo Simão, que era teimoso e não tinha medo.

(...)

O tempo passou, o negro Simão não endireitou e Porfirio resolveu dar-lhe uma surra. Para isso, mandou que trancassem o engenho por fora assim que o teimoso Simão entrasse lá. O negro Simão entrou no engenho com o balaio carregado nas costas. Porfirio entrou logo atrás com seu chicote e os outros escravos saíram imediatamente para fora, passando a tranca na porta do engenho e deixando os dois lá, a sós. (...)
(Barentin e Bayer, 2006:60-61)

A história continua com o desenrolar da trama. O escravo, avisado, se prepara para o castigo e leva consigo uma faca artesanal. Enfrenta o senhor e o esfaqueia na barriga. Depois de alguns dias no hospital, Porfirio vem a falecer. Simão aproveita a oportunidade, foge da ilha e nunca mais é visto na localidade.

A saga do escravo Simão traz a “teimosia” como resistência e conta sobre a trajetória do herói até alcançar a almejada liberdade e suposto retorno ao Rio de Janeiro, onde viviam seus familiares. Também nos conta sobre o cotidiano de Porto Belo, cujos negros escravizados eram mão de obra para os trabalhos na agricultura e nos engenhos de farinha da região. Um trabalhador que desempenhou papel fundamental na construção

do conhecimento empírico sobre a lida na roça e no engenho, exercendo com criatividade o seu mister, como será apresentado no curso do trabalho.

Se é possível nominar como “ciclo da farinha” o período da história catarinense que se inicia na segunda metade do século XVIII e se prolonga até a primeira metade do século XX, é graças ao conjunto de saberes e fazeres acumulados pelos indígenas, negros e descendentes de europeus que ocuparam o território do litoral catarinense. Um convívio conflituoso com tentativas de dominação e de resistência, mas que forma a identidade dessas comunidades.

O declínio da produção da farinha aparece associado à urbanização do litoral e a consequente redução das áreas de plantio, à exploração turística e imobiliária, somada a uma legislação sanitária exigindo padrões de produção inalcançáveis pelo pequeno produtor rural, além da impossibilidade de competir com os produtos industrializados. Por outro lado, no final do século XX nasce um movimento de fortalecimento desse modelo de beneficiamento da mandioca como resistência ao processo de desaparecimento da prática, do modo de vida camponês. Coletivos se organizam, comunidades se autodeclararam tradicionais. Engenhos são reativados, remontados ou revitalizados. Museus são inaugurados. (Braganholo, 2017).

Esse movimento desloca a farinha da lógica mercantilista existente até a primeira metade do século XX para uma lógica patrimonialista, na qual o bem passa a ser reivindicado como parte integrante da identidade das diversas etnias que construíram essa prática.

7. Comunidades tradicionais

O conceito de comunidade tem sido objeto de estudo das ciências sociais desde o seu início. Entretanto, o conceito continua sendo objeto de reflexão, mas com o enfoque voltado para a identidade, podendo citar Bauman (2003) e Maffesoli (2011) como exemplos de autores dentro desta perspectiva.

A visão clássica, quando se referia à comunidade, pensava num grupo social espacialmente demarcado, com integração afetiva e coesão social. Ou seja, havia um compartilhamento de conhecimentos, objetos, práticas, formas de agir e pensar. Os

costumes e as tradições mediavam as relações sociais, baseados nos valores do grupo. As relações eram pessoais.

A comunidade de forma geral é uma noção vista como positiva, seja na visão clássica em oposição à noção de sociedade – industrializada, impessoal, capitalista –, seja na visão contemporânea, como espaço identitário, seja, até mesmo, no imaginário popular.

Além da concepção clássica, contemporânea e do senso comum, também no contemporâneo apresentam-se as comunidades tradicionais. A conjugação do substantivo **comunidade** e do adjetivo **tradicional** tem um peso simbólico importante que remete ao passado, mas não a qualquer passado, a um passado rico em valores positivos como segurança, intimidade, contato face a face, parentesco, cooperação, dentre outros.

A comunidade tradicional é não apenas um conceito antropológico ou jurídico, mas, talvez principalmente, um movimento social relacionado ao conceito de identidade e que tem por escopo a conquista de direitos. Apesar de o Decreto nº 6.020/2007 apresentar um conceito de comunidade tradicional², Cunha e Almeida (2017) atribuem um viés político, pois insere os sujeitos num processo de luta por identidade e território num contexto de conservação do meio ambiente.

Populações tradicionais são grupos que conquistaram ou estão lutando para conquistar (prática e simbolicamente) uma identidade pública conservacionista que inclui algumas das seguintes características: uso de técnicas ambientais de baixo impacto, formas equitativas de organização social, presença de instituições com legitimidade para fazer cumprir suas leis, lideranças locais e, por fim, traços culturais que são seletivamente reafirmados e reelaborados. (Cunha e Almeida, 2017, p. 291-292)

Há, segundo esses dois autores, sujeitos comprometidos em “conferir substância” à categoria “populações tradicionais” e isso significa trazer para si a responsabilidade de proteger os recursos naturais em troca de benefícios – inclusive econômicos – e direitos territoriais.

² Art. 3º (...)

I - Povos e Comunidades Tradicionais: grupos culturalmente diferenciados e que se reconhecem como tais, que possuem formas próprias de organização social, que ocupam e usam territórios e recursos naturais como condição para sua reprodução cultural, social, religiosa, ancestral e econômica, utilizando conhecimentos, inovações e práticas gerados e transmitidos pela tradição;

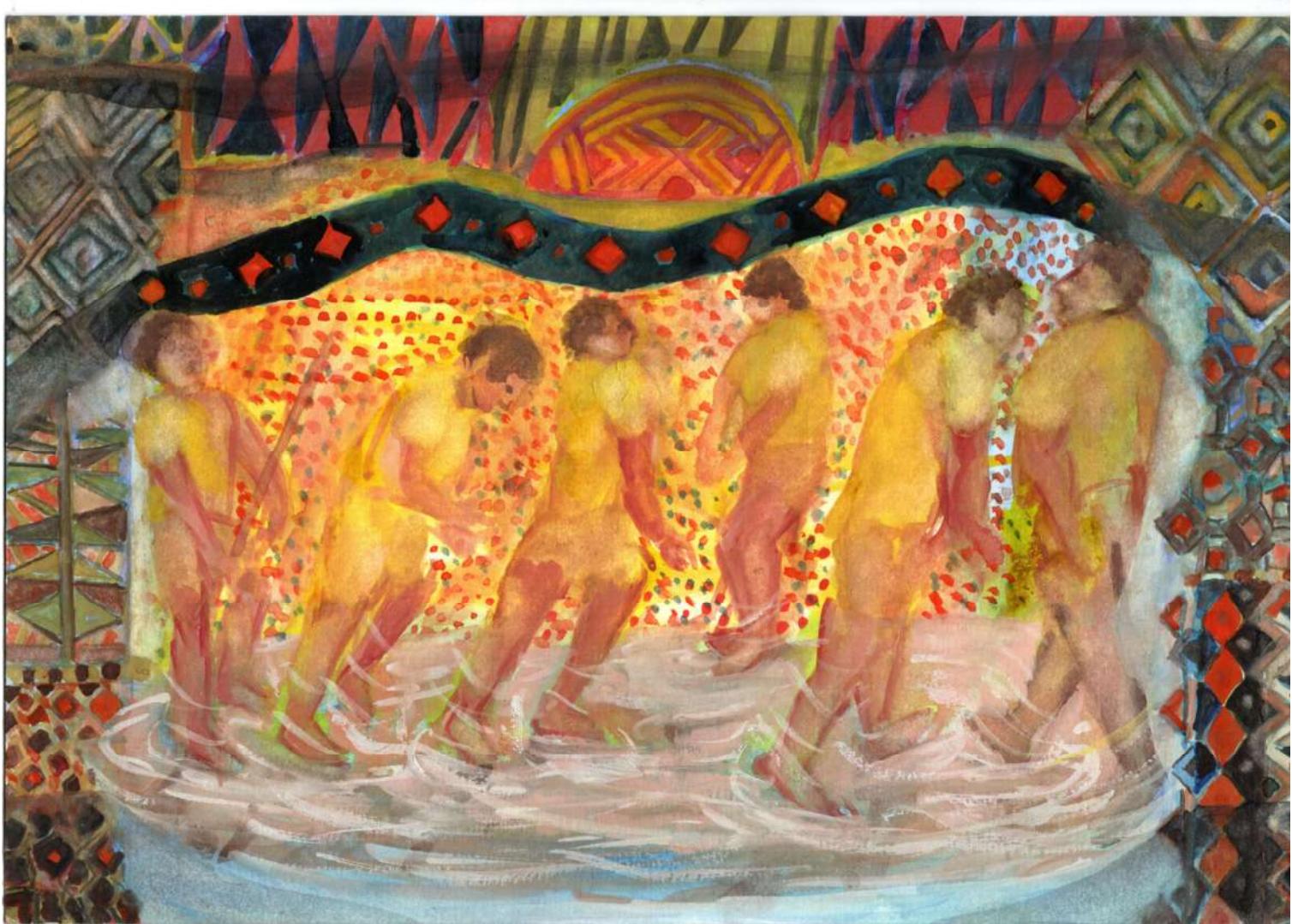
Aquarela 6 - Bailes.



Fonte: Cleidi Albuquerque, 2024.

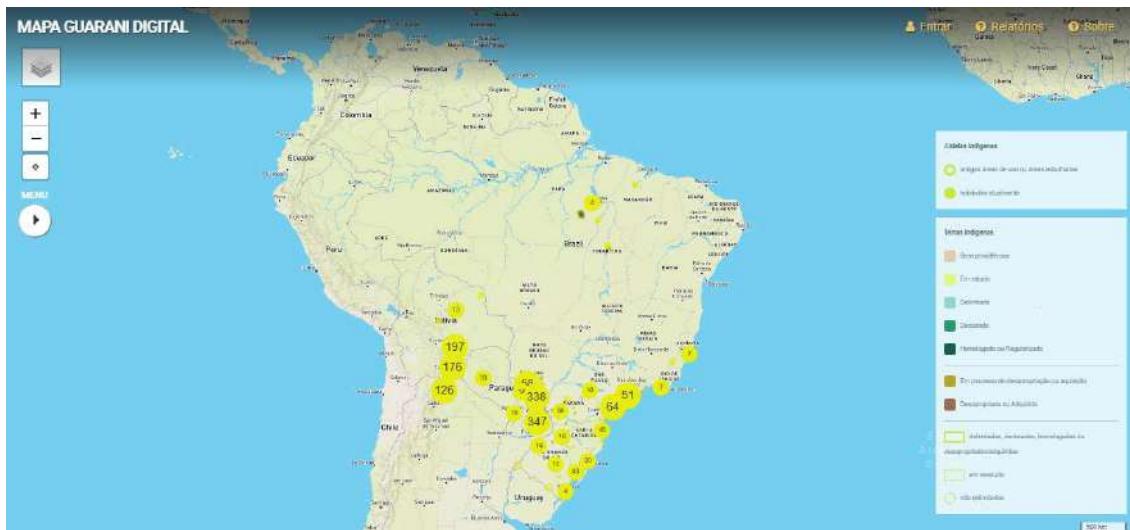
7. 1 A mandioca e a produção de farinha entre os Guarani

Aquarela 7 - Danças.



Fonte: Cleidi Albuquerque, 2024.

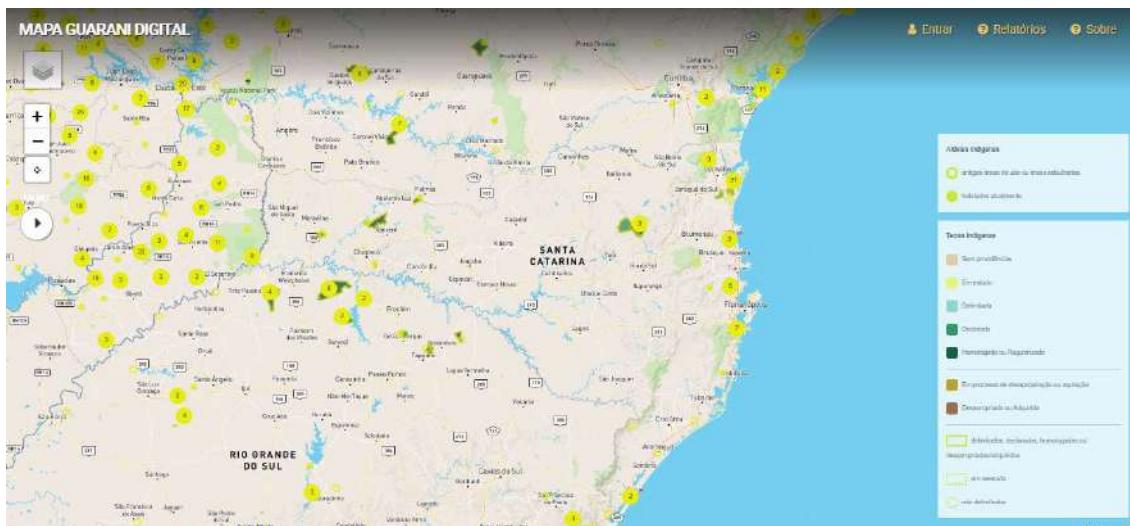
O povo indígena Guarani desdobrou-se do tronco linguístico-cultural Tupi há aproximadamente 2.500 anos. A compreensão de território Guarani é ampla, superando os limites das aldeias (*tekoá* – lugar adequado para viver, segundo seu sistema cultural, o *nhanderekó*). Considerando os limites geopolíticos, atualmente os Guarani vivem no Brasil, Argentina, Paraguai e Bolívia (Figura 1), território que denominam *Yvyrupa* – entendido como território livre, adequado ao modo de viver guarani (Brighenti, 2010; Freitas, 2012; Ramo Y Affonso *et al*, 2015). No Brasil, encontram-se as parcialidades Guarani Kaiowá, Nhandeva e Mbyá, que se fortalecem socio-politicamente por meio de suas relações de reciprocidade e redes de parentesco mantidas pela constante mobilidade (Souza, 1998; Chamorro, 1999; Ladeira; Matta, 2004; Azevedo *et al*, 2008).



Mapa 4 - Mapa Guarani Digital, com a localização dos Guarani na América Latina.

Fonte: MAPA, 2025.

No presente estudo, abordaremos a produção de mandioca pelos Guarani no estado de Santa Catarina, contudo é necessário destacar que suas relações de parentesco e reciprocidade não se limitam às divisas geopolíticas, pois seu entendimento de território é amplo e livre, como pode ser observado na Figura 1, onde estão pontuadas terras e aldeias Guarani no contexto continental latino-americano. Em Santa Catarina, predominam as parcialidades Mbyá e Nhandeva, que geralmente convivem em territórios compartilhados e denominaremos como Guarani. Na Figura 2, a seguir, é possível observar que a distribuição das comunidades Guarani em Santa Catarina ocorre predominantemente no litoral, local onde concentraremos nossos esforços para o entendimento das práticas e saberes relacionados à produção da mandioca e seus significados para este povo indígena.



Mapa 5 - Mapa Guarani Digital, com a localização dos Guarani em Santa Catarina

Fonte: MAPA, 2025.

Apresentaremos dados produzidos em nossas investigações realizadas junto aos Guarani de Canelinha e Morro dos Cavalos. A Reserva Indígena Canelinha, onde encontra-se a Tekoá Tava’í, localiza-se no município de Canelinha, enquanto a Terra Indígena Morro dos Cavalos está localizada em Palhoça, ambas junto à região metropolitana de Florianópolis.

Constatamos que a mandioca tem presença constante nos roçados Guarani, constituindo um dos alimentos básicos de sua dieta. Dificuldades de acesso à terra prejudicam a segurança alimentar das comunidades, pois é preciso segurança de permanência e tempo de cuidado do plantio para produzir alimentos. Em nosso período de observação no Morro dos Cavalos, percebemos o incremento de iniciativas de cultivo de roças coletivas relacionadas ao estabelecimento de uma situação jurídica mais segura com relação ao uso da terra. Cada família cultiva seu roçado e geralmente as roças coletivas são parte de atividades da escola ou de espaços de formação (que podem ser interculturais).



Foto 10: Roçado de mandioca e batata doce. **Foto 11:** Colheita da mandioca. Fonte: Facebook de Conexão Itaty.

Foto 11: Colheita da mandioca. Fonte: Facebook de Conexão Itaty.

Observamos que o cultivo começa com a abertura de uma clareira na mata, seguida da coivara (queima controlada) para limpeza e nutrição/preparo do solo. Antes de realizar o plantio – que deve ocorrer de acordo com a época e a lua adequada – as ramas de mandioca podem ser batizadas na *opy* (casa de rezas), assim como acontece com outras sementes, como o milho. O batismo consiste em uma proteção da semente por meio da fumaça do *petynguá* (cachimbo). “Sendo os rituais religiosos os responsáveis pelo crescimento dos alimentos, a *opy* (local onde os Mbyá-Guarani realizam seus rituais) é indispensável para a produção de seus alimentos (*orerémbiú*)” (Tempass, 2005, p. 74).



Foto 12: Preparo do solo para kokue (roça). Fonte: Nauíra Zanardo Zanin.



Foto 13: Batismo das sementes na *opy*. Fonte: Facebook de Conexão Itaty.

Verá Poty (2015) esclarece a relevância de alguns elementos presentes neste processo de proteção das sementes, como o *petyngua* (cachimbo ritual), por viabilizar a comunicação com o *ñe’ë* (princípio-espírito da pessoa Guarani) e com as divindades por meio da fumaça sagrada (*tataxinã*), sendo o “principal instrumento de concentração, de cura e de proteção espiritual” (Poty, 2015, p. 17). A casa de rezas (*opy*), onde ocorre a cerimônia de proteção das sementes, é um lugar fundamental para o *nhandereko*, sendo central para a manutenção e o fortalecimento do modo de vida Guarani (Poty, 2015, p. 56):

Nhanderu, nosso pai primeiro, deixou a *Opy'i*, casa de cerimônias, para nos proteger. A cada entardecer tocamos os instrumentos sagrados, dançamos e cantamos ao Nhanderu. Por isso, a ***Opy'i é a fonte da nossa eterna alegria***. Ela é a base para toda a trajetória do *Ñe'ẽ rete'i* (ser pessoa). Nelas acontecem as nossas práticas espirituais de concentração e as principais cerimônias que dão sentido a nossa vida. Por meio dela nos mantemos conectados às divindades. Por isso, a *Opy'i* é a fonte da educação, da saúde, da alegria, da diversão e das decisões que orientam a conduta diária da comunidade e fundamentam o *ore rekó* (nossa modo de ser). Através dos cantos e das danças realizados na *Opy'i*, nos comunicamos e atualizamos a conexão com as nossas divindades, fortalecendo e alegrando o nosso *Ñe'ẽ* (alma-palavra). As práticas espirituais na *Opy'i* protegem a comunidade dos perigos do mundo imperfeito em que vivemos.

Outro elemento imprescindível para as comunidades Guarani é o fogo (*tata*), que pode ser feito ao ar livre, em espaços cobertos ou dentro das *opy* e das casas de moradia construídas por eles. O fogo está sempre presente nas cerimônias e possui significados simbólico e afetivo (Zanin, 2006, p. 103), estimulando “os diálogos, “esquentando o coração” o fogo aproxima as pessoas e ajuda a pensar”. Outros depoimentos apresentados em Zanin (2006, p. 104) reforçam esta relação afetiva com o fogo:

O principal motivo pelo qual os Mbyá mantêm o fogo como partícipe dos acontecimentos diários é explicado pela fala da *Mbyá-Guarani 5*: “Minha mãe disse que o fogo é como nossa mãe. Se não tem fogo, ficamos tristes”. Esta colocação é reforçada pelo *opyguá* (liderança espiritual), que tece um discurso sobre a importância do fogo:

Tatá nhande Guarani *rekó* - Deus fez o fogo para nós e o fogo é como a nossa mãe e nós temos que ficar perto do fogo sempre. Por exemplo, um karaí pode rezar para Deus perto do fogo, pode queimar *petyguá* (cachimbo ritual) dentro de casa. Os brancos acham que para nós ficar perto do fogo faz mal, mas não é. A gente faz comida com o fogo, faz *petyguá*, a gente não pode viver sem o fogo. A fumaça não faz mal para o pulmão, porque sai da casa. O fogo é para toda vida - tatá nhande *rekó* re. (Mbyá-Guarani 4, traduzido por Mbyá-Guarani 5).

Desta forma, o fogo está vinculado à morada Guarani e aos acontecimentos da *opy*. Larricq (1993) utiliza a expressão *tataipy rupa* que pode significar o lugar onde se assenta o fogo, ou assentamento de fogos, indicando um lar ou uma aldeia Guarani. O fogo é utilizado no preparo dos alimentos, no aquecimento das moradias, nos momentos de introspecção ou de diálogo entre os familiares e com os *xeramõi* e *xejary* (avós, sábios e sábias): “Acompanhados pela bebida da erva-mate, servida ao despertar do Divino Sol, que ilumina o nosso mundo sem nenhum desânimo, nos reunimos em torno do fogo para, concentrados com o *petyngua*, saudarmos o dia que inicia” (Poty, 2015, p. 14).

Durante o processo de produção da farinha de mandioca observado na Tekoa Tava'í, os Guarani que participaram tomaram chimarrão. A erva do chimarrão faz parte da criação do mundo por *Nhanderu* (divindade criadora, nosso pai). Na mesma ocasião, fumaram tabaco em cachimbos (*petyngua*) de madeira esculpida. Este tipo de cachimbo, também é usado pelos *karai* (lideranças espirituais) durante rituais de cura e de proteção das sementes.

Nhanderu gerou ... as folhas divinas que despertam o espírito e o corpo através de seu bastão-insígnia. (...) Desde então, nós, o povo Guarani Mbya, conhecemos a ka'á mirim, temos a autonomia de seu uso e soberania sobre ela.
(Popyguia, 2024, p. 19)

[Na] bruma divina ... percebemos a essência do poder de Nhanderu... Além de revelar o nome de cada ser humano que nasce na Yvyrupa [Terra] é através dessa bruma do petyngua que recebemos notícias do porvir (Popyguia, 2024, p. 1).

Nos rituais da *opy* também são entoados cânticos e tocados instrumentos, pois a música, juntamente com as belas palavras (*ayu porã*), são manifestações divinas.

A gente cultiva o alimento como sagrado. Sempre. Então a forma do canto é nisso, né? Agradecer mesmo. ... a mãe Terra [por]... nos fornecer [alimentos. [Agradecer] Kuaray que é o Sol... Que a gente depende muito dele. [Agradecer] As nossas plantas... (Cunhã Poty Pafe'í. Dinha Clarice Souza - Mbyá Guarani e Kaingang).

O batismo das sementes realizado na *opy* com a fumaça do *petyngua* (*tataxina*) protege as sementes dos Guarani para o plantio. No caso da mandioca, são as ramas que são plantadas. Para enriquecer a diversidade de seus cultivares, as comunidades costumam realizar trocas de sementes periodicamente, cultivando uma rede de reciprocidade coletiva (Zanin & Castells, 2020). Repassar sementes e nutritir outra família é motivo de orgulho e afeto. Assim como saber cultivar e conservar as sementes. “O compartilhamento de mudas indica prestígio. Uma pessoa com idade avançada detém a sabedoria de se manter viva por muito tempo e as mudas por ela distribuídas representam novos aliados” (Tempass, 2010, p. 105).

Martin Tempass (2005; 2010), em suas pesquisas sobre a alimentação Mbyá Guarani, apresenta muitos aspectos relevantes relacionados ao cultivo e preparo de alimentos utilizando a mandioca, que são muito úteis para a compreensão de práticas e saberes culturais que interessam a este dossiê. Tempass (2005) observa que não existe

delimitação rígida entre espécies cultivadas nos roçados Guarani, que também podem avançar para as áreas de mata. Desta forma, é comum cultivarem mandioca com abóbora, ou batata-doce com milho, por exemplo. Quanto à lua adequada para o plantio, deve-se evitar a lua nova, no caso de plantas que produzem frutos acima da terra, para evitar que carunchem.

Um bom roçado Mbyá-Guarani deve ser composto de várias espécies tradicionais. Quanto mais, melhor, não apenas para uma maior diversidade alimentar, mas como será apresentado adiante, também por razões cosmológicas. As principais espécies que devem constar no roçado são: milho (*avaxi*), mandioca (*mandió*), batata-doce (*jety*), abóbora (*andaí*), melancia (*xanjau*), feijão (*kumandá*), tabaco (*pety*), amendoim (*manduí*), cana-de-cacho (*taquere'i poty*) etc. (Tempass, 2010, p. 98)

Martin Tempass (2010) argumenta que a mandioca é um dos alimentos indispensáveis na culinária Mbyá-Guarani, mesmo que não tenha a mesma importância do milho. A presença da mandioca nos roçados também está relacionada à segurança alimentar em períodos de escassez de outros alimentos, por ser relativamente fácil de ser cultivada, mesmo em solos com menos nutrientes, além de ser resistente aos períodos de seca e poder ser plantada e colhida em diferentes períodos do ano – o que a torna mais versátil do que outros alimentos, que possuem época específica de cultivo. Contudo, “isso não impede que os xamãs sejam consultados para determinar o período apropriado para o plantio” da mandioca (Tempass, 2010, p. 100). A mandioca plantada, mesmo que já esteja madura, pode permanecer “estocada” no solo e ser colhida somente no momento do consumo, garantindo segurança alimentar com baixo custo de conservação.

A mandioca é consumida de diversas maneiras pelos Mbyá-Guarani: cozida, assada com casca nas brasas (*mandió mbity*), em forma de *mbejú* (tipo de tapioca), transformada em farinha e como ingrediente de muitos outros pratos. Por ser considerada “insuficiente”, posto que lhe faltam alguns nutrientes, a *mandió* nunca é consumida sozinha, sempre deve ser acompanhada por um alimento “que completa” a refeição, como milho, feijão, amendoim, carnes etc. (Tempass, 2010, p. 100).

Quando estivemos em Canelinha, na Tekoa Tava’í, observamos nossa interlocutora Cunhã Poty Pafe’í Dinha Clarice Souza preparando a mandioca, enquanto conversávamos sobre a narrativa de origem da *mandió* e modos de cultivo e preparo dos alimentos. Durante este processo, ela ponderou que a mandioca é um dos alimentos mais cultivados e consumidos pelos Guarani no seu cotidiano. Lamenta as intensas chuvas que levaram à perda de muitos produtos que estavam plantados, entre eles a mandioca, que ficou encharcada e acabou estragando. Mas pondera que o consumo cotidiano da

mandioca não viabiliza que seja armazenada como farinha ou produzida a mais do que o necessário para o consumo imediato. Geralmente preparam e consomem a mandioca no mesmo momento, seja como farinha, *beiju* ou outra forma de preparo. Clarice considera que os Guarani preferem produzir sua própria farinha com a mandioca plantada por eles próprios, pois garante a forma tradicional de cultivo e preparo. A produção local é feita em pequena escala, sem a intenção de acumular ou armazenar para depois. Clarice observa que nisso a produção Guarani é diferente dos engenhos de farinha, por terem uma escala muito maior de produção.

Ao mencionar o cultivo, Clarice cita o tempo novo – *Ará Pyau* – como tempo de início dos cultivares. Destaca a necessidade de proteção das mudas antes do plantio e antes do consumo. Por isso, levam ao pajé (*karaí, kunhã karaí*) para fazer a proteção. Ali na Tekoá Tava’í, quem faz o benzimento das mudas e sementes são duas *kunhã karaí*, duas avós sábias que orientam a comunidade e são reconhecidas como guardiãs dos saberes. Além disso, são as *kunhã karaí* que realizam a troca de sementes entre as comunidades e verificam se as variedades de ramas e sementes que ingressam na *tekoá* são “criolas”, ou seja, fazem parte do modo “tradicional” de produção Guarani: “Geralmente, não entra nada de fora sem passar pela inspeção do pajé, das lideranças espirituais, mas que são os anciões, porque eles são os portadores do conhecimento, né, que é onde que a gente aprende, todos nós aprendemos com eles” (Cunhã Poty Pafe’í Dinha Clarice Souza).

Assim, no processo de manutenção da vida por meio da produção local de alimentos, fortalece-se também o vínculo intergeracional e a rede de parentesco e reciprocidade. Da mesma forma, as crianças participam do processo de cultivo e preparo da mandioca, pois serão elas próprias as guardiãs destes saberes no futuro: “Tudo que é feito na comunidade, as crianças participam” (Cunhã Poty Pafe’í Dinha Clarice Souza). Os saberes são transmitidos para as crianças no momento que elas acompanham os adultos em suas atividades diárias.

Na Tekoá Tava’í, acompanhamos a produção da farinha de mandioca e do beiju feitos manualmente, sem o uso de nenhuma máquina, como acontece nos engenhos de farinha. O processo passou pelas seguintes etapas:

- 1) Lavar as raízes
- 2) Descascar as raízes
- 3) Ralar manualmente as raízes limpas num ralador de metal
- 4) Espremer a massa manualmente e recolher o líquido

- 5) Deixar o líquido decantar para fazer beiju, fermento, bebida (com o líquido que sobra do processo da farinha de mandioca fazem remédios e bebidas)
- 6) Peneirar e retirar manualmente os grumos (pedaços grandes) da massa seca
- 7) Torrar a massa (escorrida) numa panela no fogo de chão e fazer beiju em uma frigideira no fogão a gás

Observamos Clarice junto de outras duas *kunhã* (mulheres) durante o preparo da farinha de mandioca. Ao descascarem a mandioca, foram sendo repassados ensinamentos – ou revelados segredos relacionados a estes saberes ancestrais – como a identificação da boa qualidade da mandioca para realizar o feitio da farinha pela facilidade de descascá-la. Outro segredo revelado foi que a qualidade da farinha está relacionada ao cuidado para não queimar durante a secagem no fogo, em um processo que exige o movimento constante da massa, o que requer força e resistência. Após descascarem, iniciaram o processo de ralar a mandioca, produzindo uma massa úmida que começou a liberar um líquido. Depois de ralada, a massa foi espremida, em movimentos que solicitaram força física de nossas interlocutoras, que mencionaram a possibilidade de requerer auxílio masculino para esta tarefa. Com este processo, mais líquido foi liberado da massa, e novos ensinamentos surgiram: este líquido pode ser fermentado para ser utilizado como fermento em outras receitas, como pães (*mbojapé*), bolos e bolinho frito (*xipá*). Pode ser utilizado em receitas com farinha de milho e de trigo. Este líquido também pode ser armazenado dentro da terra para ser transformado em *chicha*, uma bebida fermentada. Para isso, deve ser colocada em um recipiente fechado, tradicionalmente feito de bambu ou de barro, mas atualmente podem utilizar um recipiente de vidro. O processo de fermentação dentro da terra leva em torno de 15 dias, depois dos quais pode ser consumida como uma bebida levemente alcoólica, utilizada para ser servida nas cerimônias.



Foto 14: Preparo da farinha - descascar e lavar a mandioca. Créditos: Rancho Cultural.



Foto 15: Preparo da farinha - descascar a mandioca. Créditos: Rancho Cultural.



Foto 16: Preparo da farinha - início da raspagem da mandioca. Créditos: Rancho Cultural



Foto 17: Preparo da farinha - retirando a água da massa. Créditos: Rancho Cultural.



Foto 18: Preparo da farinha - retirando a água da massa. Créditos: Rancho Cultural.



Foto 19: Preparo da farinha - massa seca. Créditos: Rancho Cultural.



Foto 20: Preparo das várias etapas e seus produtos. Créditos: Rancho Cultural.

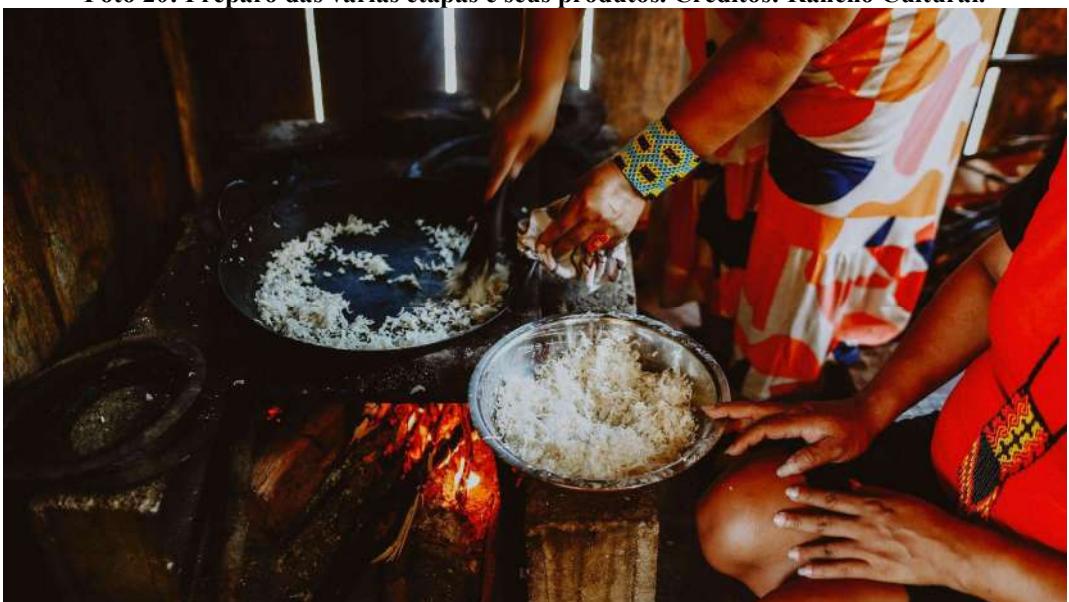


Foto 21: Torra da massa. Créditos: Rancho Cultural.



Foto 22: Farinha pronta para o consumo. Créditos: Rancho Cultural.

No cotidiano, o fogo de chão é o modo preferido para cozinhar alimentos e para a produção da farinha de mandioca: “[...] muitas, muitos Guarani não querem trocar [o fogo de chão], por mais que seja bem mais difícil cozinhar na comida tradicional, assim. Todas as famílias Guarani mantêm a sua cozinha tradicional” (Cunhã Poty Pafe’í. Dinha Clarice Souza - Mbyá Guarani e Kaingang).

Clarice explica que na escola as crianças e jovens aprendem muito sobre a cultura, e que as narrativas orais são uma importante fonte de ensinamentos. Desta forma, os ensinamentos sobre a mandioca são aprendidos nas atividades práticas, em suas propriedades enquanto alimento e seu uso nas cerimônias, mas também na transmissão de histórias por meio da oralidade. Então, ela começou a contar a história do surgimento da mandioca, que apresentamos no início do capítulo 6, trazendo consigo os ensinamentos da trajetória dos Guarani e de sua cosmologia.

Como observamos e escutamos de nossas interlocutoras, os saberes relacionados à mandioca são ensinados nas vivências diárias, em casa, na escola e na casa de rezas (*opy*), mas principalmente na prática, nas roças (*kokue*). Por isso, as roças também integram os lugares de aprendizagem relacionados à educação escolar Guarani (Zanin, 2018). As crianças participam de todas as atividades, em um processo de aprendizado na

prática, ou aprendizado situado (Lave & Wenger, 1991). Contudo, é importante ressaltar que estas práticas culturais só podem acontecer se houver acesso ao território, segurança de permanência em um lugar adequado (*tekoá*) para viver no sistema Guarani (*nhanderekó*).

As roças coletivas estão presentes na escola, mas as atividades educativas se estendem pelo território e alguns processos de aprendizagem só podem acontecer fora das paredes da sala de aula, junto ao ambiente natural. Nossa interlocutora menciona várias vezes a importância do sol (*kuaray*) e da lua (*jaxy*) para orientar e possibilitar os plantios. Da mesma forma, Tempass (2010) destaca que, sem Tupã, divindade responsável pela chuva, o crescimento das plantas não acontece. Desta forma, percebemos que as vivências e os saberes Guarani estão relacionados ao meio em que vivem e aos elementos presentes nestes ambientes, que representam mais que recursos para a continuidade da vida, mas estão intrinsecamente relacionados à própria origem da vida, enquanto divindades criadoras, presentes em suas narrativas de origem do mundo (Popygua, 2017).

Por isso, quando indagados sobre os lugares de aprendizagem que integram a educação escolar, os professores e estudantes da Tekoá Itaty, no Morro dos Cavalos, representaram a *opy*, as roças, a mata e até mesmo os animais (Figura 5). Nos desenhos das roças, está presente a mandioca, como elemento nutricional e simbólico. Os processos de aprendizagem também ocorrem na *opy*, local onde as ramas da mandioca são “batizadas” antes do plantio.



Ilustração 1 - Desenhos dos professores da Escola Estadual Indígena Itaty, representando lugares de aprendizagem relacionados à educação escolar presentes no território. Roça (kokue) com presença de milho, mandioca e batata-doce.

Créditos: Zanin, 2018.

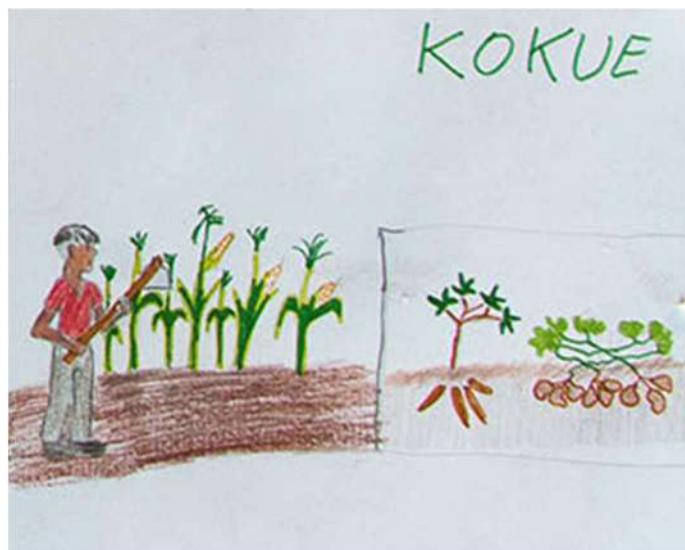


Ilustração 2 - Roça (kokue) com presença de milho (avaxi), mandioca (mandió) e batata-doce (jety), desenhada pelos professores da Escola Estadual Indígena Itaty, representando lugares de aprendizagem relacionados à educação escolar presentes no território.

Créditos: Zanin, 2018.

Além dos processos educativos relacionados à mandioca dos quais as crianças participam por meio da escola e nas vivências junto de suas famílias e da comunidade, existem também brincadeiras que proporcionam aprendizados, como a brincadeira “arranca mandioca”, que é praticada nas comunidades Guarani e também é incentivada

nas escolas não indígenas. É uma brincadeira coletiva, na qual as crianças precisam demonstrar sua força, tornando-se “pés de mandioca” ao se agararem em uma árvore ou palanque, sentados no chão um atrás do outro, segurando-se firmemente à criança que está na sua frente. Um participante é o dono da roça e precisa “colher” os pés de mandioca que representam cada criança. É uma brincadeira divertida, na qual podem fazer cócegas e pedir ajuda de quem já foi colhido.

Antigamente, as crianças Guarani brincavam de mandioca embaixo das palmeiras.

Brincavam assim: Uma criança era comprador de mandioca e escolhia a mandioca que é mais fácil de tirar e depois tirava uma por uma.

Yma'ma kyringue kuery onheovanga raka'e pindo guyre mandi'o va'e. Onheovanga vy mandi'o va'e vy ma opeixa, petein oiko rã kyrin va'e ojogua va'e rã mandi'o, ha'e vy ma oipora vora natain ve va'e, ha'e vyma omboí petein mandi'o. (IELA, 2025)

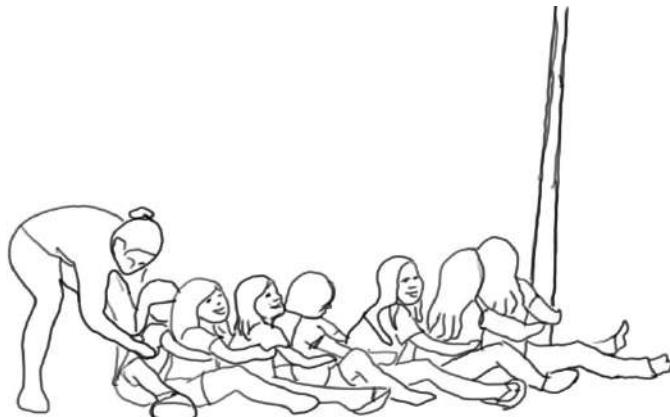


Ilustração 3 - Brincadeira da mandioca.

Créditos: Nauíra Zanardo Zanin.

Nas aldeias Guarani, o cultivo da mandioca, sua produção e preparo, pode acontecer em roças familiares ou coletivas, que podem ser cultivadas em processos de ajuda mútua (*potirô* – mutirão, muitas mãos). No Morro dos Cavalos, observamos a implementação de roçados coletivos, como o realizado junto ao Centro de Formação Tataendy Rupá, em um processo aberto a apoiadores não indígenas (*juruá*). Foram realizadas iniciativas de aproximar temas como a agroecologia com as práticas ancestrais. Estes produtos chegaram a ser comercializados, numa rede de famílias agroecológicas, por meio de cestas com entregas agendadas, garantindo renda para a comunidade. Contudo, observamos que geralmente o cultivo e o preparo do alimento acontece dentro da comunidade e é destinado às famílias locais.

A produção entre os Guarani busca assegurar a boa e equitativa distribuição de produtos da agricultura e de outros bens na família nuclear e entre as famílias extensas, dando lugar também a convites e festas. A prática de intercâmbio de bens - quanto mais abundante, melhor - marca a qualidade do bem viver e configura redes de relações entre as comunidades, com base no parentesco, alianças políticas e participação em festas e rituais. É uma economia solidária que se baseia na reciprocidade e intercâmbio de dons. Não tem incentivo nem espaço para a acumulação.

(...) No verão, quando é abundante a colheita do milho, da mandioca (*yuca*) e de outros produtos, como a batata, feijões e abóboras, são frequentes as festas. Na festa Guarani consomem-se excedentes produzidos para este fim e são renovadas as relações de amizade e de trabalho em comum. Sem festas, a produção baixa sensivelmente. A palavra Guarani *yopói* -*jopói*-, comum a todos os povos Guarani, significa mão aberta, dar de comer, compartilhar um com o outro. Esta é a lei fundamental da economia, a lei do “dar e receber”, na casa e entre as casas entre si. (EMGC, 2016, p. 15)

Em nossas pesquisas relacionadas à produção da farinha de mandioca encontramos uma comunidade Guarani, que se identifica como Guarani por falar o mesmo dialeto das aldeias do Sul e Sudeste do Brasil, que já teve experiência de produzir farinha de mandioca para ser comercializada. Trata-se da Tekoa Pyau, da Terra Indígena Nova Jacundá, localizada na Amazônia, no estado do Pará (é possível observar sua localização no mapa da Figura 1). Foi uma iniciativa apoiada pela Funai, que auxiliou na construção de uma casa de farinha, onde podem preparar a mandioca coletivamente: “A farinhada é um processo que envolve toda a comunidade, mas fica bastante a cargo dos homens porque é um trabalho muito pesado, desde arrancar a mandioca até ficar virando a massa no tacho” (Ladeira & Paris, 2021, p. 89).

O trabalho com *manji’o* (mandioca) para fazer farinha de puba é uma das coisas que diferencia o Tekoa Pyau das outras aldeias Guarani. Nós fazemos assim: no final do verão ou início do inverno, é que a gente arranca a mandioca, e, no mesmo período, já plantamos a maniva (rama de mandioca) para o outro ano. Então, antes de fazer a farinha, o roçado novo tem que estar pronto ou quase pronto. Depois de trazer da roça a gente descasca a mandioca e deixa dentro da água... Aí ela já vai fermentando e amolecendo, virando puba. Depois de ralar, ela vai virar massa. Essa massa a gente espume com uma prensa para tirar a água (manipueira). Quando ela está bem sequinha, a gente peneira, e só depois de torrada no tacho que ela vira farinha. (Ladeira & Paris, 2021, p. 89)

Toda produção ocorre de forma coletiva, desde a roça, a colheita, o preparo da farinha e a embalagem. A comunidade produzia muitos quilos de farinha, porém a dependência do transporte, que representava um alto custo de frete devido à distância da

cidade, acabou inviabilizando a comercialização. Percebemos que a autonomia das comunidades passa por muitos entraves relacionados, em sua base, inicialmente ao acesso à terra e, em seguida, aos meios de produção.

Constatamos, entre outras especificidades do processo, que o fato de produzirem grande quantidade de farinha de uma só vez diferencia a produção desta *tekoá*, localizada no Pará, com relação ao que observamos e escutamos em Canelinha/SC. É o que nossa interlocutora Clarice afirmou com relação à escala de produção ser pequena, destinada ao consumo interno e, muitas vezes, imediato. Consideramos relevante registrar estes saberes e práticas e suas especificidades por serem parte da constituição dos Guarani, em seus modos próprios de viver e educar suas crianças, o que resulta na continuidade (dinâmica e adaptativa) de seus processos culturais.

7.2 Quilombos no Brasil: do campesinato negro aos direitos étnico-raciais

Desde que a escravidão transatlântica africana foi referendada pelo império português a partir de suas ordenações jurídicas, o quilombo figura como estratégia, modo e lugar de resistência dos milhões de africanos em processo de diáspora. A história dos quilombos acompanha, e ao mesmo tempo se confunde, com a própria história do Brasil. De origem banto, a palavra “quilombo” pode ser traduzida como “acampamento” e remetida às instituições guerreiras formadas na região da África Central, o quilombo foi trazido para as Américas tão logo a chegada das primeiras levas de africanos aqui ingressos a partir de 1538 (Gomes, 1996).

Até a abolição da escravatura, ocorrida em 13 de maio de 1888, o termo “quilombo” era abordado sob uma perspectiva estritamente repressiva por parte das autoridades. Visto como local onde os escravizados se refugiavam, o quilombo era um lugar que deveria ser combatido pelas autoridades, como forma de conter as rebeliões escravas e fazer valer a lei que autorizava a propriedade cativa, devolvendo os escravizados revoltosos e fugidos aos seus proprietários. No Regimento dos Capitães-do-Mato, datado de 1722, os quilombos são definidos como agrupamentos “formados distantes de povoação onde estejam acima de quatro negros, com ranchos, pilões e modo de aí se conservarem” (Guimarães, 1988 *apud* Souza, 2016, p. 32). Já em correspondência datada de 1740, entre o Rei de Portugal e o Conselho Ultramarino, os quilombos (ou

mocambos) são assim definidos: “toda habitação de negros fugidos, que passem de cinco, em partes despovoadas” (*Ibidem*, p. 32).

No pós-abolição houve um silêncio sobre o problema racial deixado pelo sistema escravista. Essa postura era reveladora da atitude do Estado brasileiro que desejava esquecer o passado escravocrata. Por outro lado, esse silenciamento deixou uma enorme quantidade de negros camponeses sem acesso à terra e a direitos básicos de cidadania, como trabalho e educação. Para uns, o destino foi o de tentar uma vida mais digna nas cidades, outros passaram a ocupar terras públicas – continuaram na lida camponesa, na condição de posseiros, sem nenhuma garantia de propriedade da terra, e, portanto, vulneráveis às invasões e questionamentos acerca da sua posse. Alguns continuaram a trabalhar para aqueles que antigamente os escravizavam, não mais na condição de cativos, mas ainda sofrendo com violências, coerções e autoritarismos semelhantes aos que vigoravam no período escravocrata, tendo que constantemente reafirmar a nova condição de homens livres.

O termo quilombo volta a aparecer na legislação brasileira cem anos depois da abolição, na Constituição de 1988, que no artigo 68 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias (ADCT) define: “Aos remanescentes das comunidades dos quilombos que estejam ocupando suas terras é reconhecida a propriedade definitiva, devendo o Estado emitir-lhes os títulos respectivos” (Brasil, 1988, p. 189). A partir de então desponta um intenso debate em torno da interpretação deste artigo, envolvendo intelectuais, políticos, juízes, movimentos sociais e sociedade civil. O que estava em discussão eram as possíveis interpretações do artigo 68 do ADCT, bem como o reconhecimento do direito territorial e coletivo das comunidades quilombolas. Em 1994, a Associação Brasileira de Antropologia (ABA) entra nesse debate, estabelecendo um parâmetro para compreensão do conceito de quilombo. Essa intervenção da ABA foi importante, pois afirmou que as comunidades quilombolas devem ser compreendidas como grupos étnicos, que se definem e se conformam a partir da delimitação autônoma das suas fronteiras de pertencimento.

(...) o termo não se refere a resíduos ou resquícios arqueológicos de ocupação temporal ou de comprovação biológica. Também não se trata de grupos isolados ou de uma população estritamente homogênea. Da mesma forma, nem sempre foram constituídos a partir de movimentos insurrecionais ou rebelados, mas, sobretudo, consistem em grupos que desenvolvem práticas de resistência na manutenção e reprodução de seus modos de vida característicos num determinado lugar. A identidade desses

grupos não se define pelo tamanho e número de seus membros, mas pela experiência vivida e as versões compartilhadas de uma trajetória comum e da continuidade enquanto grupo. (ABA, 1994, p. 2).

Esse conceito de quilombo, tal qual formulado pela ABA, baseou-se na perspectiva da etnicidade formulada pelo antropólogo Fredrik Barth (1997). Essa mudança permitiu que os quilombos não fossem mais definidos a partir de uma perspectiva culturalista e/ou histórica, na qual a identidade quilombola seria atestada somente a partir da existência de determinados resquícios históricos, ou de costumes e crenças comuns. Segundo Flávio dos Santos Gomes (2005), a condição para o surgimento e sobrevivência dos quilombos residiria não no isolamento, mas, justo o contrário, na capacidade dos quilombolas de tecer relações e laços de solidariedade com a sociedade do entorno. Ademais, documentos apontam que os quilombos eram espaços interétnicos, que embora com predominância negra, comportavam também na sua população indígenas, bem como brancos pobres (Reis; Gomes, 1996).

Apontam ainda tais estudos para a existência de densas e complexas relações entre o campesinato escravo e as formações quilombolas. Escravizados ajudavam a manter os quilombos, colaborando com trocas materiais ou na segurança deles. Por outro lado, há notícias de que alguns levantes escravos teriam sido influenciados por negros aquilombados. Dessa forma, aponta a historiografia que entre escravizados camponeses, quilombolas e negros livres ou libertos do campo, existiam densas e complexas relações que conformavam “um campesinato predominantemente negro, formado ainda sob a escravidão, compartilhado por libertos, escravos, taberneiros, lavradores, vendeiros e especialmente quilombolas” (Gomes, 2005, p. 33).

Esse campesinato negro caracterizava-se por uma economia bastante diversificada, que comportava a agricultura, mas também pequenas criações de animais, o extrativismo, a caça e a pesca. E por isso mesmo tinha esse campesinato uma importância fundamental em contextos locais marcados pela escassez de alimentos. O campesinato negro seria, portanto, a articulação social e econômica que se conformava entre a população negra do campo, população essa bastante diversificada, composta por quilombolas, escravizados, livres e libertos.

É importante compreender a complexidade da resistência escrava e do campesinato negro como forma de refutarmos a ligação que o senso comum estabelece

entre as comunidades quilombolas atuais e os quilombos históricos. Não há uma relação necessária entre ambos, isso porque comunidades quilombolas atuais não necessariamente se formaram a partir de quilombos históricos, mas tais comunidades podem ter sua origem em diferentes formas de exercício do campesinato negro, que vigoraram ainda durante a escravidão ou mesmo pós-abolição. Portanto, é importante perceber que comunidades negras rurais – muitas das quais hoje conceituamos como quilombos – foram formadas historicamente não como uma contraposição à sociedade escravista – como fuga ou rebelião. Em verdade, vemos que comunidades negras rurais se constituíram historicamente no Brasil sob diferentes formas de territorialização, nas quais o acesso à terra podia se dar por via da fuga, da ocupação de áreas devolutas, ou mesmo através da doação ou concessão de uso por parte dos senhores de escravos (Gomes, 2005).

No Brasil, o século XX é marcado pela invisibilidade das comunidades quilombolas, já que se acreditava que com o fim da escravidão não haveria mais sentido falarmos em quilombos. Não obstante, a luta do movimento negro brasileiro inverteu essa lógica, em dois âmbitos. Primeiro, ao tornar visíveis as especificidades dessas comunidades, e assim reivindicar perante o Estado políticas específicas, a luta do movimento negro brasileiro mostrou que as comunidades quilombolas são portadoras de formações históricas próprias e identidades singulares. Representam, portanto, uma forma distinta de campesinato. Segundo, ao ressignificar a categoria quilombo como símbolo de luta e resistência do povo negro no Brasil. O movimento negro se insurge contra a ideia de que os quilombos estariam extintos justamente para demarcar que a luta e a resistência contra a opressão e a discriminação seriam aspectos marcantes na história de formação do País, e que essa luta continuava viva mesmo no pós-abolição. Assim, quilombos poderiam ter sido formados mesmo findada a escravidão, uma vez que a opressão e a discriminação continuavam a existir, ainda que de forma distinta.

Todo o século XX foi, portanto, momento de emergência de quilombos, como formas de re-existência, de fuga das relações de favor, dependência e submissão. Se, como destaca Clóvis Moura, “O quilombo foi, incontestavelmente, a unidade básica de resistência do escravo (...) elemento de desgaste do regime servil” (Moura, 1988, p. 103), a sua reformulação em símbolo ideal-mítico se torna instrumento fundamental na luta contra o racismo e a discriminação.

7.2.1 O Quilombo do Morro do Fortunato: terra, família e os engenhos de farinha num contexto quilombola

No litoral de Santa Catarina, Município de Garopaba, próximo a sua capital, Florianópolis, re-existe uma comunidade negra denominada ‘Família do Fortunato’. Na localidade conhecida como Morro do Fortunato, estabeleceu-se há mais de 100 anos um núcleo de povoamento que tinha suas vidas marcadas pelo trabalho na terra, os laços familiares, a produção de farinha e outros itens para sua subsistência e mercado interno. Fortunato era escravo de Marcos Vieira e filho do mesmo homem. Depois da abolição, a família doou para Fortunato 53 hectares de terras no Morro da região do Macacu, no Siriú, bairro de Garopaba, onde até os dias de hoje permanece a comunidade.

Segundo a antropóloga Miriam Furtado Hartung (1992), “o nome Fortunato é decorrente da união de duas palavras: Fortuna e Nato, podendo-se dar a ele o significado de nascido na fortuna”. Numa análise mais profunda acerca do nome do grupo social em estudo, pode-se sugerir que o nome ‘Fortunato’ traz à memória do grupo a imagem de um dos seus ancestrais e fundador: Fortunato Justino Machado. Os membros o tinham como responsável pela comunidade, sendo ele considerado homem de boa índole, sensato e rico, narrativa que foi construída a partir de valores instituídos pela comunidade.

O nome Fortunato evoca, portanto, esse conjunto de valores, de virtudes, que se propagaram na defesa do grupo. Para Maurílio Machado, bisneto de Fortunato Justino Machado e presidente da Associação de Moradores da Comunidade:

Meu bisavô Fortunato Justino Machado foi um homem rico. No início quando veio morar aqui no Morro não, tudo foi difícil para ele. Para criar os filhos passou bastante dificuldade, mas depois se tornou um homem rico, pois no Morro tinha mais de 20 mil pés de café. Dizem aqui no Morro que ele até emprestava dinheiro para os homens brancos do Centro da cidade de Garopaba. (Maurílio Machado, Morro do Fortunato/Garopaba)

Essa imagem de homem trabalhador e rico que os moradores do grupo aludem é fundamentada na trajetória do grupo, já que quando de sua constituição havia uma crise econômica. Joana Maria de Jesus, mãe de Fortunato Machado, ficou sozinha com um menino de dez anos de idade naquele ‘mato’, isolada de vizinhos e com parcos meios de produção. Pode-se inferir que o próprio Marcos Vieira, seu antigo senhor, lhe auxiliou para poder sustentar seu filho até que se tornasse capaz e em condições de assumir a casa.

Não foi nada simples o início da formação do grupo, segundo o sr. Maurílio, “criar sete filhos, numa época em que não havia estrutura alguma, foi muito difícil”.

Com os filhos em fase de crescimento, havia a perspectiva que se tornassem capazes de colaborar com o trabalho coletivo. De fato, até que atingissem o ‘ponto’ de trabalhar, muitas dificuldades foram enfrentadas. Em relação à ênfase da riqueza do sr. Fortunato, infere-se que seja referente ao trabalho do grupo, após seus filhos serem criados e coletivamente produzirem sua própria economia. Durante décadas os moradores do Morro do Fortunato viveram sob a economia de subsistência destacando-se a seguinte produção: cana-de-açúcar (açúcar, cachaça e melado), feijão, milho, amendoim, mandioca, sabão, criação de gado e de galinha. Sendo que, ainda hoje, muitos moradores desenvolvem práticas na área rural contemplando desde a criação de gado ao cultivo de cana-de-açúcar. Além disso, a ‘grandeza’ da comunidade foi o café. Segundo o sr. Maurílio: “Em Garopaba tinha algumas famílias produtoras de café e o Morro do Fortunato era uma das comunidades que produziam muito café. Esta produção era transportada para o centro do município, negociada com o comércio local e embarcada para Florianópolis”.

Até a década de 1980, a comunidade cultivava para o seu próprio consumo e para vender em Garopaba: café, banana, amendoim, feijão, milho, mandioca e vendiam também farinha de mandioca, açúcar mascavo e cachaça. Importante destacar que neste período o único alambique da região era localizado no Morro do Fortunato. Garopaba era abastecida pela produção agrícola desta comunidade, pois a produção dos agricultores locais (de fora do Fortunato) era vendida para Florianópolis. A produção agrícola de Garopaba era levada em baleeiras por atravessadores para Florianópolis, numa época em que havia apenas 12 famílias na comunidade, chegaram a produzir até 400 sacos de farinha de mandioca, sendo um polo importante desta produção em todo o estado.

No Morro do Fortunato tinha três engenhos em que trabalhava toda a comunidade. Os agricultores, donos da mandioca, muitas vezes tinham engenho em dupla familiar e, na hora de fazer a farinha, toda a comunidade ajudava em troca de farinha ou só por diversão, como nos conta o sr. Maurílio:

Primeiro tinha um engenho que fazia três famílias. Um outro engenho fazia uma família só. Então, as três famílias que faziam junto, que era o pai de Natinho e o Natalino, eles faziam juntos. Tio Benício e Tio Manuel faziam outro, era outra família, que faziam o mesmo engenho. E já o José Militino fazia no engenho dele. Essas três famílias, por

exemplo, nós fizemos 15 dias, nós parávamos 15 e eles começavam a fazer a deles. Ah, a minha farinha vai experimentar uns 10 dias. Fazia 10 dias e eles faziam depois a deles. Ah, mas tem um boi que adoeceu. Você leva o meu. Então, eu ia ajudar eles a buscar uma carreira de mandioca. Então, mais na hora de raspar a mandioca, de fazer a limpeza, raspar a mandioca, toda a comunidade sentava no mesmo monte, um ajudava o outro. Ajudava porque pagava? Não. É por ajudar, por parceria. Então, fazia o beiju, levava farinha. Era mais por diversão. Isso era o trabalho mais por diversão. Por quê? Trazia um aipim, assava no fogo, na fornalha. Trazia uma batata-doce, assava na fornalha. Trazia um taiá, muita gente diz que é inhame, nós chamamos de taiá. Trazia o taiá, as mulheres ali mesmo lavavam, limpavam, porque ali dentro tinha um fogão a lenha, uma chapa, fazia um fogão a lenha de pé, a chapa, o fogão estava ali. Botava lá para comer taiá com farinha. Então, tudo era uma parceria ali, diferente de hoje, porque na época eles não pensavam em dinheiro, porque dinheiro não existia, dinheiro não tinha, era muito pouco dinheiro. (Maurílio Machado, Morro do Fortunato/Garopaba)

Esse trabalho não era exclusivo do homem. A participação da mulher é destaque com a sra. Jordina, que trabalhava na roça (arrancava mandioca, plantava feijão, colhia café), raspava mandioca e forneava e ainda cuidava da casa, lavava a roupa. “Ela entrava no engenho uma hora da manhã, botava fogo na fornalha, saía nove horas da noite e forneando a braço”, segundo o entrevistado.

O trabalho braçal é a marca do trabalho no engenho. A força motriz dos engenhos no Morro do Fortunato era humana. O boi só entrava para sevar a mandioca. Todas as demais atividades (raspar, lavar, secar, peneirar e fornear) era feita “a braço”. Para secar a massa da mandioca na prensa eram necessários cinco homens. O pau da prensa tinha que ser de madeira de lei reforçada porque eram cinco homens puxando. A massa tinha que ficar bem seca. Depois de tirada do tipiti, se jogasse na parede ela caía de tão seca. Se grudasse, não estava no ponto. E dessa massa eles faziam uma farinha bem fina e seca. Ela era peneirada com uma peneira bem fina para tirar qualquer “carolo” – pedaços da mandioca. O teste de qualidade da farinha era ter polvilho. O polvilho era necessário, não podia deixar a massa sem polvilho, para ter uma farinha de boa qualidade.

Farinha de mandioca com polvilho é uma qualidade. Farinha de mandioca sem o polvilho é outra qualidade. Por isso que toda vez que se arrancava a mandioca e fosse fazer a farinha, o meu avô já dizia: uma lavagem. Uma lavagem porque era só uma lavagem que tinha que dar na massa. Porque aquela massa tinha que entrar para a secagem com polvilho. Não podia tirar todo o polvilho daquela massa. Então, faziam 400, 500 quilos de polvilho. Por que faziam muito polvilho? Porque o polvilho era um dos alimentos que a gente mais tinha. Com ele fazia bolo com polvilho, fazia rosca de polvilho. Todas as casas tinham que ter polvilho, porque toda casa tinha que ter rosca. (Maurílio Machado, Morro do Fortunato/Garopaba)

A produção da comunidade era principalmente para subsistência, sendo que o excedente, se houvesse, era vendido. Alguns produtos praticamente não tinham excedentes, era para o “gasto”, para o consumo interno, como a farinha. Já o feijão e o milho era para vender para o mercado interno.

A tecnologia dos carros de boi era central para o escoamento da produção do Fortunato. Cada produtor tinha dois carros de boi, “porque, se quebrasse um, já tinha que levar a reserva para dar socorro naquele que quebrava. Aqui já se deu em uma quantia de 12, 15 carros de boi na comunidade” (Maurílio Machado, Morro do Fortunato/Garopaba). Como estavam localizados acima do Morro, eram os carros de boi que auxiliavam nesse transporte. Também eram utilizados para levar mandioca colhida na roça até o engenho para o beneficiamento da farinha.

Uma rede sociotécnica se instaurava para a realização desse ofício, onde o carpinteiro especialista, de fora da comunidade, era responsável pela construção destes carros, porém as madeiras eram levadas pelos moradores do Morro a esse construtor, por ser uma matéria-prima de melhor qualidade. Para as rodas eram usadas madeira de peroba e dois tipos de canela (sassafrás e canela de bugre). Segundo o sr. Maurílio, “estas madeiras não são fracas nem muito duras, boas pra se lidar, e fazem um barulho como uma música, aí a gente dizia que carro de boi bom tem que cantar. Produzem sons diferentes umas das outras quando os carros de boi são puxados pelos bois”, os carros que não cantavam eram chamados de carros de ladrão. Essa característica do canto dos carros do boi se torna muito interessante na medida em que seus cantos também identificavam o proprietário deles, para o sr. Maurílio, “os sons das rodas e dos puxadores de carro, falando com o boi e assobiando para guiá-lo, faziam com que a gente soubesse quem estava ali por perto. E nos lembra: Outra coisa, por respeito, nos enterros aqui os carros de boi usados não deviam cantar”.

Hoje em dia os carros de boi ainda são usados, porém de modo muito pontual, e o número de carros reduziu-se drasticamente, isso se deve pelas transformações da própria comunidade, sobretudo pela queda de sua produção agrícola, como o fim dos engenhos de farinha, por exemplo, impulsionados pela saída de uma geração de jovens em busca dos centros urbanos. A comunidade tem projeto de remontar pelo menos dois engenhos, um de farinha e outro de açúcar, além de um alambique, para produzir, vender

e atrair visitantes, mas também como salvaguarda desse conhecimento que não é praticado atualmente na localidade. Porque, segundo sr. Maurílio, quando se perde esse saber, “a gente perde tudo. A gente perde a memória. A gente perde a história. A gente perde até o jeito de viver, que o engenho é o melhor jeito de viver. O engenho é uma convivência. O engenho é uma história. O engenho é uma fábrica de produzir que não temos mais”.



Foto 23: O boi que ajuda na lida da comunidade. Créditos: Rancho Cultural.



Foto 24: Sr. Maurílio mostrando os acessórios do carro de boi. Créditos: Rancho Cultural.



Foto 25: Galpão onde se guarda o carro de boi e seus acessórios. Créditos: Rancho Cultural.



Foto 26: A roda canta, o puxador assavia. Já se sabe quem vem lá! Créditos: Rancho Cultural.



Foto 27: Ruína de engenho de farinha que havia na comunidade. Créditos: Rancho Cultural.



Foto 28: O pé de mandioca que a comunidade planta até hoje. Créditos: Rancho Cultural.

A área onde se localiza o Morro do Fortunato é constituída por dois núcleos residenciais distintos, denominados Morro e Vale. A distância do Morro para o Vale é de aproximadamente um quilômetro. No Morro, residem os habitantes de raiz africana e, no Vale, famílias, em sua maioria, descendentes de europeus (açorianos).



Foto 29: Início da subida para o Morro do Fortunato: o Vale. Créditos: Rancho Cultural.



Foto 30: Comunidade do Morro do Fortunato. Créditos: Rancho Cultural.

7.2.2 Quilombo Micuim - Comunidade de Carreira do Siqueiro (Pescaria Brava/SC): Engenho da família Clemêncio e práticas associadas à produção de farinha de mandioca

A localidade de Carreira do Siqueiro está situada na zona rural do município de Pescaria Brava, no litoral sul de Santa Catarina. A população da região é majoritariamente formada por famílias agricultoras, muitas delas com ascendência afrodescendente. A comunidade de Carreira do Siqueiro encontra-se atualmente em processo de formalização como remanescente de quilombo, sob o nome de Quilombo Micuim.

Neste processo de oficialização do reconhecimento, a identidade quilombola vem sendo rediscutida pela comunidade, incluindo suas referências culturais, dentre elas as memórias relacionadas à produção da farinha de mandioca. O principal suporte material dessa memória é a edificação do antigo engenho, uma edificação vernacular com alicerce de pedras aparentes, alvenaria autoportante de tijolos maciços de diferentes épocas e cobertura em duas águas com engradamento em madeira e fechamento em telhas metálicas.



Foto 31: Vista frontal do antigo engenho. Créditos: Lilian Fabre.

A visita de campo à localidade, realizada em janeiro de 2024, teve como foco o antigo engenho de farinha de mandioca pertencente à família Clemêncio, descendente de ex-escravizados que se estabeleceram na região no final do século XIX. O engenho foi construído por volta da década de 1920 e funcionou até os anos 1970. Desde então, o prédio passou a ter outros usos: bar, salão de festas, espaço de trabalho para uma malharia familiar e, atualmente, abriga uma sala de aula da Educação de Jovens e Adultos (EJA), por iniciativa da própria comunidade. O espaço, ainda que adaptado, preserva parte de sua estrutura original e guarda, em sua área posterior, equipamentos utilizados na produção de farinha, como uma prensa com três fusos e um carro agrícola de madeira.



Foto 32: Vista interna do antigo engenho (depósito). Créditos: Lilian Fabre.



Foto 33: Vista interna do antigo engenho (sala de aula). Créditos: Lilian Fabre.

Os relatos da moradora Salete Clemêncio, descendente direta dos fundadores do engenho, são fundamentais para a compreensão das práticas relacionadas ao saber-fazer da farinha. Segundo ela, produzir farinha é mais do que uma atividade técnica: é um processo coletivo e simbólico que se inicia no plantio e se estende até o processamento, reunindo familiares e vizinhos em mutirões. Homens e mulheres dividiam o trabalho nas roças e no engenho, onde até os bois, com os olhos cobertos para não se atordoarem, faziam parte do ciclo da farinha. O espaço do engenho também servia como local de sociabilidade e lazer, com bailes tocados pelo avô de Salete, que era gaiteiro - evidenciando o caráter multifuncional da edificação.

A experiência da família Clemêncio era partilhada por outras famílias da localidade. Relatos indicam que ao menos três engenhos operavam na região em décadas anteriores, todos pertencentes a famílias negras que viveram em regime coletivo. Nessas famílias, o cultivo da terra e o trabalho nos engenhos eram atividades comunitárias, e as casas eram construídas em parceria, sem cercas delimitando propriedades. A produção de farinha de mandioca, leite, milho, feijão e criação de gado fazia parte de um modo de vida sustentado pela cooperação. A terra, o trabalho e a festa formavam uma tríade central da dinâmica comunitária.



Foto 34: Salete Clemêncio mostra a plantação de amendoim ao lado do engenho. Créditos:Lilian Fabre.

Com o passar do tempo, os engenhos tradicionais foram desativados, mas o saber-fazer da farinha permanece ativo na região. Atualmente, membros da família Clemêncio continuam plantando mandioca e encaminham a produção para o engenho de João Emídio, localizado na comunidade vizinha de Caruru. Nesse arranjo, os produtores entregam a mandioca e recebem dois terços da farinha processada. A farinha é armazenada em caixões de madeira nas casas e utilizada principalmente nos meses de inverno. A relação de confiança entre as famílias envolvidas nesse processo é um dos elementos que sustentam a continuidade dessas práticas.

A paisagem da localidade também inclui outras edificações construídas pela comunidade. Um exemplo é o salão comunitário, erguido em regime de mutirão nos anos 1990, após a comunidade ter seu acesso negado ao salão da igreja local. Com capacidade para cerca de 500 pessoas, o salão foi construído com mão de obra dos próprios moradores e tem sido utilizado desde então para festas de aniversário, casamentos, bailes, eventos esportivos e celebrações religiosas.



Foto 35: Vista do Salão de Festas. Créditos: Lilian Fabre.

A edificação do engenho, apesar de não ser mais utilizada para produção da farinha, tem valor de memória e segue sendo uma referência na comunidade por sua função escolar. O espaço foi cedido pela família Clemêncio para este fim e a iniciativa é mantida pelas professoras da comunidade, que custeiam despesas como energia elétrica e fornecimento de merenda, diante da ausência de suporte por parte do poder público.

As professoras também estão envolvidas no processo de organização documental para o reconhecimento da localidade como território quilombola. Com isso, há a expectativa de implementação da Educação Quilombola, conforme diretrizes nacionais, o que permitiria a valorização dos saberes locais, da relação com a terra, da memória ancestral e das práticas culturais tradicionais da comunidade.

A permanência dos equipamentos, saberes e práticas relacionados à produção de farinha de mandioca na comunidade de Carreira do Siqueiro, mesmo após a desativação do engenho, contribui para a preservação de modos de vida e expressões culturais que seguem sendo transmitidos entre gerações.

7.2.3 Quilombo urbano: Comunidade de Vidal Martins – expropriação, resistência e ocupação



Foto 36 - Placa de identificação da localidade. Localizada no espaço principal do Quilombo Vidal Martins. Crédito: Rancho Cultural.

A comunidade está localizada às margens da Rodovia SC-406, no leste da Ilha de Santa Catarina, bairro de São João do Rio Vermelho, Florianópolis. O nome do quilombo é uma homenagem a Vidal Martins, nascido em 20 de maio de 1845 na localidade, filho de Joana e escravizado por Manoel Martins Gallego. Sua avó, Jacinta, foi traficada em meados do século XVIII para o então povoado de Nossa Senhora do Desterro e cujo navio atracou na Praia dos Ingleses com cativos. Ainda criança, Vidal foi separado de sua mãe, vendida para Antônio Mendes Pulcheira e Oliveira, o primeiro padre residente na paróquia de São João do Rio Vermelho. Vidal Martins casou-se com Maria Rosa de Jesus, com quem teve cinco filhos. Um deles foi Boaventura Lilhares Vidal (1871-1943), pai de Izidro Boaventura Vidal (1914-1989) e avô de Jucelia Beatriz Vidal (1958), Griô da comunidade e uma das nossas principais entrevistadas (Laurindo, 2021).

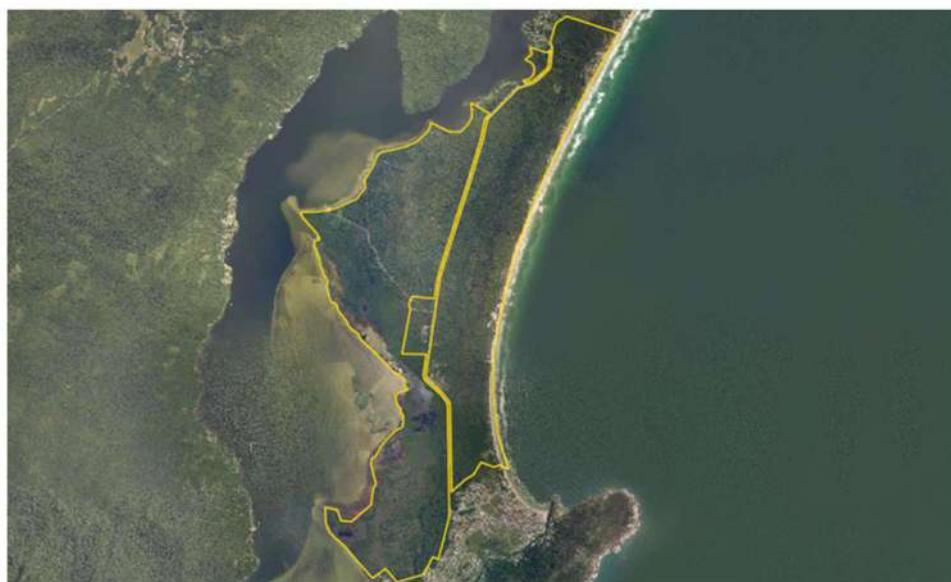
As terras foram herdadas de seus antigos senhores de engenho. Com a morte de Manoel Martins Gallego, em 1855, a propriedade das pessoas escravizadas passou para seus filhos, Marcelino Martins Correia e Florentino Martins Correia. Somente após a morte deles, falecidos sem herdeiros, que os escravizados foram libertos e, no caso de Vidal Martins, receberam as terras do entorno do Rio Vermelho (Laurindo, 2021).

O processo de expropriação das terras da família iniciou-se na década de 1960 com a criação da Estação Florestal do Rio Vermelho pelo governo estadual em 1962, na área entre a Lagoa da Conceição e o Oceano Atlântico. “A implementação da estação provocou uma intensa transformação ambiental na região, com a retirada de vegetação

nativa, corte de dunas e drenagem das lagoas antes existentes, e o plantio de espécies exóticas, principalmente pinus e eucaliptos”³.

A ditadura militar iniciada em 1964 definitivamente retirou a comunidade de suas terras. Diante dessa realidade, o sr. Izidro foi trabalhar no Rio Grande do Sul com o objetivo de juntar dinheiro. Beatriz Geraldina Vidal, sua esposa, ficou com os cinco filhos para alimentar e educar. Quando voltou, conseguiram comprar um terreno na mesma região, que depois souberam estar compreendida na área doada a Vidal Martins (Laurindo, 2021).

Em 2013, a Fundação Cultural Palmares reconheceu a comunidade de Vidal Martins como remanescente de quilombo. Em 2022, o INCRA reconheceu e demarcou 961.2893 hectares de terras como pertencentes à comunidade, após a exclusão dos prédios públicos da área. O território identificado se sobrepõe integralmente ao atual Parque Estadual do Rio Vermelho (PAERVE). Por ser terras públicas, segundo o INCRA, não há previsão legal para desapropriação. Nesses casos, a titulação do território depende de acordo entre os órgãos responsáveis⁴.



Referência espacial da comunidade Vidal Martins. Imagem: Cartografia Incra/SC

Mapa 6 - Área da Comunidade Vidal Martins reconhecida pelo INCRA/SC. Fonte:
<https://www.gov.br/incra/pt-br/assuntos/noticias/portaria-reconhece-territorio-quilombola-em-florianopolis-sc>, acesso em 16/6/2025.

³ Disponível em: <https://www.gov.br/incra/pt-br/assuntos/noticias/portaria-reconhece-territorio-quilombola-em-florianopolis-sc>, acesso em 16/06/2025

⁴ Disponível em: <https://www.gov.br/incra/pt-br/assuntos/noticias/portaria-reconhece-territorio-quilombola-em-florianopolis-sc>, acesso em 16/06/2025

Em outubro de 2024, a União concedeu o Título de Autorização de Uso Sustentável (TAUS) de uma área de 170 hectares para uso exclusivo da comunidade. A posse dessa terra – originalmente terreno de marinha e acrescidos de marinha – é destinada à moradia, à prática de atividades tradicionais socioculturais e de subsistência. Não corresponde a título de propriedade e tampouco aos 961 hectares reconhecidos pelo INCRA de propriedade do governo estadual, atualmente em processo de negociação.

No momento da pesquisa, a comunidade do Quilombo de Vidal Martins era formada por 32 famílias. Entretanto, apenas 13 viviam efetivamente na localidade. Além da presença das famílias, o espaço abrigava outras atividades, tais como um polo do CEJA (Centro de Educação de Jovens e Adultos) do norte da Ilha e, ainda, uma escola de educação Quilombola para o público do 6º ao 9º ano, segundo nos foi informado. Eles têm uma horta comunitária na qual plantam chuchu, cebola, alfavaca, maracujá, abóbora, abacaxi, aipim, batata-doce, inhame, temperos verdes e erva baleeira. Há também um canteiro com experiência de plantio agroflorestal, além de bananeiras, mamoeiros e dois galinheiros.

Apesar de recentemente terem recuperado a posse de pequena parte de seu território, o saber e a prática cultural continuaram a ser passados de geração para geração, como expôs Rudnei Odílio Vidal ao trazer as técnicas de manejo ensinadas pelo pai, Sr. Odilio Izidro Vidal:

É, meu pai sempre me ensinou, né? Como se plantar. Ele disse que é bom plantar isso aqui em pé, por quê? Tem esses brotinhos aqui e ela nasce com mais facilidade. Melhor ainda, né? Então, a gente pega aqui. Faz uma casinha aqui na terra. Mas tem que ser uma terra seca. A terra bem seca é boa. A terra úmida já não dá, tem que ser uma terra seca. Aqui é só uma amostra, aí ele ensina a plantar aqui. Tem que dar uma apertadinha. Deixa assim em pé, assim, que é mais fácil. Se plantar deitado ela até vem, mas não vai vingar tão rápido. (Rudnei Odilio Vidal, comunidade quilombola Vidal Martins/Florianópolis)



Foto 37: Hoje, a comunidade desenvolve projetos socioambientais como o Viveiro de Izidro de mudas de árvores nativas - Homenagem ao ancestral. Créditos: Rancho Cultural.



Foto 38: Interior do viveiro e acompanhamento de uma visitação por membro da comunidade. Créditos: Rancho Cultural.



Foto 39: Plantio de aipim. Demonstração dos saberes e fazeres relacionados à mandioca. Créditos: Rancho Cultural.



Foto 40: Ramas de aipim destinadas ao replantio. Créditos: Rancho Cultural.



Foto 41: A comunidade também mantém uma horta coletiva. Créditos: Rancho Cultural.



Foto 42: Plantação de aipim. Créditos: Rancho Cultural.

Antes da expulsão das terras na década de 1960, a comunidade tinha engenho de farinha, plantava e beneficiava a mandioca. Eles faziam farinha e beiju. Eles eram agricultores e pequenos produtores rurais.

É assim, ó, a mandioca no Quilombo. Quem lidava muito era o meu pai e os meus antepassados. Só que na minha época não deu tempo nem de nós lidar com a mandioca que foi tirada de nós. Era meu pai que plantava mandioca, plantava roça de milho, o meu pai aqui fazia bastante coisa com os antepassados dele. Os meus tios levavam daqui para a Costa, mas só que na minha época nós não tivemos mais nada disso, foi tirado de nós. Eles plantavam aqui mesmo, nesse lugar onde nós estamos. (Jucélia Beatriz Martins, Comunidade de Vidal Martins/Florianópolis)

Após a expropriação, sem terra para plantar ou mesmo sem engenho para produzir, eles passaram a trabalhar nos engenhos de outras pessoas, inclusive as crianças, que iam descascar a mandioca pensando principalmente no alimento, mas também aprendendo a forma de fazer:

Aí, depois, como meus antepassados foram tirados daqui, aí a gente já foi trabalhar nos engenhos dos outros, não era mais nosso. Aí minha irmã já forneava no engenho do João da Teresa, que tinha aqui no Rio Vermelho.

(...)

Aí quem foi trabalhar para outros engenheiros foi meu pai. Ele trabalhava no engenho do seu Narciso, hoje em dia ele já era morto, ele morava mais para cima, um pouco. Aí nós ia raspar mandioca. Aí o meu pai ficava ali, forneando com as outras pessoas. Quando nós vinha da escola, nós já vinha morto de fome. Aí quando o pai tá forneando a comida que eles davam pro pai comer, o pai não comia, o pai guardava pra quando nós vim da escola, nós comer em casa, aí nós já passava no engenho, nós já enchia os bolso, as mão, a boca de farinha e ia pra casa. Aí de tarde nós voltava pra ir raspar a mandioca, aproveitar e tomar café, porque o pai aqui também tinha umas coisas boazinha, né? E a gente não tinha condições de comprar. (Jucélia Beatriz Martins, Comunidade de Vidal Martins/Florianópolis)

Hoje a comunidade não tem engenho, a lida diária com a mandioca está, neste momento, apenas na memória da Dona Jucélia e dos mais antigos da comunidade. Ela destaca a importância de manter as práticas associadas à mandioca, que são “saberes e fazeres da comunidade Quilombola de Vidal Martins”. Após demonstrar como se raspa o capote, Jucélia conta seu sonho, que é construir um engenho no quilombo.

O meu sonho é ter um engenho aqui, que eu ainda quero pegar, é o meu sonho, eu ter um engenho de farinha aqui. Para trazer o povo do entorno, outras pessoas de fora para conhecer, que tem gente que não conhece, como é que se faz farinha, como é que é, o meu sonho é isso! (Jucélia Beatriz Martins, Comunidade de Vidal Martins/Florianópolis)

E quando perguntamos como seria este engenho dos sonhos, ela continua:

Ó, eu imagino esse engenho, é um galpão grande que tem o tipiti, que tem o forno (...) Eu botava a todos eles a trabalhar, até meus netos, até meus sobrinhos. E também as pessoas de fora que queriam conhecer, queriam trabalhar. Eu botava ó, pode entrar, pode fazer não, não ia vender farinha, ia dar. Claro, as pessoas tinham que ajudar a plantar mandioca. A gente ia dar farinha para as pessoas, levar para a casa. Ia dar o beiju para as pessoas levarem. A gente ia trazer a comunidade do entorno, vocês também da universidade. (Jucélia Beatriz Martins, Comunidade de Vidal Martins/Florianópolis)

As perdas de uma história esquecida são relembradas pela Griô da comunidade quando fala das injustiças e mentiras de um processo de opressão social. Não conhecer (ou reconhecer) a participação dos negros escravizados e libertos na produção da farinha de mandioca em Santa Catarina é negar um trabalho feito a partir do sangue de seus antepassados.

O Brasil vai perder uma história muito grande, de não conhecer o engenho, de não conhecer o nosso esforço. Só que como eu vou dizer pra ti, o Brasil ele foi construído por braço negro. E pros bam bam bam, os negros foram sempre vagabundos, então eles nunca que vão reconhecer. Olha, é difícil. Eu digo isso de coração partido, é difícil eles reconhecer. (Jucélia Beatriz Martins, Comunidade de Vidal Martins/Florianópolis)

7.3 Sertão do Ribeirão e Areais da Ribanceira: comunidades tradicionais de origem açoriana – continuidades, descontinuidades, transformações e conflitos

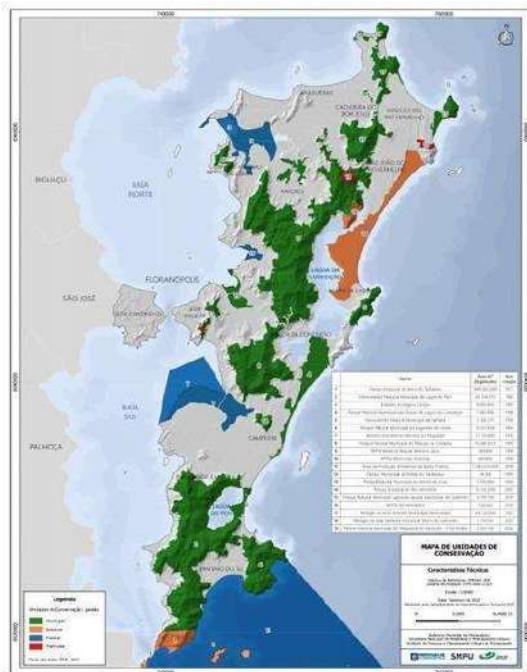
A escolha do Sertão do Ribeirão e de Areais da Ribanceira para desenvolver a temática das comunidades tradicionais neste dossiê decorreu da representatividade desses grupos como casos paradigmáticos de continuidade das práticas sociais e dos saberes e fazeres necessários para realizá-las e dos conflitos decorrentes da manutenção do bem patrimonial. Ambas nucleiam famílias, coletivos, que produzem farinha de mandioca de forma artesanal, compondo uma organização sociopolítica. Há ao longo do litoral catarinense vários outros engenhos, entretanto, poucos possuem essa unidade.

Ao se autodeclararem comunidades tradicionais, os grupos ingressam num campo de luta específico que agrega capital simbólico às suas práticas, antes diluídas dentre tantas outras práticas cotidianas. Tanto a comunidade de Areais da Ribanceira como a do Sertão do Ribeirão se autodeclararam tradicionais, a primeira em 2010 e a

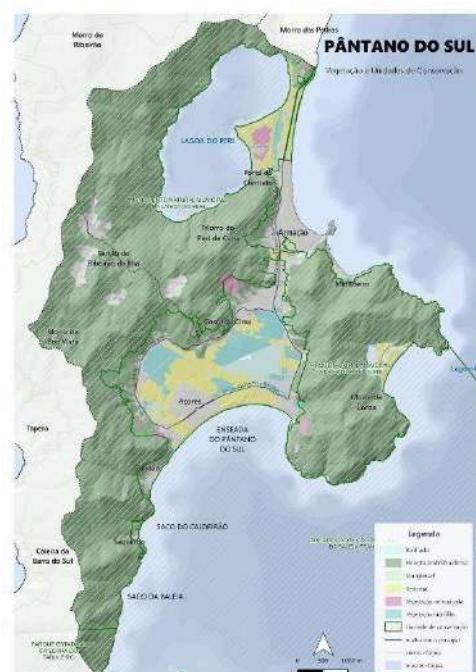
segunda em 2024, de acordo com a Convenção 169 da OIT e o Decreto nº 6.040/2007, atraindo para si uma série de valores e características específicas, que serão apresentados posteriormente.

Localizada na faixa litorânea do Estado de Santa Catarina, mas em municípios diversos, a comunidade do Sertão do Ribeirão, ou Barreiros do Ribeirão⁵, está situada na região sul do município de Florianópolis, porção insular, abrangendo parte dos distritos de Ribeirão da Ilha e Pântano do Sul. No interior da Ilha de Santa Catarina, situa-se num maciço rochoso composto por granito Ilha, cercada por oito morros (Morro do Peri de Cima, Morro da Indaiá, Morro do Céu, Morro da Tapera, Morro do Pau da Canela, Morro Boa Vista, Morro do Pelado e Morro da Costa de Dentro). É uma área de Floresta Ombrófila Densa e Restinga (Mata Atlântica), inserida na bacia hidrográfica da Lagoa do Peri.

⁵ Nos documentos oficiais dos moradores, a localidade denomina-se Barreiros do Ribeirão. Entretanto, é comumente chamada de Sertão do Ribeirão. Esse nome aparece em matérias de jornais, em pesquisas científicas, em eventos promovidos pela comunidade, no *Google Maps*, no nome da escola local (atualmente desativada) e no nome da Zona Cultural instituída pela lei criadora da Unidade de Conservação, sendo mais reconhecida por Sertão do Ribeirão do que por Barreiros do Ribeirão. Embora os moradores da comunidade se reconheçam como moradores do Sertão do Ribeirão, quando perguntados sobre o nome do lugar, se referem a Barreiros do Ribeirão. Ao que tudo indica, há certo estigma relacionado ao nome Sertão. Também é encontrado o nome Sertão do Peri para se referir à localidade, mas esse nome não encontra ressonância entre os membros do grupo.



Mapa 7 - Florianópolis - Unidades de Conservação. Destaque não constante no original para a MONA da Lagoa do Peri (à esquerda) e Parque Natural Municipal da Lagoinha do Leste (à direita) Fonte: Prefeitura Municipal de Florianópolis, com destaque realizado pela equipe do dossiê.



Mapa 8 - Distrito Pântano do Sul - Vegetação e Unidades de Conservação. Destaque não constante do original para a localização da comunidade no interior da UC. Fonte: Prefeitura Municipal de Florianópolis, com destaque realizado pela equipe do dossiê.

Já a comunidade de Areais da Ribanceira está localizada em Vila Esperança⁶ no município de Imbituba, litoral sul do Estado. Como o nome sugere, a área situa-se na encosta do Morro do Mirim, que desce até a Praia da Ribanceira, a nível do mar. O solo é arenoso e a vegetação, de restinga com diversas espécies nativas. A região é também conhecida como Dunas de Três Mares, pois é cercada por três “mares” – as águas da Lagoa de Ibiraquera, ao norte, do Mirim, ao sul, e do Mar Grosso, ao leste.

⁶ A luta da comunidade por reconhecimento e visibilidade passa pela localização. Oficialmente, Areais da Ribanceira pertence a Vila Esperança, embora reivindiquem a sua autonomia como um lugar na cidade.



Foto 43 - Visão parcial aérea de Areais da Ribanceira - Fonte: Google Maps, com indicações pela equipe do dossiê.

A ocupação dos territórios remonta à migração dos açorianos para o Brasil colônia, como comentado na breve contextualização histórica. Em 9 de agosto de 1747 foi aprovada pelo Rei de Portugal Dom João VI a migração de nativos das Ilhas dos Açores e da Madeira com o intuito de povoar a Ilha de Santa Catarina e seu entorno, a fim de afastar a ameaça de invasão espanhola do território (Mosimann, 2010). Esse fato foi responsável pela chegada de um contingente significativo principalmente de açorianos que ocuparam tanto a Ilha como o litoral catarinense. Entretanto, há registros históricos da vinda de imigrantes açorianos desde o fim do século XVI para a região (Machado, 2016).

A comunidade tradicional de Sertão do Ribeirão é composta por pequenos agricultores e produtores descendentes majoritariamente de açorianos que migraram e ocuparam este território por volta de 1761, segundo Batista (2006).

A gente andou pesquisando os nossos ancestrais. E a gente está aqui praticamente desde 1761, a nossa família está aqui, eram pessoas açorianas que vieram para cá. A parte da minha mãe ficou mais na Lagoa do Peri, aqui no Sertão. (Dineia de Souza, Sertão do Ribeirão/Florianópolis)

A localidade é dividida pelos moradores em seis vilas: Indaiá, Sertão de Baixo, Sertão de Dentro, Sertão de Cima, Peri de Baixo e Peri Pequeno ou de Cima.

- Indaiá: localizada no morro do mesmo nome, é onde está a propriedade do antigo engenho e alambique do Seo Chico, famoso pela qualidade da cachaça produzida, pelo documentário de sua vida e pelo assassinato não resolvido. Seo Chico foi homenageado com o nome da estrada que corta

a localidade (Estrada Francisco Thomas dos Santos - “Chico do Alambique”) e da principal rodovia do sul da ilha. Hoje, temos o Alambique e o Engenho Indaiá do Adilson nesta região.



Foto 44: Engenho e Alambique Indaiá, 2023.
Créditos: Ana Cristina Rodrigues Guimarães.



Foto 45: Engenho e Alambique Indaiá, 2024. Créditos:
Rancho Cultural.

- Sertão de Baixo: é a vila central, onde se localiza a igreja, a Santa Cruz, a escola e o centro comunitário, também o Engenho do Necá, um dos mais tradicionais do estado, o do Apolinário e o do Ailton.



Foto 46: Placa indicativa de trilha, 2024.
Créditos: Rancho Cultural.



Foto 47: Engenho do Necá, 2024. Créditos:
Rancho Cultural.



Foto 48: Estrada Francisco Thomas de Souza
(Seo Chico), 2024. Créditos: Rancho Cultural.

- Sertão de Dentro: é a área onde há vários sítios e chácaras.
- Sertão de Cima: lugar hoje desabitado, mas com ruínas de casas e engenhos.
- Peri de Baixo: é a região próxima à Lagoa do Peri, hoje praticamente desabitada. É a Lagoa do Sertão, como foi referenciado por entrevistados. No passado, era uma região valorizada pela facilidade de água potável e fartura de peixes. Os moradores praticavam a pesca artesanal com covo e a canoa de um pau só.
- Peri de Cima ou Peri Pequeno: fica no morro com o mesmo nome, inicia-se na cachoeira, que serve de “travessão”. É uma região de sítios e chácaras com alambiques como o do Zeca e do Maurici e o engenho de farinha do Maurici. Nele está a figueira de duas pernas, uma referência para os moradores locais.



Foto 49: vista a partir de Peri de Cima. Primeiro plano, propriedade do Sr. Maurici. Após, a Lagoa do Peri e depois o Oceano Atlântico, 2023. Créditos: Rancho Cultural.

A demarcação espacial tanto das vilas como das propriedades privadas é feita por meio de linhas imaginárias – os “travessões” –, por elementos da natureza como o mar, os rios e as cachoeiras e por “marcos de pedras” – composto por três pedras juntas, uma maior (“pedra mestre”) e duas menores ao lado (“pedras testemunho”). Há quatro travessões dividindo todo o Sertão. Essa dualidade de demarcação – linhas imaginárias e marcos físicos – aparece em outras localidades do litoral de Santa Catarina pesquisadas.

A comunidade tradicional de Areais da Ribanceira é composta por pequenos agricultores, produtores e pescadores descendentes de Joaquim Francisco Martins, que adquiriu as terras no século XIX, vindo de Penha, município de Paulo Lopes. O patriarca dividiu as terras entre seus filhos, iniciando a ocupação. As alianças de casamento foram essenciais para a constituição da comunidade e a inclusão de outros sobrenomes no grupo (Oliveira, 2020). Essa relação com a terra e o parentesco aparece na fala de Luis Faria, constante em Mombelli *et al.* (2011):

Duna dos Três Mares, porque se avista o mar de dentro (Mirim), o mar grosso e o mar da Ibiraquera (lagoas)... Meu pai e minha mãe também falavam que isso tudo aqui era mata virgem. Era uma sesmaria doada para a família Martins, a família do seu Pilício, que foi crescendo, casando, repartindo tudo... Naquele tempo era assim, não se vendia terra, se trocava por alimento... (Luis Farias)

O território ocupado divide-se em território para cultivo e território para pesca. As roças ocorriam tradicionalmente nas regiões da Ribanceira, Campo, Arroio, Boqueirão, Mato Areal, Areal Estrondo ou Combo. Já a pesca, nas praias da Ribanceira, D'Água, dos Namorados e de Imbituba ou Praia do Porto.



Mapa 9 - Mapa da Comunidade Tradicional dos Areais da Ribanceira, Imbituba. Fonte: Nova Cartografia Social (Almeida, 2011).

Sertão do Ribeirão e Areais da Ribanceira são lugares, no sentido antropológico do termo, para referenciar Augé (1994), são lugares vividos, unos e divisíveis, cada qual

com suas nuances. Seus moradores classificam e ressignificam os lugares. Observam e nominam. Poderia se dizer, como traz Ingold (2015), que eles estão vivos para o mundo, um mundo centrado no Sertão e nos Areais. Estar no mundo é mover-se e, no movimento, conhecer e descrever atentamente. A criança que vê transfere para o verso seu movimento:

No meu Sertão
Tem água cristalina
E muita vegetação
Moro nesse recanto
Chamado de Sertão

Onde as mulheres de antigamente
Tinham uma profissão.
Lavavam roupa, raspavam mandioca
Faziam renda de montão.
(Karlota de Souza, in Memórias do Sertão)

A noção de território tradicional ultrapassa a de um espaço físico, consiste num espaço essencialmente relacional e essa relação se dá entre humanos e entre humanos e não humanos (animais, plantas, cachoeiras e floresta). De acordo com o art. 3º do Decreto nº 6.020/2007, territórios tradicionais são “espaços necessários à reprodução cultural, social e econômica dos povos e comunidades tradicionais, sejam eles utilizados de forma permanente ou temporária”. Assim, os territórios ocupados pelas comunidades do Sertão e de Areais são tradicionais tanto no sentido antropológico como jurídico do termo.

O uso da terra, entretanto, é diferente em cada uma das comunidades. No Sertão do Ribeirão as propriedades são individuais. Já nos Areais da Ribanceira as terras são de uso coletivo. Segundo os informantes, no Sertão há documentação da terra, mas só dos antigos. Muitas das terras são referenciadas como a dos pais ou avós. Comentam que a terra do irmão, por exemplo, era onde o avô ou avó morava. Fazem questão de diferenciar a situação da terra do Sertão de outras regiões da cidade, como Naufragados e Lagoinha do Leste. “O Sertão é todo loteado, certinho”, disse um entrevistado proprietário de terras na localidade, uma delas fruto da herança dos pais. Para esse senhor, é muito importante garantir o direito à terra para se plantar, definir a área de cada propriedade, a área mínima que pode ter, a área que pode plantar e a área de mata que precisa manter. É preciso assegurar às pessoas que tenham engenhos na área para plantar. A comunidade é, predominantemente, agrícola.

Já nos Areais da Ribanceira não há nada cercado, “mas cada um sabe o seu pedaço que cabe” (Noquinha, *in* Nova Cartografia Social dos Povos e Comunidades Tradicionais do Brasil, p. 3). Há um ciclo de ocupação da terra. As pessoas passam para outras na medida em que envelhecem (“aposentam”) ou morrem. “Mas não dá de vender, se vender fica sem nada” (Noquinha, *idem*, p. 3). A terra inicial sofreu reduções significativas devido à ação do poder público e da iniciativa privada, como se verá posteriormente, mas ainda há um lugar de resistência ocupado pelos agricultores, embora a comunidade não tenha o título de propriedade dessas terras.

Tudo vem desta terra. Se a gente ficar sem a terra, o que vai ser... É o mesmo que fechar um hospital e abrir um cemitério. Porque pra nós é um divertimento, é uma alegria, é saúde! Nós vamos de manhã para lá, trabalhamos o dia todo, de noite todo mundo vem pra casa tranquilo. Outros dormem lá... Então, essa terra é nossa... (Ayres Francisco Cardozo (Zezeca), *in* Nova Cartografia Social dos Povos e Comunidades Tradicionais do Brasil, p. 7)

A agricultura orientada para a subsistência foi o modo de produção predominante até recentemente na comunidade no Sertão do Ribeirão, o que não excluiu a venda e a troca do pequeno excedente para suprir a necessidade de bens que não produziam. Hoje muitos moradores necessitam realizar trabalhos fora do Sertão para se sustentar. O turismo também se apresenta como mais uma possível via econômica para o grupo, como veremos posteriormente. A estrutura fundiária ainda é a de minifúndios e a mão de obra é basicamente familiar, embora a vizinhança venha a desempenhar um papel importante em determinados momentos críticos, formando parcerias momentâneas e funcionando como uma rede de apoio e reciprocidade para dar vazão à colheita ou à produção.

Vinham os vizinhos ajudar, os parentes, a mãe, os irmãos, as irmãs. Às vezes, uma pessoa, uma família, vinha fazer farinha junto com a gente, então aquela família ajudava a gente para que depois a gente ajudasse a família, né? Pessoas que não tinham engenho. (Dineia de Souza, Sertão do Ribeirão)

Os principais produtos são a mandioca, a cana-de-açúcar, o milho, o feijão, o café, o taiá, o amendoim, a banana, a batata, a cebola e as hortaliças. Da mandioca produzem a farinha e o polvilho com o uso da tecnologia dos engenhos. Da cana-de-açúcar produzem aguardente, açúcar e melado nos alambiques (ou, engenhos de cachaça e açúcar). O manejo agrícola era baseado na coivara com rotação de cultura, o que permitia a recuperação das áreas desmatadas. Hoje a proibição legal do uso do fogo coibiu

a prática tradicional, assim como dificultou a rotação de cultura. Na região mais próxima à Lagoa do Peri, conhecida como Peri de Baixo, os antigos moradores eram também pescadores e utilizavam o “covi” ou “covo” (armadilha artesanal) como técnica para aprisionar o peixe. Hoje a área não é mais ocupada. No passado, utilizavam ainda a floresta nativa, extraíndo madeiras para a construção de casas, barcos (canoas de um pau só) e lenha, o que também veio a ser reprimido pelas normas ambientais; mas ainda retiram ervas para uso medicinal; o cipó para artesanato, principalmente de cestarias; a anoga para fazer sabão. As bagas da nogueira e do mamoeiro serviam para fazer óleo utilizado para iluminação (combustível para as lamparinas). Diversos outros alimentos eram retirados da floresta como o palmito, hoje com restrições para a colheita. Algumas dessas práticas tradicionais continuam sendo realizadas pelos descendentes dos primeiros ocupantes, enquanto outras foram proibidas ou restringidas pela legislação ambiental.

Era João do balaio. O pai fazia balaio, vassoura, fazia tudo que era artesanato de taquara, de bambu. O pai era famoso pelos balaios dele.
(...)

Aí a mãe fazia aqueles sabão de anoga, não é? Nao sei se você conhece? Umas bagas que têm redonda, uma árvore bem alta que tem umas bagas. Quebra a casca e tem uma amêndoa branca. A mãe moía e aí bota soda, faz aquele sabão de anogas. Aí a gente que juntava aquela anoga toda debaixo dos cafeeiros. (Marlene Ferreira, Sertão do Ribeirão)

Areais da Ribanceira é uma comunidade agrícola e pesqueira, além de praticar o extrativismo. O sistema agrícola tradicional dessa comunidade envolve os seguintes cultivares: mandioca, aipim, milho, melancia, amendoim, cará-da-terra e cará-do-ar, tایá, batata-doce e batata-abóbora, feijão, cana-de-açúcar, abacaxi, maracujá, verduras, laranja, banana, pitanga, abóbora, dentre outros. Na plantação, a transmissão desse conhecimento é geracional e familiar, destacando em alguns discursos a figura masculina como o detentor desse conhecimento. Entretanto, na prática, há mulheres detentoras e transmissoras do saber fazer tradicional, principalmente nas chamadas “roças das mulheres”. Além da transmissão familiar e dentro da comunidade, a Associação Comunitária Rural de Imbituba (Acordi) possui projetos e ações para que estes conhecimentos sejam recuperados (dado o processo de perda relacionado à desterritorialização) e transmitidos para aqueles que não têm ou não irão ter “contato” com a terra, não fazem parte desses núcleos familiares. A mandioca tem um papel diferenciado dentre os cultivares da comunidade. Ela é objeto de um programa de salvaguarda das etnovariedades, especialmente daquelas mais ricas de polvilho que geram

uma farinha que se distingue de outras farinhas produzidas nos demais locais do Brasil como a Dutra, Torta e Franciscal.

Assim, essa parte, da questão do plantio das ramas, ela é muito importante porque a salvaguarda dos engenhos de farinha tá na rama, né? Tá nas etnovariedades de mandioca, porque está se perdendo. Se deixa de produzir, se deixa e vai se perdendo essas etnovariedades que são essas variedades crioulas. Então, aqui a gente está num processo de recuperação, aqui a gente está plantando várias etnovariedades no sentido de recuperar para trazer de volta. É como se a gente fosse, a gente diz que é uma coleção para não chamar de banco de sementes, mas é mais ou menos isso que a gente está se propondo a fazer nesse trabalho aqui. E quem está conduzindo isso são mulheres, somos as guardiãs dessas etnovariedades. De certa forma, é a comunidade que está mantendo vivo esse patrimônio porque se deixa de plantar, a gente vai perdendo e vai se desencadeando num processo de erosão genética. E no caso dos engenhos, principalmente da nossa farinha, que é a farinha polvilhada de Santa Catarina, ela precisa dessas etnovariedades que são ricas em polvilho. (Marlene Borges, Areais da Ribanceira)

As mulheres, “guardiãs das etnovariedades de mandiocas”, desempenham esse papel de formar a “coleção de ramas” e assim mantêm vivo o saber fazer da farinha polvilhada de Santa Catarina. A “rede de trocas” é um instrumento importante para a manutenção e ampliação da agrobiodiversidade. Consiste no hábito da permuta de ramas entre conhecidos, amigos, familiares e vizinhos. Essa ilustração extraída da Cartilha “Areais da Ribanceira: dunas de Três Mares” retrata as relações sociais que se estabelecem a partir da troca de ramas:

A conservação das qualidades depende das ramas serem plantadas ano a ano e da continuação do hábito de trocas entre conhecidos, amigos, familiares e vizinhos, que favorece o aumento da agrobiodiversidade.



Ilustração 4 - A rede de trocas de ramas. Fonte: Cartilha “Areais da Ribanceira: dunas de Três Mares – Biodiversidade e conhecimentos tradicionais: agricultura, plantas medicinais e extrativismo de butiá”.

O sentido do registro do bem como patrimônio cultural brasileiro é justamente, na visão dos detentores dos Areais, contribuir para a manutenção e preservação desse produto singular do litoral catarinense, a farinha polvilhada.

A pesca e o extrativismo também são atividades econômicas da comunidade. A pesca tradicional ocorre nas praias por meio de arrasto e cerco, molinete, tarrafa e rede de “corrico”. Nas lagoas usa-se a tarrafa, linha e coca e nos costões, linha, cavadeira, molinete e tarrafa. Também se usa o cerco e o caceio para a pesca da tainha e da anchova. Na realidade, a pesca ocorre durante praticamente todo o ano, variando apenas os espécimes pescados. O extrativismo no território dos Areais da Ribanceira envolve principalmente o butiá, marisco e plantas medicinais. Do butiá é consumido o fruto de diversas formas como natural ou no preparo de doces e sucos. A palha do butiá é comum na confecção artesanal de produtos como chapéus, vassouras e enfeites.

Além de a atividade econômica das comunidades ser plural, todas elas dialogam com o meio ambiente e trazem para si a responsabilidade por sua preservação em troca de benefícios e direitos territoriais. Diegues, amparado em Godelier, afirma que a noção de território está relacionada com “uma porção da natureza e espaço sobre o qual

determinada sociedade reivindica e garante a todos, ou a uma parte de seus membros, direitos estáveis de acesso, controle e uso sobre a totalidade ou parte dos recursos naturais aí existentes que dela deseja ou é capaz de utilizar” (Diegues, 2008, p. 85). O território não é apenas o suporte físico, são as relações sociais existentes. Há um complexo conjunto de conhecimento adquirido pela tradição que permite o manejo dos recursos naturais respeitando a capacidade de recuperação das espécies animais e vegetais.

Além disso, a pesquisa demonstrou a evidente centralidade da mandioca na cultura local, do cultivo à mesa. É um dos poucos produtos que, mesmo antes de seu plantio, propicia relações sociais, como nas “trocas de ramas”. Se fôssemos pensar numa cadeia da mandioca poderíamos iniciar com a troca de ramas, depois o plantio, o cultivo, a colheita. Após, o fazer farinha, nas farinhadas, e poderíamos finalizar com o consumo da farinha ou dos pratos e produtos a partir dela preparados.

Nesse processo, o engenho é um lugar de destaque para as comunidades açorianas estudadas, não apenas um lugar de trabalho, mas um lugar de sociabilidade e afetividade. Na comunidade do Sertão do Ribeirão o engenho é familiar, mas um espaço de convivência multifamiliar, já que muitas famílias compartilham o lugar, ajudando a fazer farinha como o Engenho do Necá. Na comunidade dos Areais da Ribanceira ainda há engenhos familiares, entretanto, o principal engenho da localidade é coletivo, é o Engenho da Acordi, descrito no capítulo relativo à tipologia dos engenhos, e pela entrevistada Marlene Borges:

Primeiro que é um engenho comunitário, é diferente, ele não é engenho da família tal, ele é um engenho que, de certa forma, várias famílias são donas, porque... no caso, é o Engenho da Acordi, né? O Engenho Comunitário da Acordi.

A prática do farinhar está na memória da infância dos moradores das comunidades, mas também está presente no cotidiano.

O desenho da estudante no livreto Memórias do Sertão mostra o circuito de produção da farinha desde a roça – plantação da mandioca – passando pelo transporte em carro de boi até o engenho, onde ocorre o processamento do tubérculo.

2.12 - A farinha de mandioca

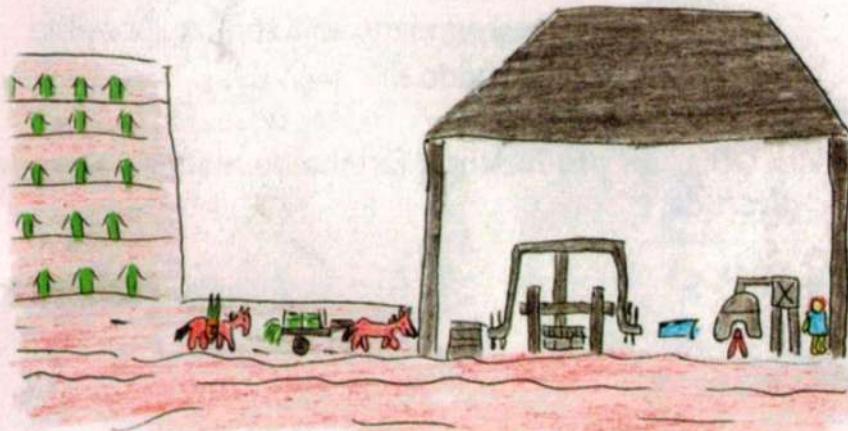
Ao conversar com meu vizinho, Apolinário, ele me disse que, quando criança, aprendeu a fazer farinha de mandioca com seus pais. A farinha que seus pais faziam era vendida na Costeira para seu Osni. No Pântano do Sul para Gercino e Zé Izidoro, na Freguesia, para seu Chiquinho.

Dizia:

Meu pai gostava de fazer farinha e dizia que valia a pena fazer farinha.

Hoje seu Apolinário continua fazendo farinha só que em pequena quantidade.

Explicou-me que para fazer a farinha, o processo é muito simples. Inicia arrancando a mandioca e transporta-a no carro-de-boi, até no engenho. Lá é raspada, lavada, ralada e depois vai para a prensa.



Neste momento, em que a massa ainda está mole, é usada para fazer o bêiju e o cuscus. Após estar seca vai para o cocho e a massa é peneirada. Depois que está peneirada vai para o forno para torrar. Torrada, está pronta para comer e fazer gostosos pirões.

Elâine Vita Lopes

A clareza da representação demonstra a complexidade desse fazer que não se limita ao engenho, ultrapassa suas dimensões, envolvendo as práticas agrícolas, por exemplo, e outros elementos da vida social como o carro de boi.

As pessoas, quando crianças, ajudavam no processo de farinhar. Nei (Anilde Sousa Sabino), que atua como forneiro no Engenho da Acordi e também trabalha na roça de mandioca, afirma: *Eu trabalho desde 10 anos já. Na lavoura, na roça*" e quando questionado sobre quando começou a fornear, respondeu:

Com 10 anos, já trabalhava no forno. É que meu pai tinha engenho de farinha e tinha engenho de açúcar. (...) porque eu ia, eu já trabalhava no engenho e já ajudava, via a turma de trabalho no forno. Eles pediam para mim para olhar isso aí, para eles ir fora ou almoçar, aí eu ficava ali, forneando até eles voltar.

O “capote” – técnica em que uma pessoa raspa metade da mandioca e a outra pessoa raspa o restante – aparece na fala da entrevistada como mecanismo social de aprendizagem. Aprende-se observando a mãe e imitando-a. A percepção desse modo de fazer ultrapassa o campo de trabalho, integra o campo da afetividade:

Ah, eu lembro das histórias, de ficar sentado raspando mandioca. É, para a gente era muito... eu adorava, a gente sentava em roda e raspava as mandiocas. Na época, o pai fazia faquinha de bambu pra gente, porque a gente era pequenininho, tinha que fazer farinha. É faquinha de bambu. E daí, a mãe, ela fazia Capote, o que que era o Capote? O Capote era assim, ela raspava a metade da mandioca e dava pra gente, e daí a gente raspava a outra metade, pra ser ligeiro, porque a gente era pequeno, então ela raspava a parte mais difícil e dava a parte mais fácil pra gente raspar. Daí isso se chamava Capote. Lembro de andar dentro do cerão do cavalo, porque o cavalo ia com a mandioca e quando voltava, voltava vazio, daí a gente entrava dentro do cerão e vinha dentro. (Dineia de Souza, Sertão do Ribeirão)

Eu nasci aqui no Sertão. Ali perto do centro comunitário ali do Sertão, né? Ali que sempre morei, né? E daí eu ia de pequenina nos engenhos de farinha, né? Do meu avô, do seu Zeca, do meu padrinho.

(...)

E assim é... a gente fazia farinha na casa do meu tio, não é? Daquele tio que saiu daqui. Assim, 8, 9 meses direto. A gente saía 6 horas da manhã, só voltava 10 da noite do engenho de farinha. Aí sempre tive essa vontade de ter um engenho, porque é, não sei, é uma raiz, né? (Marlene Ferreira, Sertão do Ribeirão)



Foto 50: o “capote” - a raspagem da mandioca. Engenho do Adilson, Indaiá, Sertão do Ribeirão/Florianópolis. Créditos: Rancho Cultural.

Os versos cantados durante o trabalho (ratoeiras) e os outros elementos como a comida e a bebida oferecida pelo dono do engenho àqueles que se dispunham a participar da feitura da farinha vão além da mera produção do bem. Brandão (2020) aponta que os cantos no trabalho coletivo, apesar de funcionarem dando ritmo à atividade, extrapolam a razão prática e funcionam como mediadores das relações sociais. A farinhada é uma espécie de mutirão formada a partir de uma rede de apoio – vizinhos e familiares – com o objetivo de dar vazão à colheita da mandioca com a produção da farinha. Sozinho não se faz farinha. Há necessidade de pelo menos três pessoas: “Uma trabalhava na prensa, outra no forno e uma terceira pessoa, mais habilidosa, trabalhava no cevador” (Memórias do Sertão, p. 21-22). Essas pessoas são parceiros de ocasião, cujo trabalho é trocado por farinha ou por reciprocidade no momento do processamento da mandioca do outro. Hoje, percebemos também a troca por dinheiro, por dia de trabalho.

2.13 - A farinhada

Antigamente, a época de fazer a farinha, era motivo para festa.

Neste processo, três pessoas eram envolvidas. Uma

21

trabalhava na prensa, outra no forno e uma terceira pessoa mais habilidosa, trabalhava no cevador.

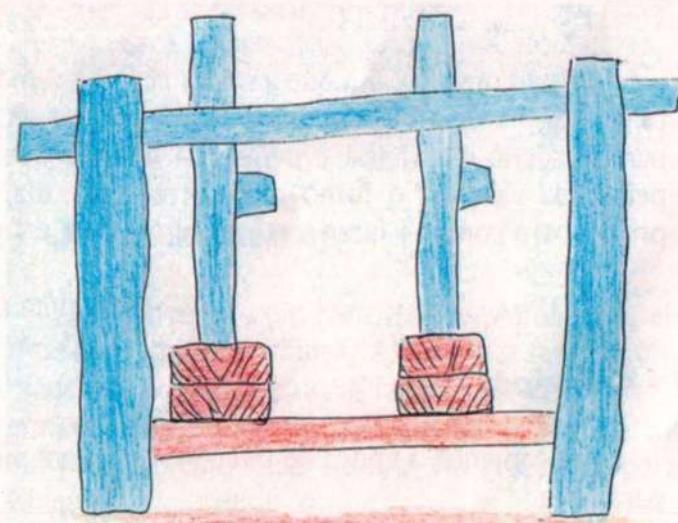
Durante a farinhada, como era chamado, as pessoas costumavam cantar alguns versos.

Cantavam:

*Eu estava na peneira
Eu estava peneirando
Eu estava com amor
Eu estava namorando*

E assim produziam a farinha de maneira alegre e divertida.

Everton Pedro Pinheiro



22

Ilustração 6 – Memórias do Sertão.

Vinham aos vizinhos ajudar, os parentes, a mãe, os irmãos, as irmãs. Às vezes, uma pessoa, uma família, vinha fazer farinha junto com a gente, então aquela família ajudava a gente para que depois a gente ajudasse a família, né? Pessoas que não tinham engenho, né? (Dineia de Souza, Sertão do Ribeirão)

O pai não tinha [engenho], mas tinha o da minha avó e do irmão dele, né? Ele ficava no engenho junto com o irmão dele. O tio estava falando aqui, ó, “o João era bom de trabalhar com ele”, sentindo falta do pai, então...

E o teu pai também trabalhava no engenho?

Sim, o pai fazia. O pai tinha mandioca. E o pai fazia lá no engenho do tio, não é? Porque ele ajudava o tio. Os dois trabalhavam juntos, um fazia farinha do outro, não é? (Marlene Ferreira, Sertão do Ribeirão)

A Marlene nos explicou que a farinha que estava sendo feita hoje era da mandioca do Maurici e ela não sabia o que ele tinha combinado com o Adilson, se iria pagar em farinha ou o dia. Depois soubemos que o “dia” de trabalho no engenho é R\$ 200,00. Ou seja, apesar de estarem em família, há pagamento pelo trabalho (não é camaradagem). Ou se estabelece uma sociedade (sistema de “meia”) na compra e no trabalho de engenho, ou se paga a diárida. Mas o fato de haver um retorno econômico (farinha ou dinheiro) não quer dizer que os laços de parentesco não sejam importantes. (Diário de Campo, dia 14/8/2023)

A farinhada, apesar de pertencer ao campo do trabalho, por ser permeada pelo festejo, para alguns reforça valores como a amizade e a solidariedade na comunidade, construindo laços entre as pessoas. Viver entre o farinhar e o festar é um dos elementos estruturantes da vida social desses grupos.

Hoje o sr. Maurici mandou um vídeo dele e da Marlene cantando, com outras pessoas que não apareciam na cena, e do Pierre tocando violão, músicas referentes aos festejos do Divino – “Deixa a bandeira passar”. O vídeo foi gravado na noite anterior no seu engenho. Pelas vozes pude perceber que havia várias pessoas no local. (Anotações do caderno de campo, dia 16/8/2023)

Recebemos outro vídeo do sr. Maurici gravado no seu engenho de um grupo de pessoas com instrumentos musicais (é possível identificar dois violões, dois ukuleles, um surdo e um chocalho) cantando música católica referente aos festejos do Divino acompanhados pelas outras pessoas que assistiam. O surdo tinha no seu corpo o símbolo do Divino Espírito Santo (a pomba branca num fundo vermelho). O engenho estava cheio. (Anotações no caderno de campo, dia 8/5/2024)

Aquarela 8 – Boi de Mamão.



Créditos: Cleidi Albuquerque, 2024.

A Feira da Mandioca de Imbituba é o evento social mais importante da comunidade dos Areais da Ribanceira, promovida pela Acordi. É uma festa anual, mas também um momento de reflexão e articulação política. A programação é variada contando com atrativos cultural, religioso, educacional e gastronômico, mostrando a variedade e importância da vida local, dos diversos desdobramentos da produção da

farinha de mandioca. Há venda de artesanato e produtos produzidos pela comunidade. Grupos folclóricos locais se apresentam como o Boi de Mamão da Acordi. São realizadas oficinas como a de troca de ramas/sementes. “A Feira da Mandioca de Imbituba funciona como um espaço de fortalecimento, construção, articulação e ampliação de direitos, conhecimento e arte. Além disso, o evento promove a união e estimula o trabalho coletivo e voluntário (...)" (Borges e Mombelli, 2019, p. 180).

Aí a turma se uniu e inventamos de fazer a feira da mandioca porque ia chamar a atenção do povo sobre o nosso serviço, mostrava as terras, como se faz farinha, beiju, a bijajica... A feira cada vez envolve mais pessoas, mais atividades (Ayres Francisco Cardoso - Zezeca, *in* Mombelli, 2011).

A Feira da Mandioca sintetiza a força, a luta dos trabalhadores pela permanência nos Areais da Ribanceira (Ademir da Rosa, *in* Mombelli, 2011)

Durante a Feira geralmente há produção da farinha de mandioca, se coincidir com a época da farinhada, para que o público acompanhe todo o processo. Aliás, as farinhadas abertas ao público ocorrem em alguns engenhos do litoral catarinense como uma festa, na qual as pessoas convidadas, embora não costumem participar ativamente do processo (não ponham a mão na massa literalmente), assistem a tudo, podendo comer os quitutes elaborados a partir da mandioca ou levar a farinha “quentinha” para casa.

Outro ponto comum a ambas as comunidades, e que parece estar intimamente relacionado com a condição de populações tradicionais, é a luta pelo direito ao território tradicionalmente ocupado. Cada uma à sua maneira busca resolver os conflitos em que está envolvida e ver finalmente reconhecido o direito à terra. Para tanto, fundaram associações. No caso do Sertão do Ribeirão, fundaram a AMOSertão (Associação de Moradores de Barreiros do Ribeirão) e dos Areais da Ribanceira fundaram a Acordi (Associação Comunitária Rural de Imbituba).

Em 1981, foi criado o Parque Municipal da Lagoa do Peri, sobreposto ao território da Comunidade Tradicional do Sertão do Ribeirão. Esse modelo de unidade de conservação não inclui o ser humano no contexto das ações de proteção ambiental. É uma perspectiva que exclui o homem da natureza, que para ser preservada deve se tornar selvagem. Justamente por desconsiderar o ser humano, essa forma de proteção tem um efeito nefasto sobre as populações tradicionais que ocupam os territórios eleitos para se tornarem esse ideal de natureza intocável, muitas vezes sofrendo realocações compulsórias para lugares distantes dos de origem (Diegues, 2008).

Para a comunidade do Sertão do Ribeirão, a criação da unidade de conservação sem a participação dos envolvidos diretamente causou insegurança em relação ao uso das terras que tradicionalmente ocupavam e a saída de várias famílias. Práticas tradicionais como a coivara foram coibidas pelos fiscais nos anos posteriores à constituição do Parque, como aparece em Cabral (1999), que traz relatos de moradores que atribuem a redução da produtividade a esse fato, vejamos:

Desmatar muito deve ser ruim, né, mas botar uma roça aqui, outra noutro lugar, aí não... A coivara antigamente nós não achava ruim porque plantava enquanto a terra desse. Quando a terra não desse mais, aí a gente parava e aí botava a descansar e já botava outra noutro lugar, era assim... Hoje em dia não dá de botar mais! Agora eles querem que plante toda vida num lugar só, mas não pode! A terra se acaba e não descansa... A terra já não dá mais como dava antigamente. De primeiro colhia-se de tudo! Tudo isso aí eu colhi milho, gado, nisso tudo aí. (entrevista 1, Cabral, 1999, p. 196-197)

Por volta de 1980, havia 33 engenhos de farinha e cachaça em funcionamento. Essa realidade fez com que as autoridades municipais da época pensassem a área como um futuro “Parque de Engenhos”, como medida de proteção ao patrimônio cultural, mas essa proposta nunca foi efetivada. Pelo contrário, no decorrer dos anos, eles foram sendo abandonados ou demolidos.

Quando veio a lei do parque, na realidade, eles não expulsaram as pessoas, né? As pessoas permaneceram aqui. Só que daí muitas coisas que as pessoas iam fazendo... tinham os fiscais, né? Então, os fiscais vinham, multavam, e daí as pessoas ficaram muito aflitas com isso e acabaram se deslocando para outros lugares. Foram embora aí. Mas voltavam, né? Era o caso do meu pai. Ia lá e voltava, mas não vendeu. Teve pessoas que venderam, né? Teve muitas pessoas que venderam os terrenos daqui, né? (Dineia de Souza, Sertão do Ribeirão).

Em 1999, apenas dois engenhos funcionavam, um de farinha e outro de cachaça (Cabral, 1999). O medo de serem presos ou multados, a retirada da forma de sustento e a falta de informação foram fatores apontados pelos moradores como determinantes para que as pessoas deixassem o Sertão. Na percepção dos entrevistados, as pessoas da época não entendiam e nem eram informadas do que significava ter suas propriedades num parque ou do que se tratava o projeto de parque pretendido. Os que ficaram à margem da lei acumularam uma segunda fonte de renda, como o trabalho “na cidade” de vigia, funcionário público, policial militar etc.

Nesse contexto, em 2016 foi criada a AMOSertão, tendo como uma das premissas garantir o direito à terra, o direito de permanecer no lugar. A associação iniciou um processo de diálogo com a Prefeitura de Florianópolis para recategorização da unidade de conservação, a fim de adequar à realidade local. Além da luta pelo direito de permanecer nas terras tradicionalmente ocupadas, a Associação tem como missão institucional o resgate da cultura local através das festas, a maioria católica. Nesse sentido, a reforma da igreja foi importante, assim como do salão comunitário. O grupo retomou a festa da Santa Cruz, de Nossa Senhora de Lourdes, padroeira da igreja, a Mostra Cultural, a cantoria do Divino, o Pão por Deus e outras práticas culturais.

Em 2019, foi aprovada a Lei Municipal nº 10.530, que instituiu o Monumento Natural Municipal da Lagoa do Peri (Mona da Lagoa do Peri), reclassificando a área. Foi uma vitória do grupo que participou ativamente da constituição desse novo modelo de unidade de conservação.

Finalizada a etapa de reclassificação, outra frente se iniciava: a elaboração e aprovação do Plano de Manejo do Mona, uma demanda por segurança jurídica da comunidade como um todo.

Na visão do sr. Divalde de Souza, há necessidade de regulamentar o uso da terra. Às pessoas deve ser garantido o direito à terra para plantar. A comunidade é, predominantemente, agricultora. É importante definir a área de cada propriedade, a área mínima que pode ter, a área que pode plantar e a área de mata que precisa manter. É preciso assegurar a pessoa que tem seu engenho a área para plantar. (Diário de Campo, 11/8/2023)

Em 2022, a Prefeitura Municipal de Florianópolis contratou uma empresa privada para a elaboração dos planos de manejo das unidades de conservação municipais segundo as diretrizes definidas pelo Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio). A comunidade participou de várias oficinas e reuniões com a equipe técnica da Floram para debater as regras de uso e ocupação do solo. Além disso, foram feitos estudos, incluindo diagnósticos do meio físico, biológico e social da unidade de conservação. Depois, o documento foi aprovado pelos órgãos ambientais do município. Em 2024, o Plano de Manejo da Unidade de Conservação Monumento Natural Municipal da Lagoa do Peri foi finalizado e, em 4 de outubro de 2024, mais de cinco anos após a lei instituidora, foi publicada a Portaria nº 32/FLORAM, que o aprovou.

O Plano de Manejo contemplou a comunidade do Sertão do Ribeirão reconhecendo explicitamente seu caráter tradicional. Dentre as cinco declarações de

significância do Mona, duas abordam a comunidade ressaltando a sua importância histórica e cultural, além de sua singularidade como atrativo turístico e de educação ambiental e patrimonial. Também expõe seu papel de protagonista no cuidado com a natureza envolvente. Os desafios atuais da comunidade é tornar efetivo o Plano de Manejo com ações que promovam o bem-estar da população e atenda as necessidades de preservação da área. Os programas propostos no Plano de Manejo do Mona necessitam ser implementados pelo município, cuja participação da comunidade é essencial para o sucesso da política pública.

Para a comunidade de Areais da Ribanceira os conflitos que exigiram uma organização social para a luta pelo direito ao território iniciaram-se na década de 1950, quando da fundação do Porto Henrique Lage. Segundo contam, os capangas vinham a cavalo expulsar a população nativa. Na década de 1970, o governo do Estado de Santa Catarina, através da Companhia de Distritos Industriais de Santa Catarina (CODISC), desapropriou parte dessas terras, afirmando que a instalação de indústrias na localidade iria gerar emprego. Entretanto, apesar da desapropriação, apenas a Indústria Carboquímica Catarinense (ICC), empresa estatal, foi instalada na época e deixou um significativo passivo ambiental para a cidade, segundo relatos. Os moradores questionam o processo de desapropriação, já que muitas famílias nunca foram indenizadas, outras não assinaram qualquer documento e outras ainda saíram das suas terras à força. Em 2000, as terras tituladas em nome da ICC foram vendidas para a iniciativa privada. Segundo depoimentos, os valores eram irrisórios, o que permitiria que os próprios agricultores tivessem comprado.

Em 2002, os membros da comunidade fundaram a Acordi com o objetivo ser um meio para lutar por proteção, reconhecimento e regularização fundiária e garantia de reprodução do sistema tradicional agrícola e pesqueiro. Entretanto, as ameaças à existência da comunidade não cessaram. Em 2004, outras duas porções de terras foram vendidas. Em 2010, houve nova venda de terras que diziam pertencer ao BRDE. Nesse mesmo ano, uma ação judicial autorizou uma empresa privada a tomar posse de outra parte do território. Simultaneamente, iniciou-se o funcionamento do Engenho da Acordi. Apesar da resistência do grupo, ano após ano o território está diminuindo. A luta desta comunidade é a de continuar existindo e manter seu modo de vida, como nos conta Marlene Borges, atual presidente da Acordi:

Então é uma longa história, é que essas terras aqui são terras de uso comum, e hoje elas estão tituladas, assim elas sofreram um... estão tituladas, foram tituladas, são tituladas em nome do governo, né? Tanto federal quanto estadual, e em 2000... a partir dos anos 2000 elas começaram um processo de privatização dessas terras que estavam sendo utilizadas pela comunidade, né? Então é um longo processo que se eu for falar, eu acho que vai se alongar muito, mas basicamente é isso. Então o que que hoje tem: são terras que são ocupadas pela comunidade, mas a comunidade não tem o título dessas terras. Então são terras de uso comum, com a maior parte das terras de uso comum, acabam sendo apropriadas por outras pessoas que são estranhas à atividade, né? como essa questão que a gente fala, questão da indústria portuária, da especulação imobiliária. Porque acho que tem uma paisagem fantástica, e nós estamos junto a um Porto, pelo próprio Plano Diretor. Essa área aqui é retroportuária, então um grande conflito começa aí. Justamente porque o poder público não respeita a atividade em si, não respeita a vocação natural desse espaço. Aqui é um território que tem mais de 200 anos de tradicionalidade. Então nós já temos, inclusive, vários processos. A gente tem processos que tramitam no Incra, de regularização fundiária, de reconhecimento, pelo qual foi efetuado um relatório antropológico que atestou a tradicionalidade dessa comunidade e que tem mais de 200 anos.

(...)

A gente tem isso, esses processos [Incra e ICMBio] que tramitam de reconhecimento, além de várias denúncias e processos que tramitam também junto à DPU, ao MPF e inclusive na CIDH, que é Comissão Interamericana de Direitos Humanos, por conta de um processo de reintegração de posse que ocorreu em 2010, que foi o único processo forçado do estado de Santa Catarina que ocorreu e foi uma época bastante difícil. Inclusive a família do Jair, teve a dona Valdira, o seu Zé, a família em si, tiveram as instalações quebradas, perderam roça e terras que eles já ocupavam há muito tempo, entende? Já ocupavam há muitos anos, há muitas gerações. Então foi muito duro. Eu escutei de pessoas aqui da comunidade dizer que foi um dia que nunca gostariam de ter vivido. Justamente por conta desse processo de reintegração de posse, mesmo esse espaço onde nós estamos aqui, que é o espaço do engenho, quando eles vieram fazer a reintegração, onde está a Acordi, não era objeto da reintegração. Mas, mesmo assim, eles tentaram reintegrar e derrubar o engenho em plena farinhada. Então, isso aqui para nós é muito forte e a gente naquela época fez toda uma articulação de defesa desse patrimônio mesmo e foi uma defesa mesmo da cultura. A articulação com os movimentos sociais, com Movimento Sem Terra, com a igreja, com os estudantes, com a Universidade de ensino, principalmente os estudantes, onde se dá um abraço no engenho e se defende para que hoje a gente possa estar aqui. Então o engenho tinha sido inaugurado naquele ano, esse engenho, em 2010, eles reintegrando de um lado, e nós inaugurando de um outro. Então assim foi uma luta, né?

Em 2006, a comunidade ingressou com um pedido de constituição de uma unidade de conservação na localidade. A proposta seria a criação de uma Reserva de Desenvolvimento Sustentável (RDS) nos Areais da Ribanceira com pedido protocolado junto ao Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (IMCBio). Também

foi requerido junto ao INCRA o reconhecimento da terra como um assentamento rural. Segundo informações, não há manifestação definitiva dos órgãos em ambos os pedidos, que foram pensados “como saída para a resolução dos problemas agrários e ambientais locais” (Mombelli e Borges, 2019:178).

É interessante pensar na diferença com que a questão jurídico-ambiental chega às duas comunidades. Para o Sertão do Ribeirão, a superposição da unidade de conservação ao território tradicionalmente ocupado significou conflito com o poder público municipal, crise no modo de vida tradicional e motivo de luta para assegurar o direito de existir e manter seu modo de vida. Já para os Areais da Ribanceira, a constituição de uma unidade de conservação sobre seu território pode significar uma proteção e assegurar seu direito de existir e de manter seu modo de vida. Essa mudança de perspectiva do impacto de uma unidade de conservação sobre uma comunidade tradicional decorre da própria natureza do processo de desterritorialização vivido por cada uma das comunidades. No Sertão, os conflitos decorreram da transformação autoritária das terras à condição de parque, o que significou transformar ocupações regulares em irregulares, proibir práticas tradicionais, fixar regras conflitantes com o modo de vida da população nativa. Nos Areais, os conflitos partiram do poder público estadual e da iniciativa privada em relação à posse e propriedade da terra. Também o desenvolvimento imobiliário e a indústria portuária foram fatores de conflito. A sobreposição de uma unidade de conservação ao território tradicional é vista como um meio de frear esse mito de progresso que ignora a população local.

É importante destacar o papel da mandioca e de todo o circuito construído a partir dela - desde a troca de ramas entre eles e com outros grupos até a venda e o consumo da farinha polvilhada e de seus derivados - na constituição da comunidade tradicional do Sertão do Ribeirão e dos Areais da Ribanceira. O trabalho é um aspecto estruturante na vida social desses grupos, mas o manejo da mandioca em sentido amplo é um dos pilares da rede de sociabilidade que se forma. É por ela, através dela, que a luta por território faz sentido. A comunidade tradicional não é um fenômeno do passado, resquício de um tempo que não existe mais. É fruto da diversidade de modos de vida e da pluralidade de discursos sociais sobre o que é ser pessoa.

8. Sistema agrícola tradicional – Ciclo da mandioca

Antes de apresentarmos a cadeia produtiva em si da fabricação de farinha de mandioca, temos de aprofundar o tema do plantio e do sistema produtivo da mandioca para compreendermos que a produção de farinha gera todo um sistema que se estende da lavoura e da roça para outras dimensões, como as da reciprocidade gerada nas trocas de manivas, ou ramas de mandioca, que antecedem a preparação da terra e o cultivo em si.

O plantio da mandioca dos grupos estudados se apresenta inserido num sistema tradicional, ou seja, congrega conhecimentos, práticas, técnicas, artefatos, mitos e formas de organização social que definem o *ethos* e a visão de mundo (Geertz, 1989) dos sujeitos envolvidos nesse processo. As dinâmicas do cotidiano se baseiam em experiências históricas passadas de geração em geração, construindo a identidade do grupo e contribuindo para a manutenção desse modo de vida.

A mandioca é o elemento estruturante desse sistema agroalimentar tradicional, que se inicia na agricultura, passa pelo processo de beneficiamento e termina na alimentação. Entretanto, esse sistema não se limita à mandioca, sendo orbitado por outros elementos e outras práticas, que o compõem como as variedades de cultivares e de práticas econômicas primárias a exemplo do extrativismo, da pesca artesanal e da pecuária familiar. Nesse sentido, o conjunto de saberes e fazeres relacionados aos engenhos de farinha de mandioca constitui um exemplo emblemático de um sistema agroalimentar tradicional (SAT), que integra dimensões agrícolas, culturais, econômicas e sociais. Segundo o Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social (BNDES, 2023), os sistemas agrícolas tradicionais são caracterizados por práticas de agricultura familiar, uso de espécies nativas ou crioulas, policultura e preservação de variedades locais, elementos presentes na dinâmica dos engenhos de farinha de mandioca, como evidenciado no Pacuca (Florianópolis) e na Acordi (Imbituba). No contexto dos engenhos de farinha, o sistema agrícola tradicional envolve agricultores familiares que praticam a policultura, cultivando mandioca juntamente com outras espécies nativas, como milho, feijão, hortaliças e frutas, em pequenas propriedades rurais que preservam a biodiversidade local. Essas práticas de cultivo, muitas vezes, utilizam técnicas

tradicionais de plantio, como o manejo manual, o uso de sementes crioulas e o rodízio de culturas, que contribuem para a conservação do solo e a manutenção do equilíbrio ecológico. Além disso, atividades econômicas complementares, como o artesanato de cestarias – exemplificado pelos balaios e ceirões –, representam expressões culturais que dialogam com a atividade agrícola, reforçando a relação entre produção material e vida social. Essas manifestações culturais evidenciam que a agricultura e o processamento da mandioca estão profundamente entrelaçados com outras dimensões da vida social, cultural e material das comunidades. Além da agricultura e do processamento artesanal, outras atividades econômicas primárias, como o extrativismo de espécies como butiá, anoga e palmito, e a pesca artesanal, também fazem parte do sistema de subsistência dessas comunidades.

As técnicas de plantio da mandioca, como vemos no diagrama a seguir, envolvem primeiramente a derrubada da capoeira (seja por meio da coivara ou de outros tipos de manejo, como roçar e capinar manualmente com enxadas) e a revirada da terra. Depois, temos a prática de riscar a terra, que é o preparo do solo para receber as ramas, onde se afrouxa o solo, produzindo sulcos por meio de ferramentas e arados, os quais ajudarão no crescimento da mandioca e na irrigação do solo. Após essa etapa, é feito o plantio (realizado de agosto a outubro), o qual será desenvolvido logo adiante, e novamente é realizada a capina frequente para manutenção e auxílio do crescimento correto dos pés de mandioca. Já a colheita é realizada de maio a setembro e, por fim, se inicia um tempo de repouso da área plantada para receber no próximo ano um novo ciclo de plantio.

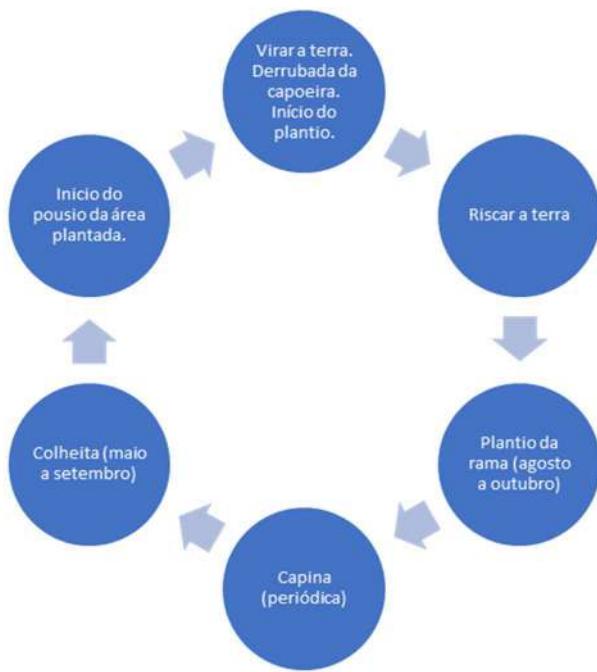


Ilustração 7 – Ciclo do plantio da mandioca.

De forma ilustrada, o diagrama abaixo descreve as etapas do plantio e a importância dos saberes tradicionais de manuseio da terra e cultivares.



Figura 3: O Ciclo do Cultivo da Mandioca. Fonte: Cartilha “Areais da Ribanceira: Dunas de Três Mares”. Disponível em: <https://www.calameo.com/read/00081062427e20914bde1>, acesso em 8/7/2025.

As narrativas sobre práticas de cultivo e a vida na lavoura demonstram o quanto esse modo de vida está enraizado no cotidiano dos entrevistados. A roça ocupa um lugar central na vida dos entrevistados que ainda possuem terra para plantar e não se resume à de mandioca, já que praticam uma agricultura de subsistência em que o pequeno excedente se destina à venda. Portanto, da roça retiram seu alimento e seu sustento.

Ricardo Gelsleuchter, do Engenho da Família Gelsleuchter, no Município de Angelina, nos conta que o beneficiamento da mandioca é uma parte relativamente pequena, embora considerada “pesada”, dentro da sua rotina de trabalho num período de um ano, por exemplo.

Perante ao engenho, economicamente, é apertado, muitas vezes a gente tem perdas na lavoura, devido a condições climáticas, às vezes acaba não produzindo tão bem, às vezes acaba adoecendo, então, e aqui é um trabalho bastante pesado, por exemplo hoje eu tô aqui desde a madrugada, até agora, aí depois tem que voltar pra lavoura, pra arrancar pra trazer, pra amanhã a gente ter de novo mais um dia. E é assim, um dia na água e o outro no forno. (...) Isso, em torno de quarenta dias trabalhados no engenho. (...) Sim, basicamente tudo na plantação.
(Ricardo Gelsleuchter, Angelina)

Quando perguntado a Ricardo como ele sobrevive economicamente, ele prontamente se refere à agricultura e suas dificuldades na lavoura. Ricardo nos conta sobre um fazer farinha como um evento situado, a farinhada, e que o resto do tempo do ano é na roça. Portanto, a lavoura toma muito mais tempo do que a produção de farinha de mandioca em si, ou a sua comercialização, armazenamento ou manutenção dos maquinários e outras atividades associadas ao engenho. Se dependesse apenas dele financeiramente suas vidas estariam em risco, já que existem perdas na lavoura por condições climáticas, por exemplo. Por isso, é tão importante o conhecimento sobre as variedades de mandioca, já que cada uma se ajusta a determinados tipos de solo e clima.

A gente conhece aqui como aipim preto, que é o principal que a gente usa para confecção da farinha e o aipim pêssego, e temos outras qualidades que a gente usa pra comércio de aipim em natura, que a gente tem um pouco também. Que é conhecido como o aipim graxa e o

aipim batata, são outras duas qualidades que temos aqui. (Ricardo Gelslechter, Angelina)

Os detentores, como por exemplo da Acordi, da AmoSertão (Sertão do Ribeirão) e de Garopaba, são pessoas multifacetadas. Para além de “engenheiros de farinha”, são agricultores, comerciantes, pescadores ou profissionais de outras áreas. Enquanto agricultores familiares, praticam a policultura, cultivando uma variedade de alimentos como milho, feijão, mandioca, hortaliças e frutas, promovendo a diversidade agrícola e a sustentabilidade. Essa prática de cultivar diferentes espécies é mais do que uma atividade econômica; ela representa um patrimônio cultural imaterial, transmitido de geração em geração, que fortalece a identidade e a história dessas comunidades. Além disso, muitos deles são pescadores artesanais, que dependem do mar para sua subsistência, mantendo vivas tradições ancestrais de pesca. Também atuam como extrativistas de butiá, uma fruta típica da região, cuja coleta sustentável é uma prática cultural que reforça o vínculo com os biomas de restinga e de mata atlântica. Essas atividades refletem a riqueza cultural dessas comunidades, que preservam e valorizam suas tradições, promovendo uma relação harmoniosa com a natureza e fortalecendo sua identidade coletiva.

As irmãs Inácia, Maura e Vilma Nascimento, do Engenho das Três Irmãs, em Três Barras, município de Palhoça, relembram o tempo em que plantavam, afirmando que o trabalho era todo manual e artesanal, ou como elas e tantos afirmam, “era tudo feito no braço”, ou seja, não existiam máquinas auxiliando ou substituindo a força humana. Esse detalhe é acionado nas narrativas a fim de dar maior autenticidade e originalidade para a produção de farinha feita de fato de modo artesanal, que se opõe ao modo “artificial”, mediada por uma cultura ancestral, sem a participação ativa da comunidade e sem as referências aos conhecimentos tradicionais passados de geração em geração e modificados parcialmente em cada uma delas, como é feito na indústria, por exemplo. Com frequência, se utiliza dessa comparação, entre o modo tradicional e o modo industrial de fazer farinha, quando se quer apontar para a qualidade muito superior e as particularidades de cheiros e sabores sentidos em cada farinha de cada engenho.

Nós plantava mandioca no meio de setembro, a gente plantava. Carpia. Uma vez na semana a gente tinha que carpiar aquela roça. Porque aqui tem muito mato. Então, uma vez na semana a gente tinha que carpiar.

Nós só parava no domingo. Mas era trabalhando sempre.

No relato das irmãs, elas nos contam que pararam de produzir farinha por conta de não ter um trator para lavrar a terra. Quando perguntado sobre políticas de financiamento ou assistência rural, elas reiteram que faziam “tudo no braço” mesmo e que esse fazer no braço tornou insustentável manter a lavoura sem investimento em um trator. Esse trecho da entrevista não apenas nos informa os desafios da lavoura, com mudanças climáticas e econômicas que interferem diretamente na produção, mas também sobre políticas de incentivo, que poderiam dar condições reais de produção da farinha de mandioca artesanal em competição com a farinha industrial. Também nos informa o nível de transformações necessárias que práticas tradicionais como essa vêm sofrendo no decorrer das mudanças provocadas pelo avanço do capitalismo e da modernidade no universo das tradições e das comunidades tradicionais. Não se trata aqui de uma assimilação ou aculturação no desejo ou necessidade do uso de tratores e máquinas para a continuidade da produção, mas sim que se torna economicamente inviável continuar produzindo um alimento de forma artesanal se os preços operados do mesmo produto no mercado competem de forma injusta e desproporcional com o valor de produção no modelo tradicional. Comprar adubo, por exemplo, que seria uma alternativa para solucionar a situação, torna-se um problema a mais, já que o preço do adubo não compensaria ainda no valor final repassado ao cliente ou atravessador e distribuidor da farinha artesanal. Uma das soluções para esses entraves seria a adequação e legalização da produção, a qual poderia criar meios de incentivo e financiamento estatal, possibilitando assim inclusive a criação de cooperativas, por exemplo, as quais poderiam comprar e compartilhar maquinários agrícolas, como por exemplo um trator para arar a terra. Essa adequação poderia estar aliada à mitigação das mudanças climáticas, ao mercado de carbono e ao destino adequado de resíduos, como por exemplo a reutilização da água da prensa e da lavagem da mandioca (ou a manipueira).

Não foi tanto pelo cansaço que a gente parou. Entendeu? É porque nós não tinha um trator para lavrar a terra. Porque a terra precisava de trator para lavrar. O adubo está muito caro. Aí a gente tinha que tirar do que a gente estava precisando, o dinheirinho, para comprar o adubo. E nós tínhamos que correr atrás da prefeitura para ver se lavrava a terra. Aí quando chegava a vir lavrar, às vezes, já tinha passado tempo de plantar. Então aí a gente não... Nós era tudo a braço. (...)

Nós não tinha [política pública]. Nada dessas coisas. Nós era tudo a braço. Então, lavrar a terra a gente não podia. Para plantar a mandioca, nós tínhamos que ir arrastar com um boi, ou um arado, um trator, ou

uma coisa. Porque também nós plantávamos... Esse terreno todo aqui... Nós ia plantar esse terreno todo aqui e o outro ali que eu moro ali, nós plantávamos, eram três ou quatro hectares de terra. (Irmãs Nascimento, do Engenho das Três Irmãs, em Três Barras, município de Palhoça)

Dinha, Maria de Lourdes Andrade Padilha, ao contar sua trajetória de vida no engenho, conta também sobre um tempo em que seu pai lhe ensinava todo o trabalho, passando de geração em geração os conhecimentos que hoje precisam se adequar, como a prática do “acero”, que, assim como a coivara, constitui atualmente crime ambiental segundo a lei nº. 9.605/1998 (lei de crimes ambientais). Ela fala sobre a importância da mulher nos engenhos, onde existe uma divisão sexual do trabalho bem delimitada. Existem “trabalhos de mulher” e crianças, como raspar e lavar e “trabalhos de homens”, como fornear e prensar (embora algumas de nossas informantes também hoje forneiem). Esse tema apareceu diversas vezes, mas sem gerar conflitos, apenas ponderando que a divisão existe e é considerada, de certa forma, “natural” dado o tipo de trabalho, mais pesado no caso dos homens e mais leve e minucioso, no caso das mulheres.

Olha, eu fui na roça até os meus dezessete anos, frequentemente né, depois fui deixando de ir, meu pai também ficou muito velhinho e parou de ir. Mas hoje a gente vai na roça de novo, lá no Pacuca onde plantamos a mandioca para preservar a espécie, a gente vai lá ajudar, plantamos, sei plantar, sei cuidar de uma roça, o pai ensinava desde o princípio que é fazer o “acero” da roça, que é cortar o mato em volta, depois cortar todo o mato, antigamente se colocava fogo, era obrigada colocar fogo, até mesmo porque eles achavam que aquela cinza, aquele resto de queimada fortalece a terra pro plantio. Aí depois a gente carpia tudo, limpava a roça, plantava, e durante aquele um ano e meio, dois anos, porque é esse o tempo de cuidar de uma roça, a gente ia lá carpir, dá uma capinada, podar, e o pai nos ensinava todo esse trabalho.

A mulher era muito importante dentro da farinha, pro trabalho da raspagem da mandioca, lavar a mandioca, e os homens ficavam com a parte mais pesada. Iámos pra roça com o pai para capinar a mandioca, a farinha toda a vida foi a nossa base alimentar, desde a infância até os dias de hoje, a gente come nosso pirãozinho com a farinha, não podemos ficar sem farinha, não gostamos de farinha industrial, a gente sente até que nem nos faz bem, gostamos dessa farinha nossa do engenho, que ela é toda integral, toda perfeitinha pra gente como a gente comia antes. (Maria de Lourdes Andrade Padilha, Santo Antônio de Lisboa/Florianópolis)

Escoar a produção não é tarefa difícil, segundo Sérgio Bittencourt de Oliveira,

do Engenho dos Oliveira, em Canguerí de Fora, no município de Imaruí. Contudo, o valor da mandioca é menos rentável do que fazer a farinha. Segundo essa lógica (que se confirma com nossa observação de campo), uma parte dos engenhos tem sua própria roça, sendo independentes de compra de mandioca de terceiros, o que garante a auto-subsistência e viabilizando fazer uma farinha de melhor qualidade, já que o tempo entre a colheita e o início do beneficiamento é crucial para manter uma boa qualidade, como já vimos em outros exemplos. Sérgio também cita a possibilidade de pagar alguém para ajudar. Em geral, o que vimos são mutirões da comunidade e de amigos e familiares na produção da farinha, mas em casos como o de Sérgio, onde essa comunidade ou família já não se encontra unida e solidária à farinhada, ou a outras etapas da produção, como a colheita e o plantio, a opção de contratação de ajudantes torna viável a produção.

Só a minha [mandioca] já dá [para produzir], eu trabalho só a minha. Às vezes falta, eu compro um pouco e quando sobra, eu também vendo para os amigos que até aquele lá de Florianópolis que tu falou eu vendi para ele. (...)

Todo mundo que tem engenho assim, tipo do meu assim, eles sempre falam em comprar [mandioca], sempre. Se eu quiser vender, eu nem faço, para eles e eu vendo só a mandioca na roça, mas aí eu prefiro [fazer farinha] que dá mais. Dá 100% a mais, vamos dizer 1 tonelada de mandioca, vou fazer mil reais. Se eu fazer, se eu trabalhar no engenho, eu faço dois mil e quinhentos. Mesmo pagando alguém para me ajudar, é mais vantagem fazer. (Sérgio Bittencourt de Oliveira, Canguerí de Fora/Imaruí)

As falas de Rudnei Odílio Vidal (Quilombo Vidal Martins, Florianópolis) e de Fábio Coimbra Feraz estabelecem interessantes relações entre cultura, cultivo e patrimônio, onde a reprodução cultural se dá na medida em que há salvaguarda do patrimônio cultural sobre os conhecimentos de como se cultiva a mandioca. Apesar da aparente controvérsia em torno de se o plantio da maniva deve ser feito em pé ou deitado, vemos que os resultados desembocam na mesma prática cultural, a de tornar perene a tradição passada de geração para geração. O saber científico, representado neste estudo pela fala do engenheiro agrônomo Enildo de Oliveira Neubert, técnico da Epagri, informa que a melhor forma de plantio é com a maniva deitada, o que ajuda a desenvolver o tubérculo em um mesmo estrato do solo e facilita a colheita da mandioca. Contudo, Rudnei e Fábio afirmam que essa é uma questão cultural, cada um encontra suas soluções e meios para o plantio ser mais eficiente a sua maneira e o mais importante é não perder

a tradição, já que, diferente de outros cultivos, não há como guardar sementes e manivas por muito tempo, assim como um bem cultural se perde na medida em que há perda de sua memória e ancestralidade, que, segundo eles, precisa ser salvaguardada. As manivas, assim como a cultura, precisam ser plantadas e cultivadas para serem preservadas, o que mostra ainda mais a importância de salvaguardar esse bem cultural, que é, segundo Fábio, preservar e legitimar também a cultura quilombola e indígena, as quais tem guardado suas tradições há centenas de anos.

Meu pai sempre me ensinou, né?, como se plantar. Ele disse que é bom plantar isso aqui em pé, porque tem esses brotinho aqui, né? E ela nasce com mais facilidade. Melhor ainda, né? Então, a gente pega aqui. Faz uma casinha aqui na terra. Mas tem que ser uma terra seca. A terra bem seca é boa. A terra úmida já não dá, tem que ser uma terra seca.

Aqui é só uma amostra, aí ele ensina a plantar aqui. Tem que dar uma apertadinha. Deixa assim em pé, assim, né? Que é mais fácil. Se plantar deitado? Ela até vem, mas não vai vingar tão rápido. É isso.

É isso! Tem gente que planta deitado, tem gente que planta de pé, eu acho que é bem cultural mesmo.

Bem cultural mesmo. Depende quem vai fazer o manuseio da planta, né? Então é assim. É em pé. A gente planta em pé, uns plantam deitado, mas assim é melhor. Aí ela já vai nascendo. Aipim é muito bom, né, aipim? Rudnei Odílio Vidal (Quilombo Vidal Martins, Rio Vermelho/Florianópolis)

Eu acrescentaria também, nessa questão do patrimônio, porque assim o aipim, além de ser uma cultura nossa, é uma cultura que tem uma capacidade de dar um aporte nutricional muito forte. Assim como o milho, né? Que o milho é mais da região ali da América Central. Mas ele tem essa capacidade de dar esse suporte. Eu acho que vincular o aipim à macaxeira, mandioca brava com a cultura ancestral, tanto indígena quanto quilombola, vincular com a questão de patrimônio histórico é fundamental, porque, diferente de um milho, não dá para guardar uma semente congelada em criopreservação, como fazem lá na Sibéria, nos grandes bancos de semente. O aipim, ele só se preserva sendo plantado. Na agronomia, o pessoal chama de *on farm*, que é só produzindo, né? Pra se conservar tem que se tá sempre plantando, diferente de um milho, que tu congela ali, a semente daqui a 30 anos tu tem ela mesma, semente ali e faz parte dessa cultura, né? Quilombola, ancestral, indígena, negra. Fazer esse trabalho com aipim, então vincular como um patrimônio nosso, é também legitimar a cultura ancestral. Legitima a cultura quilombola e isso é fundamental. (Fábio Coimbra Feraz, Rio Vermelho/Florianópolis)

O conhecimento indígena, de onde provém boa parte das variedades de mandioca que conhecemos hoje, estabelece outra relação com a planta e com a terra. Há uma conexão cosmológica entre o plantar e o patrimônio cultural a ser preservado aqui. Não se trata apenas de preservar manivas, modos de cultivo e produção de farinha, mas sim de uma reciprocidade com divindades e entre aldeias, na troca de sementes e ramas. O plantio, por exemplo, deve ser abençoado e orientado pelo pajé e guardado pelas anciãs, o que carrega outro tipo de relação e de sentido com o bem aqui salvaguardado. Um sentido de pertencimento, de que hoje é Cunhã Poty Pafe'í Dinha Clarice de Souza que transmite o saber e amanhã serão os jovens de hoje, “guardiões do amanhã”.

Novamente, vemos a transmissão geracional ocorrendo, que nesse contexto gira em torno apenas das comunidades indígenas a fim de manter um controle sobre a originalidade da ancestralidade genética e cosmológica dessas manivas. “O que mais a gente planta na roça é a mandioca, batata, milho, abobrinha, feijão, que a gente mais planta na roça”.

Eles explicitam:

Quem faz tudo isso é o pajé, o pajé é que dá essa orientação. O momento para ser plantado, para ser batizado. E tem que ser respeitado, não é isso, é a decisão do pajé. Antes de plantar, tem que levar na casa de reza. Para ser batizado e depois de colher também. Tem todos esses processos. Começa com o movimento da Arapuã. Leva na casa de reza, ali o nosso fica lá em cima, né? E leva a mandioca um pouquinho só. Esse processo do plantio começa com o movimento da Arapuã. Que é o movimento das sementes plantadas, feita pelas anciãs, por exemplo, aqui a nossa anciã é a Joana. A Joana, a Francisca, então elas vão pegar as sementes que tem aqui. As mudas vão dizer o que for plantado e vão trocar com outras anciãos, por exemplo, vão sair daqui, vão para Imaruí, Joinville, qualquer outra cidade, e vão fazer a troca. Aí elas levam o que levaram daqui para outras comunidades e trazem de outras comunidades para serem plantadas aqui.

Quando interpeladas de como conseguem reconhecer a diferença entre as raízes, ressaltam:

Na verdade, as nossas, por exemplo, que são plantadas dentro da tradição, elas são criolas. Então há uma diferença, apesar de que, no caso da mandioca, não tem muita interferência, mas é a terra, né, onde é plantada, mas geralmente não, não entra nada de fora, sem passar pela inspeção do pajé, das lideranças espirituais, mas que são os anciãos, porque eles são os portadores do conhecimento, que é onde que a gente

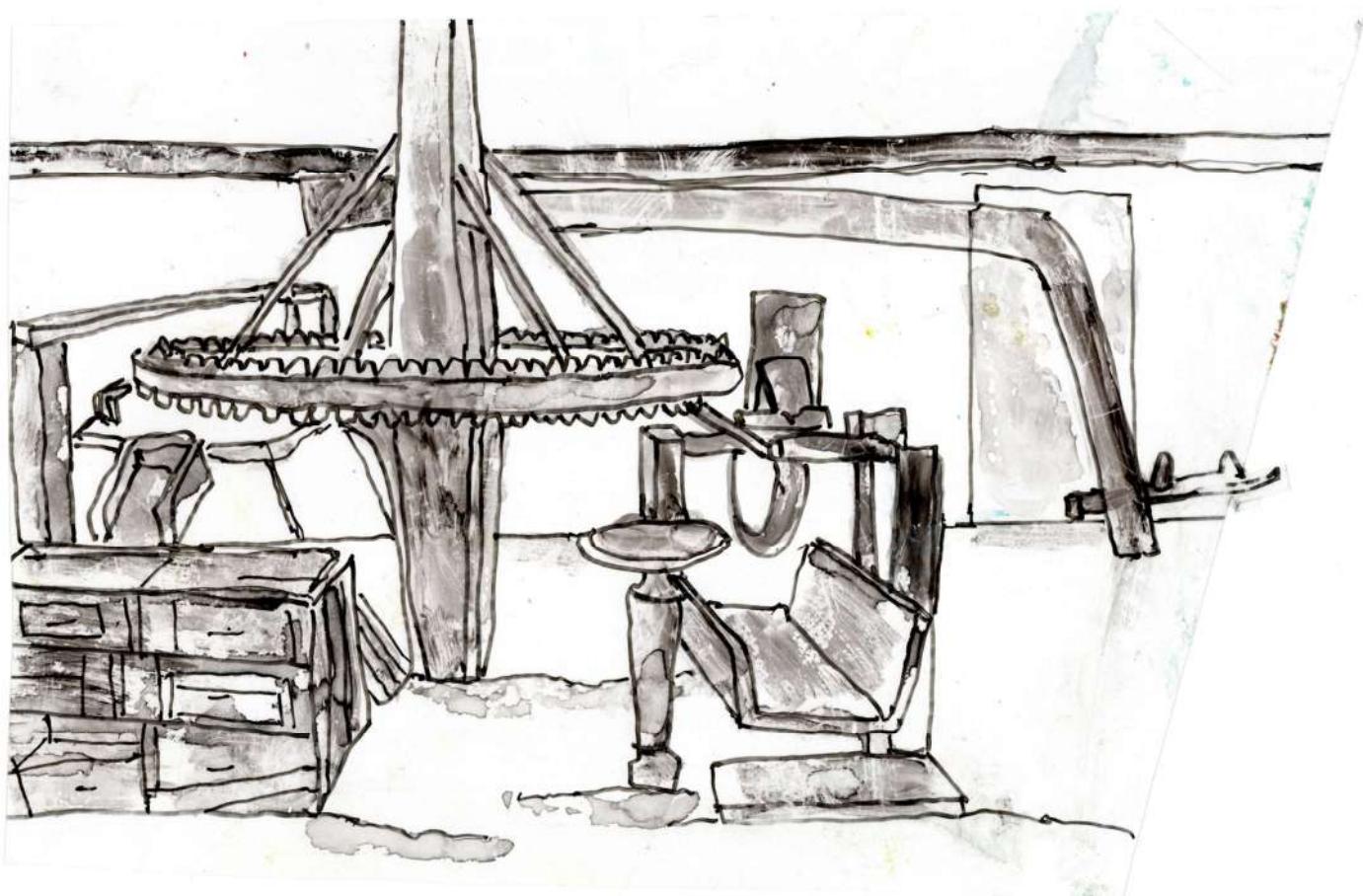
aprende, todos nós aprendemos com eles a identificar. Se tá modificada, se é nossa. Por isso que a troca é feita só entre os Guarani mesmo, pelas senhoras anciãs. Não, não é um jovem sair daqui e fazer esse movimento. Então, cada semente que é trocada nesse movimento, ela veio para o pajé. E aí varia assim. A lua é muito importante pra gente. Também é uma aliada. Esse é o tempo do plantio. A gente olha bastante a lua. Olha não, segue. Tem esse respeito muito grande não só pela mãe natureza como pela lua, pelo sol. Todos os processos do plantio desse movimento sempre os mais jovens estão acompanhando para aprender, porque o mais jovem é o ancião do amanhã. É o nosso futuro. Chama a gente, sempre tem essa. Porque eles que são os guardiões do futuro, né? Então é eles que vão estar aqui amanhã, falando, transmitindo, ensinando. (Cunhã Poty Pafe'í Dinha Clarice de Souza, Aldeia Tekoa Tava'í – Canelinha)

A plantação de espécies crioulas é uma prática que, junto com a troca de ramos da mandioca, valoriza a biodiversidade local e preserva o patrimônio cultural e ecológico das comunidades. Essas espécies, que são nativas da região, representam uma conexão profunda entre as pessoas e o ambiente onde vivem. Cultivar espécies criolas ajuda a manter a etnobiodiversidade, ou seja, a diversidade de plantas que fazem parte do conhecimento tradicional e das práticas culturais dessas comunidades.

Além disso, essa prática contribui para a conservação da flora local, promovendo uma relação sustentável com o ecossistema. Muitas vezes, as comunidades mantêm coleções de sementes e plantas crioulas, preservando variedades que podem ser utilizadas na alimentação, na medicina tradicional ou em rituais. Essa coleção de espécies é uma forma de proteger a diversidade genética e garantir que essas plantas continuem a fazer parte do patrimônio natural e cultural, fortalecendo a identidade e a sustentabilidade das comunidades.

8.1 Engenhos de farinha de mandioca

Aquarela 9 – Engenho.



Fonte: Cleidi Albuquerque, 2024.

Como vem sendo explicitado neste dossiê, uma das partes do bem patrimonial são os próprios engenhos de farinha de mandioca artesanais, que representam para os detentores a materialização de seus sonhos, de suas histórias e de luta pela sobrevivência desses *lugares* tidos como identitários, relacionais e históricos (Augé, 1998). Mergulhar na pesquisa sobre os engenhos de farinha de mandioca no litoral catarinense implica extrapolar a ideia consagrada de narrativas de que a produção de farinha de mandioca continua pelo trabalho e esforço dos imigrantes europeus em Santa Catarina: alemães, italianos, poloneses e portugueses, prioritariamente açorianos. Nosso esforço foi o de tentar abrir as comportas para a entrada das populações relegadas ao segundo escalão,

como negras e populações originárias⁷. Ou seja, contemplar a reparação histórica, abrindo a pesquisa para todos aqueles excluídos que vivenciaram, possuem e praticam de tempos idos o saber fazer de tecnologias e práticas artesanais referentes ao circuito da produção de farinha de mandioca na faixa litorânea de Santa Catarina. Na problemática citada há que abrir um parêntese para entender o lugar dos açorianos no contexto da imigração europeia, dado que o reconhecimento e os louros atribuídos às origens e virtudes dessa migração para o estado não foram precisamente igualitários.

Para os autores Farias (1998) e Santos (2004), o processo de imigração dos açorianos para a Ilha de Santa Catarina iniciou-se em 1746 quando, por decisão do Conselho Ultramarino, Portugal decidiu enviar parte da população do arquipélago⁸ para habitar a região Sul do Brasil. Agindo assim, a coroa portuguesa acreditava resolver dois problemas de uma só vez: diminuir a densidade demográfica das ilhas açorianas, cuja população sofria em consequência da escassez de terras; e prover de infraestrutura a região sul brasileira, importante para seu plano de domínio e expansão territorial. Esse fluxo migratório, que ocorreu de 1748 a 1756, trouxe cerca de 5.000 pessoas ao litoral do Estado de Santa Catarina. Os recém-chegados à costa litorânea catarinense foram distribuídos em pequenas freguesias que tinham suas atividades econômicas voltadas às necessidades da colônia. O território era ocupado pelas populações originárias, indígenas Carijó⁹, dizimadas e/ou escravizadas pelos colonizadores e africanos e seus descendentes trazidos na condição de escravos à região¹⁰.

⁷ Pacheco de Oliveira (1996) alerta para a supressão da contribuição indígena nas narrativas a respeito da formação histórica da identidade nacional brasileira. Muitas vezes, a presença de elementos da cultura indígena fica limitada à designação de topônimos, que vão desde acidentes geográficos até logradouros públicos. Mesmo diante de um vasto vocabulário originário da língua Tupi, porém, o lugar do indígena na constituição da identidade do País ainda fica no passado, reforçando a ideia de que sua presença na sociedade contemporânea está restrita a vestígios remotos.

⁸ O arquipélago de Açores situa-se no meio do oceano Atlântico, entre a Europa, a América e a África; dista cerca de 1.500 km de Lisboa e 8.000 km de Florianópolis e foi povoado por portugueses desde o início do século XV.

⁹ Carijó é uma denominação europeia ao grupo indígena da nação Tupi-Guarani estabelecido na região.

¹⁰ A presença africana em Florianópolis é retratada na recente coletânea “História Diversa: Africanos e Afrodescendentes na Ilha de Santa Catarina”, que traz elementos para pensarmos a presença negra na

Mas Lacerda (2003) vai argumentar que a busca por uma identidade cultural específica dos açorianos, especificamente em Florianópolis, remete à década de 1940 quando, seguindo a linha nacionalista do governo Getúlio Vargas, procura-se consolidar o papel histórico dessa colonização¹¹. Havia um sentimento de inferioridade da região em relação ao resto do estado, relacionado com o fato de a cidade ser colonizada por portugueses, que eram vistos como indolentes, amarelos e manezinhos e não por alemães ou italianos, como no interior. No bicentenário da colonização açoriana em Santa Catarina, em 1948, entre suas festividades houve espaço para discursos de autoridades locais que exaltaram a bravura e a coragem dos que se dispuseram à travessia do Atlântico rumo ao desconhecido. Segundo Flores (2000), neste momento, houve a “criação de memória” relativa ao fenômeno migratório que até então não estava consolidado na pauta dos historiadores catarinenses¹². Nesse contexto, todas as minúcias do trabalho e da vida dos colonizadores foram destacadas:

O árduo trabalho da agricultura; o desenvolvimento de artes e ofícios, como cerâmica, o engenho de farinha de mandioca, o tecido feito em tear doméstico, a renda de bilro etc.; a dedicação à pesca de subsistência ou à pesca da baleia em alto-mar; a defesa militar; o trabalho recrutado para as obras públicas; a sedimentação da língua, da cultura, da religião, das instituições de origem portuguesa. Diziam que os açorianos construíram um pedaço de Brasil no sul do continente americano. (Flores, 2000, p. 72).

A enunciação de traços constituintes das práticas cotidianas aspira mostrar as supostas habilidades destes imigrantes na reelaboração de sua cultura a partir desse marco histórico. Neste momento de efervescência da memória açoriana, e ainda no âmbito das comemorações do bicentenário, surge o I Congresso Catarinense de História (1948) com a incumbência de trazer à tona a história do povoamento açoriano. Como

cidade, especialmente entre os séculos XIX e XX, e sua invisibilidade na memória histórica (Mamigonian e Vidal, 2013).

¹¹ Há que destacar que a coesão dos grupos germânicos e ítalos era motivo de preocupação das autoridades políticas nacionais, que temiam a ampliação das influências de seus países de origem em terras brasileiras. Assim, inicia-se uma forte onda de repressão àqueles que não se identificavam com a cultura luso-brasileira. Para os nacionalistas, a história do País deveria ser escrita e contada em língua portuguesa, em detrimento dos grupos indígenas, dos africanos e seus descendentes, dos germânicos, dos ítalos e de quem seja. Neste cenário, a herança luso-açoriana precisava ser consolidada em solo catarinense.

¹² O referido congresso, organizado pelo Instituto Histórico e Geográfico de Santa Catarina, foi conduzido por Henrique da Silva Fontes e Oswaldo Rodrigues Cabral, que já se debruçaram em escritos a respeito da temática. Neste sentido, a ocasião mostrou-se oportuna para o nascimento de uma forma mais sistemática e extensa de registro a respeito da história da colonização açoriana em Santa Catarina.

consequência, uma série de ações foram realizadas visando à reafirmação cultural de Florianópolis; são algumas delas: a) de 1950 a 1970 – busca pela consolidação da história e do folclore dos açorianos; b) de 1970 a 1992 – reafirmação da história e do folclore consolidado no período anterior através das semanas culturais realizadas pela Universidade Federal de Santa Catarina em conjunto com a Universidade dos Açores; e c) de 1980 a 1990 – transformação das antigas comunidades pesqueiras em centros turísticos.

Sendo assim,

A açorianidade, que era projeto de elites intelectuais, estava em vias de tornar-se massiva, seja na forma de uma territorialização simbólica de suas fronteiras, na criação de festas de evocação, na busca das raízes de além-mar e no cultivo da auto-imagem da figura do “manezinho”. (Lacerda, 2003, p. 95).

Com isso, o tema da açorianidade ganha maiores proporções e consolida a imagem dos chamados açorianos-descendentes, que agora possuem uma história, uma tradição e uma origem. O “manezinho” passa a ocupar um lugar dentro do “mosaico étnico-catarinense” (Garcia Jr., *apud* Lacerda, 2003, p. 85), elemento que vai fixar as diferenças entre as etnias que colonizaram as diversas regiões do Estado.

O processo de descoberta e reivindicação da identidade açoriana em Santa Catarina é retratada também por Leal (2007) como uma ação cultural justaposta à ação política que culmina em um alargamento da noção de cultura açoriana, assumindo-se quase como um substituto, se quisermos, para designar a cultura popular local. Para este autor, há uma construção de discurso acerca da *açorianidade* e da identidade açoriana que é, certamente, capaz de produzir diferenciação, continuidade e dinamismo.

Em que pese que um dos objetivos da presente pesquisa seja justamente contemplar o processo de produção de farinha de mandioca para além do que os olhos e o senso comum enxergam, apresentaremos na próxima seção intitulada “Tipologias dos Engenhos” um esforço para abranger a diversidade dos aspectos e nuances que se traduzem nas singularidades que sustentam as práticas, saberes e fazeres associadas aos grupos étnicos que detém e compartilham uma gama de conhecimentos atinentes a este sistema cultural e simbólico.

8.1.1 Tipologias dos engenhos

Entre os engenhos identificados na faixa litorânea dos municípios visitados de Angelina, Bombinhas, Biguaçu, Canelinha, Florianópolis, Garopaba, Imaruí, Imbituba, Laguna, Palhoça, Pescaria Brava e Sangão, existem desde engenhos ativados, desativados, como também rastros de engenhos cultuados e preservados nos sítios frequentados. O engenho tradicional como é evocado na sua grande maioria pelos detentores e pelo qual se reivindica o registro de patrimônio imaterial se caracteriza através de uma série de nuances, uma ampla variedade que pode se classificar como engenhos tradicionais originais, mistos e/ou remontados; engenhos tradicionais recriados ou transformados. Os originais podem funcionar com equipamentos de tração animal, boi, ou rodas d’água ou “ao braço” (conforme narrativas de afrodescendentes). Os engenhos mistas são aqueles onde a eletricidade entrou para amenizar o esforço e dar maior velocidade ao processo, afirmam seus proprietários. Esses engenhos apresentam partes do equipamento original transformadas, substituindo ou reduzindo a força braçal ou animal, embora as transformações não excluam a presença dos totens tradicionais, como as prensas gigantes e poderosas, algumas delas relíquias de quase 300 anos. Na tipologia dos remontados, alguns de seus proprietários, após as suas aposentadorias na pesca ou agricultura, voltam às origens familiares, dando continuidade à prática herdada e socializada na juventude e infância. Mas também existem engenhos remontados gerenciados por casais jovens, dando mostra maciça de continuidade do processo, embora alguns dos informantes de mais idade considerem que após suas mortes, os engenhos e a farinha morram também. Os engenhos recriados são aqueles que ressignificam suas funções tradicionais em prol do trabalho da educação patrimonial dirigida a diferentes idades e esferas de atuação. Os engenhos transformados, salvaguardando de formas diversas sua natureza de saberes e fazeres tradicionais, apontam a desenvolver estratégias que contemplem as exigências ambientais e da vigilância sanitária.

Os engenhos tradicionais ativados podem ser gerenciados individual ou coletivamente, tocados por faixa etária e gênero diferenciados. Entre essa variedade, há que mencionar engenhos que possuem ainda plantios de mandioca ou aipim em suas propriedades para sobrevivência ou comercialização em seus sítios para amigos e/ou conhecidos. Produtos, conforme um dos nossos informantes, que “se vendem antes de

serem produzidos, isso pela qualidade reconhecida dos produtos”. Entre os engenhos desativados, muitos deles continuam em pé. Outros são testemunhas, marcas no território e nas memórias, vestígios de épocas passadas, como no caso dos quilombos visitados.

Mas há que reforçar que muitas dessas tipologias identificadas se transformam e/ou recriam, resultando em novas configurações materiais e imateriais. Configurações que acompanham as mudanças temporais em nível econômico, social, político dando lugar à continuidade do bem, como veremos oportunamente neste tópico dos engenhos de farinha de mandioca.

Entretanto, como característica notória dessas variações identificadas, pode-se presenciar em quase todas as visitas feitas na realização de suas farinhadas – abertas ao público ou restrita aos farinheiros – elementos comuns, dentre eles: visibilidade de seus fluxos, cheiros, fumaça branca envolvendo os corpos, identidades olfativas e visuais.



Foto 51 – A identidade dos corpos.

Fonte: Acervo Caruso. <https://acervocaruso.wordpress.com/albums/>. Acesso em: 23/4/2025.

A recorrência narrativa de nossos informantes é rememorar a vida passada nos engenhos de farinha de mandioca, concordando que os engenhos não podem morrer porque fazem parte da “tradição”. Esse termo emerge carregado de significados e replicado muitas vezes como bastião de seus relatos. Com base na tipologia identificada,

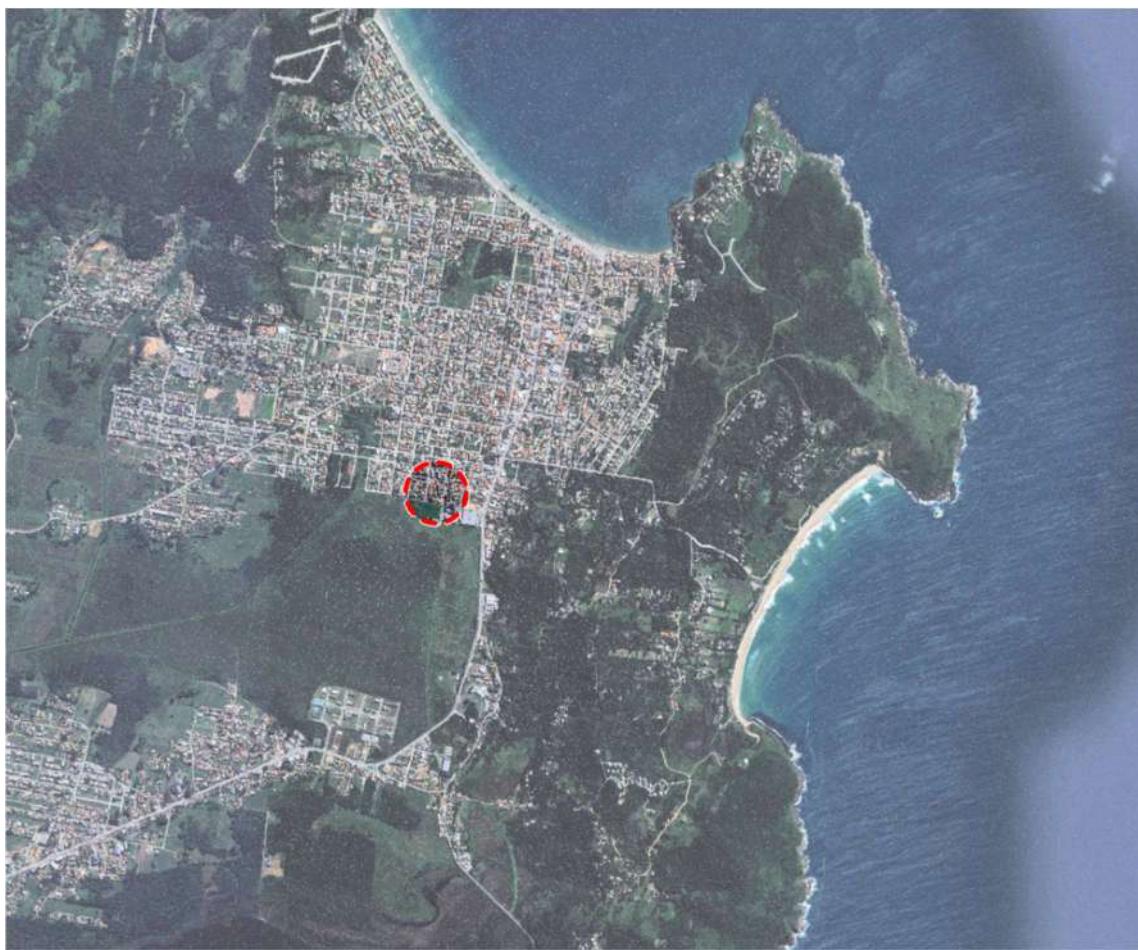
apresentamos fragmentos de pesquisas etnográficas e levantamentos construtivos, usos e implantações paisagísticas no intuito de estruturar o que entendemos como formas de continuidade desses saberes e fazeres dos engenhos tradicionais.

- Engenho tradicional original: Engenho do Quinca, bairro Pinguirito (Garopaba).
- Engenho do Necá, Sertão do Ribeirão (Florianópolis).
- Engenho da Família Gelsleuchter, bairro Garcia (Angelina).
- Engenho tradicional remontado: Engenho de Ademir e Engenho de João e Cida, bairro Macacu (Garopaba). Engenho de Licio e Zenaide, Ratones (Florianópolis).
- Engenho tradicional recriado: Engenho dos Andrade, Santo Antônio de Lisboa (Florianópolis).
- Museu Comunitário Engenho do Sertão, Sertãozinho (Bombinhas).
- Espaço Cultural Engenho do Miminho, José Amândio (Bombinhas).
- Engenho tradicional transformado: Engenho Coletivo da Acordi, Areais da Ribanceira (Imbituba).

8.1.1.1 Engenho tradicional original

Engenho do Quinca – Garopaba

O engenho se localiza no município de Garopaba, bairro Pinguirito, a nordeste do limite municipal. O bairro em que se localiza é limítrofe entre o centro urbano de Garopaba e uma extensa gleba demarcada como Área de Proteção Ambiental. Em maior abrangência, há relativa proximidade com duas grandes faixas de areia que delimitam as principais praias da região, assim como da Lagoa de Garopaba, significativo corpo d’água conformado a sudeste do engenho.



Mapa 10 – Imagem de satélite da cidade de Garopaba com a localização do Engenho do Quinca.
Fonte: Imagem do Google satélite com edição feita pelos autores.

As análises realizadas no entorno imediato do engenho revelam um conjunto de quadras relativamente consolidado e densificado, divergente do padrão que usualmente compõe o entorno de um engenho de farinha, que operava - via de regra - em áreas tipicamente rurais ou semirrurais. Ainda assim, o bairro e a quadra configurada se localizam distantes do núcleo central e são limítrofes entre o perímetro urbano e uma significativa área de conservação ambiental. A narrativa dos entrevistados contabiliza a presença de roças de mandioca mais próximas e de um curso d'água ainda existente, hoje não mais viável para atividades produtivas.

Continuidade histórica e transformações

A configuração urbana lindeira ao engenho ocorreu com o passar dos anos. Dona Maria Helena e seu Quinca relatam que o processo foi pela subdivisão familiar e utilização da gleba para novas construções de parentes, consolidando-se com mudanças da legislação ao longo dos anos. Para além do engenho, essas edificações se caracterizam por serem majoritariamente residenciais unifamiliares, cujos acessos se dão ou pela

Servidão Jovino da Silva, via local nomeada de acordo com o nome do patriarca da família, ou por pequenas passagens informais que derivam desta. O engenho é acessado a partir da servidão referida, que desemboca na entrada principal da construção.



Foto 52 – Imagem aérea com aproximação da quadra onde se localiza o Engenho do Quinca.
Fonte: Fotografia de drone e edição pelos autores.

A casa de Quinca, o dono do engenho, à direita de quem chega, guarda um corredor estreito e uma passagem coberta entre a casa e o engenho que evidencia a íntima

ligação entre a esfera do trabalho e da moradia [foto 53].



Foto 53 – Fachada externa do Engenho do Quinca mostra conexão com a residência dele.

Fonte: Acervo dos autores.

O engenho, construção de madeira com telhado cerâmico capa-canal de duas águas - sentido frente e fundos - de aspecto singelo, é feito com fechamento em tábuas de madeira pregadas na direção vertical (de diferentes réguas e origens, já que vão sendo realizados reparos eminentemente funcionais, ao longo do tempo) [foto 54]. A adoção deste sistema construtivo é usual e recorrente em alguns dos engenhos analisados, por exemplo, o Engenho do Necá, localizado na comunidade tradicional do Sertão do Ribeirão, em Florianópolis, posteriormente apresentado.



Foto 54 – Parte da fachada do Engenho do Quinca.
Fonte: Acervo dos autores.

A cobertura do Engenho do Quinca tem duas águas principais, dando para frente e fundos, sem calhas. A cumeeira não é simétrica, tendo um prolongamento em direção ao fundo e criando uma área de menor pé direito que acomoda o principal equipamento de forno fixo do engenho [foto 55].



Foto 55 – Vista interna do Engenho do Quinca.
Fonte: Acervo dos autores.

As peças estruturais mesclam madeira nobre e de grandes seções com toras de eucalipto roliças. É possível notar que houve sucessivas substituições e reforços ao longo do tempo, evidenciados por escoras e peças de encaixes e espécies bastante distintas. As tesouras são simplificadas e as estruturas de caibros e ripas, reduzidas ao mínimo necessário [foto 56].



Foto 56 – Vista interna do Engenho do Quinca.
Fonte: Acervo dos autores.

O engenho tem seus fechamentos com madeiras pregadas na vertical, em duas etapas: até a altura das linhas das tesouras são bem fechadas e têm estruturas horizontais de apoio; a partir desta altura, o oitão é fechado de forma menos caprichosa, permitindo frestas consideráveis [foto 57].



Foto 57 – Interior do Engenho do Quinca.
Fonte: Acervo dos autores.

As aberturas são pequenas, com folhas de correr internas - com exceção da porta principal por onde entravam os carros de boi, que permite uma abertura em duas folhas (para fora).

Transmissão do saber e aprendizado

Segundo Seu Quinca, a explicação para que o engenho conserve uma atmosfera reclusa – ainda que mantenha os acessos frequentemente abertos – é de que o fazer da farinha se dá nos meses frios, não devendo absorver umidade enquanto é ou depois de ser forneada.

A construção corresponde a um galpão (ilustração 8), com o máximo aproveitamento interno possível [foto 58].

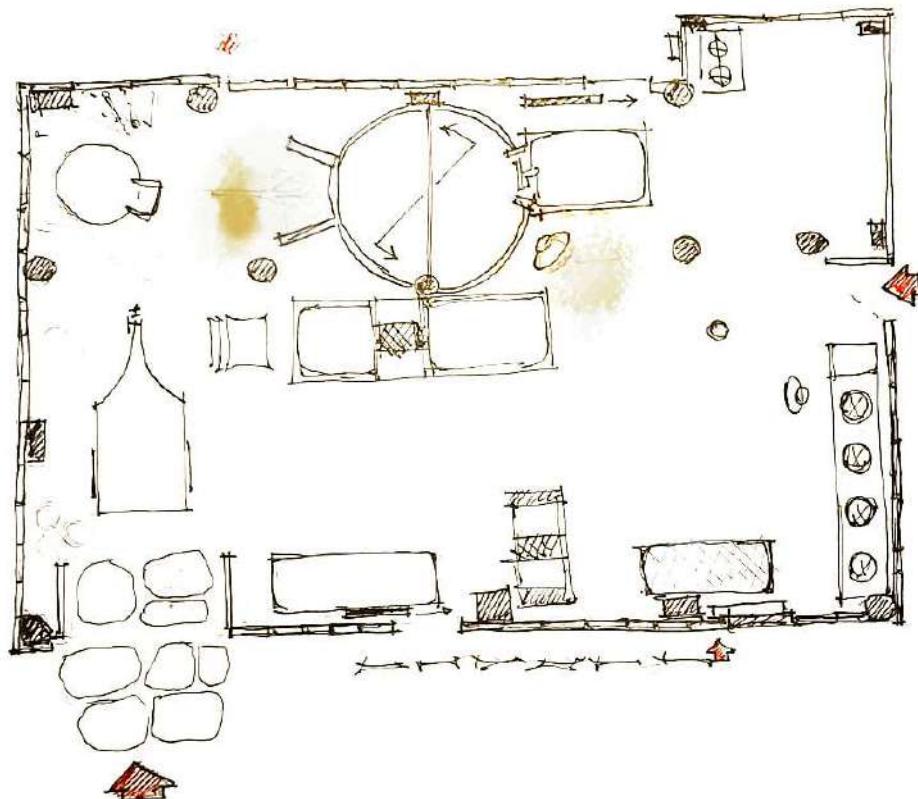


Ilustração 8 – Planta baixa do engenho do Quinca.
Créditos: Acervo dos autores.



Foto 58 – Interior do Engenho do Quinca.
Créditos: Acervo dos autores.

Não existem divisórias internas, porém são os equipamentos que delimitam o espaço e o fazem de forma bastante aberta, dando lugar aos usos. Neste sentido, as

estruturas dos grandes equipamentos, como fusos, cochos e forno, ficam fixos e requerem adequações estruturais para alocação.

O engenho conserva uma luz modesta, bastante difusa, que se aproxima da penumbra quando são fechadas as janelas e portas [foto 59].



Foto 59 – Fotografia interna do Engenho do Quinca.
Créditos: Acervo dos autores.

Os fechamentos permitem boa filtragem da luz, ainda que configurem constantes frestas por falta de retificação das peças. Ficam destacadas, na ocasião da visita, as teias de aranha, que assim como telhas, tesouras e caibros, conservavam uma forte pigmentação branca por conta do processo de forneamento da farinha [foto 60].



Foto 60 – Interior do Engenho do Quinca.
Créditos: Acervo dos autores.

O piso da entrada de carros de boi conserva grandes pedras colocadas pela família para garantir o bom estado do equipamento dentro do engenho. As demais áreas, todas de chão batido de barro, hoje encontram-se reestruturadas na figura de um contrapiso. Ainda assim, as pedras foram mantidas na entrada veicular.

Meio, cultura material e processo produtivo

Embora os equipamentos se encontrem localizados frente às paredes, estabelecendo uma organização do trabalho bastante perimetral, não se segue o ritmo produtivo correspondente. As faces próximas ao acesso veicular e ao acesso lindeiro à residência alocam espaços de depósito, reservando cestos, tonéis para farinha, lenha e utensílios menores. Estes tonéis armazenam restos de talos de mandioca, que serão utilizados para alimentar o gado [foto 61].



Foto 61 – Interior do Engenho do Quinca.
Créditos: Acervo dos autores.

Frente à fachada lindeira, em especial, fica alocada a singular prensa de quatro fusos, produzida com madeiras especialmente grossas e de origem nobre [foto 62].



Foto 62 – Interior do Engenho do Quinca.
Créditos: Acervo dos autores.

A fachada que fronteia a servidão aloca cochos de conservação de massa polvilhada e de água utilizados no processo de produção da farinha. Sobre eles ficam

pendurados e amarrados artigos variados de relação com a memória, como cestos, tipitis antigos, cruzes ou mesmo latas de depósito de pequenos detritos [foto 63].



Foto 63 – Interior do Engenho do Quinca.
Créditos: Acervo dos autores.

Na parede oposta, que corresponde à mais baixa, ficam alocados os equipamentos de fornos e fogão a lenha. Ao lado do forno central, circular, se localiza o moedor movido a motor [foto 64].



Foto 64 – Interior do Engenho do Quinca.
Créditos: Acervo dos autores.

O moedor reserva a massa pronta para fornear, permitindo um fluxo de trabalho bastante circular. Há uma janela que permanece aberta durante o processo de forneamento para evitar o acúmulo de farinha dispersa, ainda que haja bastante dispersão no sentido dos telhados, que vaza por entre as frestas das telhas. Há uma extensão construída posteriormente e que avança além do polígono do engenho, onde foi alocada uma cozinha que atende às necessidades dos trabalhadores envolvidos no processo de produção do engenho.

Espalhados pelo engenho ficam diversos utensílios de plástico, alguns deles novos, de armazenamento, que contrastam em cores vibrantes com os utensílios antigos, constituídos em materiais naturais já mais desgastados [foto 61].

Engenho do Necá, Comunidade Tradicional do Sertão do Ribeirão – Florianópolis

O Engenho do Necá (como é carinhosamente conhecido na comunidade) é acessível a partir da Rua Indaiá, rua de terra batida sinuosa em aclive. Como singularidade, o núcleo do engenho é conformado - além da construção específica que serve de engenho - pela residência familiar, cercado para as galinhas e construções menores subentendidas como depósito e garagem em frente, do outro lado da rua. Não há limites definidos para o lote, as edificações e cercados delimitam o espaço da rua. A casa e o engenho, situados justapostos com relativa proximidade, são ligados por estrutura caramanchão de bambu.

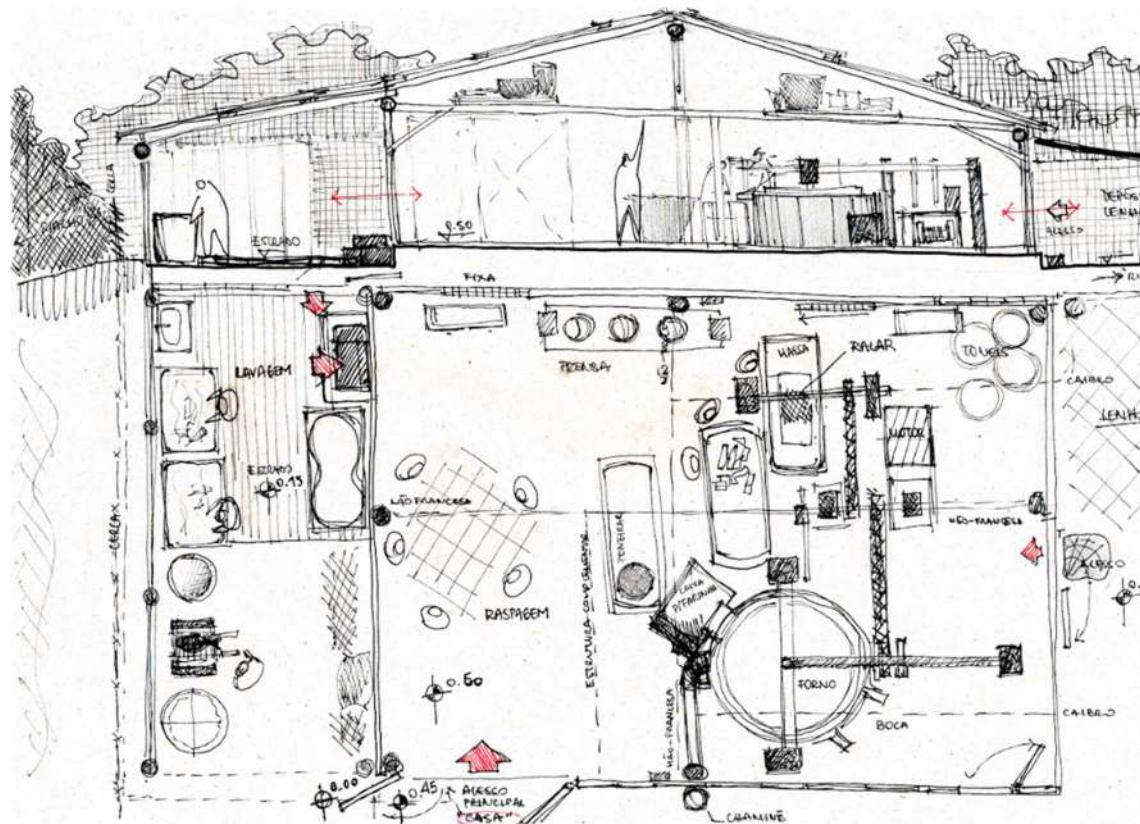


Ilustração 9 – Planta e Corte do Engenho do Necá.

Fonte: Acervo dos autores.

A residência apresenta uma área coberta (alpendre) com cozinha que funciona como transição espacial entre a rua e o interior da casa. Depósito de lenha, também

coberto e aberto. O engenho possui três acessos diretos e dois indiretos (para o alpendre, de onde há mais um acesso direto para o engenho “fechado”. Um dos acessos fica voltado para a rua, quase escondido junto ao anexo de lenha. Os outros dois estão voltados para a residência. Uma porta que fica fechada, mas tem a metade de cima como janela (que fica aberta quando do funcionamento do engenho).

Meio, cultura material e processo produtivo

O engenho tem planta que tende ao quadrado com as águas da cobertura caindo para a rua da frente e para os fundos, onde ocorre desnível abrupto com vegetação nativa até o curso d’água em seu ponto mais baixo. O aspecto geral é muito singelo, mas se pode notar um esmero em sua origem, devido à utilização de madeiras nativas [Foto 65]. A fachada mais próxima à rua não se sobressai devido à pouca altura do engenho, seus materiais construtivos e à vegetação existente. No alpendre semifechado e coberto anexo, junto ao barranco, se desenvolve uma série de atividades, e é esta fachada frente à residência que pode ser considerada a principal. Mais próximo à rua há um anexo que serve de depósito de lenha, também coberto e aberto. A outra porta é um grande portão de duas folhas por onde se acessa à parte do engenho que é livre de equipamentos e serve para a primeira fase de descasque da mandioca.

O engenho é construído com estrutura de troncos roliços de madeira, inclusive suas tesouras, e fechado externamente com tábuas verticais de madeira com dimensões regulares (25-30cm), em duas fiadas divididas na altura do frontão, sempre com mata-junta. Nota-se que o alpendre lateral e o anexo da lenha foram construídos em etapa posterior e com menos esmero. Ao mesmo tempo, o engenho foi construído com janelas reaproveitadas e nota-se que as manutenções de fechamento são realizadas com tábuas reaproveitadas. A cobertura é feita de placas de cimento-amianto e a cumeeira apresenta a peculiaridade de ser “presa” com pedras para evitar levantar com o vento. Não há calçadas externas ao engenho, sendo o desgaste da vegetação e o solo aparente marcas dos principais fluxos externos, à exceção de ligação em rampas convergentes que criam um eixo entre engenho e residência, que recebe uma rampa em concreto ascendente à cozinha/alpendre, e uma rampa de pedras (menos íngreme) de acesso ao engenho.



Foto 65 – Interior do Engenho do Necá.
Créditos: Acervo dos autores.

O Engenho do Necá se configura basicamente como pavilhão, concentrando as principais atividades dentro deste mesmo espaço. À exceção, ocorre um alpendre anexo semifechado, ou seja, coberto e fechado somente em sua fachada sul [foto 66].

Este alpendre lateral tem piso de terra batida, mas apresenta um tablado de madeira tipo deque elevado alguns centímetros do solo, adequado à finalidade de lavagem da mandioca. Neste espaço se distribuem: um tanque, duas caixas d’água e uma banheira com funções complementares de depósito e lavagem da mandioca descascada. O alpendre ainda conta com uma churrasqueira artesanal aberta, alguns tonéis, prateleira de apoio, e até um *jirau*, todos com utensílios (algumas cestas de taquara antigas em desuso) e uma série de objetos e ferramentas pendurados pela parede contígua ao engenho propriamente.



Foto 66 – Alpendre do Engenho do Necá.
Fonte: Acervo dos autores.

O interior do engenho é igualmente simples, porém conta com um contrapiso de cimento alisado. Os equipamentos (prensa, forno, ralador), como no caso do Engenho do Quinca em Garopaba supracitado, se encontram de forma perimetral. No Engenho do Necá, existe um espaço generoso junto à entrada principal que serve para descascar a mandioca (trabalho em grupo de 5/6 pessoas). A entrada é a principal fonte de iluminação e ventilação natural do engenho e comunica-se em eixo com o alpendre da residência.

Dentre os equipamentos fixos, destacamos o forno de concreto e a prensa de dois fusos [fotos 67 e 68] sob uma pesada base de madeira de lei. Sob a base, concavidades no piso que serve para escoar o líquido que flui da massa, dirigido até o exterior, por gravidade, para uma caixa d'água convencional.



Foto 67 – Forno em concreto.
fusos.

Foto 68 – Prensa de dois

Fonte: Acervo dos autores.

A estrutura da construção é toda aparente, com esteios e tesouras de madeira e fechamentos em tábuas regulares de madeira na vertical (30cm), com mata-junta. Nota-se que os reparos nas paredes de fechamento não consideram o mesmo esmero construtivo e estético da origem da edificação. As paredes já foram pintadas, mas atualmente mantêm apenas resquícios, apresentando um aspecto de desgaste pelo tempo. O engenho, como o resto dos engenhos visitados (à exceção do Engenho da Acordi, posteriormente apresentado), não apresenta forro, mas jiraus nos entre vãos das tesouras. Também as “linhas” são utilizadas para apoiar objetos como escadas e cestas. As estruturas de madeira aparente estão sujeitas ao depósito do pó da farinha e as teias de aranha, como vimos no Engenho do Quinca [foto 60], também ficam “pintadas” de branco.

Engenho a Roda d’água da Família Gelsleuchter – Angelina

O Engenho da Família Gelsleuchter está localizado na área rural do município de Angelina/SC. Esta localidade difere das demais estudadas por não ser uma cidade litorânea [foto 69]. Angelina está a cerca de 80 km da costa catarinense e no início da Serra Geral. É uma área de colonização alemã e suas marcas predominam na paisagem formada por casas construídas na técnica enxaimel, característica desse grupo. Percebem-se porém aspectos que divergem com essa paisagem e demonstram a diversidade de moradores nos dias atuais.



Foto 69 – Imagem de satélite do terreno que comporta o Engenho da Família Gelsleuchter.

Fonte: Imagem Google Earth 2023, edição dos autores.

O Engenho Gelsleuchter é um exemplar interessante para se compreender a relação entre o engenho de farinha e o sítio natural no qual se insere. Implantado solto no lote, ele se ajusta aos desniveis topográficos do terreno e, principalmente, com o corpo d'água que é utilizado como força motriz da produção de farinha graças à existência de uma roda d'água [foto 70].



Foto 70 – Fotografia externa do Engenho da Família Gelsleuchter mostra a roda d’água.
Fonte: Acervo dos autores.

A proprietária do engenho é Catarina Francisco Gelsleuchter (professora aposentada, 71 anos) e seu marido, Celso Gelsleuchter (agricultor aposentado, 74 anos). O casal teve sete filhos e, neste momento, apenas o filho Ricardo (33 anos) está trabalhando no engenho. Sobre sua origem, Catarina conta que a família é de franceses e portugueses e a família do seu marido, que deu origem ao engenho, é de alemães.

Continuidade histórica



Foto 71 – Fotografia interna do Engenho da Família Gelsleuchter.
Fonte: Acervo dos autores.

Dona Catarina nos conta que as peças do engenho, construídas pelo seu sogro alemão, foram feitas ali mesmo e que seu marido já nasceu naquele terreno. Calcula que o engenho tenha cerca de 80 anos e que permanece basicamente com a mesma estrutura desde sua fundação [foto 71] . Sobre a origem e identificação étnica do engenho da família, Ricardo afirma que a propriedade é “um engenho alemão e não açoriano”, pois “a família do meu pai que morava aqui era descendente de alemão”, o que difere dos demais engenhos visitados.

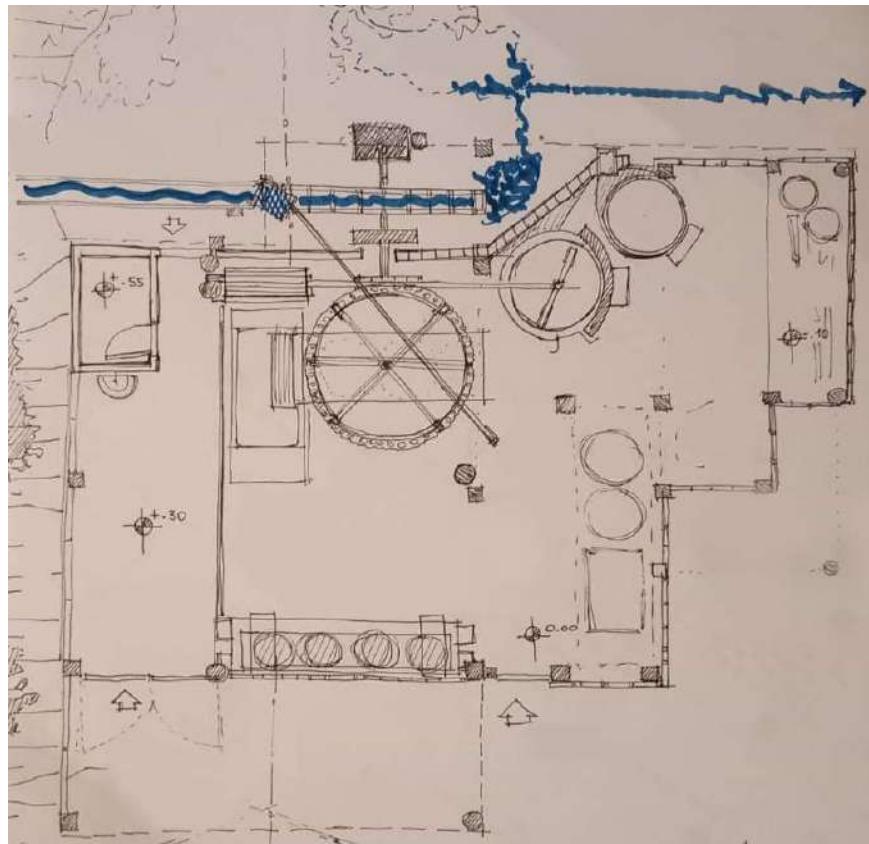


Ilustração 10 – Desenho na planta baixa do Engenho da Família Gelsleuchter.
Fonte: Elaborado pelos autores.

Transmissão do saber e aprendizado

Outra particularidade deste engenho é que ele é movido a roda d’água [ilustração 10]. Segundo relatos, o curso de água que movimenta a roda foi desviado especialmente para esse fim e a roda atual é uma réplica construída por seu marido e seu filho Ricardo. Sobre a opção de ter um engenho movido a água, comentam que: “A água na verdade é um recurso que nos favorece, que a gente tem à disposição (...) pela abundância, aqui qualquer propriedade tem água, então economicamente é favorável”. (Ricardo Gelsleuchter).

Ricardo nos conta que seus pais ainda são os responsáveis pelo engenho, mas que ele já assume algumas tarefas: “O melado e o açúcar ainda é o pai o responsável, eu não toco sozinho, já a farinha eu consigo sozinho fazer”. Ou seja, ele aprendeu com o pai a manufaturar a farinha e hoje já se responsabiliza pela produção e seu pai cuida dos

derivados da cana-de-açúcar. Ricardo diz que se mantém na atividade, embora já tenha ido trabalhar na cidade com construção civil e voltado, principalmente para “manter a cultura”. Além da produção da farinha, eles se ocupam com a manutenção das peças do engenho, pois adquiriram conhecimento sobre carpintaria com seu pai, que aprendeu com seu avô e assim sucessivamente.

Aquela roda de água foi meu marido e meu filho que fizeram, em outro turno. Até disse assim pra minha nora, no dia que forem fazer isso a gente nem fala, porque isso vai sair fumaça da cabeça deles, eles foram ali, olharam a [roda] velha, mediram, foram lá, fizeram com bastante facilidade, porque meu marido desde menino ele sempre acompanhou na roça, em trabalhos assim, daí ele tinha lembranças de como é que eles iam fazer, do próprio pai consertando, ou de outro carpinteiro que ajudasse, ele tava lá olhando (Catarina Gelsleuchter).

Demandas

Há cerca de 15 anos, ainda vendiam os seus produtos – farinha e também “produtos da roça” – para a CEASA. Atualmente, a família destina a sua produção a uma cooperativa de Santo Amaro da Imperatriz, que passa para recolher as caixas que já estavam dispostas na beira da estrada.

Ricardo nos diz que quer manter a atividade, mas que “é apertado” pela condição financeira: “É um dia na água e outro dia no forno”. Ricardo relata sobre a rotina no engenho. Segundo ele, são cerca de 40 dias de forneadas por ano. Ricardo comenta as dificuldades econômicas de manter a atividade. A família pontua a necessidade de se pensar em formas de melhorar a sustentabilidade financeira. Dentre os planos, conjecturam a atividade turística:

A gente teria que pensar bem, fazer algum dia de campo, talvez até a gente conseguisse fazer algumas instalações aqui de chalé para estar recebendo algumas famílias para pousarem aqui nos fins de semana. Porque como a gente faz o serviço geralmente em dois dias de trabalho, então seria interessante para que o público pudesse vir e ter onde se instalar para acompanhar todo o processo, ver como funciona a vida na propriedade e no entorno (Ricardo Gelsleuchter).

Já as possibilidades em aumentar a produção da farinha para comercialização em maior escala parecem irrisórias por visualizar as dificuldades em adequar a estrutura e a forma de produção às normas da vigilância sanitária:

Pra mim colocar a farinha no mercado, eu teria que ou perder completamente essa estrutura, perder ela toda, ou fazer uma nova edificação para produzir farinha (Ricardo Gelsleuchter).

8.1.1.2 Engenho tradicional remontado

Engenhos do Ademir, Costa do Macacu, Engenho da Cida e João em Macacu, Garopaba e Engenhos do Lício e Zenaide em Ratones, Florianópolis

Continuidade histórica e transformações

Nos bairros do Macacu e da Costa do Macacu (Garopaba), os engenhos de Ademir (pescador agricultor de meia-idade avançada) [foto 72] e o do João e da Cida (casal novo) [foto 73], respectivamente, são engenhos que retomaram a atividade, que havia sido interrompida pela geração anterior em algum momento por fatores diversos (falta de retorno econômico, desinteresse das novas gerações e dificuldade de conciliação com outros empregos, aposentadoria e limitação física dos pais etc.). É possível pensar, portanto, que o conhecimento tradicional é tanto um bem que os sujeitos valorizam, retomam e praticam “para não se perder tradição”, quanto um recurso que dispõem para sua autonomização e autossuficiência em determinadas circunstâncias de vida. Ademir deixa bastante claro esse ponto quando relata que retomou o engenho após se aposentar porque não queria “ser mandado por ninguém”.



Foto 72 – Engenho do Ademir, na Costa do Macacu, Garopaba.
Créditos: Rancho Cultural, 2023.



Foto 73 – Engenho do João e da Cida, no Macacu, Garopaba.
Créditos: Rancho Cultural, 2023.

As três entrevistas, salvando a diferença de idade, sugerem que transformações podem ocorrer e inovações técnicas podem ser incorporadas desde que não descaracterizem o aspecto artesanal da atividade. Não chegam a uma definição clara e explícita do que seria isso, mas apontam elementos significativos: manualidade (Ademir: “É cansativo, porque nós aqui é tudo manual. Você vê que a gente trabalha no morro, é com enxada, foice. Não tem máquina, não tem motor, não tem nada, então é tudo manual”), pequena escala da produção e heterogeneidade, tanto do processo, quanto do produto que caracteriza cada engenho (em contraste com a padronização da produção industrial).

Inovações e transformações que não necessariamente descharacterizam o caráter artesanal são aquelas ligadas à economia de tempo e esforço físico, como a roçadeira (no cultivo) e o motor (na tração do engenho). Ademir relata:

Era tocado a boi, daí nós pegamos para facilitar para o pai, compramos motor, o motor é meu, do meu cunhado e do meu irmão, o Adão, meu cunhado também. Daí nós compramos o motor e montou pro pai para ficar mais tranquilizado para o pai.

Por outro lado, João aponta como elementos “inegociáveis” do engenho tradicional o forno a lenha (“se tu por um forno tocado a gás... uma fornalha imensa e com outro tamanho desproporcional, que não seja esse padrão nosso, vai mudar toda a tua farinha também”) e a prensa (“se botar uma prensa industrial lá, mudou toda tua

farinha”). Mencionou esses elementos ao ser instado pela entrevistadora a pensar o que seu filho poderia mudar no engenho sem que ele deixasse de ser artesanal/tradicional. [foto 74]



Foto 74 – Engenho do João e da Cida - Garopaba.
Créditos: Rancho Cultural, 2023.

O Engenho do Lício e Zenaide em Ratones (Florianópolis), casal de idosos, tem cerca de dois anos e foi construído com peças e partes de outros engenhos, vindos do município de Palhoça, em sua maioria [foto 75]. O engenho era o sonho de Lício, que o construiu com ajuda de sua esposa Zenaide e de seus filhos. Zenaide e Lício viveram em torno de engenhos de farinha durante toda sua infância, aprendendo tudo o que sabem sobre o processo de produção de farinha de mandioca por meio da transmissão do conhecimento tradicional. Zenaide, quando criança, frequentava diversos engenhos em bairros como Ponta das Canas. Já os avós de Lício eram proprietários de um engenho, o qual foi herdado por seus pais. Eles venderam o engenho localizado na Praia Brava para compradores em Santo Antônio. Portanto, os entrevistados relatam uma época em que boa parte dos engenhos da região foram vendidos ou desmontados. Após esse período, as famílias começaram a viver de outras fontes de renda, que já vinham sendo sustento delas, como agricultura e pesca. No caso da família do casal Lício e Zenaide, eles obtiveram sua renda, durante boa parte de suas vidas, de um restaurante e da pesca.



Foto 75 – Engenho do Lício e Zenaide em Ratones, Florianópolis.

Fonte: Rancho Cultural, 2023.

A busca de Lício por realizar seu sonho de construir um engenho no final da sua vida veio carregada de um imaginário e de memórias de sua infância e juventude e que, portanto, visaram reconstruir e reconstituir toda a estrutura e funcionamento de um engenho tal como vivido por ele naquele tempo. As alterações, segundo ele, foram poucas, em relação a como era o engenho de seus pais:

A estrutura do engenho de lá, que era de meus pais, era bem baixo o engenho, sabe, era bem baixinho e era bem menor do que esse. Aí eu resolvi fazer esse bem grande para ter bastante ventilação, para ter espaço para o pessoal que agora (...), vem tudo aí (...) aí eu fiz gigante. Aí eu fiz com 14 metros de fundo, com 10 de frente, aí ficou um espaço bom.

As madeiras e peças compradas por ele e utilizadas para construir seu engenho em Ratones vieram de outros engenhos, assim como de demolição de casas e outras construções. Pequenas alterações na estrutura do engenho foram feitas para agilizar o processo de produção, que antigamente era muito lento. Contudo, Lício aponta o fato de seu engenho ser movido a boi, que, segundo ele, define um engenho tradicional, não deixando de levar em consideração as boas práticas de cuidados e bem-estar animal. Zenaide sugeriu que o engenho fosse movido por motor elétrico, mas Lício se opôs, deixando claro seu desejo por “manter as tradições” de como era antigamente, para que as próximas gerações possam ver como era naquela época. Zenaide conta que um de seus filhos comprou madeiras para a construção de uma roda da estrutura a qual ele teve de olhar na internet para aprender como se produziam algumas das peças. Outras peças

foram perdidas, como uma prensa, comida pelos cupins, que precisou ser substituída. As práticas e conhecimentos tradicionais, com isso, são reconstituídas por outros meios, como pela internet, pelas gerações mais novas, que buscam manter as tradições e o patrimônio de seus pais. Zenaide relata diversos conhecimentos culinários, dentre os quais alguns foram apreendidos a partir da família de Lício, como, por exemplo, os modos de se fazer o beiju, o cuscuz e a rosca de polvilho.

Outros elementos complementam a tradicionalidade do processo de produção artesanal de farinha de mandioca, como, por exemplo, o carro de boi, o qual Lício enfatiza sua importância e seu uso frequente no transporte da mandioca retirada de sua roça para o engenho. Zenaide cita algumas mudanças de práticas em relação à higiene:

Tem que usar a touca na cabeça. O forneiro tem que usar um boné. E todos que raspam a mandioca botam a touca também na cabeça. Também protege, né?, daquela massa que vem no cabelo da gente. Eu acho assim uma luva para proteger as mãos, pra não ficar muito preta. Então, muita gente diz, ah, patricinha, que é assim, muitas não querem não, que vem muito.

Nesse sentido, o Engenho de Lício visa seguir os preceitos e modos de produção tradicionais, assim como objetiva reproduzir os ambientes e formas de sociabilidade que ocorriam antigamente, nos tempos de seus pais e avós, buscando reunir ao máximo os mesmos elementos materiais e imateriais que compunham o universo em torno dos engenhos.

Transmissão do saber e aprendizado

As três entrevistas do Morro do Macacu e do Macacu (Garopaba) destacam o caráter familiar e intergeracional do aprendizado. Todavia, é interessante pensar em uma transmissão “horizontal” (entre afins ou famílias diferentes), além da mais clássica, “vertical” (em uma mesma linhagem). João destaca o papel do sogro na sua retomada da atividade e o aprendizado contínuo junto a pessoas mais velhas da comunidade (seu Zeca):

Eu sempre gosto de olhar, sou muito curioso, olhar como é que é o ponto da farinha de um. Ah, como é que um puxa a prensa de um jeito. E vou montando o meu jeito de trabalhar, meu jeito de tocar o meu engenho, então eu hoje consegui chegar num ponto de farinha que é muito procurado aqui.

O conhecimento é adquirido na prática, por meio da habituação e da observação guiada (Cida: “eu via muito a minha mãe. Minha mãe fazia os beijus e eu tava sempre ali, ajudando ela ali em cima do forno, né?”). Teoricamente, é possível pensar esse processo como “educação da atenção” e “aprendizado engajado”, cf. Ingold (2010). Entrevistados usam termos como “gostar”, “vai gostando”, “criando gosto” para se referir à sedimentação do conhecimento. O “gosto pela coisa” é um elemento importante na manutenção da atividade. Há certa preocupação com o desinteresse das novas gerações por uma atividade que é vista pela sociedade como excessivamente trabalhosa e pouco rentável. A respeito de seu filho, João diz:

Eu estou batalhando e tentando levar ele [o filho] para esse mundo. Ensinando o que eu sei, passando o que eu sei. Com vivenciamento, com fotos, com (...) não obrigando mais, mas trazendo ele junto comigo, levando ele para as roças. Vivendo o dia a dia comigo, foi assim que eu aprendi. Espero que assim ele aprenda também. Se ele vai tocar, vai ser uma escolha dele. Eu não posso escolher por ele, mas eu acredito que ele está gostando.

João usa os termos “essência” e “minha essência” para se referir ao conhecimento legado. Para ele, cada geração tem uma margem de escolha face ao conhecimento passado pela geração anterior, margem essa que possibilita transformações e adaptações a novos contextos. Tradição como substrato que permite a inovação e adaptação a novos contextos.

Cida relata inovações que desenvolveu a partir do conhecimento herdado da sua mãe:

Ela só fazia o básico, né? Que era o beiju sem sal, ali, sem nada natural, e o salgado e o doce, né? Aí, aí eu coloquei o amendoim na massa. O pessoal gostou. Eu também já fiz com coco, mas daí é muita coisa pra uma pessoa só, a gente foi eliminando. O cuscuz é o básico, todo mundo gosta, e a bijajica.

Também utilizam bastante a ideia de “sangue”, “estar no sangue”.

Nos depoimentos do casal Lício e Zenaide, em Ratones (Florianópolis), o conhecimento sobre a construção e manutenção do engenho, do cultivo da mandioca, da produção da farinha, das receitas e modos de preparo de alimentos com base na farinha de mandioca foram transmitidas entre as famílias e amigos [foto 76]. A exceção está nas

novas gerações. Os filhos que se interessaram pelo engenho buscam informações em outras fontes que não a tradicionalmente transmitida, ou seja, via oral e intergeracional. Quando os entrevistadores perguntaram para Lício sobre seu aprendizado sobre as práticas de cultivo da mandioca e de produção da farinha, ele disse o seguinte:

É importante para mim porque eu aprendi muita coisa. Eu aprendi com meus pais também. Aí depois eu ia no engenho dos outros, olhava como é que era, como é que não era aquilo. A gente foi gravando na cabeça, foi indo.

Sobre a transmissão dos conhecimentos e do engenho para seus filhos, Lício explica:

Eles têm que cultivar o filho e os filhos deles para manter bem vivo o engenho, para não deixar [ele] acabar. Eu fiz isso aqui, não foi mais tanto para mim, eu fiz para os meus filhos. Para os netos, para o pessoal, vim para visitar o engenho.

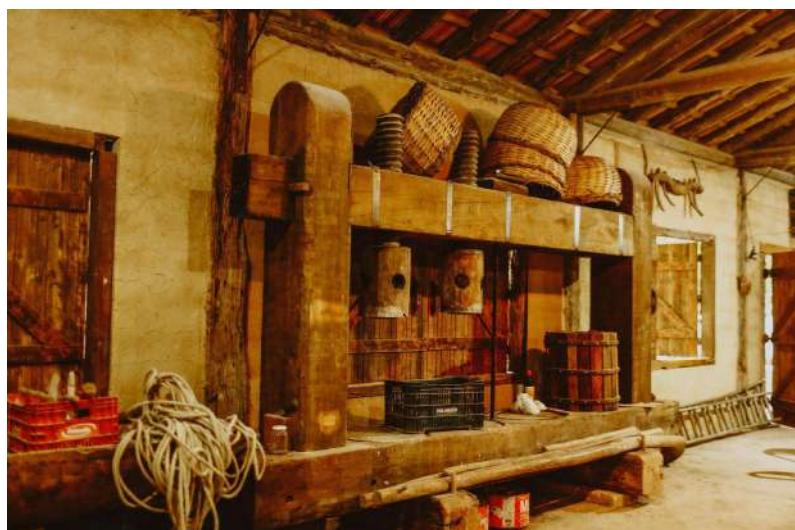


Foto 76 – Interior do Engenho do Lício e Zenaide em Ratones, Florianópolis.
Créditos: Rancho Cultural, 2023.

Meio, cultura material e processo produtivo

No Morro do Macacu, Ademir ressalta a vinculação tradicional entre engenhos e cultivos em sistema de corte e queima itinerante, hoje proscritos pela legislação ambiental. Há uma toponímia ligada a antigos pontos de roçado, que toma como referência árvores plantadas pelas gerações anteriores (pinheiro, jambeiro...).

Ademir aponta a diversidade de plantio existente e também o que era plantado antigamente:

Dai a gente planta o amendoim também. O amendoim é no mês de setembro, a mandioca nós plantemos em agosto. Plantamos feijão. A gente colheu o feijão, colhemos 70 kg de feijão agora, essa semana. Plantemos milho também, tem o aipim. A gente também colhe uma batatinha-doce pra gente tomar um café. E é tudo coisa natural. É tudo natural, né? Então, não tem veneno nas planta nossa. No passado, plantava-se também cana.

A diversidade dos produtos é elencada por Cida:

- Beiju natural - só massa, sem adição de nada
- Beiju salgado - leve adição de sal
- Beiju doce - adição de açúcar e canela
- Beiju com amendoim - adição de açúcar, amendoim torrado e canela
- Cuscuz - adição de farinha de milho (torrado)
- Bijajica - apenas cozida
- Farinha de amendoim (torrada)
- Farinha de milho (torrada)

Também a divisão do trabalho entre homens e mulheres é evocada por Cida através da categoria “ajuda”, “ajudo o meu marido”. Por outro lado, aparentemente, é Cida quem faz capacitações profissionais externas com mais frequência. Também dá a entender que ela administra e gerencia mais diretamente o contato e a recepção de visitantes e turismo de base comunitária.

Interessante notar que o engenho de João e Cida foi construído a partir de peças de engenhos antigos, desativados. A reutilização de muitas peças e artefatos se dá pelo desaparecimento do conhecimento tradicional associado à sua feitura, assim como da matéria-prima. Nesse processo, um cocho que pertencia ao bisavô de João acabou retornando à família, depois de circular por outros engenhos. Objetos são portadores da memória social, disparando vínculos e recordações.

Trabalho e percepção da produção de farinha de mandioca entre homens e mulheres

- A roça e o engenho são os espaços compartilhados por homens e por mulheres.
- A pesca, o manejo com os animais e a feitura da farinha são funções dos homens.
- As mulheres são responsáveis pela cozinha e pelos cuidados domésticos e com os filhos.

Interessante essa divisão entre duas categorias de qualificação de um engenho de farinha de mandioca nos moldes tradicionais atualmente, tal como imaginado e idealizado por Lício. Um engenho como esse, a partir de um ponto de vista prático ou utilitarista talvez, poderia servir apenas para contemplação, admiração ou para ilustrar tempos e modos de vida que não podem voltar.

Por outro lado, um engenho realmente produzindo farinha, e não apenas “para os outros verem”, segundo ela, pode mostrar para as futuras gerações (principalmente escolas, citadas por Zenaide), como é o sabor de uma farinha artesanal, que para ela é completamente diferente da industrial.

Lício e Zenaide ponderam o fato do engenho mais como uma estrutura de acolhimento da comunidade, de reunião de amigos e de proteção e salvaguarda de um patrimônio que permitirá manter sua cultura e todas as práticas, saberes e crenças que giram em torno desse espaço de encontro do que propriamente um espaço de produção de um gênero alimentício manufaturado. O Engenho Vivo é, portanto, um espaço que salvaguarda relações e sentimentos de pertencimentos a uma comunidade que busca manter laços afetivos e tradições. O Turismo de Base Comunitária, nesse sentido, se ajusta plenamente a essa realidade, já que aqueles e aquelas que visitarem estarão vivenciando coletivamente essa cultura, ao participarem das farinhadas e do cotidiano de uma família que busca salvaguardar memórias não engessadas e descontextualizadas da complexidade de suas vidas. Alguns processos de musealização também acabam por produzir memórias vivas e vividas nos processos de sociabilidade. Quando questionado sobre a importância do turismo, Lício afirma que o turismo ajudou e ainda ajuda muito a eles. Entretanto, ressalta a dificuldade dos produtores de obterem terras para cultivo:

Mais importante é o cara ter que plantar mandioca para fazer a farinha. Tem que ter terra, pessoal que não tem terra, vê se o governo dá uma terra pro pessoal capinar, trabalhar. Dá uma força, governo, para o pessoal? Eu não. Eu ainda tenho uma terra para plantar, para fazer 40, 50 sacos de farinha por ano. Eu tenho terreno para fazer, mas tem muitos coitados aí que não têm onde plantar, que não têm para manter o seu engenho vivo, mas se não existe terreno para plantar mandioca, planta no terreno dos outros. O governo dá uma força?

Quando questionado sobre a queima do roçado, ele explica:

Antigamente a gente fazia isso, mas isso aí é besteira, a gente está tirando a vitamina da terra [...]. Que a queima, aquilo ali não fica tipo uma cinza, aquilo ali não é bom, é bom a gente virar com aquela palhada toda com capim e [...] tudo ali é que eu faço ou tem uma rotativa, né? Tenho uma rotativa, aí eu viro o capim todo, aí eu boto o esterco, vou virando tudo misturado, tudo, depois eu abro a área toda.

Conjuntamente com a mandioca, ele cultiva batata-doce, feijão, cana, cebola e banana. Tem diversos animais sendo tratados em sua propriedade assim como ainda faz feira com seus produtos orgânicos:

Eu também trabalhei seis anos com orgânico aqui também. Ainda trabalho, né?, com verdura, com orgânico, tá? Tinha feira no centro também, nos sábados e às quartas. Trabalhei bastante, também. Arrumei muita amizade lá com o pessoal, lá do interior. Aí ele disse, ‘olha, isso não sai da feira, não sai.’ Eu disse, ‘olha, eu vou sair, porque para mim já não dá mais. Já estou ficando cansado e os filhos cada um tem o seu serviço e não podem trabalhar com a gente.

Lício explica o sistema de medidas e armazenamento utilizados como padrão na época dos antigos:

Sabe o que a gente fazia para a gente não esquecer? A gente pegava um carvão e ia lá na parede e marcava tudo assim: quantos alqueire fazia por semana. Quando chegava no final da farinhada, a gente somava tudo quanto é que dava. Antigamente também a gente botava, tinha uns paiol, né?, como antigamente como se bota milho, né? Mais os paiol pra farinha (...) têm que ser um negócio bem caprichado, bem feito, pra não entrar barata, não entrar nada, né? Tudo direitinho. Aí o meu pai tinha um paiol que cabia 50 alqueire de farinha, 50 alqueire. Aí aquilo ali você dava pro ano todo pra comer. Antigamente só comia, como bendizer, só farinha, nós aqui manezinho, nós daqui do interior era mais farinha. Antigamente, arroz era só em final de semana.

8.1.1.3 Engenhos tradicionais recriados

Engenho dos Andrade em Santo Antônio de Lisboa, Florianópolis

O Engenho dos Andrade localiza-se na Estrada Caminho dos Açores, Bairro Santo Antônio de Lisboa no município de Florianópolis/SC [ilustração 11]. Este bairro, que se formou a partir de uma freguesia, hoje é um importante ponto de atração turística, o que vem alterando significativamente sua paisagem.

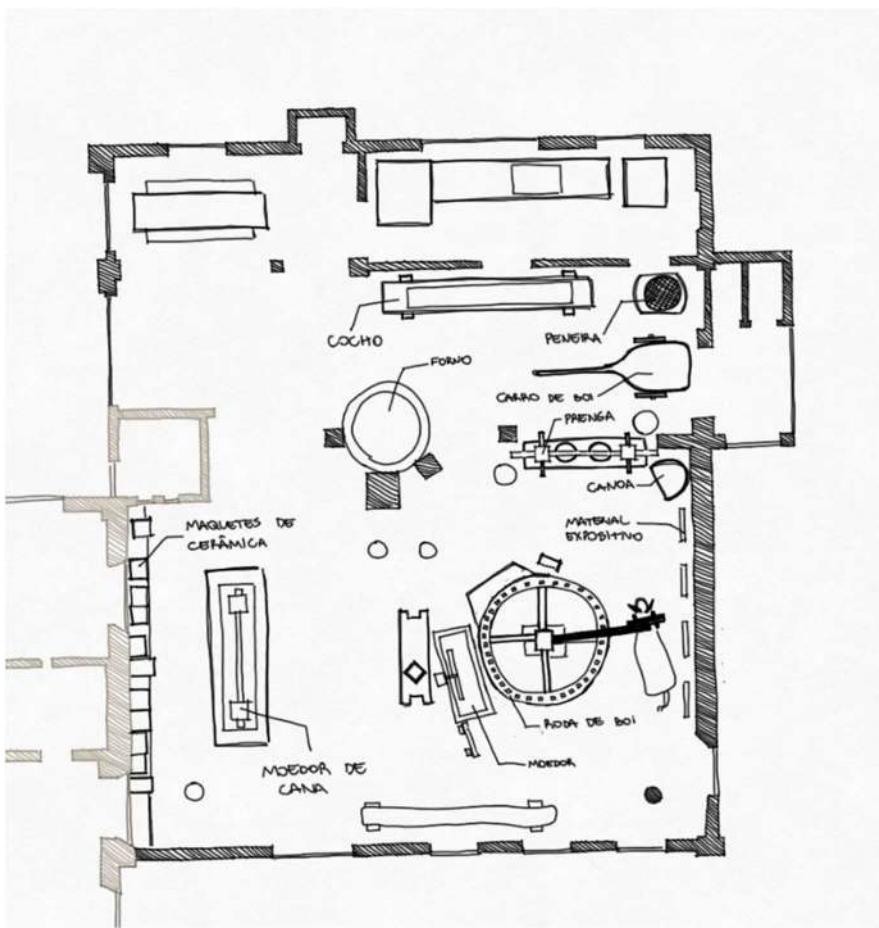


Ilustração 11 – Planta do Engenho dos Andrade, Santo Antônio de Lisboa.
Fonte: Acervo dos autores.

A região passa por um processo relevante de densificação urbana, com uma perceptível alteração do perfil tipológico das edificações, inclusive conjunto vertical de habitação em construção [foto 77].



Foto 77 – Entorno do Engenho dos Andrade, em Santo Antônio de Lisboa, Florianópolis.

Fonte: Acervo dos autores.

O conjunto se concentra entre a estrada geral do bairro, Estrada Caminho dos Acores, em frente ao lote que dá acesso às edificações, e uma pequena servidão que dá acesso às residências de familiares e vizinhos de longa data.

O engenho e seu entorno são formados por um conjunto de edificações, dentre elas pequenos galpões, residência, depósitos e banheiros para visitantes. O conjunto costumava estar relativamente isolado no lote. Entretanto, conforme o desmembramento do lote e os processos de densificação urbana, conformou-se uma pequena “vila” onde os familiares próximos construíram edificações quase limítrofes ou mesmo dentro dos atuais limites do terreno. Demais vizinhos também se localizam bastante próximos.



EDIFICAÇÕES DO ENGENHO

- 1 Galpão para barcos
- 2 Garagem e depósito
- 3 Casarão
- 4 Casa alugada para comércio
- 5 Engenho
- 6 Banheiros externos
- 7 Residencial
- 8 Secadora*

Ilustração 12 – Localização das Edificações do Engenho dos Andrade.

Fonte: Acervo dos autores.

No centro do terreno encontra-se o Casarão, onde residia a família do antigo proprietário e que atualmente segue conservada e preservada. Anexo ao Casarão encontra-se o engenho propriamente dito [foto 78]¹³.

Na justaposição dos dois principais volumes edificados se formou um pátio externo. Conformado em piso de alvenaria, este era sazonalmente utilizado como espaço para secamento de grãos. Atualmente, um conjunto de pequenas tendas tensionadas são ocasionalmente montadas ali para a ocorrência de festividades e eventos culturais estabelecidos na agenda do engenho.

Em frente à entrada do casarão principal, localizado na fachada nordeste, se conformam pequenas estruturas dedicadas ao armazenamento de barcos e ao apoio a animais. Há um singelo galinheiro e uma estrutura de apoio para o boi.

Como antes especificado, a edificação do Engenho dos Andrade está associada ao Casarão luso-brasileiro destacado na ilustração 12.

¹³ O casarão foi construído em 1860 e faz parte de um conjunto composto por casa residencial e um engenho de farinha. Foi tombado pela Fundação Catarinense de Cultura FCC em 2002. <https://www.cultura.sc.gov.br/a-fcc/patrimoniocultural/patrimonio-material/listagem-de-bens-tombados#florianopolis> acesso 1.7.2025.



Foto 78 – Casarão anexo ao engenho.
Fonte: Acervo dos autores.

Se bem sua fachada é imponente e se destaca do entorno paisagístico, internamente a ambiência é similar aos outros engenhos estudados graças ao pé direito baixo e exposição do madeiramento do telhado, já que não há presença de forro.

As atividades produtivas ocorrem sazonalmente e de forma bastante casual. O salão principal, onde acontecem muitas das atividades de educação patrimonial, tem piso com chão batido e a presença de grande parte do acervo, como a prensa, moedor de cana e forno. A extensão do raio da roda-de-boi é demarcada por um conjunto de folhagens que amortecem o pisoteamento do boi e evitam maior desgaste por parte do uso e do eventual recebimento de dejetos orgânicos. Um conjunto de pilares centrais de seção transversal e malha variada agrupa o forno e reparte a área de armazenamento dos insumos – concentrando cocho, peneiras e o acesso à prensa – enquanto o setor que faceia o pátio externo organiza o conjunto da roda-de-boi e moedor, além de um moedor de cana.

Aos fundos, estão conformadas uma área de alimentação composta por uma longa mesa com bancos contínuos e uma área de cozinha. Esta se encontra bastante alterada em face de sua materialidade original, tendo sido revestida em paredes com azulejos brancos e pisos com cerâmicas vermelhas e recebido equipamentos industriais para atendimento das demandas culturais recebidas. Há um forno a lenha que parece menos vinculado às atividades produtivas diretas que ocorriam. Esta área dá acesso a um

pequeno depósito, cuja abertura ocorre em direção à área de armazenamento dos insumos.

O engenho conserva uma luz modesta, no salão principal, recorrentemente complementada com uso de lâmpadas, ao passo que as áreas de cozinha já são mais bem iluminadas.

A organização do trabalho se estabelece consoante a localização dos objetos, alternando entre o salão onde se concentra a roda-de-boi [foto 79] e as áreas de armazenamento.



Foto 79 – Roda-de-boi do Engenho dos Andrade.
Fonte: Acervo dos autores.

Um conjunto de bancos longos indica os locais onde os trabalhos de ralagem e de acompanhamento da produção ocorrem, sendo majoritariamente estendidos paralelos às paredes e conformando-se perimetralmente ao raio de dois grandes portões que organizam a entrada de pessoas e equipamentos, sendo o de maior vão-luz o dos fundos, por onde entram hoje o boi e os veículos utilizados. O conjunto de esquadrias escuras permite que haja, quando abertas, visibilidade do pátio externo para a área de produção.

Continuidade e transmissão do conhecimento

Aquarela 10 – Retrato.



Fonte: Cleidi Albuquerque, 2024.

O antigo Engenho dos Andrade no contemporâneo, em prol de dar continuidade à tradição dos saberes e fazeres da produção de farinha de mandioca de épocas passadas, se recria, pode-se dizer, como um museu vivo aberto à comunidade, abrigando as suas freguesias, através de farinhadas, eventos festivos e religiosos, assumindo o papel educador da transmissão dessa tradição, dedicando grande parte de seu tempo à educação patrimonial das crianças em idade escolar [imagens 80 e 81]. Nesse viés, a organização espacial do engenho e adjacências busca conservar a estrutura produtiva, mas se permite acrescer de novos aparelhos e itens que agreguem no processo pedagógico. Há sobre as paredes uma série de elementos de subsídio à educação patrimonial e de manifestações marginais ao processo produtivo. Entre eles, destacam-se os artigos religiosos, bastante comuns em outros engenhos, e um conjunto de estantes expositoras de modelos em cerâmica de casas de característica luso-brasileira, realizadas pelas crianças durante as oficinas ofertadas. Alguns equipamentos em desuso, como uma canoa de um tronco só e um carro de boi bastante reduzido com fechamento em vime buscam consolidar este apoio pedagógico. Há também quadros e placas residuais indicando fotografias familiares, roteiros culturais e eventos de reconhecimento do engenho. Fora estes

conjuntos também há uma série de equipamentos soltos, majoritariamente pendurados, vinculados a atividades secundárias. É possível encontrar peneiras, tipitis, panos e pedaços de madeira que eram utilizados no processo, todos com materialidade bastante tradicional e nível de conservação relevante.



Fotos 80 e 81: Engenho Escola dos Andrade, Santo Antônio de Lisboa, Florianópolis.
Fonte: Instagram do Engenho dos Andrade.

O Engenho do Miminho e o Engenho do Sertão em Bombinhas – SC são também *lugares* onde se recriam saberes e fazeres dessa tradição, abrindo as suas portas em prol da continuidade e transmissão do conhecimento herdado, apresentados a continuação.

Engenho do Miminho, Bombinhas – SC

O Espaço Cultural Engenho do Miminho [ilustração 13] carrega este nome em homenagem a um dos membros da Família Vieira, filho de Margarida Conceição e Venceslau Vieira. Miminho, o quinto filho de oito irmãos, sempre foi uma figura tão importante quanto as mulheres da sua família, porque foi ele que assumiu o trabalho masculino dentro do engenho, quando o seu irmão, Chico, responsável pela lida no engenho, veio a falecer.

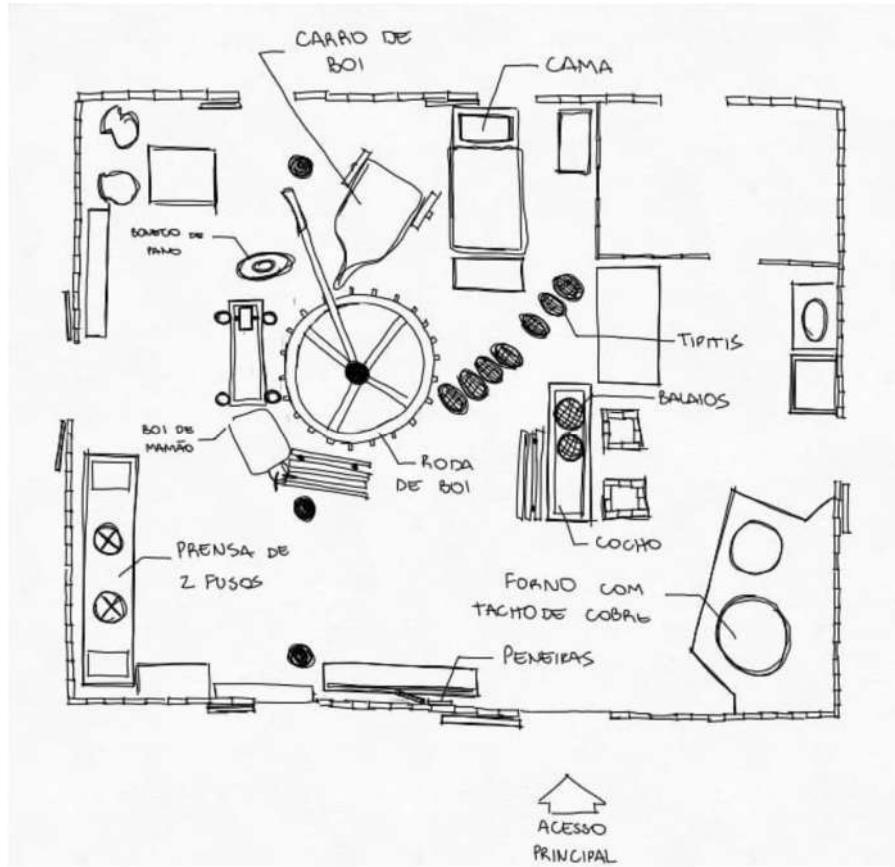


Ilustração 13 – Planta baixa esquemática do Museu Engenho do Miminho, Bombinhas-SC.

Fonte: Acervo dos autores.

Luiz Antônio Patrício (técnico da Fundação Municipal de Cultura de Bombinhas) relata que o engenho foi adquirido diretamente do senhor Nico Santos no bairro do Perequê no ano de 1968. Na ocasião, foi Chico, irmão do Miminho, que trouxe a ideia de comprar um engenho para sua família. Desta forma, o engenho foi trazido de carro de boi junto com José Amândio da Silva, que é quem dá nome ao bairro onde o engenho hoje se encontra. Naquele marco histórico, a estrutura foi instalada na frente do Paço Municipal, atual prefeitura municipal. Todas as peças adquiridas das mãos de Nico Santos já estavam em sua família há três gerações. Por sua vez, o terreno que abrigou o Engenho da Família Vieira, em frente ao Paço, foi doado por uma tia de Miminho e Chico que não tinha herdeiros. O espaço seguiu sendo habitado pelos Vieira até o ano de 2014, quando a última das irmãs veio a falecer. Foi neste momento que as peças do antigo engenho, agora sob a guarda de um dos sobrinhos, o Rude Vieira, foram doadas à Prefeitura Municipal de Bombinhas. As terras da família já haviam sido vendidas à construtora que pretendia instalar um empreendimento imobiliário. Mas, em

contrapartida, houve uma mobilização da comunidade para que houvesse o tombamento da edificação ali mesmo em frente ao Paço Municipal. Como resposta à manifestação popular, a Fundação Municipal de Cultura acionou o Conselho de Patrimônio Cultural e decidiu-se celebrar um Termo de Ajuste de Conduta para alocar o engenho, tal e qual era em um terreno público, no bairro José Amâncio, onde ele permanece até os dias de hoje. Conforme funcionários da Fundação, o lugar, atualmente, abriga um museu e um espaço cultural, que utiliza peças de um engenho que foi desmontado e montado ali naquele terreno público, após a morte da última irmã Vieira que ainda fazia farinha, então os herdeiros doaram o engenho, ou seja, sua estrutura material, para a prefeitura de Bombinhas [foto 82].



Foto 62 – Vista externa do Engenho Museu do Miminho, Bombinhas-SC.
Fonte: Acervo dos autores.

O Engenho do Miminho tem quase 70 anos e no ano de 2017 foi reinaugurado nos moldes em que se encontra hoje. Nesta nova fase, ainda que o seu maquinário não esteja funcionando plenamente, com exceção do tacho de cobre, o espaço vem acolhendo eventos da prefeitura e da comunidade do Zé Amândio. Tábata, funcionária da Fundação Municipal de Cultura de Bombinhas, conta da preocupação em retomar as atividades

que ocorriam antes da pandemia de Covid -19, entre elas, destaca as “tardes de beiju”¹⁴ voltadas para mulheres da comunidade, que ocorria sempre na primeira quinta-feira dos meses de junho e julho. No evento, as mulheres confeccionavam o beiju, que é assado no tacho de cobre, a partir de uma massa que é adquirida, pela Fundação, de uma família produtora em Tijucas, mas salientam que o preço é simbólico e não gera lucro a quem vende. Paga-se dois reais e 50 centavos pelo quilo de massa de mandioca, que já está processada. Ainda em Tijucas, também citam a fábrica da farinha Édina, que por vezes também fornece a massa. A casa desta família fica ao lado. Elas ainda complementam que a cozinha instalada ali dentro é funcional e atende às mulheres que se reúnem e confraternizam, e deu como exemplo o preparo de galinhadas. Embora o engenho não produza farinha, há objetos originários do tempo da Família Vieira, que coexistem com peças atuais como panelas e outros utensílios de cozinha [foto 83]. Além da tarde do beiju, o local também costuma acolher a festa de São João, padroeiro do bairro, bem como reuniões de conselhos e associações comunitárias que habitualmente solicitam o espaço para uso.

¹⁴ É um encontro que reúne as matronas da comunidade tradicional bombinense, em torno de uma fornalha de cobre centenária, para fazer e ensinar a arte do beiju, promovendo a manutenção da cultura local. O evento é realizado no Espaço Cultural “Engenho do Miminho” e reúne a comunidade, visitantes, estudantes e pesquisadores da cultura popular, para uma conversa gostosa com a degustação do beiju, que é um prato típico da gastronomia local. A lida nos engenhos de farinha de mandioca é uma forte característica na identidade cultural bombinense e, por isto, o encontro é muito aguardado e prestigiado.



Foto 83 – Vista interna do Engenho Museu do Miminho, Bombinhas-SC.

Fonte: Acervo dos autores.

Embora o Museu do Miminho não seja tombado como patrimônio material pela municipalidade, Luiz destaca a importância de manutenção do engenho para a comunidade:

A Fundação Municipal de Cultura manter um espaço desse é a forma de garantir a identidade de quem somos, né? Onde estamos e para onde vamos. Porque a gente só vai valorizar e respeitar aquilo que a gente conhece. E se a gente não tem esse espaço para oportunizar às escolas visitarem, visitantes virem para cá e a comunidade se reencontrar aqui novamente, provavelmente daqui a alguns anos as pessoas não vão se identificar ou não vão conseguir entender o que é um engenho de farinha. A gente não quer que um engenho de farinha seja apenas uma figura num livro de história e sim que ele esteja vivo dentro da comunidade. (Luiz Antônio Patrício, técnico da Fundação Municipal de Cultural de Bombinhas)

Outra atividade recorrente que nos foi relatada é a visita de escolares ao espaço, com foco na educação patrimonial, o que faz aquele espaço físico ser também um espaço cultural, uma vez que, para além de expor as peças do tempo do Miminho, ele também tem a função de abrigar e acolher as sociabilidades comunitárias. Em outras palavras, estamos diante de um caso em que o poder público se apropria dessas práticas, fomentando um espaço de memória e sociabilidade.

Museu Comunitário Engenho do Sertão, Bombinhas

O Espaço de Cultura composto pelo Museu Comunitário Engenho do Sertão, pela Casa da Memória, pela Escola da Terra e por um armazém que vende artigos produzidos na localidade fazem parte do Instituto Boimamão¹⁵.



Foto 84 – Vista externa do Museu do Sertão, Bombinhas-SC.
Fonte: Rancho Cultural, 2023.

A instituição é presidida por Rosane Luchtenberg, conhecida como “Rô do Engenho”, natural de Blumenau e erradicada na região há cerca de 30 anos, cuja trajetória e a do Instituto Boimamão caminham juntas. Rosane iniciou o trabalho como produtora cultural local e captadora de recursos via editais públicos. Neste contexto, funda, no ano

¹⁵ O Instituto Boimamão de Preservação e Fomento da Cultura, sediado no município de Bombinhas e fundado em 1998, é a Organização Social Civil (OSC) responsável pela gestão do Museu Comunitário Engenho do Sertão. Nesses 23 anos de atividades, a instituição desenvolveu um “acervo histórico em movimento” e, na qualidade de espaço de ações socioeducativas e de participação popular, promoveu o patrimônio cultural e aproximou a comunidade da construção de suas próprias narrativas. (disponível no site: <https://institutoboomamao.org.br/> acesso em: 8/6/23)

de 1998, a ONG Instituto Boimamão, que acolhe o museu (montado em 2001, em terras cedidas por um empresário que, segundo ela, se beneficia das isenções fiscais por abrigar sede de uma ONG no seu terreno. Ela relata o apoio recebido de instituições como o NEMO e do NEA da UFSC para a implementação do complexo ancorado no seu Instituto.

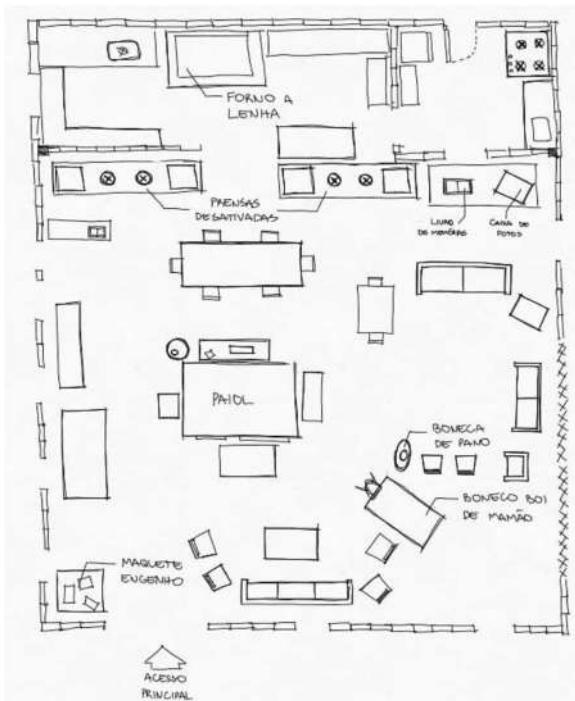


Ilustração 14 – Planta baixa esquemática do Museu Engenho do Sertão, Bombinhas-SC.
Fonte: Acervo dos autores.

Rô do engenho cita alguns feitos que foram possíveis através de editais estadual e municipal, tais como: plano museológico, realizado em 2021 com recurso do edital estadual Elizabeth Anderle; Memórias de Cozinha, pelo edital municipal Mestra Elza; do livro “Lida de engenho” e do documentário “Farinheiros digitais”, ambos realizados durante a pandemia.

Segundo consta no livro Lida do Engenho, as peças hoje constantes do museu foram adquiridas do engenho centenário da família Zé Amândio e, posteriormente, do Engenho da Família do Seu Bielinho. No livro, ela se autodenomina “guardiã das Vidas de Engenhos”.



Foto 85 – Vista interna do Museu do Sertão, Bombinhas-SC.
Fonte: Rancho Cultural, 2023.

Dentre os destaques na trajetória do museu, está o fato de ele ter sido nomeado Ponto de Cultura a partir do ano de 2008, receber o Selo Cultura Viva e ter sido intitulado Ponto de Memória em 2013.

Eu acho que o papel da instituição hoje, aqui, ‘Instituto Boimamão, Museu Comunitário Engenho do Sertão’, é essa parte de território, é fazer o que a gente vem fazendo, registrando, né?, com fotografia, com filme. Essas “vidas engenho” era o que eu precisava realmente fazer e agora a gente conseguiu também inventariar algumas peças de alguns engenhos que já estão no site de consulta, de pesquisa, que é o acervo de território. (Rô do engenho, Bombinhas)

Atualmente, a instituição vem se consolidando como um espaço de múltiplos usos, com destaque para ações de educação patrimonial, recebendo e acolhendo escolas e grupos de turistas interessados em conhecer o modo de vida local, ligado ao universo dos saberes e fazeres atinentes ao engenho de farinha.

8.1.1.4 Engenho tradicional transformado

Engenho Coletivo da Acordi em Areais da Ribanceira, Imbituba

O Engenho Coletivo da Acordi, que se autodeclara pertencente à Comunidade Tradicional dos Areais da Ribanceira (tópico desenvolvido em Comunidades Tradicionais deste dossiê), situa-se numa área localizada na confluência entre o corpo d'água da Lagoa da Ibiraquera e o mar. Numa planície litorânea caracterizada pelas formações de dunas fixas às margens da Zona de Proteção Ambiental delimitada pelo Plano Diretor e se situa sobre a influência de uma reserva extrativista da pesca artesanal (RESEX da Pesca Artesanal de Imbituba e Garopaba). Esta região, de aproximadamente 240 hectares, trava uma resistência histórica para o reconhecimento das mais de 100 famílias de agricultores e pescadores que ali habitam enquanto região rural e de práticas tradicionais.

O terreno onde o engenho da Acordi se encontra é acessível a partir da Avenida 13 de setembro, que desemboca na Rua Airton Floriano, por onde se dá o acesso. A gleba não apresenta limites evidentes e se caracteriza pela horizontalidade das poucas construções e vegetação dispersas pelo terreno. O engenho encontra-se isolado no lote, tendo a fachada principal voltada para a rua em orientação noroeste. A roça, implantada lindeira à edificação, contribui para a produção de farinha, embora não seja a única fonte de mandioca utilizada. Outras fontes de mandioca empregadas na produção são provenientes das roças do Seu Nem e do Seu Faria, que, no entanto, não estão localizadas dentro do terreno da Acordi.

O terreno não é utilizado exclusivamente para a produção de farinha. Outras edificações fazem parte dessa implantação. Dentre elas, destacam-se o Centro Comunitário, que sedia farinhadas e outras festividades, uma cozinha de apoio para eventos e para a produção de derivados da farinha, além de edificações residenciais e áreas de plantação de outros cultivos.

A Acordi também recebe, ao longo do ano, diversos estudantes e pesquisadores de diferentes partes do País, que acampam no terreno e realizam seus trabalhos de pesquisa.

A construção se difere da maioria dos outros engenhos visitados por conta da materialidade e da adoção de sistemas construtivos convencionais [foto 86]. Isso se deve a uma diretriz que a associação resguarda de tornar a produção de farinha uma atividade

regulamentada pela vigilância sanitária, observando critérios sanitários que refletem materiais e acabamentos construtivos que preservem o processo produtivo.



Foto 86 – Fachada Lateral Engenho da Acordi, Imbituba-SC.

Fonte: Acervo dos autores.

A parte frontal do engenho (que engloba o processo de ralagem, prensagem, cozimento e embalo da farinha) é construída a partir de estrutura pré-moldada em concreto armado modular que conforma um espaço retangular de 9,60m x 4,80m com pé direito de 4,80m de altura. O fechamento é de alvenaria de tijolos cerâmicos. Exeriormente, as paredes de tijolos não recebem reboco e apresentam janelas de madeira e vidro em duas folhas, com folhas externas em madeira venezianada (possivelmente provenientes de construção anterior) e portas de tábuas verticais de madeira sólida com mata-junta. Como exceções, há uma janela de vidro fixo sem camadas complementares de fechamento na fachada frontal, e no mesmo compartimento (sala de fornear), uma janela alta, visivelmente aberta após o término da construção, que não possui fechamento (no momento da visita). A cobertura é constituída por laje plana pré-moldada com preenchimento de blocos cerâmicos, sem cobertura de telhas.

Outra característica construtiva que se nota próximo à fachada frontal do engenho externamente junto ao chão, próximo a uma das portas (compartimento de

ralagem e prensagem da massa) é a vala de recolhimento (por gravidade) do líquido proveniente da prensagem da massa de mandioca. Este é recolhido manualmente e distribuído como adubo nas hortas.

A parte de fundos da edificação apresenta um forte contraste com a parte frontal e um aspecto construtivo bastante simples. A construção é estruturada com troncos de madeira roliça e quadrangulares, tem fechamentos de madeira (tábuas verticais de largura predominantemente em torno de 20cm com mata-junta na maior parte da construção), cobertura com estrutura também em madeira revestidas com telhas cerâmicas tipo capa-canal em uma água direcionada para os fundos do engenho. Esta parte traseira do engenho apresenta pé direito mais baixo que a parte frontal e não apresenta forro, sendo as tesouras aparentes em telha vã. Não há separação espacial entre um sistema construtivo e outro, as partes compartilham paredes internas.

Internamente, o engenho é dividido ou separado parcialmente em quatro compartimentos: a) sala de descasque, lavagem e secagem da mandioca; b) cozinha que também contém a boca do forno, ambas na parte traseira da construção (estrutura de madeira ainda na época da pesquisa e a parte frontal de alvenaria; c) sala de ralar a massa e fornear; d) sala de ralar a mandioca e prensar a massa, que indicam um fluxo produtivo [Ilustração 15].

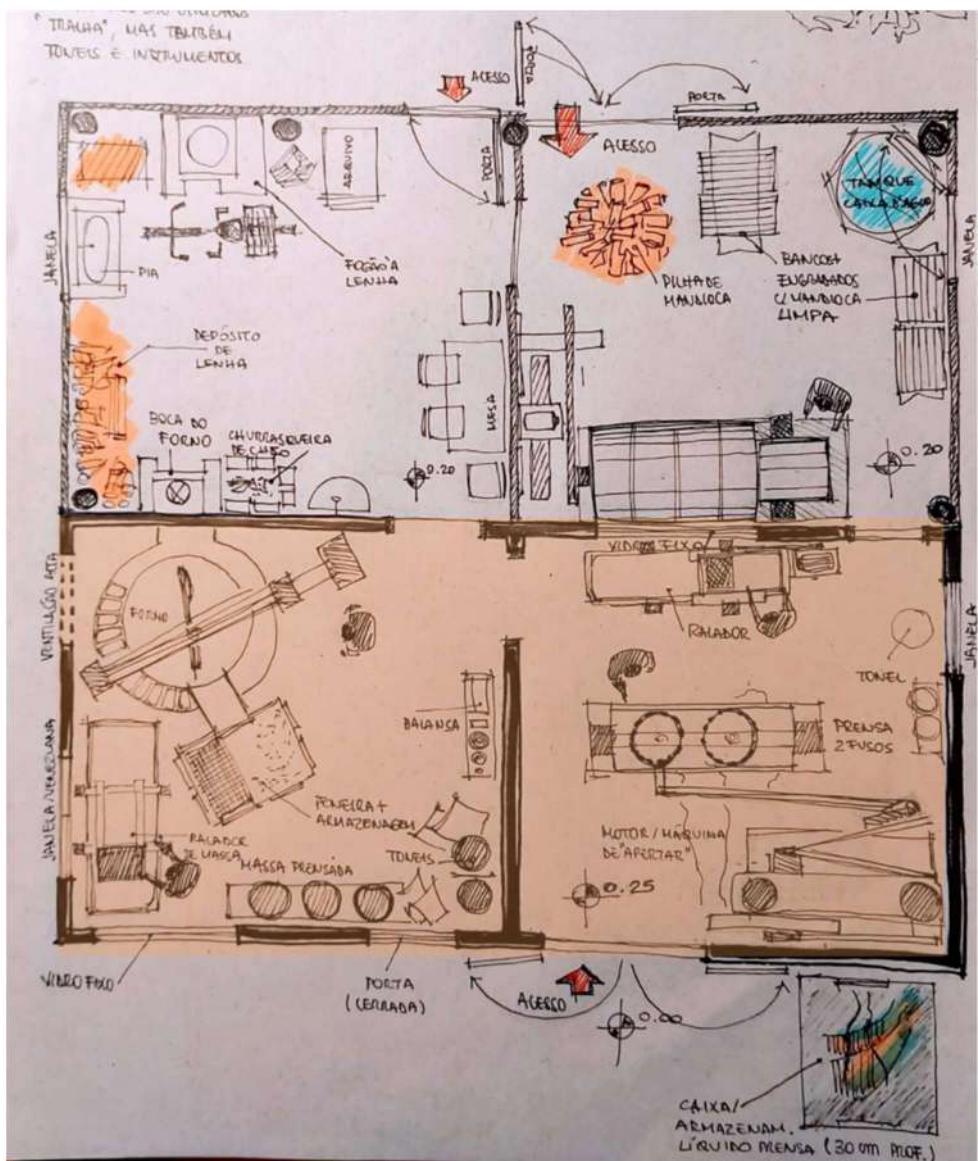


Ilustração 15 – Planta baixa Engenho Coletivo da Acordi com indicação da parte frontal em laranja.

Fonte: Acervo dos autores.

A mistura de sistemas construtivos e divisão interna peculiar desse engenho surgiu a partir de uma tentativa de adaptar o engenho tradicional aos parâmetros sanitários para produção de alimentos da vigilância sanitária separando a “área limpa” da “área suja”, vislumbrando a comercialização formal do produto. A sistematização de funções entre salas pretende impedir a contaminação do alimento a ser produzido. A prática, no entanto, demonstra que a compartimentação não incrementa ganhos reais em

um sistema produtivo de pequena escala, atrapalhando a fluidez da circulação, característica de outros engenhos. Em uma possível tentativa de abrandar esse problema, há aberturas desaconselhadas pela vigilância: aberturas de tamanho padrão de portas de passagem livre (entre a sala de ralar/prensar e a sala de fornear e entre a sala de fornear e a cozinha). Como há também uma janela de vidro fixo entre a área de raspagem/lavagem e a sala de ralar/prensar [foto 87] que permite a comunicação visual entre os farinheiros.



Foto 87 – Vidro fixo que conecta a sala de ralagem e a de prensa.
Créditos: Acervo dos autores.

A cozinha (aglutinadora de diversas atividades de apoio ao processo produtivo), tem fogão a lenha, duas pias, mesa e a alimentação do forno de farinha, que se dá por este compartimento. Junto à boca do forno há uma armação de tijolos baixa a modo de churrasqueira. Este compartimento também funciona como depósito de lenha e de materiais diversos.

A sala de descascar e lavar tem uma porta dupla para o exterior, de onde chega a mandioca e uma área livre onde fica depositada no piso de cimento regularizado já “manchado” e notadamente mais escuro que os dos demais cômodos, apesar da semelhança construtiva. A mandioca vai ao descascador automático que fica no fundo do cômodo. Os restos de casca são recolhidos e postos para secar para virar adubo ou alimento para o gado. A mandioca é “revisada” e há um processo manual de retirada de imperfeições antes de ela ser lavada e deixada de molho por um curto período antes de ser ralada.

A sala de ralar fica contígua e separada por uma passagem livre das dimensões de uma porta tradicional. Tem todo seu perímetro de alvenaria de tijolos rebocados sem pintura (no momento da visita), piso de cimento regularizado e uma altura de pé direito de 4,8m. A ralagem é feita também a partir de um sistema motorizado, mas de forma tradicional, assim como o recolhimento e o envase da “massa” em sacos de ráfia são feitos também manualmente.

No mesmo compartimento, ainda há a prensa de dois fusos, um equipamento grande de estrutura de madeira, mas já transformado com rosca em metal, que são apertadas primeiramente à mão e, após um determinado limite, de forma mecânica com um sistema artesanal de engrenagens. Como já indicado anteriormente, o líquido que escorre pelas fendas das “barricas”, por gravidade, é direcionado a uma vala de armazenamento que fica do lado de fora do engenho, junto ao chão.

A sala de fornear tem seu perímetro todo rebocado (sem pintura). Apresenta a passagem a modo de porta já citada com a sala de ralar e prensar, outra com a cozinha, e uma porta para o exterior e abertura superior para exaustão do calor emanado do forno. Apresenta piso de cimento regularizado e pé direito de 4,8m. Janela para o exterior na parede lateral e um vidro fixo na fachada frontal. A sala de fornear conta com prateleiras baixas de tábuas para o armazenamento dos sacos de massa seca e outro equipamento de ralar esta massa, antes de ir para o forno. A boca de alimentação do forno, conforme já dito, fica no compartimento contíguo, ou cozinha.

8.1.2 Singularidades e similaridades entre tipologias de engenhos

Dessa diversidade identificada dos engenhos, sejam originais, remontados, originais recriados, criados de estaca zero, transformados, gerenciados familiarmente ou de forma coletiva, dentre outras, os engenhos não se limitam a sua função utilitária da sobrevivência familiar, à produção em pequena escala para comercializar nas comunidades de origem ou aspirar a poder competir também no mercado. Deles se depreendem outros usos e significados que lhes outorgam valor simbólico compartilhado entre seus membros, parentes e chegados, elementos decisivos ou complementares da pesquisa. Se bem os exemplos expressam situações díspares entre eles, nosso pressuposto é que a diversidade se dilui no exercício de práticas comuns que unificam e

congregam parte do circuito da produção de farinha de mandioca no estado de Santa Catarina. No interesse do desenvolvimento desse pressuposto, focamos a seguir na análise comparativa referente a três dessas tipologias: o Engenho do Quinca em Pinguirito (Garopaba), o Engenho dos Andrade em Santo Antônio de Lisboa (Florianópolis) e o Engenho da Acordi nos Areais da Ribanceira (Imbituba).

O Engenho do Quinca pode se caracterizar como um engenho tradicional original localizado em Garopaba, na Servidão Jovino da Silva, nome dado em homenagem ao pai do Quinca, fato similar identificado no engenho dos Andrade, em Florianópolis, onde a servidão também recebe o nome do pai. Aproximadamente vinte e cinco anos atrás, segundo o detentor, foi um dos primeiros engenhos movidos a motor (para forno e ralador). Os utensílios de trabalho são tradicionais e novos. Quinca herdou seu engenho do pai que, por sua vez, herdou do avô.

A escolha para a análise deste engenho, entre outros existentes no município de Garopaba, foi por ter a informação de que a malha urbana comprimia esse engenho original, localizado no bairro periférico Pinguirito. E houve a constatação de que representava uma amostra a mais do urbano comprimindo o rural.

Nessa visita, dentro do engenho, nos defrontamos com situações de aberturas de janelas e portas a espaços alheios ao local de trabalho. Descobrindo após nova pesquisa de campo com uso do drone e novas conversas com os detentores que no entorno lindeiro do engenho, fundo e laterais, muitas das construções eram moradias pertencentes aos familiares do Quinca [foto 51]. Constatando outras das similaridades encontradas em relação ao Engenho dos Andrade (como veremos após nesse outro engenho), podendo comprovar em relação ao Engenho do Quinca que as janelas e porta aberta, observadas na visita anterior, abriam para corredores e pátios dessas moradas. Inclusive, que a porta lateral do engenho protegida externamente por cobertura [foto 53] abre à servidão familiar e se comunica com a casa do proprietário do engenho, o sr. Quinca, expressando uma mostra maciça dessa relação estreita entre laços familiares e o local de trabalho: casa-engenho.

Este engenho, sem terras de plantio (área progressivamente ocupada pelas construções familiares), apresenta como estratégia para a produção da farinha e alimentos derivados a negociação com dono de lote à venda para plantar a mandioca

nessa terra. Por outro lado, a geração anterior tinha parcerias com a comunidade dos Areais da Ribanceira de Imbituba para o cultivo nessas terras, área onde hoje funciona a Associação Comunitária Rural de Imbituba e encontra-se localizado o Engenho Coletivo da Acordi.

O engenho original do Quinca representa por um lado, uma matriz construtiva e funcional recorrente de engenhos dessa tipologia, por outro, uma amostra clara de como famílias do meio rural despossuídas na atualidade de bens materiais para restauro e manutenção dos engenhos, sem terras para o cultivo, sem recursos para cuidados do próprio engenho, cultuam modos de vida, referente a formas de ocupação do território e ao desenvolvimento das diferentes atividades que fazem parte desses saberes e fazeres.

O Engenho dos Andrade, em Santo Antônio de Lisboa (Florianópolis) representa duas das tipologias antes identificadas: engenho tradicional movido a tração animal e engenho tradicional recriado, tanto como engenho-escola quanto como engenho-museu. Trouxemos um pouco de história deste engenho, que fazia parte de antiga freguesia: o terreno ia (minimamente em termos de usos) da beira da praia ao topo do morro. Uma família numerosa de 14 filhos em que todos trabalhavam na roça, no engenho e na pesca. O “progresso” toma conta da região, se constrói a rodovia SC-401, ligação norte-sul da Ilha de Santa Catarina, a propriedade sofre uma redução drástica em tamanho, nos cultivos de sobrevivência, e ocorrem mudanças progressivas do entorno, tipo de construções, vizinhanças, anonimatos etc.

Falecidos os pais, a família numerosa se reorganiza e um deles assume o destino do engenho, Cláudio Agenor Andrade. Ele se assume como produtor de projetos de cultura em prol da manutenção do engenho. Parte da família continua trabalhando no engenho e nos projetos que afirmam legibilidade e continuidade à prática dos saberes e fazeres dos engenhos artesanais. Como afirma sua irmã:

Porque se a gente tivesse parado quando o pai e a mãe faleceram, aí teria aquela divisão, né?, divide tudo, e aí cada um puxa a sua vida, casa, mas o Cláudio manteve esse engenho aqui que ele ficou na casa, ele manteve pra gente produzir, nem que fosse uma, duas vezes por ano pra continuar a tradição, e isso aconteceu e hoje temos muito, temos muito que agradecer a ele por isso, de manter.
Maria de Lourdes Andrade (Dinha)

Embora o avance arrasador do progresso, do *point* turístico criado, de cartazes distribuídos na entrada ao bairro convidando os turistas a visitar o engenho artesanal, a família dos Andrade se reorganiza morando parte dela no que restou da propriedade original, trabalhando ao redor das atividades do engenho e suas dependências.

Nessa reestruturação e criatividade, um dos irmãos, José Roberto de Andrade, o Beto, se torna especialista em construção e restauro das peças de engenho e é ele que se encarrega de dirigir a oficina “Transmissão de conhecimentos tradicionais de engenho”, oficina parte de um projeto de Cláudio executado com recursos do Edital Elisabete Anderle de Apoio às Artes e à Cultura do Estado de Santa Catarina. Nesse mesmo movimento, por iniciativa de Cláudio, o Engenho dos Andrade, considerado o mais velho na ativa, é tombado em 2002 como patrimônio histórico-cultural do município e do Estado (conforme nota de rodapé nº13 deste dossiê).

Uma irmã, a Maria de Lourdes Andrade, a Dinha, trabalha com Cláudio na recepção de escolas transmitindo o conhecimento tradicional do engenho artesanal para as crianças (fotos 80 e 81). Trabalha também na cozinha com a cunhada, esposa de Cláudio, produzindo a comida “típica” nas farinhadas do engenho, quando o lugar se enche de visitantes.

Às vezes tem muitos eventos aqui no engenho, onde a gente faz farinhada. E usamos, então, essa farinha também para fazer, para apresentar para os outros a nossa culinária, a nossa comidinha típica, que é o pirão, que tem o pirãozinho com linguiça aqui, que é o nosso carro-chefe. Maria de Lourdes Andrade (Dinha)

O irmão menor se forma em museologia e, desde seu lugar de trabalho na Casa da Memória (Florianópolis), nos rememora o passado da vida de engenho, os mistérios do Casarão. Pode-se afirmar que, numa região turística elitizada como bairro de Santo Antônio de Lisboa, em Florianópolis/SC, povoada de condomínios de alto padrão, existe uma propriedade, onde o valor da terra se dá na reorganização familiar ao redor de práticas transmitidas e herdadas dos pais, tendo como elemento fundante o circuito da produção de farinha de mandioca. Lugar onde se cultuam bens patrimoniais materiais-imateriais como o engenho movido a tração animal ou o Casarão tombado dos Andrade. Onde se praticam ações de educação patrimonial recriando o engenho original e suas dependências em engenho-escola - engenho-museu. Onde se divulga para os de fora,

mas em convívio com os de dentro, a tradição culinária ou mesmo religiosa. Onde nesse recorte territorial acorde às práticas dos saberes e fazeres dos engenhos persistem modos de vida compartilhados.

Na comparação proposta, de realidades construtivas diferenciadas, de bairros periféricos e bairros elitizados, de engenhos restaurados com projetos de cultura implementados e engenhos deteriorados pelo tempo e uso, com escassos recursos para a sua manutenção, em ambos engenhos se apresentam formas de ocupação do território que respondem a modos de vida rural das famílias extensas, onde os terrenos se dividem para abrigar novas famílias nucleares. Onde os nomes dos ancestrais são rememorados nas servidões das ocupações. Onde se continuam práticas de sociabilidade características da vida dos engenhos de farinha de mandioca de outras épocas.

Nas narrativas locais, existe um pressuposto implícito de que o território dos Areais da Ribanceira, em particular, abriga e dá identidade a essa comunidade. Se bem deslocamentos populacionais, migrações compulsórias, perdas de território são variáveis socioespaciais contemporâneas que dominam politicamente os contextos locais, nacionais e internacionais, os movimentos sociais, como o da Acordi em Imbituba e o do Sertão do Ribeirão em Florianópolis reivindicam nas suas lutas a pertença nesses “seus” territórios. Se nos posicionamos sob a perspectiva do circuito da produção da farinha de mandioca, como um todo, nas narrativas dos detentores da Acordi, a questão da matéria-prima – a mandioca e seu plantio –, ganha mais destaque do que a produção da farinha em si, embora o Engenho Coletivo da Acordi seja tanto o carro chefe de resistência dos Areais da Ribanceira como seja objeto de transformações planejadas em prol da comercialização futura de seus produtos. Na pesquisa, identificamos as marchas e contramarchas tanto das ações como dos discursos: “O engenho quanto a sua tipologia, difere dos demais por ser um engenho comunitário, [ele] é diferente, ele não é engenho da família tal, ele é um engenho que, de certa forma, várias famílias são donas [...] (Marlene Borges, Areais da Ribanceira/Imbituba).

Este engenho é relativamente novo, foi construído em 2010 e sua construção, nesse molde comunitário, está diretamente relacionada com os conflitos que a comunidade enfrenta para permanecer neste território. A fase mais violenta ocorreu em 2010 quando o governo estadual de Santa Catarina iniciou um processo de reintegração de posse. E até o Engenho da Acordi, que não era objeto da reintegração, tentaram

reintegrar e derrubar em plena farinhada, como a entrevistada explicita: “O engenho tinha sido inaugurado naquele ano, esse engenho, em 2010, eles reintegrando de um lado, e nós inaugurando de um outro. Então assim foi uma luta, né?” (Marlene Borges, Areais da Ribanceira/Imbituba).

Na condição de engenheira agrônoma, Marlene Borges argumenta que a perda de áreas de cultivo decorrente do processo de reintegração de posse produz o que ela denomina de “processo de erosão genética”, perda de etnovariedades de mandiocas que eram plantadas na localidade, com a consciência de que essas perdas atingem também outras escalas.

Mas não foi só a comunidade que perdeu, foi a sociedade de uma maneira geral, o Brasil perdeu. Porque a partir desse momento várias e várias famílias pararam de plantar, porque deixaram de ter o acesso às terras e, com isso, se desenvolveu, desencadeou um processo de erosão genética. (Marlene Borges, Areais da Ribanceira/Imbituba).

A conjunção dos saberes e fazeres da experiência e do conhecimento científico lhe permite a esta detentora defender a “singularidade” do bem, expresso neste caso pelas variedades crioulas do lugar e a sua riqueza em polvilhos, como pelos saberes e fazeres herdados dessa produção. Cabe destacar que a farinha polvilhada da qual se faz referência pertence à metade do litoral sul do estado de Santa Catarina. Na faixa litorânea, mais ao sul, a farinha que se produz é mais grossa. Mas sem abalar o peso relativo atribuído pelos informantes da faixa litorânea mais ao norte do estado – ser ou não uma farinha mais ou menos polvilhada – o que observamos é que, entre os próprios detentores existem diferenças em relação às virtudes da farinha de mandioca catarinense.

O Engenho Coletivo da Acordi também difere dos demais engenhos na sua tipologia construtiva. Isto é, não foi construído reproduzindo a lógica espacial e de processos e equipamentos para produção da farinha de engenhos pré-existentes na região. Conhecendo as dificuldades dos engenhos de farinha familiares em se adequar à legislação ambiental e sanitária, no momento de concepção deste engenho comunitário foram pensadas estratégias para contornar esta situação. Fazendo parceria com a Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina – Cidasc e, seguindo orientações do técnico da Cidasc decidem dividir principalmente a área do forno, fazer a área mais alta na questão de ser esse item 5 metros de pé direito, por quê?

Para a questão do pó da farinha, para ele ficar mais para cima, para a gente pensar em basculantes, como ocorre ali, que são saídas para o pó da farinha poder sair e pensar, e pensando na estrutura dele, para que no futuro a gente consiga ter uma farinha quando empacotada e com o selo de segurança mesmo, né? da vigilância sanitária. Adequada à legislação ambiental, também com o tratamento das águas residuais (Marlene Borges)

Cabe sinalizar que existe um caráter criativo sobre o que é ou deve ser um engenho. Embora pensado como sinônimo de resistência e tradição, ele não é estático, imutável, ele é sujeito a idealizações e mudanças construtivas quando almejadas. Porém, mesmo sendo construído “do zero”, e com transformações no espaço e no modo de produção, a detentora Marlene Borges defende que a produção não perdeu o status de ser artesanal (destaque este usado por diferentes proprietários de engenhos tradicionais e também mistos). Com o que se deduz que o tido como artesanal não é precisamente a ideia de um modelo seriado, ele pode ser, quando necessário, recriado.

A mudança no processo deste engenho foi facilitar também a etapa de descascar a mandioca que geralmente é manual e é considerada como a parte mais desgastante para os envolvidos na produção da farinha. A inventividade e interesse em aperfeiçoamento do processo é presente nas falas da Marlene, seja em relação a conseguir separação entre áreas sujas e limpas dentro do engenho, como em relação à continuidade das sociabilidades dos engenhos tradicionais, ou mesmo para sua comercialização. Até projetando a idealização da construção de padaria na mesma área da cozinha e engenho, como ela comenta:

Futuramente a ideia aqui é fazer uma loja para que a gente venda os produtos como se fosse uma padaria. Essa foi a ideia que se teve. Como se fosse uma padaria que as pessoas pudessem estar ali comprando um produto daqui e olhando a produção do outro lado, né? (Marlene Borges)

Retomando nosso pressuposto inicial de que a diversidade se dilui no exercício de práticas comuns que unificam e congregam parte do circuito da produção de farinha de mandioca no estado de Santa Catarina comparando o Engenho da Acordi nos Areais da Ribanceira (Imbituba), de tipologia “Transformado”, em relação aos engenhos antes visualizados, Engenho dos Andrade em Santo Antônio de Lisboa (Florianópolis) e Engenho do Quinca em Pinguirito (Garopaba), ambos de tipologias originais, temos duas observações em relação ao tipo de ambiente criado no coletivo. Em relação à primeira, nos encontramos frente a uma construção dupla altura, janelas altas

basculantes para eliminar o tradicional pó, piso cimentado, forro, características todas que eliminam os telhados dos engenhos originais povoados de teias de aranha e restos de pó da farinha de mandioca nas suas estruturas expostas das coberturas. E que, pelo tipo de construção se observa outro tipo de luminosidade diferente do característico dos ambientes em penumbra dos engenhos originais resultante, em grande medida, pelo tipo de divisórias, janelas, portas, cobertura feitas todas em madeira e cerâmica, assim como pelos equipamentos também feitos em madeira. Em relação à segunda diferença, temos que as transformações feitas no engenho coletivo mudam o tipo de fluxos de trabalho característico nos processos de produção dos engenhos originais, onde o espaço tipo galpão sem divisórias comporta a dinâmica de trajetos, de recantos por gênero e trabalho, dinâmica preestabelecida pelo hábito e experiência nesse saber fazer. Com um destaque relevante, em todos os momentos da produção, o contato físico e/ou visual e a “magia” como alguns o caracterizam, da identidade corporal do pó cobrindo os detentores, esses costumes e identidades se perdem no coletivo.

As sutilezas dos que gerenciam o Engenho da Acordi aparece na negociação de manter as aberturas entre os locais. Além disso, houve a tática de instalação de uma janela fixa numa de suas divisórias, o que socializa minimamente o contato visual. Como na própria narrativa de Marlene Borges, existem argumentações sobre a continuidade da produção artesanal.

Mas isso tudo sem perder o status de ser uma produção artesanal, a mandioca chega, vai para o raspador, do raspador ela sai e fica do lado. A gente faz a roda, onde se faz o acabamento. Nesse processo, a gente mesma vai identificando coisas que a gente pode ir melhorando. Melhorar a questão da lavação da mandioca, enfim vai melhorando o processo. (Marlene Borges, Areais da Ribanceira/Imbituba).

Ou seja, embora haja divisões das atividades de trabalho, eliminando identidades corporais, visuais, do pó e das penumbras dos ambientes tradicionais, o trabalho coletivo grupal lhes permite “melhorar” o processo, lhes permite identificar-se com a natureza dos engenhos tradicionais.

9. Processo produtivo da mandioca

Nas comunidades tradicionais como nas tipologias dos engenhos de farinha, já foram elencados elementos constitutivos do processo produtivo da mandioca. Nesta

seção, o objetivo é articular essas diversas formas de conceber o processo, das maneiras de agir identificadas entre os grupos vivenciados, no intuito de desenhar um tecido descritivo e argumentativo que mostre padrões referentes ao beneficiamento da produção da mandioca na faixa litorânea de Santa Catarina.

A cadeia produtiva da farinha de mandioca [ilustração 16] está composta de seis etapas bem delimitadas na seguinte sequência de fases: raspar, lavar, sevar/ralar, prensar, peneirar e fornear. Esse processo de beneficiamento da mandioca também produz outros derivados que se diferenciam apenas em suas duas últimas etapas, peneirar e fornear, uma das mais importantes no ciclo produtivo. Como veremos adiante, as etapas desse ciclo são descritas sempre nessa ordem, compreendendo assim um conhecimento unificado e compartilhado sobre os modos de fazer farinha em distintos e, por vezes, distantes engenhos, locais de produção e grupos sociais e étnicos.

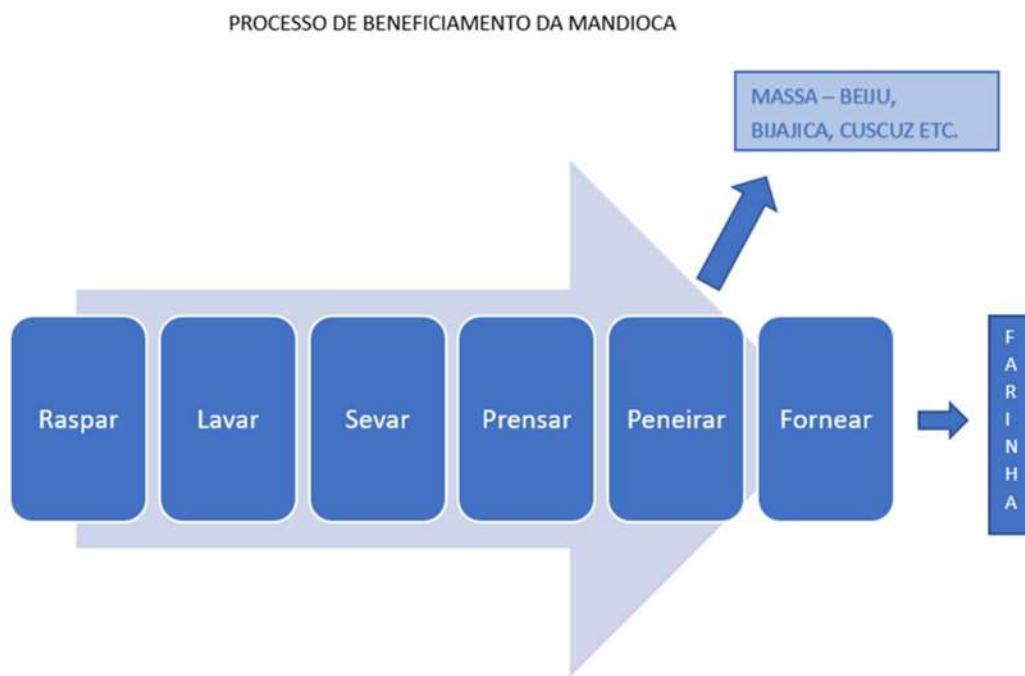


Ilustração 16 – Processo de Beneficiamento da Mandioca.
Fonte: Acervo dos autores.

Além dessas etapas, temos também as atividades que antecedem e sucedem o beneficiamento em si, como, por exemplo: a troca de ramas/manivas, o ciclo produtivo da mandioca (que inclui preparação da terra, plantio, capina e colheita), a distribuição e

armazenamento (que inclui ensacar, rotular, destinar os produtos em locais de compra e a venda ou doação em eventos como as farinhadas) e o consumo em si, seja *in natura*, seja nos vários pratos produzidos a partir da farinha pronta ou de sua massa.



Ilustração 17 – Cadeia da mandioca.
Fonte: Acervo dos autores.

Para dar início às narrativas dos modos de saber-fazer de cada etapa de produção da farinha, vamos apresentar primeiramente uma narrativa geral de todo o processo para termos ideia da totalidade da arte de produzir farinha de mandioca. Seu Maurílio é liderança quilombola do Morro do Fortunato em Garopaba e participou ativamente da produção de farinha nos engenhos do quilombo.

A farinha tem um segredo, a farinha tu fez hoje, tu arrancou a mandioca, tu sevou, tu secou, amanhã tu já tem que furniar. Tu não pode deixar um dia pra deixar de furninar. Porque a farinha, ela, de hoje pra amanhã, ela tá doce. Da manhã para depois, ela está amarga, porque ela azeda. Então, a mandioca tem que colher num dia e secá, arrancá, raspá, sevá, secá e fabricá no outro dia. Então, nós nunca deixamos farinha para fazer dois dias depois. Não. Seca hoje, furneia amanhã. Tudo tirado.

Faz uns 30 anos aqui tinha três engenhos de farinha. O Engenho do Lourenço e do João, o Engenho da Alice e o Engenho do Manuel. Três engenhos. Como tinha três engenhos, esses três às vezes faziam tudo numa época só. Por quê? Porque às vezes dois plantavam numa roça só. Então, plantava meia. Tinha que fazer tudo numa época só. E, quando nós plantávamos no terreno dos outros, de terceiros... Então, quando eles vinham fazer, queriam arrancar farinha, aí nós partíamos na roça. Nós partíamos no meio da roça e deixávamos a parte deles. Mas era tudo feito... Às vezes faziam tudo numa época só. A farinhada aqui era uma alegria. Quando começava a falar, olha, está chegando o mês de maio. Eu disse, opa, estou doido que chegue. Por quê? No mês de maio. Porque o mês de maio e junho é um mês frio. Então todo mundo começava a farinha no mês de maio. Nós de maio já começava a farinha. Nós saímos de casa 4h30 da manhã para ir para o morro, arrancar a mandioca. Porque 9h, 8h30, 9h, nós tínhamos que estar com 1.000kg de mandioca dentro de casa. Que era para eles raspar, que demorava, que era tudo à mão. Tinha que raspar. Você vai secar, porque no outro dia tem que estar pronto. Então era farinhada, era época de jogar baralho, época de jogar dominó, tudo isso ali dentro do engenho. Tocar pagode, tudo ali dentro do engenho. Tudo acontecia dentro do engenho. Treinar terno de reis dentro do engenho da farinha. (Maurílio Machado, Quilombo Morro do Fortunato/Garopaba)

Maurílio nos conta com saudosismo essa época das farinhadas, uma época de alegrias, de encontros, de sociabilidade e fartura. Fazer farinha não apenas movimentava a vida de toda a comunidade em um grande mutirão coletivo, era também um dos principais meios de sobrevivência, seja através do consumo direto da farinha e de seus derivados, seja através da venda e da troca dela por outros produtos e insumos de subsistência das comunidades, como era (e ainda hoje é, possibilitado pelo Turismo de Base Comunitária e por doces produzidos e vendidos, por exemplo) o caso do Quilombo do Morro do Fortunato.

A fala de Maurílio nos ajuda também a compreender que o processo de beneficiamento tem segredos que apenas o modo artesanal e tradicional detém. Em diversas narrativas coletadas nas entrevistas podemos notar a presença da distinção feita pelos detentores das especificidades da farinha produzida no modo artesanal em

comparação com o modo industrial. Dentre elas podemos destacar, tanto na fala acima de Maurílio, quanto em várias narrativas presentes nesse capítulo, a rapidez e disciplina necessárias na colheita, raspagem e sevagem (quando a mandioca é ralada), secagem, assim como na arte de “furniar”, ou fornear, onde há a necessidade de sensibilidade e técnicas muito apuradas para chegar ao ponto correto da farinha, que depende do gosto e das características desejadas por cada forneiro.

RASPAR

A mulher era muito importante dentro da farinha pro trabalho da raspagem da mandioca, lavar a mandioca, entendeu? Na minha época, a mandioca chegava aqui no monte de engenho e já formava uma roda de pessoas raspando essa mandioca. E era vizinhos, né, que eles vinham pra ganhar também o quinhão. Tinha um quinhão que eles ganhavam, que era o biju ou a farinha. Então vinha a vizinhança, ficava juntamente com a família, e a gente raspava essa mandioca. E já ia um pro seivador, que era pra seivar essa mandioca.

Então tinha que ser rápido. Por isso que existia o jogo do capote no monte da mandioca. O jogo do capote era um jogo que tu raspa um pedaço da mandioca e já joga o outro pro lado e ali não pode... Se tu tá acumulando a mandioca, ali, se tu tá com a mandioca acumulada, tu perde. O jogo do capote, tu raspa um pedaço, joga a mandioca, se tudo tá acumulando, tu tá perdendo. E se tu tá pedindo a mandioca, dizendo anda, anda, a pessoa tá perdendo. Então isso faz com que fique muito rápida a raspagem. E tinha esse jogo, e daí todos iam, meus irmãos que trabalhavam, que faziam a parte mais pesada, quando chegava nove horas da noite, eles já estavam muito cansados, e a mãe dizia, vão dormir, tomam banho e vão dormir, que nós ficamos aqui raspando o resto para cinco horas da manhã, quatro horas da manhã, já estar no seivador de novo.

Também servia, sem eles perceberem, serviu também para a limpeza, para a higiene da mandioca. Porque eu só segurava na parte... toda vida eu ia segurar na parte com terra. Nunca ia tocar na parte limpa. E a pessoa estava com a mão limpa, só segurava na parte raspada já. Então isso também adiantava a higiene. Quando ia para o cocho de lavagem, ali já era mais rápido a lavagem. Que quando a gente pega nas duas partes, suja muito a mandioca. Então esse capote aí, o objetivo era mesmo adiantar a raspagem da mandioca. (Maria de Lourdes Andrade Padilha, “Dinha”, Santo Antônio de Lisboa/Florianópolis)

Dinha nos exemplifica bem o caráter comunitário e solidário das farinhadas, contando-nos que existia reciprocidade no trabalho de mutirão. Todos que trabalhavam na raspagem, por exemplo, ganhavam (e ainda ganham) biju ou um pacote de farinha no final da farinhada, assim como acontece na pesca artesanal da tainha. Nessas atividades artesanais que demandam uma escala industrial em certa parte de seu processo, como na

época de pesca de arrasto da tainha ou nas farinhadas, a prática envolve necessariamente um número grande de mãos raspando e lavando a mandioca o mais rápido possível (ou um grande número de braços puxando a rede na pesca) para que a farinha produzida saia dentro dos padrões de sabor, textura e cheiro esperados. Portanto, é um trabalho em equipe que depende de um nível de habilidade e organização de todos para que os resultados saiam com a qualidade que principalmente o forneiro espera encontrar na etapa final do processo. A raspagem, por meio do jogo do capote, deve ser eficiente para a higiene da lavagem ser eficiente, e assim por diante. Dada a necessidade criada dessa escala pré-industrial, digamos assim, podemos compreender a importância e a necessidade correspondente dos maquinários, motores e “modernidades” associadas ao engenho tradicional a fim de não perder produção ou por não ter mais os elementos que compunham o contexto em torno dos engenhos, como por exemplo uma comunidade unida na tarefa de mutirão, quando necessário. Nesse sentido, podemos entender que mesmo sendo o Engenho “dos Andrade”, por exemplo nesse caso da narrativa da Dinha, esse engenho é de certa forma coletivo, é um engenho para e de todos, onde todos da comunidade vão usufruir dos seus resultados na medida que há participação e integração social no seu entorno.

LAVAR

E o nosso é diferente por quê? Porque a gente partiu do zero. A gente partiu do zero, da instalação, então foi mais fácil. Mas isso tudo sem perder o status de ser uma produção artesanal, porque mesmo tendo... ah, o engenho é elétrico? É. Só porque a mandioca chega, vai para o raspador, do raspador ela sai e fica do lado. A gente faz a roda, onde se faz o acabamento, se tira o quê da mandioca? É raspada, né? Em termos de casca ali, né? Da pele ali da mandioca e dali vai lavar. E nesse processo, a gente mesmo vai identificando coisas que a gente pode ir melhorando. Melhorar a questão da lavagem, da lavação da mandioca, enfim vai melhorando o processo, né? E aí é isso.

Então por isso que a gente fez. E aí a separação entre a área suja, que toda a indústria hoje tem essa parte, né? Que é a área suja. Por isso que se subdivide, né? E, inclusive, a ideia de se colocar vidros entre os espaços, entre essas partes dessas subdivisões, justamente para que as pessoas se vejam. (Marlene Borges, Areais da Ribanceira/Imbituba)

O Engenho da Acordi tem suas particularidades, ele busca se adequar às normas

técnicas sanitárias para viabilizar e legalizar a comercialização. Marlene nos explica que a lavagem da mandioca se tornou mais eficiente com a construção do engenho disposto com áreas separadas entre parte suja e parte limpa e controlada. Ela argumenta que usar motor e produzir com essa separação entre alas do engenho não impede de ele ser considerado como artesanal, já que boa parte de sua produção é feita pela comunidade e manualmente, contudo, seguindo os preceitos e regras da segurança alimentar e sanitária. Interessante aqui pontuar que Marlene, ao argumentar que o engenho é artesanal, explicita a sociabilidade e conexão entre as pessoas que lá trabalham como um atributo da artesanalidade. As pessoas precisam estar conectadas no trabalho e não alienadas entre si e suas tarefas, como ocorre na indústria, onde, em geral, um trabalhador fabril executa apenas uma função na esteira de montagem sem consciência do que e como ocorrem as demais etapas do processo. Por isso, como já foi antes sinalizado na caracterização do engenho tradicional de farinha de mandioca *transformado*, os vidros seriam novos atributos de originalidade e artesanalidade, que ressignificam a tradicionalidade tida como um padrão de expectativa para um engenho de farinha de mandioca tradicional.

RALAR/SEVAR

Nessa farinha, ao fazer lá no Engenho dos Andrade, em Santo Antônio, até por causa de carência de ter o engenho aqui também, que a gente quer retornar com o nosso engenho aqui, e por isso até pedimos recursos para isso, a gente fez e a gente pôde ver no sevar, que nada mais é que ralar, ralar, não raspar, ralar a mandioca. Depois de raspada, depois de lavada, se procede o sevar, que é como ralar, se ela tinha mais fibra, se tinha menos fibra, se ela gerava mais amido, menos amido, se ela tinha mais polvilho, que faz a rosca, menos polvilho, ou seja, foi feito, foi visto de cada espécie as suas características. (Ataíde Silva, Campeche/Florianópolis)

Depende da família e depende também do que a gente vai produzir com a farinha, com a massa, a gente faz fina, faz grossa. A grossa vai render mais. E aí, no caso, depende da receita que tu for fazer, no caso, a grossa, a gente usa muito para fazer bolinhos, vamos dizer assim, né, que são os tipa. A base de farinha de mandioca é também farofa. E a fina a gente cozinha, usa mais assim para comer com feijão. Com qualquer, na verdade, a gente usa no prato, né? (Cunhã Poty Pafe'í Dinha Clarice de Souza, Aldeia Tekoa Tava'í – Canelinha)

Não, tudo a braço. Não, tinha o boi que sevava. O boi sevava. O boi só sevava. E o resto era tudo no braço. Furnear, secar a massa, também era tudo a braço. Amassou a massa, esfarelar a massa, era tudo no braço, não tinha nada, tudo no braço. O boi só fazia uma coisa, cevava. Vinha do morro, vinha com a carrada, nos deixava descansar, botava trato e, uma hora depois, ele entrava no engenho. Trabalhava duas, três horas, no engenho, sevando a mandioca. Quando nós sentíamos que o boi estava cansado, tirávamos ele, puxava outro, botava ali. Aquele ia descansar. E assim trabalhávamos dois, três bois por dia. Não se podia se tocar no boi, não podia sovar um boi. Então, tinha-se esse cuidado, nós tinha todo esse cuidado. (Maurílio Machado, Quilombo Morro do Fortunato/Garopaba)

Aí, os boi estava andando no engenho, meu pai botava de madrugada, e a gente estava deitado ali [dormindo]. Eu, como era muito curioso, quando chegava a coisa, só via o barulho do engenho por aqui, ó, o meu pai... E também eu e o mais velho, nós fizemos farinha também, bastante. Eu e ele sozinho. Eram cinco, quatro, com quatro filhos. É, o Mario levantava 3 horas da manhã, acabava de raspar mandioca, né? Aquela época, aí quando chegava as 5 horas eu botava sevar, porque naquela época demorava a sevar, porque era daquela roda grande, sabe, que ia, demorava muito, demorava, uma carrada de mandioca que era 400 kg demorava quatro, cinco horas para sevar, era. O cara ficava ali sentado, como eu estou aqui. Aí a roda vinha aqui, assim a gente ia sevando aí. Quando saía dali ela ficava ou ia para o morro. Era longe. Levava uma hora de carro de boi, só para ir. É, aí botava os boi no carro, ia embora de morro acima. Saía dali era meio-dia. E chegava em casa de noitinha, carregado de mandioca. Aí, botava, descarregava, e nós ia raspar. (Adalicio Vitor da Silva, “Seu Lício”, Ratones/ Florianópolis)

O boi tem que ser ligeiro, né? Rápido. Quanto mais ele anda, melhor pra tocar aquele maquinário. Sendo um boi lerdo é ruim até para sevar a mandioca. Perde tempo. Nós tinha uma junta de bois, lá do homem lá, era 5 minutos para sevar um balaio de mandioca. O cara tinha que ser bom na roda, é uma mão aqui, outra que, embora lá e vai, pega e toca. Quando não ia uma ponta do dedo na chapa, tirava um pedaço. (Anilton Souza Sabino, “Nei”, Areais da Ribanceira/Imbituba)

Acabou, agora vamo sevar né? Cadê o sevador, cadê o sevador? Ou o engenho ou compra aquele liquidificador bem grandão que me mostraram. O menino da CEPAGRO me mostrou o liquidificador bem grandão, que ele tanto seva, tanto corta, bota a mandioca dentro bem cortadinha, tu bota ali dentro do liquidificador, ele vai ralando tudo e vai ralando. Ele já vai tirando tudo... como é o nome que eu falei? Aquilo quando sai da massa, do tipiti... o polvilho é, é o polvilho agora lembrei. Aí ele já vai saindo o polvinho e a massa dali do liquidificador, ela já vai saindo sequinha pra fazer a farinha. O menino da CEPAGRO falou pra mim, desse tamanho, o liquidificador, já tem tudo pra ele,

igual se fosse um engenho. (Jucelia Beatriz Vidal, Quilombo Vidal Martins/Florianópolis)

As narrativas acima apresentam diferentes aspectos dessa etapa aparentemente simples, que é sevar ou ralar a mandioca, mas que demonstram bem a complexidade e as nuances relacionados a ela que fazem parte de uma arte de saber-fazer muito particular aos engenhos de farinha. Na primeira narrativa, de Ataíde, vemos como o ralar a mandioca faz deixar à mostra uma série de características das variedades de mandioca, por exemplo. Resultados específicos também são esperados na forma Mbyá Guarani de produzir alimentos, como o beiju e a farinha, no momento de usar as diferentes espessuras e tipos de ralos do ralador. Já as falas de Maurílio, Lício e Nei nos contam as diversas relações e formas de manejo e tratamento dos bois utilizados no engenho para mover as engrenagens que movimentam a roda utilizada para sevar a mandioca. Existe uma preocupação grande atualmente com os maus tratos aos animais em suas falas, assim como na fala de Maurílio, uma ênfase na maneira como os bois eram usados, apenas para sevar, o resto era “tudo no braço”. Lício conta de uma época em que tudo era mais demorado e mais trabalhoso, mas que mesmo assim não troca o uso dos bois para movimentar a roda, menor e mais veloz hoje em dia, usada para sevar. Como veremos no capítulo sobre cultura material, existem elementos que compõem os engenhos que são inegociáveis, que sem eles o engenho não é um engenho, sem bois tocando o engenho, para seu Lício, a cultura se perde, porque se deixa de utilizar um legado em troca de uma busca por eficiência e rapidez. O exemplo dado por Lício, contando as horas de trabalho de um boi e o revezamento dos bois, demonstra bem que não se trata de uma busca pela matriz energética mais eficiente a ser utilizada, se energia elétrica ou se força animal, mas sim daqueles elementos que constituem a paisagem de um engenho e que, por isso, fazem um engenho de farinha ser quem ele é, vivendo como vive e como sempre viveu (na lógica do: sempre foi assim e deu certo, e agora vamos continuar). Afinal, segundo ele, são apenas algumas horas por ano em que os animais são utilizados, não fazendo tanta diferença assim nos quesitos qualidade da farinha e eficiência do engenho. Usar ou não os bois torna-se, por isso, um grande debate, já que seu uso implica em quebra de protocolos de vigilância sanitária, em defesa dos direitos dos animais e em um conhecimento sobre como tocar um boi, como vimos na narrativa de Nei. De acordo com ele, o uso dos bois depende de um bom treinamento deles em tocar as engrenagens do engenho, que devem ser rápidos e constantes, para que a sevagem da mandioca se torne

rápida e precisa também, sem perdas nem danos ao sevador nem à massa final de mandioca sevada. Nesse caso, a narrativa de Nei nos leva a concluir que seria preferível, e até necessário (já que o boi, segundo ele, não pode mais ser usado), o uso de um motor elétrico para fazer girar a engrenagem.

Enfim, existem controvérsias internas ao mundo dos engenhos sobre o uso de força animal, a qual também seria utilizada para levar o carro de boi, que em diversas localidades já foi substituída por tobatas e tratores, mas que permanecem com os carros de boi como decoração, exposição ou cenário, no caso dos engenhos-museus.

Por fim, temos a fala da Jucélia que nos conta sobre a substituição e mecanização quase completa da sevagem por um grande processador ou uma espécie de despolpadeira, que seria utilizada para triturar a mandioca e chegar no mesmo resultado: produzir a massa que vai ser a base para a produção de farinha. Diante desses relatos, nos questionamos: Quais os critérios utilizados nesse contexto para carregar de tradicionalidade a farinha de mandioca produzida no litoral catarinense? Podemos afirmar que o que une todas as histórias é que todas essas farinhas são produzidas no âmbito de culturas vivas, em que uma comunidade no seu entorno vive intensamente o engenho ou o processo de beneficiamento da mandioca de tal forma que ele faz parte de todos os momentos de suas vidas, constituindo assim esses mesmos sujeitos.

PRENSAR

Aí chega a mandioca, a gente limpa ela, seva, leva para a prensa. Depois ela leva uma hora, na prensa, uma hora, duas horas. Se tu tiver aqui trabalhando, ela leva uma hora, se tiver outro serviço para fazer, leva duas horas que daí tu está aqui na presença está toda hora. Daí, tira da prensa, bota ela ali, fica ali descansando, fica ali parada. E já botar outra. E vai até quando tiver um montante bom para começar a torrar. Entrevistadora: E se deixar muito tempo a massa na prensa, tem problema?

Não, não, ela vai ficar bem mais seca. A massa também dá para dar farinha melhor, ela tem que sair da prensa bem seca também. Se ela sair úmida, já não dá uma qualidade boa. Ela já não dá uma farinha bem boa, ela fica mais grossa e quando ela sai bem sequinha da prensa, ela fica uma farinha mais gordinha, mais fininha. (Sergio Bittencourt de Oliveira, Cangueri de Fora - Imaruí)

Bote o chapéu dentro da barrica e vai impressando ele até sair a última

água da massa. Você não pode puxar de repente, se puxar de repente sai todo o polvilho da farinha. Então, a nossa farinha tem polvilho, porque o cara não tira o polvilho dela. Você tem que estar dentro da barrica e deixar só dar um toquezinho. Ela vai murchando devagarzinho. Depois de colar o polvilho no saco que vai dentro do saco, né, a massa. Daí ele não sai mais, ele fica ali lacradinho, daí é onde vai para a farinha, é onde faz pó. É, você viu bastante pozinho, não é? Ela viu bastante pó, então, é assim. Então, tem a prensa e a barrica e o chapéu. E tem ali é o saril, depois daí, esse aí é o maçoador. Maçoador era na mão. O cara maçoava, ele aqui na mão aqui, rodava ele na mão, né? Agora já tem o motor, já facilitou mais que o cara só bota dentro. (Ademir Rosalino, Costa do Macacu – Garopaba)

Eu posso dizer para vocês que a água de prensagem da mandioca, que era um mito, o seu uso, nós podemos dizer que, de forma alguma podia trabalhar com essa água. Essa água teria que ser descartada para bem longe da propriedade, porque o gado, quando bebia dessa água, um animal, ele morria de forma rápida. E esse mito nós conseguimos quebrar, porque essa água de prensagem da mandioca, quando trabalhada de uma forma mentalmente correta, e nós fizemos uma normativa para isso, no qual o nosso trabalho colocou alguns parâmetros, como descansar essas águas, por no mínimo 15 dias, faz com que as águas de prensagem de mandioca, elas reduzem a sua demanda bioquímica por oxigênio, como também reduz através de uma volatilização do cianeto, do veneno da mandioca. O agricultor chama o veneno da mandioca. E quando o agricultor percebeu que isso era possível, ele hoje alimenta o próprio animal, seus animais com esse resíduo, que ele é muito rico em energia. Então, ocorre que, no inverno, as pastagens de verão são prejudicadas. Porém, nós temos um insumo natural, orgânico, que é a manipueira, que hoje é servida para os animais. E é interessante porque essa manipueira, quando servida para os animais, ela causa uma reação no animal, no qual o animal, o agricultor diz que ele se limpa. Então morre carrapato. (Marco Antonio Remor, Sangão)

Sobre a etapa da prensa, que antes era feita pelos indígenas por meio de sacos trançados com palha chamados tipitis, podemos refletir sobre a duração do tempo total gasto e a temporalidade da tradição em que cada processo desses levava horas para ficar pronto, como vemos no relato de Sérgio. A prensa, assim como em outras etapas, também pode ser crucial para a modificação do resultado final, configurando mais um dos conhecimentos sobre quanto tempo deixar a massa na prensa, quanto úmida ela deve estar para ser peneirada e ir para o forno. Também a quantidade de polvilho da massa é determinada pelo torque da prensa. Há um saber em apertar o suficiente para retirada do líquido da massa sem retirar todo o polvilho, como explicou o Ademir. Já Marco nos explica que a água que sai da prensagem, que antes era considerada um veneno (a manipueira), hoje pode ser reutilizada para diversos fins, evitando assim a contaminação

com resíduos da produção em rios e córregos.

PENEIRAR

Dineia relata que também peneirar é interessante:

Da mandioca aparece que a gente aproveita tudo, né? Tudo. A mandioca tu raspa, tu faz farinha. Aí para ti raspar, raspa, peneira, aquela coisa que tu tira, aquela casca grossa que sai, que tu não vai fazer a farinha, aquilo ali tu bota para secar e aquilo ali se chama caroeira. Tu seca a caroeira e depois tu bota no sol. Aqui do lado tem uma pedra que era onde a minha mãe botava, tem uma pedra aqui, bem aqui do lado, cheia de tijolinho, a minha mãe botava a caroeira ali. Era essa que não fazia farinha, né? Aquela, o grosso. Botava ali, aí secava. Depois de sequinho dava para a galinha comer. (Dineia Ricardina de Souza: Sertão do Ribeirão - Florianópolis)

Interpelados sobre a diferença entre beiju de talhada e beiju de montinho, Sérgio nos explicita:

É que o de talhada é feito com uma peneira, com um talo de banana. E o outro é feito de montinho com a mão. Aí a gente espalha ela no forno. Como é que eu vou me explicar? Que eu aprendi com a mãe, que é das antigas, né? Então, elas faziam uma redinha de talo de banana no forno, uma telinha. E aí coava a massa em cima daquilo ali. Aí deixava ela endurecer a massa um pouquinho. Depois tirava aquela talo e ficava todo ele quadrado assim. Daí, enrolava e já estava pronto. (Sérgio Bittencourt de Oliveira, Canguerí de Fora - Imaruí)

A quilombola Jucelia complementa:

Aí, depois que raspavam os dois lados, a gente lavava. Depois de lavar a gente seava, é uma sevadeira que vai sevando, que ia ficando tudo assim ó, aí a gente depois tirava dali e botava no tipiti e botava em cima de duas coisas grande assim. Aí tinha uma roda lá em cima. A roda vinha descendo assim, aí ficava. Ficava ali em cima do tipiti, aí aquela gosma que eu agora eu esqueci o nome. Aí aquela gosma da mandioca ia saindo todinha. Aí depois, com três dias a gente tirava do tipiti. Botava no cocho, aí, aí a gente ia esfarelando, assim esfarelando assim, aí depois botava na primeira peneira e peneirando. Aí a gente tirava coisinha assim, mais ou menos. Ó, isso aqui a gente dava para galinha, aí depois a gente botava em outro caixote grande. Dali fazia o fogo, meu irmão fazia no engenho, aí botava a massa ali dentro, ia mexendo. Vai mexendo com uma pá até a farinha ficar boa. Aí depois ainda dá aquela massa a gente deixar um pouquinho peneirava bem bem bem peneiradinha. Quem não queria comer aqueles beiju cascudo, que é aqueles cascudo é que era bom, que matava bastante a fome. Quem gostava só de fininho, peneirava três, quatro vezes aquela massa da mandioca que é para poder fazer aqueles beijuzinhos bem fininho. (Jucelia Beatriz Vidal, Quilombo Vidal Martins - Florianópolis)

Peneirar é um dos processos do beneficiamento em que inicia uma diferenciação dos produtos do engenho, que são basicamente o beiju e a farinha. E onde novamente se produzem resíduos, como a caroeira, que é dada às galinhas. Entende-se que tudo na mandioca é aproveitado, como nos conta Dinéia do Sertão do Ribeirão, ou seja, que a rentabilidade do tubérculo é alta em produzir derivados para além do consumo humano, e que, portanto, tem grande riqueza trazendo abundância já em uma época de escassez, como no século XIX com a vinda dos açorianos.

Da mesma forma, Sérgio relata esse tempo onde tudo que se tinha à mão era utilizado, como o talo da banana, ao contar sobre como aprendeu receitas com sua mãe, replicadas até hoje. Portanto, a peneira como vimos, não é utilizada apenas para fazer a farinha de mandioca, mas sim diferenciar a massa de outros subprodutos do engenho, como o beiju de talhada. Por fim, e para retomarmos e revermos como ocorre todo processo, temos o relato da Jucélia, que relembra também um tempo de escassez, do beiju que realmente matava a fome, aquele pouco peneirado, e que para fazer um beiju mais fininho daria mais trabalho.

FORNEAR

O Nei do Engenho Coletivo de Imbituba manifesta que ele trabalha no engenho para moer as massas. “Trabalho na prensa. Trabalho lá também, a hora que eu estou aqui, então eu já me chamo lá, vou botar a mandioca no raspador. Trabalho na roça plantá mandioca. Trago em engenho. Eu faço de tudo”. E nos relata que ainda que faz e fazia o trabalho do forneiro porque “não tinha, não tinha outras pessoas para fornear”.

Consultado sobre quais dessas atividades ele mais gostava, responde que

Farinhada não tem, não tem, peça aí que ninguém gosta de fazer. Principalmente para quem, que no inverno lava a mandioca ali dentro, dentro daquela água gelada. Aquilo é que é bão quando seca, a mão dura. O forno é bom para trabalhar para quê, se você sabe trabalhar e aprender naquela profissão, aquilo pra você é um brinquedo. Para mim, é, né?

Reforçando, ainda, que qualquer um pode aprender “Ah, aprende. Tendo um cara que ensine: “Ó, o ponto é esse, ó, fica de olho”. Quer dizer, a farinha se passar do ponto ela queima, pega fogo no forno”. Nei ressalta que esse conhecimento adquirido foi fruto da presença e observação contínua das atividades:

Não eu, porque eu ia, eu já trabalhava no engenho e já ajudava, via a turma de trabalho no forno. Eu eles pediam para mim para olhar isso aí, para eles ir fora ou almoçar, aí eu ficava ali, forneando até eles voltar”. (Anilton Souza Sabino, “Nei”, Areais da Ribanceira - Imbituba)

Sobre a relevância do forneiro na produção da farinha de mandioca, Enilton, engenheiro agrônomo da Epagri, sinaliza:

Mesmo num engenho já modernizado, você tem a figura do forneiro, que é uma pessoa que sabe trabalhar no forno, qual é a altura do fogo, qual é a intensidade do fogo, qual é a quantidade de material que ele coloca naquele forno e naquele tacho, como é que mexe aquilo, qual a hora de sair e tirar aquela farinha dali. Porque se você triturar uma mandioca – que se faz no ralador – ela sai dali sempre com a mesma granulometria. Mas se você botar um fogo mais alto, um pouco mais de temperatura, você faz uma farinha mais grossa. E se você botar num fogo baixo, você faz uma farinha fina, que chamam de “poenta”, e é essa a nossa daqui. Então, isso são saberes, são conhecimentos que estão ali, além de toda aquela estrutura, bem tradicional, contando toda a história daquela atividade. (Enildo de Oliveira Neubert, Florianópolis)

A experiência, conhecimento prático e herdado dos antigos, identifica o ponto da farinha em base aos cheiros, ao tato, às cores...

Então, a gente costuma ter uns que sente pelo toque na farinha, né? Outros sentem o cheiro, né, outros vê a tonalidade da farinha. Cada um, cada forneiro, que se chama, tem um segredo, tem um ponto de torra, a prensa lá também tem um segredo. Pra chegar até o ponto que tu quer ali no forno, se tu quer uma farinha mais redonda, uma farinha mais fina, uma farinha mais grossa, tudo manda lá, se tu deixa uma massa mais mole, se tu deixa uma massa mais seca. Tudo influencia no forno, no fogo. Ah, vem uma massa mais mole da prensa, o fogo tu tem que diminuir. Ah, vem uma massa mais seca. Já continua o mesmo fogo. O tipo de mandioca que é plantada. Tipo de maniva. Ah, tem um tipo de maniva que ela produz mais pó, outra já não produz tanto pó que o que faz mais pó faz a farinha mais fina. Então, aí tem que se diminuir no fogo para ela engrossar um pouquinho. Aí ali tu vai sentindo o tom da torra para a farinha. Ela tem dois cheiros. Dia que eu, se eu tivesse forneando hoje, vocês poderiam ver como funciona ela dá um cheiro. Ela não pra mim, pra muitos, já é o ponto da farinha, mas pra mim não é. É o segundo cheiro que ela dá. Ela dá o segundo cheiro. Eu ainda dou um minutinho ali, depois vou lá e tiro. Ali é o ponto da farinha para mim. Mas isso varia muito de engenho pra engenho, de forneiro, pra forneiro, e assim por diante, né? No início, não é fácil, né? A gente erra aprendendo. Errei bastante, produzi algumas farinha que não ficaram boa, foi vendida, ficaram boa, mas não com a perfeição que eu tenho hoje, né. Hoje eu consigo chegar em qualquer um engenho, tirar um ponto de torra daqui, eu consigo ver que a farinha tá ficando no ponto, então a gente vai pegando a experiência, né? (João Paulo, Macacu – Garopaba)

Identifica também as formas de fazer o forneado para alcançar a granulometria grossa ou fina, esta última muito apreciada pelos *engenheiros* da farinha na faixa litorânea norte de SC.

Depende se o cara botar ou depende se o boi anda muito rápido, o cara tem que botar mais um pouquinho de fogo. Se o boi anda mais devagar, tem que botar menos fogo, sabe? E tem gente que bota bastante fogo. Eu não, eu controlo o fogo direitinho, né?, que eu fundei, eu controlo, e a minha farinha sai sempre boa. Se eu quiser uma farinha mais fina, eu boto mais um pouquinho de fogo, se eu quiser a farinha mais fina, demora mais um pouquinho, mas eu faço uma farinha mais fininha com um pouco menos de fogo. (Adalicio Vitor da Silva, "Seu Lício", Ratones – Florianópolis)

Os segredos do *saber-fazer* cunhados da observação e experiência prática são retratados também pelas *engenheiras*:

A farinha ela tem o segredo, é o ponto, é o cheiro, é a textura dela que tu sente no ouvido. É a forma como sai o vapor. Tudo isso demanda nesse segredo. É na hora da prensa, na hora da saída do polvilho, ali estão os segredos, até a forma como tu vai raspar também. Então tudo tem um processo e o forneiro, ele domina todo o processo. Mas a gente diz que ele é um forneiro, porque ele é a atividade mais sutil e que demanda mais, ele tem que ter mais conhecimento de saber o ponto certo da retirada da farinha. (Marlene Borges, Areais da Ribanceira - Imbituba)

Ah, o meu pai, ele raspava, eles carregavam a mandioca no cerão do cavalo, né? Ou no carro de boi. Aí depois chegava lá no engenho, botava a mandioca toda no chão. Aí a gente, as mulheres, geralmente as mulheres, também tinha homem, mas geralmente as mulheres raspavam a mandioca. Aí, depois de raspar, a gente colocava a mandioca num tanque com água, aí tinha um homem que sevava a mandioca. Sevava era ralar, né? Ralava a mandioca. Sevava, a gente dizia que era sevava, aí sevava a mandioca. Aí depois de sevar, ficava aquela massa muito molhada, assim, aí tinha que pegar aquela massa e colocar no "tipitim". O tipitim era aqueles cestos, né? Aí colocava no tipitim e colocava na prensa. Aí apertava, apertava. Ia saindo toda aquela água, aí saía aquela água. Aí pegava, ficava duro, aí botava no cocho de novo, esfarelava aquilo tudo, peneirava e daí cozinhava, botava no forno. Não é para fornear a farinha para assar, né? Para cozinhar, para ficar... Como é que a gente diz? A queimadinha, se não queimadinha, não é tostadinha, não é tostadinha para torrar, para ficar torradinha a farinha. (Dineia Ricardina de Souza, Sertão do Ribeirão - Florianópolis)

A partir de diversas narrativas como essas, vimos que fornear é uma arte à parte, em que o forneiro tem grande responsabilidade e precisa ficar atento a muitos detalhes para não perder todo o trabalho realizado anteriormente nas outras etapas de produção. Essa é a fase final do processo, onde a farinha de mandioca consumida como produto

final sai do forno diretamente para o empacotamento e distribuição. No relato de Nei (Acordi, Imbituba), vemos que, apesar da responsabilidade, para quem já sabe o ofício, fornear é como uma brincadeira, mas que no engenho como um todo não existe tarefa fácil ou preferida e todos fazem um pouco de cada uma das etapas, segundo ele. O aprendizado se dá da mesma forma que nos demais processos, pela observação, participação e auxílio, escutando as orientações dos mais velhos. Contudo, para se fornear é preciso um pouco mais do que aprender um conjunto de práticas, ações e modos de fazer, é preciso uma sensibilidade aguçada, para provar texturas, cheiros e sabores, assim como o *chef* de uma cozinha determina o ponto e sabor que ao seu gosto corresponde à experiência ideal daquele prato ou alimento. E para isso é preciso dominar o fogo a lenha, tarefa que demanda experiência e habilidade, como explicado por Enilton (Epagri). A depender da intensidade do fogo ou da velocidade do boi (no caso do Lício, Ratones, Florianópolis), em que a pá que mexe a farinha no forno é movida a força animal) se pode fazer diferentes tipos de farinha, e por essa e outras tantas variáveis existentes no processo de beneficiamento da mandioca que existe grande variedade de tipos de farinha de mandioca pelo Brasil. Assim como há diversidade de sabores, cheiros e densidades entre os engenhos do litoral catarinense, contudo, como afirma Enilton (Epagri), elas têm em comum o fato de ser “poenta”, de serem muito finas e com pó (ricas em polvilho).

O relato do João (Macacu - Garopaba) ilustra muito bem essa arte do saber-fazer no fornear, que varia de forneiro para forneiro, cada um produz uma farinha diferente e que não se aprende repentinamente, mas sim no processo de tentativa e erro até se chegar no ideal esperado. Essa experiência sensorial nos remete à “ciência do concreto” (Lévi-Strauss, 1989), que utiliza uma linguagem própria e um conjunto de referenciais comuns para expressar esse saber-fazer de como produzir farinha. Por outro lado, tomando essas experiências como um conjunto de práticas, podemos entender que o conhecimento daí produzido consiste em habilidades desenvolvidas no processo de “educar a atenção” e a sensibilidade para encontrar o ponto da farinha, por exemplo (Ingold, 2010).

Enfim, como afirma Marlene (Acordi, Imbituba) a atividade do forneiro é a mais sutil, a que mais demanda um saber sobre todo o processo de beneficiamento. Por fim, e para encerrar esse capítulo, temos o relato da Dinéia (Sertão de Ribeirão, Florianópolis) que sintetiza todo o processo de produção e acrescenta alguns elementos, como por exemplo a mandioca que era levada no cerão do cavalo, em vez de ser levada no carro de boi. Sua explicação final de como é o ponto da farinha revela essa dificuldade em expor uma experiência da ordem do sensível próprio dessa ciência do concreto que falávamos

anteriormente. Esse ponto de torra, meio tostadinha, mas meio queimadinha, que nunca traduz plenamente o sensível, ou a experiência de experimentar a farinha em específico feita no Sertão do Ribeirão, por exemplo, carrega não apenas uma arte de saber-fazer, carrega um legado, um patrimônio cultural que narra uma forma de ser e viver, de ser engenheiro de farinha e de ser quilombola, de ser indígena ou descendente de açorianos que fizeram e fazem farinha de mandioca desde que nasceram.

10. Marceneiros, artesãos, recicladores. A natureza material-imaterial dos objetos de trabalho

A cultura da mandioca está relacionada a vários objetos, técnicas de construção, técnicas de plantio, conhecimentos de ramas e de estações do ano e seus efeitos no cultivo da mandioca e, consequentemente, a fabricação da farinha de mandioca. A materialidade de muitos dos saberes tradicionais e das técnicas de construção e de confecção de artefatos, objetos, instrumentos e utensílios está vinculada aos saberes tradicionais da vida de engenho de fabricar farinha de mandioca. Para isso, estamos propondo um “glossário” que tem por objetivo trazer informações básicas sobre esses objetos, sobre a arquitetura e técnicas de construção dos abrigos onde são feitas as variadas atividades de um engenho, sobre a funcionalidade e composição dos maquinários de um engenho.

O levantamento dos objetos de engenho partiu das informações colhidas nas entrevistas e visitas feitas aos locais onde estão os engenhos e nas informações passadas pelas pessoas que vivem e viveram a vida de engenho. As narrativas encontradas nas atividades locais, com a pesquisa qualitativa, nos trouxeram aspectos da vida pessoal das famílias e de pessoas que têm na tradição oral, nas suas crenças, nos seus costumes a sua identidade cultural e no que representam esses objetos para essas pessoas.

A identidade cultural dos engenhos de fabricar farinha de mandioca está viva nas pessoas que se identificam com as práticas e os saberes que envolvem o cultivo, a produção, o consumo de cultura tão diversa e ao mesmo tempo tão específica que é a farinha de mandioca e seus produtos elaborados: rosca de polvilho, beiju, cuscuz, bijajica, mané pança, rosca de massa e muitos outros. Há, também, utensílios, objetos e

maquinários que se caracterizam como sendo integrantes de um engenho. Sejam eles objetos e utensílios que estão internamente no engenho, e que têm função essencial para a produção da farinha, como aqueles que, estando fora do engenho, têm função específica para o cultivo, transporte e a destinação da farinha fabricada.

Embora todos estes utensílios cumpram funções específicas nas cadeias operatórias que resultam na farinha de mandioca e seus produtos, foi possível identificar, nas visitas e nas entrevistas, que alguns deles possuem maior destaque e relevância nas atribuições de tradicionalidade pelos detentores. Como em outros casos de saberes agroalimentares inventariados e registrados como patrimônio (Iphan, 2017, 2008), alguns objetos e etapas do processo de produção parecem mais “inegociáveis” que outros no que diz respeito à manutenção da identidade do bem e das qualidades desejadas em seus produtos finais, como o forno a lenha e as prensas de madeira.

ALQUEIRE – objeto de madeira para medir a farinha de mandioca. Apresenta variações como $\frac{1}{2}$ alquer, $\frac{1}{4}$ de alquer etc.



Foto 88 – Alqueire do Engenho dos Andrade, Florianópolis.

Fonte: Acervo dos autores.



Fotos 89 – Alqueire do Sítio do Vale Encantado, Florianópolis.

Fonte: Acervo dos autores.



Fotos 70, 91 e 92 – Alqueires do Engenho do Zé, Laguna.

Fonte: Acervo dos autores.

Antigamente, era em alqueire, nós fazia 20 alqueire por semana de farinha. Toda semana fazia 20 alqueire de farinha. Tinha época que a gente fazia 80 alqueires, 100 alqueires, 200 alqueires, depende da época da coisa, né?

Entrevistadora: *O que é o alqueire?*

O alqueire... tem o meio alqueire. Eu vou te fala para ti. Tem o meio selamim, tem um selamim, tem um selamim e meio, tem meia quarta, tem meia quarta e meia, tem uma quarta, tem uma quarta e meia e tem o meio alqueire. E depois tem um alqueire e depois tem um saco. (Adalício Vítor da Silva, “Seu Lício”, Ratones – Florianópolis)

O alqueire e suas variações, tal como o selamim e meia quarta estão ligados a objetos da cultural material relacionados aos engenhos de farinha e na agricultura de modo geral, são unidades de medida utilizadas desde a época colonial. Na entrevista realizada com Lício, podemos notar que ele destaca a longevidade com que os termos têm sido utilizados, enfatizando assim a tradicionalidade da produção de farinha de mandioca na região. Alqueire era utilizado tanto como unidade de medida para cereais e outras produções, como a mandioca, mas também como unidade correspondente à

capacidade de grãos para semear uma determinada área de plantio. A palavra tem origem árabe e significa medida de capacidade. Ela possui variações regionais, tanto em quantidade quanto na pronúncia, como podemos ver na fala de Lício, que pronuncia “arquê”. Interessante notar que ele não utiliza uma unidade de medida de correspondência, como metros cúbicos ou metros quadrados para explicar o que é um alqueire. Mas sim exemplifica com as diversas medidas e as quantidades produzidas de farinha de mandioca, antigamente. Isso demonstra o quão usual é a utilização de um vocabulário próprio à cultura dos engenhos de tal modo que não se encontram equivalentes na busca por tradução desses termos. Em outras narrativas, utilizam-se termos como quilos e hectares, contudo em nenhum momento alguém explicou quantos quilos contém um alqueire, por exemplo, dada a utilização desses termos apenas internamente a essas comunidades, reproduzidas por décadas dessa forma.

BALAIO (balai, balainho) – cesta grande usada para armazenar alimentos como a mandioca.



Foto 93 – Balaio do Engenho do Necá, Sertão do Ribeirão, Florianópolis.

Fonte: Acervo dos autores.



Foto 94 – “Balaio” do Engenho da Acordi, Imbituba.

Fonte: Acervo dos autores.



Foto 95 – Em verde, balaios do Engenho do Quinca, Garopaba.

Fonte: Acervo dos autores.



Foto 96 – Balaio com mandioca raspada do Engenho do Ademir, Garopaba.

Fonte: Acervo dos autores.

O meu pai fazia bastante balaio. Era com cipó. Tinha a época certa de colher o cipó. Aí colhe o cipó, fazia com bambu, taquara de bambu. Meu pai fazia balaio, fazia tipitim. (Dinea Ricardina de Souza, Sertão do Ribeirão – Florianópolis)

É, o meu pai fazia muito balaio. (...) Sei [fazer], mas não sei, não sou aquele que... bem feito eu não faço. A gente tem que ser sincero. Aí o cara, ‘Ah, tu faz um balaio para mim’, então eu faço, não faço bem feito igual o meu pai fazia. (Adalício Vitor da Silva, “Seu Lício”, Ratones – Florianópolis)

CEVI – Cesto com taquara e tiras de plástico.

Maria Helena, do Pinguirito, explica como é feito o cevi, cesto de taquara.

Isso, ó, é taquara. Ele fica com essas taquarinhas, na distância como estão aqui, né? Depois, pega isso aqui, entra com um bambu, aí já não tem, aí a sorte que essas construção está botando tudo isso fora e ele traz e ele vai fazendo e vai indo e vai indo, vai para lá, volta para cá, vai lá, faz a volta lá, volta aqui, vai indo e faz, aí tem as emendas, aqui já é uma emenda, ó. Só porque não vai direto, não é grande. É igual essas coisas que a gente faz de palha de butiá também não é direto. Palha de butiá é curta, tem que ser emendada.

Ainda complementa que, se bem continuam fazendo somente do bambu, usam também o plástico para emendar, dando sinais das reciclagens que ocorrem na prática da construção dos objetos.

É plástico. Esse mês nas construção ele vem amarrando os tijolos, eles colocam fora nas praias. Aproveitei, né?, a gente vai olhando pra isso.

Foi ele também que fez, tanto faz de bambu, como faz desse também. Aproveitam que, como não existe bambu, então aproveitam as telas, fazendo tudo. Fizemos lá para a prensa, faz para o balaio, faz para aqui. (Maria Helena da Silva Bernardino, Pinguirito – Garopaba)

Do mesmo modo que alqueire e tipitim (termos de origem em outros grupos culturais que não aquele a que pertencem estes entrevistados), balaio é outro termo utilizado com diversos outros cognatos e sinônimos, como, por exemplo, cesto, balai e tonel. Os balaios produzidos no Brasil possuem diversas origens, técnicas, materiais e modelos, assim como sua produção é realizada com diferentes finalidades, grupos sociais e de gênero. No Brasil, as cestarias indígenas são uma referência central, contudo

o aprendizado e a apropriação das técnicas e modelos indígenas pelos europeus modificaram consideravelmente suas características, usos e significados. O artesanato indígena não tinha apenas uma utilidade cotidiana, mas continha histórias e significados (e ainda contém valor, já que as cestarias e o artesanato têm sido nas últimas décadas fonte de renda para essas comunidades), de modo que grafismos, cores e formatos representavam elementos da natureza, divindades, mitos e identificavam grupos étnicos.

Dinéia, do Sertão do Ribeirão, por exemplo, cita alguns dos mesmos materiais utilizados por indígenas, como o cipó e a taquara. O tipiti é outro tipo de cestaria criada por povos indígenas, o qual será abordado mais adiante. Em geral, as narrativas contam sobre a perda dos saberes, práticas e técnicas de produção de balaios e cestos, como no caso de Dinéia, que seu pai sabia fazer. O mesmo se dá no caso de Lício, dos Ratones, contudo ele aprendeu com seu pai a confeccionar, não tão bem quanto se fazia, segundo ele, mas houve a transmissão de um saber que é considerado por ele como não aperfeiçoado, ou seja, não é mais como se fazia antigamente. Em Pinguirito, se faz um cesto que se chama de cevi, com taquara e tiras de plástico reutilizadas de construções. Nesse caso, demonstrado em vídeo, assim como em outros engenhos filmados, podemos notar as reinvenções de cestos e balaios com outros materiais que estão mais à disposição ou que seriam descartados e que podem ser utilizados, como o plástico. Aqui, podemos notar a capacidade de transformação das tradições, mantendo as mesmas características, funções e significados. Podemos correlacionar essas práticas tradicionais remodeladas e repensadas diante de condições impostas pela modernidade com as noções de *bricoleur* (Lévi-Strauss, 1989) e com a reinvenção do cotidiano (De Certeau, 1998).

BARRICA



Foto 97 – Barrica aberta do Engenho do João, Garopaba.

Fonte: Acervo dos autores.



Foto 98 – Barrica do Engenho do Ademir, Garopaba.

Fonte: Acervo dos autores.



Foto 99 – Barrica do Engenho dos Oliveira, Imaruí.

Fonte: Acervo dos autores.



Foto 100 – Barrica do Engenho do Necá, Florianópolis.

Fonte: Acervo dos autores.

Sim, é a **prensa**. Tá, é a prensa, tem os fusos de madeira. Tem o **fuso**, que é aquele redondo lá e também tinha, naquele tempo, o **saril**. Agora, o saril é esse aí que está aí, ó, isso. Esse aí é que puxava o pau para secar a massa. Entendeu? Agora, eu botei um fuso de ferro. Tem o fuso de ferro, que o fuso de ferro ficou mais prático. Entendeu? Ficou mais prático. E tem um **chapéu**. E tem a **barrica**, então, bota o chapéu dentro da barrica. Entendeu? Bota o chapéu dentro da barrica e vai imprensando ele até sair a última água da massa. Você não pode puxar de repente, se puxar de repente sai todo o polvilho da farinha. Então, a nossa farinha tem polvilho, porque o cara não tira o polvilho dela. Você tem que estar dentro da barrica e deixar, só dar um toquezinho. Ela vai murchando devagarzinho. Depois de colar o polvilho no saco, que vai dentro do saco, né?, a massa. Daí ele não sai mais, ele fica ali lacradinho, daí é onde vai para a farinha, é onde faz pó. É, você viu bastante pozinho, não é? Ela viu bastante pó, então é assim. Então tem a prensa e a barrica e o chapéu. E tem ali o saril, depois daí, esse aí é o maçoador. Maçoador era na mão. O cara é que maçoava, ele aqui na mão aqui, rodava ele na mão, né? Agora já tem o motor, já facilitou mais que o cara só bota dentro. Ele mói e naquele tempo nós tinha que desmanchar e puxar aquilo a mão aqui, ó. Daí, tem que peneirar, tem a peneira ali, ó. Você possa pegar a fileira ali para você ver? (Ademir Rosalino, Costa do Macacu – Garopaba)

CANGA – peça em madeira usada como suporte para o gado.



Fotos 101 e 102 – Canga de boi no Engenho dos Andrade, Florianópolis.

Fonte: Acervo dos autores.



Foto 103 – Canga de boi no Sítio do Vale Encantado, Florianópolis.

Fonte: Acervo dos autores.



Foto 104 – Canga de boi no Engenho do Quinca, Garopaba.

Fonte: Acervo dos autores.

Os detentores relatam os destinos das peças de engenhos demolidos, assim como o circuito de peças dos ancestrais

Eu nem sei. Tem muita gente que chega. A peça de gente que vê assim, pau assim, tem muita gente que chega a queimar. Jogar fora é, pode crer que dá até pena. Ô, vocês estão me filmando ainda. Até senão eu ia olhar. Lá tem uma canga, lá, pendurada lá, aquela canga que tem lá, eu vou buscar, tem 180 anos. Que era do comadre do meu pai. Era do pai do meu comadre. Tem até pra mais de 200 anos, era a canga, lá.

Ela chegou aqui porque eu trabalhei com ela há muito tempo. Meu pai

guardou e eu peguei. Há muito tempo. (Adalício Vítor da Silva, “Seu Lício”, Ratones – Florianópolis)

Já no caso da canga, que é uma peça em madeira usada como suporte para o gado ou outros animais puxarem o carro de boi ou carroça, podemos perceber a ênfase que Lício do Engenho de Ratones dá à durabilidade ou à efemeridade com que objetos tão valiosos são utilizados ou descartados. Podemos ver também a circularidade das peças entre os engenhos, quando alguns são desmanchados, doados ou vendidos para serem reconstruídos em outros locais, geralmente por familiares ou filhos dos antigos proprietários. Esses objetos são carregados de histórias, afetos e por uma grande carga de identidade e representação cultural que lhes conferem a autenticidade buscada no processo de patrimonialização cultural pelos proponentes. Objetos como essa canga de quase 200 anos são símbolos de resistência e de duração no tempo que representam a persistência da cultura dos engenhos, já que a mesma dura não apenas por sua qualidade de produção e do tipo de madeira utilizada, mas principalmente pela dedicação e empenho em preservar e salvaguardar esses bens, seja para a utilização das gerações futuras seja para dar sobrevida e memória à cultura ameaçada pela modernidade.

CANOAS DE UM PAU SÓ – canoa entalhada em um único tronco, geralmente de garapuvu.



Foto 105 – Canoa de um pau só no Engenho dos Andrade, Florianópolis.

Fonte: Acervo dos autores.



Foto 106 – Canoas de um pau só no Engenho dos Andrade, Florianópolis.

Fonte: Acervo dos autores.

Usos atuais dessas canoas de um pau só e restrições de corte de árvores de canela (permitido somente por órgãos ambientais competentes).

Aquele ali se chama cocho. Aquilo ali é um cocho, de um pau só. Um cocho de canela. Aquele ali era o cocho da garapa do caldo da cana que nós, né, nós moía de madrugada, que o pai fazia. Era um cocho daquele ali, era esse forno aqui cheio. Esse forninho que cheio dá 16 lata de caldo de cana, aquela lata de querosene, de bolacha, de óleo. Então, dava um forno certinho. Cada cocho é um forno. E o pai tinha uma canoinha de canela de um pau só. Entendeu? E nós também tinha uma de garapuvu, também de um pau só, que era do meu cunhado. Agora, não se pode fazer mais. Deus me livre se você cortar um pau desse para fazer uma canoa. Pode preparar a cadeia. Pode preparar. Você não dá mais jeito. Não se apruma mais, Deus me livre.

Sim, aquilo ali é da massa, é de nós moer a massa dentro dele e fica cheio de massa. (Ademir Rosalino, Costa do Macacu – Garopaba)

Para conseguir a madeira, para arrumar rancho de canoa, para arrumar canoa de pau só. Porque tu não pode tirar mais um galho de guarapuvu. Entendeu? Tu não pode tirar mais um galho de guarapuvu daqui da mata. (...)

O caído na mata? Sim, mas é difícil até um guarapuvu cair. Mas tem que ter um tamanho, né? Que a canoa é de um pau só, né? A canoa é grande e ela é de um pau só, então é uma madeira só. Por exemplo, tem uma lá no meio do Parque do Peri, lá, que é virado o bicho, que era uma canela, para fazer um engenho, uma canela preta, que é uma das coisas mais lindas. Caiu, mas vai lá buscar para tu ver. Como é que vou fazer para eu buscar lá? Vou ter que destruir um monte de árvore, entendeu?

Pelo caminho. Porque ela está num lugar quase inacessível. Vou ter que pegar de helicóptero, entendeu? (Ataíde Silva, Campeche – Florianópolis)

Referente à canoa de um pau só, feita geralmente do tronco inteiro de uma árvore de guarapuvu, árvore símbolo da cidade de Florianópolis, podemos citar duas questões centrais. A primeira delas se refere à aplicação de técnicas e práticas indígenas pelos descendentes de europeus, como já vimos na cestaria e veremos mais adiante no tipiti. A construção de canoas feitas a partir de um tronco de uma grande árvore já era utilizada por diversos povos indígenas das terras baixas da América do Sul. A técnica consiste primeiramente na queima do miolo do tronco até chegar ao ponto de permitir a flutuabilidade, estabilidade e a leveza para sustentar pessoas dentro. Após a obtenção de ferramentas como machados dos europeus, esse processo foi modificado. Essas canoas, como podemos notar na fala de Ademir, também foram utilizadas para outros fins, no uso como cocho e para depositar insumos ou rejeitos da produção de farinha. Já o outro ponto relevante de ponderar se refere aos conflitos socioambientais, tal como podemos notar tanto na fala de Ataíde quanto na de Ademir. O corte ou poda do guarapuvu é uma polêmica, principalmente na cidade de Florianópolis, onde seu corte é proibido por lei. Os interlocutores da pesquisa se referem a esse corte com ironia, sugerindo certa hipocrisia, já que seu uso não caracterizava um desmatamento massivo, mas sim um corte seletivo de poucas árvores, dada a durabilidade das canoas produzidas. A proibição implica assim na impossibilidade de manutenção e preservação de um dos elementos centrais das culturas indígena e luso-açoriana, já que servia não apenas como meio de locomoção e deslocamento em rios e mares de águas calmas, mas também para pesca. Essa tradição tem se perdido assim no tempo por conta de um conflito entre práticas culturais e preservação do meio ambiente, assim como podemos ver na prática da coivara.

CARRO DE BOI – carroça feita de madeira e puxada por bois utilizada para diversos fins.



Foto 107 – Carro de boi do Engenho dos Andrade, Florianópolis.

Fonte: Acervo dos autores.



Foto 108 – Carro de boi do Engenho dos Oliveira, Imaruí.

Fonte: Acervo dos autores.



Foto 109 – Carro de boi do Engenho da Acordi, Imbituba.

Fonte: Acervo dos autores.

Aqui, cada agricultor tinha um carro, dois carros de boi, cada agricultor. Porque, se quebrasse um, já tinha que levar a reserva para dar socorro naquele que quebrava. Aqui já se deu em uma quantia de 12, 15 carros de boi na comunidade. Então, por quê? Porque eu, na época, tinha dois carros de boi. Eu tinha duas juntas de boi. Então, se eu tinha que ir para o morro, eu levava dois carros de boi ou eu levava um carretão e um carro de boi. Por quê? Eu levava machado. Levava a foice. Tudo tinha que ter ido dentro do carro de boi. Chegava lá. A gente podia derrubar ainda na época. Eu e meu irmão ia junto. Meus irmãos, tem um irmão de criação que trabalhou comigo e tal. Então, mano, eu vou pro morro hoje, eu vou me derrubar um pau. Derrubava uma árvore. Carregava no carretão. E a outra junta de boi que eu levava era pra trazer o trato pro gado. O trato do outro pro outro gado. Então... todo mundo tinha carro de boi, aqui todo mundo tinha carro de boi, era obrigado a ter. O transporte da mandioca quem fazia eram os escravos. Por quê? Porque os senhores de engenho não sabiam fazer nada. E quem sabia fazer eram os escravos, porque era a melhoria de transporte deles. Porque nem plantar os senhores de engenho sabiam. Eles não sabiam. Os escravos, sim, eles sabiam plantar. Por que eu digo isso? Eu digo isso porque o carro de boi, como é que fizeram o carro de boi? Melhoraram o carro de boi. Melhoraram o carro de boi, porque cada lugar, cada área tem um carro de boi diferente. Cada área tem um carro de boi. Cada produtor da região que ele mora tem um carro de boi diferente. Assim eram os escravos. Os escravos que trabalhavam no morro, que trabalhavam em morro, o transporte deles era outro. O transporte deles não podia correr. Eles tinham que puxar de morro abaixo. Eles não podiam correr. Quem trabalhava, o escravo que trabalhava em varja, o carro dele tinha que correr. (Maurilio Machado: Quilombo Morro do Fortunato, Garopaba)

Participo toda hora, eu não perco uma carreata, vou direto. Nós tivemos agora, tivemos em Laranjal. Agora, dia 20 e 21, teve uma em Laranjal. Nós vamos lá, meu filho está dizendo, nós vamos lá no Laranjal, nós fomos aqui no Santo Amaro também. Tivemos em Paulo Lopes, daquela carreata que teve lá, não teve uma carreata bonita lá? Até nós tivemos em primeiro lugar, nós enfeitemos o carro todo, né? Botamos, fizemos uma serve, aí forremos a serve com madeirite, assim de meia serve para cima. Aí peguei, arranquei quatro balaiada de aipim. Botei por cima daquele madeirite para dizer que o carro estava carregado, né? Aí a mandioca parecia tudo em cima, né? Aí peguei dois molhos de rama, botei em cima também, viemos tudo. Ó, foi uma festa, é, é. Aí eu fiz a cabeçada da corda de puxar o boi, eu fiz de cipó também, fiz tudo, tudo como era antigamente, Caprichei bem, uma caprichada boa. (Adalício Vitor da Silva, “Seu Lício”, Ratones – Florianópolis)

Os carros de boi são elementos centrais na produção de farinha, citados por diversos interlocutores da pesquisa. Eram utilizados para diversos fins, tanto como meio de transporte de pessoas, como transporte de cargas, como na colheita de mandioca. Existe uma enorme riqueza de detalhes e uma nomenclatura específica para cada parte do carro de boi, em que cada madeira é pensada e trabalhada especificamente para um fim, levando em consideração sua dureza, maleabilidade, resistência e durabilidade correspondente para cada parte do carro. Alguns interlocutores, como Seu Maurílio, têm amplo conhecimento sobre a construção desses veículos de tração animal. Nesse interessante trecho transscrito ele realiza uma conexão de enorme pertinência para o presente dossiê, já que estabele uma relação direta entre os saberes e fazeres associados à construção desses carros, com sua utilização para a produção de farinha de mandioca, contextualizando historicamente com a escravidão e o fato de os negros escravizados realizarem todos os serviços, sendo, portanto, os verdadeiros, segundo ele, detentores dos saberes e fazeres relacionados à produção de farinha. E ainda dá ênfase na melhoria que os negros africanos escravizados pelos europeus realizaram na construção dos carros de boi, que se sugere pela sua fala, foram ensinados pelos portugueses a fazerem. Também aponta para conflitos socioambientais atuais ao citar a necessidade de corte de árvores e o uso do carro de boi para seu transporte. Em outras partes de sua entrevista, cita também as variações do carro, como o carretão. Já na entrevista com Lício podemos notar a ressignificação feita pelos detentores do bem. Em diversas comunidades, os carros de boi são utilizados para lazer, entretenimento e exposição da cultura, apresentando a um público externo às comunidades como um dos seus símbolos centrais. Existem, por exemplo, competições pelo carro mais bonito ou mais bem decorado. Os

carros participam de apresentações e encenações para turistas e visitantes a fim de mostrar como se dava a vida cotidiana nas comunidades. Também são realizadas corridas e carreatas enquanto um evento cultural entre comunidades, agregando, estabelecendo e fortalecendo os vínculos e a integração entre diferentes engenhos de farinha e localidades.

COCHO



Foto 110 – Cocho sendo utilizado para lavação da mandioca no Engenho do Ademir, Garopaba.

Fonte: Acervo dos autores.



Foto 111 – Cocho cheio de farinha no Sítio do Vale Encantado, Florianópolis.

Fonte: Acervo dos autores.

Eu acho que devia haver uma forma de regularizar o produto, sem que fugisse da essência nossa, do que a gente é, do que é o engenho artesanal, do que é hoje. Que a gente conseguisse uma forma de botar

o nosso produto no mercado sem que houvesse uma fiscalização, uma vigilância ou qualquer outro negócio. Podia até ter uma fiscalização, ver como funciona, mas que a nossa farinha daqui, produzida num engenho artesanal, fosse parar numa prateleira de supermercados sem que a gente tivesse que mudar o ambiente, tivesse que reestruturar tudo isso, tivesse que mudar um forno de... um cocho de madeira para um cocho de tijolo. Que diferença é que tem? Mudar uma fornalha a lenha pra uma fornalha a gás ou um outro produto que eles usam lá, né? Teria que construir isso tudo de tijolo e por vidro em tudo. Então, você fica meio que numa cadeia, fica tudo meio que normal, tudo meio que comum, tudo meio que indústria e foge disso que a gente tem hoje, né? Eu acredito que esse é um dos maiores empecilhos nosso, é isso.

A biografia dos objetos de engenho expressa, além da dimensão utilitária, os valores simbólicos atribuídos a esses bens pelos detentores.

Então, essas peças são assim, ó, essa prensa era de um senhor da Ressacada, o senhor Dadá. Ela foi para o Laranjal, estava trabalhando no engenho lá e daí lá o engenho começou a cair. O pessoal parou de trabalhar também e eu fui lá e a gente comprou deles essa prensa. Esse cocho era de um vizinho meu, aqui embaixo do seu Antônio, por coincidência eu comprei esse cocho e ele era do meu bisavô, sem eu saber. Ele era do meu bisavô, esse cocho, e daí veio aqui, voltou aqui para casa e aqueles outros dois foi um amigo meu também que conseguiu para mim lá no Laranjal. A gente comprou lá de um engenho também, que estava parando de funcionar. Aí tem ali o que a gente seva era do vô da minha esposa, que também o engenho deles parou. Aqui também, então, a gente foi juntando de outros engenhos que foram parando, a gente foi buscando para montar o nosso.

O circuito e retorno de uma peça de engenho dos antepassados enche de alegria os *engenheiros*.

Primeiro, eu fiquei surpreso, né? Porque não é fácil, sai uma peça da mão da gente há tantos anos atrás e retorna sem que nem eu soubesse e ninguém soubesse também. Eu conversando com o seu Antônio ali, daí ele disse ‘era do teu, do teu bisavô, aquele cocho, estava lá em casa e lá até era bem grande, ele tinha uns 12 metros esse cocho, aí foi cortado ele, foi feito o menor’. E eu fiquei muito contente, porque são coisas que hoje tu não consegue, a gente não consegue mais fazer, não tem?, não existe mais madeira, tu não consegue ir no morro hoje cortar uma canela com dois metro de topo para tu fazer um cocho. Primeiro que as leis já não permitem mais, né? Então são tudo peças raras que a gente tem aí que não se consegue mais fazer. Então, a alegria grande da gente ter isso com nós ainda, né?

Revela a rede e alianças existentes entre os proprietários de engenhos e mostra também como os objetos constituintes dessas práticas têm agência.

Na verdade, a gente não identificou ele por ele, ele já era uma pessoa

de idade, né? Ele comprou da nossa própria família, no caso. Então, a gente sabia que voltou por isso, porque foi adquirido de nós mesmos, né? E voltou para nós.

Bom, eu acho que ele contou porque, de certa forma, ele queria que isso voltasse para nós, por saber que eu era uma pessoa que gostava disso, né? E porque ele também gostava disso, né? Ele também era uma pessoa que faleceu no ano passado de Covid. A gente ficou até com muita pena, que era uma pessoa bastante boa aqui na comunidade, e eu acho que ele também queria que essa peça viesse para nós. Então, eu acho que ele contou mais por isso. Porque ele viu que a gente ficou contente de ter isso de volta aqui no engenho. (João Paulo, Macacu – Garopaba)

Mais ainda, esses cochos são lugares embrionários de novas vidas.

A felicidade delas é que ali era tudo festa, era a roda de conversa, eram as cantorias, eram os namoros, muitas engravidaram dentro dos engenhos de farinha e eles me contam: ‘Dona Rô, o Fulano foi feito dentro desse cocho de farinha’. (Rosane Luchterberg, Sertãozinho – Bombinhas)

O cocho é um dos objetos a partir do qual demandas e impasses entre a produção artesanal e as condições sanitárias impostas pelos órgãos fiscalizadores e reguladores do Estado vieram à tona. O cocho em geral é feito de madeira, material que pode ser um local propício para proliferação de bactérias, dada a dificuldade de uma limpeza profunda de sua superfície. Não apenas o cocho é feito de madeira, mas boa parte da estrutura de funcionamento dos engenhos. João do Macacu questiona sobre as dificuldades existentes no processo de regularização e certificação da farinha de mandioca nas condições de produção em que se encontram boa parte dos engenhos tradicionais, em que a maioria dos elementos centrais que os caracterizam e permitem identificá-los enquanto engenhos tradicionais e não industriais, como por exemplo o uso de tração animal para movimentar as engrenagens do engenho, estariam fora das normas sanitárias. Diante disso, pergunta se todas as normas fossem seguidas os engenhos ainda estariam classificados como artesanais e tradicionais, ou ficaria, segundo suas palavras, tudo “normal”, ou seja, igual à produção industrializada e padronizada moderna. Podemos afirmar que essa produção mecanizada não teria “aura” (Benjamin, 1994), se

entendermos que há nesse caso uma arte de saberes e fazeres em que os sujeitos se projetam e são constituídos por ela. Um cocho feito de concreto, tijolos e azulejos não poderia, por exemplo, compor essa espécie de cimento cultural que alicerça a passagem do tempo com a permanência dos símbolos que permitem a continuidade, a transmissão e a reprodução de uma cultura como essa que estamos analisando. A história do cocho contada por João, que retorna para sua família, ilustra muito bem como um objeto como esse constitui os sujeitos na trama de trocas e reciprocidades em que, por vezes, alguns engenhos que são montados com várias peças de outros engenhos se constituem como verdadeiros centros ou celeiros culturais, onde a cultura se recria e se engendra a cada nova geração ligada à história desses objetos. Por vezes, um novo engenho se compõe de partes de outros engenhos desativados, que circulam por redes vicinais e de parentesco. É interessante notar que, ao serem integradas a novos conjuntos técnicos, as partes oriundas de engenhos desmontados não perdem a memória de seus antigos contextos, articulando coisas, pessoas e identidades.

Como vimos em Marcel Mauss (1974), a dádiva que representa cada objeto desse, doado ou comprado, produz uma circularidade de bens orientada pela lei geral da reciprocidade, ou seja, o dar, o receber e o retribuir, onde cada sujeito compõe sua história a partir de uma vivência em um território que o constitui e que o localiza como membro de uma comunidade. Ele agora não é apenas um indivíduo anônimo, um cidadão de uma nação, mas alguém que recebe e deixará um legado cultural para a história de um povo, que escreve sua história a partir de um território de objetos, como os aqui descritos, em que a herança deixada o contém como um sujeito marcado e construído historicamente por meio dos objetos.

Por fim, temos a interessante fala da Rô de Bombinhas, ao fazer referência aqui não apenas à reproduibilidade cultural, mas também a biológica, imbricada nas memórias dos objetos, quando no caso um sujeito da comunidade foi “feito” em um cocho.

PAIOL



Fotos 112 e 113 – Paiol do Engenho da Rô, Bombinhas.

Fonte: Acervo dos autores.

Antigamente, a gente botava, tinha uns paiol, né?, onde se botava milho, né? Mas os paiol pra farinha tem que ser um negócio bem caprichado, bem feito, pra não entrar barata, não entrar nada, né? Tudo direitinho. Aí o meu pai tinha um paiol que cabia 50 alqueire de farinha. Aquilo ali você dava pro ano todo pra comer. Antigamente só comia, como bendizer, só farinha, nós aqui, manezinho, nós daqui do interior era mais farinha. (Adalício Vítor da Silva, “Seu Lício”, Ratones – Florianópolis)

PENEIRA



Fotos 114 e 115 – Peneira do Engenho do Quinca, Garopaba.

Fonte: Acervo dos autores.



Foto 116 – Peneira do Engenho do Necá, Florianópolis.

Fonte: Acervo dos autores.



Foto 117 – Peneira do Sítio do Vale Encantado, Florianópolis.

Fonte: Acervo dos autores.



Foto 118 – Peneira do Engenho do Zé, Laguna.

Fonte: Acervo dos autores.

O processo é bastante importante. É para tirar todos os gruminhos. Geralmente, quando é feito em bastante quantidade, esse processo é feito numa peneira. Antigamente, a gente usava peneira normal, mas com o processo de higiene e tal, hoje assim já se faz num processo, numa peneira de pedreiro mesmo, né? Aquelas que se compra e mantém pra fazer esse processo. Que é da farinha mesmo. É também peneirar a massa da farinha de milho, que também é feita dentro da comunidade. E a pamonha? Também é feito o mesmo processo. Da farinha, que precisa ser ralada e precisa ser passada. Então a gente passa nessa peneira. Quanto mais ela ficar solta, melhor. (Clarice de Souza, “Cunhã Poty Pafe’í Dinha Clarice de Souza”, Aldeia Tekoa Tava’í – Canelinha)

A peneira, assim como outros objetos da produção, são sujeitos a transformações ou mesmo fazem parte da memória dos *engenheiros*, em parte, pela dificuldade de conseguir os materiais adequados, como por causa da morte dos artesãos responsáveis.

Daí, tem que peneirar, tem a peneira ali, ó. Você pode pegar a fileira ali para você ver? Pega a peneirinha ali, só pega a peneira ali, ó. É essa aí, é a peneira de peneirar a massa. Essa aí. Isso, pode tirar ela, isso, ó, essa aí é a peneira de peneirar massa. Daí o cara bota a massa aqui dentro e começa a peneirar ali dentro do cocho. Então, essa aqui é a famosa peneira. Essa aí é a peneira que a gente faz isso aí, daí vem para cá. Daí vem para cá. Daí a massa vem prontinha, aqui sai o produto completo, sai completinho.

A peneira, agora que ele faz, é essa, porém, quem que faz? Mais ninguém está fazendo. Esse é o motivo. Essa peneira aí já é feita há tempo, há tempo. Essa peneira aí era do tempo do seu Manuel. Seu Manuel que emprestou para nós. Nós agora forremo com aquele. A gente está fazendo de alumínio agora, né, com a tela, né, de tela é fácil de fazer daí até forremos aquela ali que passa só a massinha. Daí a fagulhinha que fica daí, fica tudo fora, né? Daí o cara não vai para a farinha. Mas é uma beleza. Mas a peneira não temos mais ninguém que faz.

Há que ressaltar, como mostra de continuidade da prática, que novas formas são valorizadas e consideradas até mais utilitárias.

Essa aí é melhor agora porque é mais miudinha. Porque daí você compra a tela como você quer, da granula que você quer, entendeu? E na peneira é difícil. Fazer ela miudinha porque tem que gradiar ela, até gradiar fica difícil. É bem difícil. Isso tem que ser bem prática. Até nós estava achando que essa nossa aí está me agradando. Foi aonde nós botemo essa tela por cima, né? Para sair só massinha. Só a caroeira fica para a galinha. Mas nós ainda aproveitamos pras galinhas, não vai nada fora. Não, não vai nada fora, não. A caroeirinha a gente aproveita pras galinhazinha comer.

A peneira, olha, infelizmente, já morreram. Já era a dona Dulce que fazia, uma mulherzinha lá do Macacu. Diz que tem um cara lá que faz lá ainda. Diz que faz. Maria Polin diz que faz também, não faz com eles. Não sei. Mas é bem difícil. O santinho tentou fazer uma e não conseguiu fazer. Meu primo ali não conseguiu fazer.

A taquara [das peneiras] é aquilo. É de taquara. A taquara é verdadeira, né? Não é de bambu. Taquara especial.

Em diversos processos dos saberes-fazer, a qualidade dos objetos está relacionada diretamente à qualidade do produto final, no caso a farinha de mandioca. Esses são os casos do paiol e da peneira, que tal como nos contam os interlocutores, devem seguir critérios de qualidade com rigor, precisão e um bom acabamento ao ponto em que aquele processo vinculado àquela etapa da produção torna-se fundamental para todas as demais etapas do processo. Em outras palavras, há margem de erros em diversas etapas da produção artesanal, mas erros cometidos em algumas delas podem levar a perder toda a produção, principalmente no caso do armazenamento, no qual todo o produto final pode se perder. No caso da peneira, está mais relacionado ao tipo de farinha que se busca, a qual, como vimos nas narrativas, tem características singulares da regionalidade do litoral catarinense, muito mais fina e polvilhada do que outras produzidas no Brasil. Tal como em outros casos já observados, temos aqui os mesmos problemas atrelados às questões ambientais, a perda das matérias primas e/ou a perda dos conhecimentos do saber-fazer não transmitidos pelas gerações passadas. Contudo, soluções são buscadas e, graças ao amplo acesso a bens de consumo da modernidade, ferramentas e objetos similares são encontrados, como a peneira de pedreiro. (Ademir Rosalino, Costa do Macacu – Garopaba)

PRENSA



Foto 119 – Prensa do Engenho do Quinca, Garopaba.

Fonte: Acervo dos autores.



Foto 120 – Prensa do Engenho da Acordi, Imbituba.

Fonte: Acervo dos autores.



Foto 121 – Prensa do Sítio do Vale Encantado, Florianópolis.

Fonte: Acervo dos autores.



Foto 122 – Prensa do Engenho do Necá, Florianópolis.

Fonte: Acervo dos autores.



Foto 123 – Prensa do Engenho do Quinca, Garopaba.

Fonte: Acervo dos autores.

[A prensa] veio lá de São João Batista. Porque a gente está conversando hoje, né? Ela tem quatro fusos, quatro fusos, só que dois estava comido de cupim. Um é aquele ali e nós vamos mandar fazer dois fusos novo. É quatro fusos.

O conhecimento (o saber-fazer) e a manutenção dos objetos também circulam entre parentes e amigos.

É o meu filho mais o Beto ali de Santo Antônio, os dois vão fazer. O Beto para mim é um filho. Ele não sai daqui, está sempre aqui jantando com nós, almoçando aqui, está direto. Está direto aqui, olha a turma dos Andrade de lá são muito queridos. Tudo gente boa. Todos eles. É o Fausto, o Neril, o João. Ó, todos eles são tudo gente boa. (Adalício Vítor da Silva, “Seu Lício”, Ratones – Florianópolis)

Quando interpelados sobre a origem de muitas das peças, eles declaram:

Então essas peças são assim, ó, essa prensa é de um senhor. Ela era de um senhor da Ressacada, o senhor Dadá. Ela foi para o Laranjal, estava trabalhando no engenho lá e daí lá o engenho começou a cair. O pessoal parou de trabalhar também e eu fui lá e comprei deles e a gente comprou deles essa prensa.

Como antes citado, há peças novas que até hoje podem ser mais utilitárias, porém, quando se fala de produção tradicional, algumas são insubstituíveis.

Eu acho que a fornalha ali ela não consegue mudar, porque toda a farinha de mandioca, tudo o que passa na farinha de mandioca, a produção da farinha de mandioca, ela começa do chão. A hora que tu bota ela no chão, toda a qualidade passa pela raspagem, passa pela lavagem. Prensa, a sevagem e o forno, mas os dois principais elementos disso aí é o forno e a prensa pra tu ter uma farinha com qualidade. Claro que tu tem que lavar bem a mandioca, mas isso são coisas mais simples, né? O todo complicado do engenho tá lá e tá no forno. Não pode ter, no caso da farinha artesanal, que é a farinha polvilhada que a gente chama, então lá tem que ter cuidado no forno. Então, essas duas coisas, esses dois princípio nunca vai se acabar. Isso acredito eu que não, porque quando passa para ser uma prensa industrial, acabou. Se tu botar uma prensa industrial lá, mudou toda a tua farinha. (João Paulo, Macacu – Garopaba)

Durante o trabalho de campo, vimos diversas peças de engenho sendo utilizadas como peças decorativas ou até como estrutura para construções, paradas de ônibus, bancos ou móveis de casas. Em geral, essas são peças e objetos de grande durabilidade como, por exemplo, a prensa que, como vimos, é um desses elementos inegociáveis que caracterizam um engenho tradicional. Diferentemente de outros objetos descritos aqui que, ou carregam elementos simbólicos e práticos relacionados à qualidade, ou a durabilidade dos processos de produção da farinha, aqui temos uma compreensão dos sujeitos de que seu modo de fazer está indissociável dos objetos e ferramenta que usa, onde o controle de qualidade se dá apenas e unicamente a partir do uso do forno ou da prensa, por exemplo. O controle do fogo e da torção e força usadas da prensa devem ser feitos, para João, por exemplo, por meio de uma sensibilidade, habilidade e técnica aprendida apenas na experiência e que nenhuma máquina automática poderia reproduzir.

Já em outros engenhos, boa parte deles inativos ou utilizados apenas para demonstração para turistas e visitantes de como funcionava um engenho, boa parte das peças tem a função “decorativa”, ilustrativa e/ou pedagógica, tal como um museu. Contudo, alguns objetos, como o tacho, curiosamente, ainda têm sua utilidade, demonstrando que o conceito de cultura viva pode ser aqui interpretado para além das classificações utilitaristas, como, por exemplo, produz ou não farinha de mandioca, como um atributo a ser dado a um engenho tradicional ou não. Aqui, eles podem ser pensados como motores de uma memória que é ressignificada pelas gerações atuais e vindouras, no momento em que há uma busca por tradução e síntese do que era um engenho e do que seus antepassados ali faziam (e que, portanto, os constituem atualmente), para um público mais amplo que tem curiosidade em ver como se dava a vida em um engenho de farinha, por seus diversos motivos, mas em geral, no turismo, para a compreensão do seu viver atual, na modernidade, seja para auto-afirmação seja para uma reflexão sobre os processos de transformação culturais e econômicas ocorridos nos últimos séculos.

RALADOR



Foto 124 – Ralador.

Fonte: Acervo dos autores.

Antigamente, a gente ralava assim, o ralador era fino, então a gente não tinha essa opção, porque também o ralador ele era, tipo assim, feito por nós mesmo, né? Não é esses ralador comprado. Então, só tinha o ralo fino para ralar. Ele era bem artesanal, então

não tinha a opção de ralar mais grosso. Então, o trabalho era maior também, né?

Hoje em dia, assim, tem duas coisas que a gente até tem por aqui, né? Acho que até eu tenho um em casa. Porque esse ralador era feito com ossos de animais ou de aves silvestres, né? Geralmente, dente, assim era afiado, né? A faca e aí a gente furava uma lata, geralmente assim de alumínio, que antigamente tinha aquelas latas que vinha o azeite dentro. Hoje, a gente tem a de oliva, então a gente usava assim, furava ali e era o nosso ralador. Era assim. Aí colocava aquela uma base de madeira, né, ou de bambu, e era assim que a gente tinha o nosso ralo. (Clarice de Souza, “Cunhã Poty Pafe’í Dinha Clarice de Souza”, Aldeia Tekoa Tava’í – Canelinha)

Notamos na fala de Clarice como alguns objetos são utilizados atualmente como substitutos de ferramentas tradicionais. Contudo, no caso relatado do ralador, não há uma apropriação ou aculturação, mas sim o alcance de um resultado esperado para produção de determinado alimento que necessite ralar “mais grosso”, por exemplo. Esse instrumento dos brancos é aqui ressignificado e inserido como instrumento que permite a continuidade dos modos de saber-fazer Mbyá Guarani. Assim como existe uma grande variedade de raladores em outras etnias indígenas, o ralador dos brancos é utilizado aqui como uma das variações para as soluções necessárias a esse momento em que vivem dentro de um contexto de demandas e exigências que esses povos tradicionais assumem ou lhes são impostos.

TACHO



Foto 125 – Tacho de cobre do Engenho do Miminho, Bombinhas.

Fonte: Acervo dos autores.



Foto 126 – Tacho cheio de farinha no Engenho do Quinca, Garopaba.

Fonte: Acervo dos autores.



Foto 127 – Tacho do Engenho da Dona Catarina, Angelina.

Fonte: Acervo dos autores.

É, as farinhadas aqui nesse engenho, não, ele é mais contemplativo, né?
Única coisa que funciona, de fato, é o tacho de cobre. Então, aqui as peças elas estão mais pra exposição. (Luiz Antônio Patrício, Bombinhas)

TIPITI



Foto 128 – Tipiti do Sítio do Vale Encantado, Florianópolis.

Fonte: Acervo dos autores.



Foto 129 – Tipiti do Engenho do Quinca, Garopaba.

Fonte: Acervo dos autores.



Foto 130 – Tipiti do Engenho do Ademir, Garopaba.

Fonte: Acervo dos autores.



Foto 131 – Tipiti do Engenho do Zé, Laguna.

Fonte: Acervo dos autores.

Então, o indígena, o que que ele fazia? Ele deixava a mandioca depois de colhida dentro de um balaião, de um cesto, né?, dentro de uma água corrente. Ali deixava uma semana, algum tempo, aquela mandioca ela ficava muito mole, né?, porque está ali em contato com a água. Era mais fácil de ir com a mão mesmo espremer toda. Tirar a casca e ficar só com o miolo. A massa bastante úmida ia também com a mão espremendo, tirando aos poucos. Colocada no tipiti. Que aí é um, digamos, um artefato, né? Um utensílio de trabalho específico dos indígenas para recolher todo o líquido dessa massa. E esse era o processo de produção que ainda hoje é usado nos engenhos, não é? Só que com outros equipamentos e com outras técnicas que não se conheciam. (Francisco do Vale Pereira, Florianópolis)

Por fim, temos o tipiti, que apesar de grande semelhança com os produzidos e utilizados por povos indígenas, manteve originalmente as mesmas características de funcionamento, sem maiores modificações, como, por exemplo, seu formato a fim de adaptar-se ao tamanho e forma da prensa. Como explica Francisco, do NEA/UFSC, outras etapas do processo de produção da farinha foram replicadas com quase igual semelhança pelos europeus. Por outro lado, aqui podemos levar adiante uma reflexão sobre se os indígenas conheciam ou não técnicas que poderiam ser utilizadas. Ao compararmos diversos processos de produção da farinha de mandioca feitos no mundo, veremos que cada um se utiliza de técnicas, materiais, insumos, ferramentas e até etapas da produção, produzindo com isso variedades e tipos de farinha muito distintos. Cada uma das populações que utilizaram e/ou domesticaram a mandioca produziram seus derivados à sua maneira, com suas tradições, trocas, transformações, aprendizados com

outras culturas e apropriações culturais das mais diversas. Importante aqui pontuar, nesse sentido, que não buscamos em nossa análise uma visão nem sincrética, holística ou ecumênica nem evolucionista, utilitarista ou funcionalista. Povos indígenas não utilizaram técnicas e maquinários como os construídos por açorianos, não porque não tinham capacidade ou não estivessem evolutivamente no mesmo estágio de desenvolvimento dos europeus, mas sim por suas lógicas produtivas não serem a da alta produção e por sua relação com a mandioca não ser a mesma do que a dos europeus.

11. Sistema alimentar tradicional: corpo, gosto e saúde física e espiritual no cotidiano das comunidades quilombolas, Guarani, açorianas e alemã pesquisadas

Uma das temáticas recorrentes durante as entrevistas realizadas no trabalho de campo foram as “comidas de engenho”, mas de forma geral o que prevaleceu foram as “comidas à base de farinha de mandioca/aipim”. Durante a análise das narrativas, ficou evidente a circulação destes alimentos entre os grupos étnicos, descendentes de portugueses açorianos, alemães e africanos trazidos na condição de escravizados e que atualmente se identificam como quilombolas, bem como dos indígenas Mbyá Guarani, que têm suas práticas e vivências ancoradas nos saberes e fazeres acerca do universo da produção artesanal de farinha de mandioca, e suas dinâmicas, no litoral catarinense.

Neste sentido, surgiu a demanda de compilar, embora sem a pretensão de esgotar, as informações acerca destes preparos. Para isso, nos debruçamos na organização dos relatos articulados, no formato de quadros discursivos, para a apresentação das informações textuais como: nome, modo de preparo e contexto em que o prato ou a bebida são produzidos e/ou consumidos entre os diferentes grupos étnicos, detentores e/ou praticantes, presentes na pesquisa.

Neste momento, foram identificados dezesseis alimentos, entre comidas e bebidas, com ou sem correspondência imediata, entre os grupos supracitados. Os respectivos quadros, inseridos abaixo em uma versão adaptada, para fins de ilustração, foram o nosso ponto de partida para o aprofundamento da análise que se apresenta a seguir.

Tabela 3 – Tabela de Alimentos

Grupo étnico	Alimento	Entrevistados(as) que mencionam o alimento
Descendentes de portugueses açorianos / alemães	Mané pança	Dinha, mulher, x anos, Engenho dos Andrade, Florianópolis
	Bolo em cima da chapa	Dinéia, mulher, x anos, Sertão do Ribeirão, Florianópolis
Quilombolas	Nego deitado	Maurílio, homem, 65 anos, Morro do Fortunato, Garopaba
Indígenas Mbyá Guarani	Mbojape	

Fonte: Elaboração dos autores.

Tal qual o “mito das três raças”, de Darcy Ribeiro, que explica a miscigenação brasileira, de forma simplista e conciliadora, podemos fazer uma transposição dessa ideia para a produção da farinha de mandioca e seus derivados. Neste caso, a narrativa mais usual encontrada nas pesquisas bibliográficas e em trabalho de campo é de que houve certa harmonia entre os diferentes grupos étnicos que habitavam o litoral catarinense no momento da colonização europeia. Teoricamente, haveria uma simbiose

entre as potencialidades destes grupos, a saber: portugueses açorianos, indígenas Mbyá Guarani e africanos escravizados. Mas, será que foi isso mesmo?

Tal simbiose seria o “casamento perfeito” entre os recursos e conhecimentos de cada grupo. Os portugueses açorianos, que já eram familiarizados com a domesticação do boi no continente europeu, teriam trazido consigo a técnica da moagem já utilizada no arquipélago para o processamento de farinha de trigo. Os indígenas tinham domínio do manejo da mandioca aqui na América do Sul¹⁶, e os africanos, trazidos para o Brasil na condição de pessoas escravizadas, por sua vez, detinham técnicas agrícolas e de manufatura de recursos naturais, tais como, por exemplo, o da madeira.

Fico tentando entender como é que começou, é importante quando a gente retoma, tentar lembrar como é que surgiu. Como surgiu essa tradição dos indígenas aqui? Os indígenas, os guaranis, que começaram a dominar a mandioca e domesticaram ela (...)

Os açorianos trouxeram os maquinários, construíram os maquinários a partir deles e de outros modelos de indígenas. Então, de onde veio esses maquinários? Porque, na verdade, os portugueses não sabiam fazer nada. (...) Os senhores de engenho não sabiam fazer nada. E quem sabia fazer eram os escravos (...) Porque nem plantar os senhores de engenho sabiam. Eles não sabiam. Os escravos, sim, sabiam plantar. (Maurílio, Morro do Fortunato, Garopaba)

Ou seja, na fala de alguns dos entrevistados ficam latentes os mecanismos de apropriação cultural europeia em relação às técnicas e conhecimentos já existentes entre os povos originários da América do Sul e de África, como também nos conta Clarice, uma mulher indígena Mbyá Guarani e Kaingang, durante nossa visita à aldeia Tava’í, em Canelinha:

Aqui em Santa Catarina a gente vê muito isso assim, muita coisa é indígena, não só alimentos, mas como? Elementos usados e sendo aí

¹⁶ Para Andrade Neto (2023, p. 46) “a domesticação das plantas de mandioca, tida como uma das culturas mais antigas da história da agricultura do planeta, ocorreu há 9 mil anos no extremo sul amazônico e atravessou os Andes pelas dispersões indígenas, ganhando o litoral do Peru há 4 mil anos e o norte colombiano há 6 mil anos” (Howeler *et al.*, 2013; Neves, 2021). Com o avanço colonial, as mandiocas circularam para fora do continente americano e, em 1786, chegaram ao Ceilão e às Ilhas Maurício pelas mãos dos viajantes espanhóis (Haudricourt; Hédin, 1943). Atualmente, as plantas de mandioca são amplamente cultivadas nos países tropicais da América, no continente africano e asiático (Siviero *et al.*, 2019). Mais informações em: <https://pergamen.ufsc.br/acervo/386606>.

divulgados como fazendo parte da cultura principalmente açoriana.
(Clarice de Souza, “Cunhã Poty Pafe’í Dinha Clarice de Souza”, Aldeia Tekoa Tava’í – Canelinha)

Em que pese o fato de os açorianos serem majoritariamente agricultores, e não pescadores no arquipélago¹⁷, sabe-se que sua base agrícola estava ligada aos ciclos econômicos europeus (ciclo da laranja, ciclo do trigo)¹⁸, não sendo a mandioca uma espécie conhecida de antemão.

Enquanto isso, nos trópicos, as populações indígenas manufaturavam o tubérculo que se transformava com o auxílio do pilão e do tipiti ou até mesmo de um ralador, feito de ossos ou dentes de animais, como nos conta Clarice:

Acho que até eu tenho um em casa, esse ralador era feito com ossos de animais ou de aves silvestres, né? Geralmente dentes, assim, então, era afiado, né?, com a faca e aí a gente furava uma lata, geralmente assim de alumínio, que antigamente tinha aquelas latas que vinha o azeite dentro, né? Hoje a gente tem a de oliva, então a gente usava assim, furava ali e era o nosso ralador. Era assim. Aí colocava uma base de madeira, né, ou de bambu, e era assim que a gente tinha o nosso ralo. (Clarice de Souza, “Cunhã Poty Pafe’í Dinha Clarice de Souza”, Aldeia Tekoa Tava’í – Canelinha)

Já os africanos foram inseridos no processo da adaptação da fabricação da farinha sobretudo como mão de obra braçal, mas também como convededores de técnicas acerca da utilização e manuseio de recursos naturais como a madeira, bem como de conhecimentos agrícolas compatíveis com o clima brasileiro. Estes saberes e fazeres foram sendo aproveitados não só para as atividades na roça, como também, segundo o depoimento supracitado do senhor Maurílio, para confecção de componentes para as

¹⁷ Em sua tese de doutorado, Ferreira (2006, p. 44) afirma que “Os habitantes dos Açores são caracterizados até hoje como ‘ilhéus de costas para o mar’, vivem praticamente da agricultura e da pecuária, debruçados sobre suas lagoas. Em tempos idos, de modo geral, só se aventuraram ao mar para a caça da baleia nos canais entre as ilhas centrais, sobretudo a partir do final do século XVIII, portanto, após a migração para Santa Catarina. Os açorianos não são os marujos que Cabral imaginava. Em Santa Catarina, sim, dividirão suas atividades entre a roça e a pescaria”. Disponível em: <http://repositorio.ufsc.br/xmlui/handle/123456789/88284>.

¹⁸ Mais informações em: <https://nea.ufsc.br/sintese-historica-dos-acores/>.

engrenagens de carros de bois, um meio de transporte presente desde o continente europeu.

Neste momento, nosso olhar atento se volta às narrativas de campo que dão conta de uma série de saberes e modos de fazer relacionados ao universo da produção de farinha de mandioca e seus derivados que perpassam por todos os grupos étnicos já mencionados.

Como o caso das indígenas Mbyá Guarani com que conversamos nas aldeias Itaty, no Morro dos Cavalos, município de Palhoça, e em Tava’í, Canelinha, nos contaram a respeito da rotina alimentar que ainda privilegia itens derivados da mandioca, como o pirão, o virado, o beiju, a farofa, entre outros. Além do fermento e da bebida ceremonial feitos a partir da manipueira da mandioca, em um processo que dá utilidade a todas as sobras provenientes da manufatura artesanal da farinha, de maneira altamente sustentável. Ainda no Morro dos Cavalos, temos o relato de Maria Brazuela, que utiliza o pilão¹⁹ que era de sua mãe, e ainda conhecemos o pilão da Cristina, que embora não produza mais farinha de mandioca, preserva a técnica de pilagem para processar outros grãos, como é o caso do milho.

¹⁹ Mais informações em: Coelho, Gelci José; Pereira, Francisco do Vale. Receitas utilizando o pilão como processador de alimentos. Revista do Projeto Pilão da Ilha. Museu Universitário “Oswaldo Rodrigues Cabral” – Florianópolis, UFSC, 2003.



Fotos 132 e 133 – Pilão, Aldeia Tekoa Itaty – Terra Indígena Morro dos Cavalos.

Fonte: Acervo dos autores.



Fotos 134 e 135 – Pilagem de milho, Aldeia Tekoa Itaty – Terra Indígena Morro dos Cavalos.

Fonte: Acervo dos autores.

Já no Morro do Fortunato, comunidade quilombola em Garopaba, conversamos com o senhor Maurílio, que nos apresentou uma série de hábitos alimentares que conjugam a farinha com outros alimentos. Estas combinações formavam a base da alimentação no contexto das vivências no engenho. Laranja, banana, café, peixe, tudo

“para comer com farinha”, diz ele. E ainda outras iguarias como pirão de leite, aipim com melado e nego deitado faziam parte dos hábitos alimentares dentro do engenho.

Então, eu pegava laranja, principalmente quando era frio, pegava laranja, tinha muita laranja ao redor do engenho, laranja lima, laranja açúcar, então pegava laranja, levava para dentro do engenho, cortava a laranja no meio e botava farinha quente em cima para comer laranja com farinha quente (...)

(...) nós pegávamos a banana, fazíamos um buraco dentro da farinha e botávamos a banana ali, tampávamos ela. Daqui a pouco tu abria aquele buraco ali, pegava a farinha. A banana estava cozida só com o calor da farinha. Isso era coisa que fazia muito. (...)

(...) Café com farinha, então, já nem se fala. Peixe. Pegava um pedaço de peixe, pegava um peixe, porque na época o peixe era, como é que se diz?, tinha muito, muito peixe. E era um peixe de qualidade. Anchova, tainha, corvina, sardinha. Então, tudo isso ia lá para a boca do forno, ou senão para o fogão. Aí tomava café com peixe e com farinha. Isso até hoje eu faço. Café com peixe com farinha (...) (Maurílio Machado, Quilombo Morro do Fortunato – Garopaba)

E ainda, outras iguarias, como pirão de leite, aipim com melado e nego deitado, faziam parte dos hábitos alimentares dentro do engenho.

(...) O nego deitado, vou falar do nego deitado. O nego deitado, as nossas avós, quando vinha do morro, ele perguntava para a mulher, o que é que tem de pão de café hoje? Hoje, só tem nego deitado. Nego deitado é um bolo feito em cima da chapa. Ovo, que tinha muito. Todo mundo tinha criação de galinha. Por que tinha criação de galinha? Porque tinha farinha. Tinha mandioca. Muita galinha. Ovo de qualidade. Então, pegava ovo, tirava a clara, só a gema, porque a clara endurece o bolo. Tira a clara, botava quatro, cinco ovos, seis ovos, batia num prato, batia num prato, botava um pouquinho de banha de porco, batendo e botando farinha de mandioca. Tinha gente que fazia com farinha de milho, mas, de primeira, era só farinha de mandioca. Então, botava farinha de mandioca, fazia um bolo, mas um bolo caprichado. O bolo era enrolado numa folha de bananeira. Enrola ele na folha de bananeira, deixa ele todo coberto de folha de bananeira, bota em cima da chapa. Então, por que chamava de negro deitado? Vou dizer por que chamava de negro deitado. Botava em cima da chapa, queimou um lado daquela palha de bananeira, a folha de bananeira vai queimar, queimou, vira o outro lado, para queimar o outro lado. Ficou o quê? Como é que ficou a

folha de bananeira? Negra. (Maurílio Machado, Quilombo Morro do Fortunato – Garopaba)

Negro deitado. Para além de um relato a respeito das estratégias alimentares, seu Maurílio demonstra que também há técnicas que envolvem esses saberes-fazeres geracionais:

(...) E era gostoso, porque quanto mais ovo tu botava, mais fofo ele ficava. Então, se cortava, fazia o bolo e deixava em cima da chapa, deixava esfriar, porque não podia cortar ele quente. Então, eu deixava ele esfriar, que é para ele não escardar, porque é igual fazer um bolo hoje. Se tu fez um bolo de banana, por exemplo, vai lá, corta ele quente, ele fica escardado por dentro, não deixou esfriar. Então, o bolo tem que deixar frio. Então, eu cortava aquele bolo depois de frio, ele ficava, apertava assim, ficava bem macio, bem fofinho. (Maurílio Machado, Quilombo Morro do Fortunato – Garopaba)

Essas, entre outras receitas, faziam parte do que seu Maurílio chama de “pão de café”, expressão nativa usada para falar dos acompanhamentos, das misturas que se consumiam no momento da refeição, do café. Se olharmos em perspectiva, qual seria a diferença entre o “pão de café”, do seu Maurílio, e os “quitutes” ou “iguarias” de mandioca produzidas contemporaneamente pelo grupo de mulheres da Acordi ou pela Cida, em Imbituba e Garopaba, respectivamente?

Durante sua explicação a respeito da origem do nome “nego deitado”, seu Maurílio parece lançar mão de uma narrativização²⁰ que privilegia a identidade por ele compartilhada com seu grupo étnico de pertença. Neste sentido, tomamos a discussão

²⁰ Tomamos o conceito de narrativização no sentido atribuído por Cardoso (2007). Para ela, “a experiência ou o evento deixa de ser a origem da narrativa, a evidência que autoriza o discurso, para ser aquilo sobre o qual o ‘conhecimento’ e os ‘significados’ são produzidos (...), a narrativização é tida então como um processo de significação através do qual ‘experiência’, ‘sujeito’ e ‘evento’ são simultaneamente constituídos – um processo através do qual o sujeito se posiciona enquanto sujeito em uma ‘realidade social’ (...), engendrando um espaço interpretativo no qual se abre a possibilidade de novas percepções do cotidiano (2007, p. 320).

em Raposo (2010), que destaca o “reconhecimento do valor patrimonial de uma *performance* cultural do passado por parte dos atores sociais situados em contextos particulares, orientados por interesses distintos em relação a ele e com o poder de promover a sua autenticidade” (2010, p. 102). Em outras palavras, poderíamos dizer que são os atores sociais locais que atribuem sentidos simbólicos relacionados às concepções de autenticidade e tradição. Estas ideias de patrimônio são, então, sistematicamente tensionadas e (re)organizadas consoante as interpretações de seus detentores. No caso emblemático de seu Maurílio, poderíamos dizer que ele lança mão de uma narrativização performática pelo que sua *performance* está na memória, por meio da narrativização, uma vez que sua prática não está mais vigente.

Já para os descendentes de açorianos, a *performance* está nos momentos de sociabilidade, como é o caso das farinhadas, bem como nas técnicas de fabricação e cozimento com utensílios e técnicas considerados “originais” ou “tradicionais”, como é o caso do relato abaixo, que explica o preparo do pirão tipicamente manezinho, em contraponto ao que é comercializado nos restaurantes turísticos, bem como o uso da tração animal para a moagem, durante a exibição da prática, por exemplo, nas atividades do Casarão e Engenho dos Andrade, em Florianópolis. Ainda, com o cozimento no tacho de cobre, encontrado em outras localidades, como o Engenho do Quinca, no Pinguirito, em Garopaba. Por fim, para as populações indígenas, a *performance* estaria na própria manutenção das atividades artesanais de manufatura de farinha de mandioca e derivados dentro das aldeias.

Fizemos o pirão, não é o pirão do restaurante, esse pirão quem faz sou eu, é o pirão do Manezinho que é feito na hora. Colocando uma cebolinha, uma linguicinha e um feijão. Feijão também não pode faltar. E o pessoal fica enlouquecido por essa comida. (...)

O pirão do restaurante, tu vai colocando, bota uma água temperada e vai colocando a farinha e mexendo por muito tempo, assim, até ele ficar uma goma. Esse pirão, não. É colocada a farinha, o temperinho, coloca água fervente e mexe ali na hora.

Ele fica pronto em menos de um minuto. Entendeu? E esse é o pirão do Manezinho.

O pirão do Manezinho é esse. É dessa forma. (Maria de Lourdes Andrade Padilha, “Dinha”, Santo Antônio de Lisboa – Florianópolis)

Neste sentido, podemos afirmar que, de algum modo, todos levam sua identidade à mesa de maneira, por vezes, performática, como é o caso do “nego deitado” do seu Maurílio. Podemos pensar de maneira similar a respeito das receitas relatadas por Dinha, do Engenho dos Andrade, em Florianópolis, que nos traz uma série de receitas à base de farinha de mandioca produzidas por ela, incluindo o mané pança, a versão luso-açoriana do nego deitado:

O mané pança é uma massinha que a gente bota na folha da bananeira, temperadinho, fecha e bota pra assar. Ou em cima da chapa. (Maria de Lourdes Andrade Padilha, “Dinha”, Santo Antônio de Lisboa – Florianópolis)

Aqui, podemos observar que as equivalências étnicas são batizadas a partir de características do grupo que as nomeiam. Ou seja, nomes diferentes têm significados diferentes, mesmo que se trate do mesmo prato e/ou modo de preparo. Desta maneira, o nome dado passa a operar como uma espécie de estratégia identitária²¹ que distingue não só a identidade cultural do grupo, como, em alguns casos, a exemplo da consertada do município de Bombinhas, o próprio território por ele ocupado. Ou ainda, se quisermos uma forma de comunicação do grupo e entre grupos que têm como base suas preferências, vivências e relações sociais e também simbólicas. A consertada é uma bebida feita de café, cachaça, açúcar, cravo, canela, gengibre e erva-doce, e a sua origem, segundo nos contaram, estaria no ato de “consertar” a cachaça no café. Este preparado publicizado como uma “bebida típica de Bombinhas”²² na verdade tem recorrência em outras cidades do litoral catarinense como Penha, Porto Belo e Florianópolis, sendo que

²¹ Hall (2014) fala da construção das identidades desde “dentro e não fora do discurso (...) produzidas em locais históricos e institucionais específicos, no interior de formações e práticas discursivas específicas, por estratégias e iniciativas específicas”. Em outros termos, pode-se dizer que as identidades são forjadas pelos sujeitos dentro dos discursos do que Hall sinaliza como a “narrativização do eu”, em que as identidades se valem dos recursos “da história, da linguagem e da cultura para a produção não daquilo que nós somos, mas daquilo no que nos tornamos” (2014, p. 109, Silveira, 2022). Sendo que é neste sentido que trazemos aqui o conceito de estratégia identitária, um mecanismo capaz de operar dentro e fora do discurso, e entre os grupos, consoante o contexto cultural e social que lhe é apresentado.

²² Veja mais em: <https://ndmais.com.br/noticias/guardias-mantem-viva-a-tradicao-da-consertada-a-bebida-tipica-de-bombinhas/>.

a variação das especiarias utilizadas marca diferença do preparo compartilhado dentro do mesmo grupo étnico, mas em territórios diferentes.

Neste sentido, também identificamos o uso da mesma nomenclatura entre diferentes grupos, como é o caso do beiju, um alimento presente no cotidiano dos descendentes de portugueses açorianos e também dos indígenas Mbyá Guarani, mas que tiveram suas formas de preparo apresentadas de maneiras diferentes durante as entrevistas:

O biju precisa ser de um dia pro outro, não pode ser feito no mesmo dia. Ela [a farinha] precisa estar de molho. Depois, a gente retira esse daqui com colher e já pode botar ali para fazer biju. É na chapa. Agora é mais frigideira também, né? (Clarice de Souza, “Cunhã Poty Pafe’í Dinha Clarice de Souza”, Aldeia Tekoa Tava’í – Canelinha)



Fotos 136 e 137 – Produção de beiju do Engenho do Quinca, Pinguirito, Garopaba.

Fonte: Rancho Cultural, 2023.

Já entre os descendentes de açorianos, que em sua maioria processam o beiju dentro do engenho, o cozimento consiste em assar a massa sob o tacho de cobre aquecido a lenha. Em ambos casos, a presença feminina, seja o fogão, seja o tacho, é majoritária. E a importância do trabalho destas mulheres é recorrentemente evidenciada entre nossos interlocutores:

Naquela época, as mulheres trabalhavam muito assim, serviço pesado, então era praticamente tudo o que fazia. Mas ela forneava? Sim, forneava. porque na época o forno era no braço. Então, as mulheres que forneavam. Sempre as mulheres forneando, era tocado assim, mexia a farinha nos braços. (Sérgio Bittencourt de Oliveira, Canguerí de Fora – Imaruí)

Nestes relatos, embora deem conta de um aspecto do passado, é possível perceber o protagonismo das mulheres nas tarefas ligadas ao manejo com a mandioca para além da produção dos “quitutes com mandioca da roça”²³ mencionados pelo grupo de mulheres da Acordi, na cidade de Imbituba, ou ainda, as “iguarias de mandioca”, apresentados por Cida, uma jovem proprietária de engenho no município de Garopaba. As nomenclaturas contemporâneas distinguem, ao mesmo tempo que valorizam e marcam a identidade étnica.

Em nossas incursões em campo, essas receitas de “iguarias”, “quitutes” e afins foram majoritariamente descritas por mulheres, que ao colocarem a mão na massa, literalmente, se revelaram centrais no importante papel de guardiãs em prol da manutenção dessas práticas no tempo presente.

Mas os homens da comunidade sabem fazer beiju? Mas é agora, é mais trabalho das mulheres assim, né? Mas o homem vai na roça pegar mandioca e trazer a mandioca, um papel mais de homem, né?, da lenha. Mas das mulheres é mesmo essa. (Clarice de Souza, “Cunhã Poty Pafe’í Dinha Clarice de Souza”, Aldeia Tekoa Tava’í – Canelinha)

Aqui, a narrativa trazida pela mulher indígena Guarani sublinha a divisão entre trabalho de homem e trabalho de mulher na sociabilidade Guarani. É importante destacar que estas mulheres têm o domínio de todo o processo de confecção do beiju, que inclui ralar, sevar, cozinhar. Uma tarefa que é igualmente pesada em termos de emprego de

²³ Mais informações em: <https://www.acordi.org/floresdarestinga>.

força e habilidade, além de deterem conhecimentos a respeito das características da mandioca e seu manuseio, a fim de ter o resultado esperado.

Outra observação interessante a respeito das variações de ingredientes e/ou modos de fazer de um mesmo prato, inclusive dentro do mesmo grupo étnico, é a necessidade de adaptação consoante a disponibilidade de itens e também de certa criatividade na escolha de suas preferências pessoais, como o caso da rosca de polvilho ou coruja, que é encontrada, entre os açorianos, com ou sem erva-doce, doce ou salgada. Outra hipótese importante para a presença destas variações seria a escassez de outros momentos históricos, que refletem na consolidação de certas receitas e preferências na contemporaneidade como, por exemplo, o hábito de consumir frutas (banana, laranja) e também café com farinha, em substituição ao carboidrato presente nos pães e no arroz, itens considerados como “comida de festa”, comprados apenas em datas como o Natal, Páscoa e Ano Novo.

Para além de um cenário de eventual escassez de variedades de alimentos, há também o discurso dos detentores que o relacionam à “sustentação” que a farinha de mandioca promove no organismo para enfrentar um dia de trabalho pesado na roça, como também ao prazer pelo gosto desses alimentos.

Sabe o que eu comia? Aquele pirão de leite? Uma caneca de café com leite. Era o pão de café da manhã. Tu ia para o morro. Quando nós íamos para a roça, ficava o meio dia todinho sem fome. Porque estava ali a sustentação.²⁴ (Maurílio Machado, Quilombo Morro do Fortunato, Garopaba)

Sou apaixonada, assim, às vezes eu nem quero comer, dizem, ah, médico diz para não comer e tal, mas eu gosto de um pirãozinho de água, com feijãozinho por cima e ovo, um ovinho frito, assim, ou então uma linguicinha frita também, eu gosto muito. (Maria de Lourdes Andrade Padilha, “Dinha”, Santo Antônio de Lisboa – Florianópolis)

²⁴ Para a antropóloga Maria Eunice Maciel, “a alimentação humana vai muito além da simples sustentação da vida. Nós atribuímos significado ao ato alimentar, tornando o alimento em comida. O que comemos, quando, com quem, em que circunstância faz parte do sistema alimentar humano. Assim, nós não simplesmente nos nutrimos ou nos alimentamos, nós comemos, uma relação em que aquilo que é ingerido tem significado para nós. Não comemos alface, comemos uma salada de alface. Sentamos numa mesa ou comemos acocorados, com talheres (e que tipo de talheres) ou com as mãos. E por aí vai. Nós nos construímos comendo não apenas biologicamente, mas também social e culturalmente.” (Maciel, 2010).

Tanto seu Maurílio quanto Dinha fazem referência ao discurso médico que retira a farinha de mandioca da rotina alimentar por ser um carboidrato e potencialmente prejudicial se consumido em excesso, especialmente em pratos como o pirão. Entretanto, algumas das suas propriedades são justamente a sensação de saciedade e o fornecimento de energia. Em uma perspectiva antropológica, é interessante observar certa “fabricação do corpo”²⁵ para o trabalho a partir da escolha do consumo de determinados alimentos cujo significados estão atribuídos no sentido da sustentação da vida descrita por Maciel (2010).

Por fim, outro exercício interessante para pensarmos a relação entre escassez de alimentos ou produtos e os hábitos alimentares dos grupos étnicos pesquisados é a análise do ciclo de vida da farinha de mandioca e seus derivados. No processo que nos foi narrado por Clarice, todos os elementos extraídos a partir da raspagem da mandioca são aproveitados, a exemplo da manipueira, que se destaca na confecção de fermento natural, utilizado no preparo de pães e bolos.

Nesse processo aqui também a gente usa ele para fazer o nosso fermento. E nossos bolos, pães, qualquer coisa que a gente for usar, a gente usa o fermento da mandioca (...)

Agora, nós vamos espremer essa massa, né? Então, você espreme, vai sair um líquido. Aí quando esse líquido fermentar ele vai fermentando. Ele vai virar um fermento (...)

Ó, esse líquido aqui você vai pôr numa vasilha de barro ou de vidro. Ele vai fermentar e aí a gente vai usar na medida, por exemplo, de fazer um pão. (Clarice de Souza, “Cunhã Poty Pafe’í Dinha Clarice de Souza”, Aldeia Tekoa Tava’í – Canelinha)

Clarice segue explicando como ocorre a transformação do líquido extraído da mandioca na chicha, uma bebida ceremonial sagrada para os Guarani.

²⁵ Mais informações em: Oliveira, Philippe Hanna de Almeida. Comida forte e comida fraca: alimentação e fabricação dos corpos entre os Kaingang da terra indígena Xapecó (Santa Catarina, Brasil). Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal de Santa Catarina. Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Florianópolis, 2009.

Esse líquido que temos aqui vai virar o fermento, ele vai virar a bebida que é servida nas cerimônias, então pra fazer a bebida também tem todo um processo que ele precisa ser enterrado, né? Então a gente enterra esse líquido, aqui tem um outro processo ainda, que a gente faz com ele e ele fica enterrado dentro dos gomos de bambu ou garrafa de barro, né, vasilha de barro ou até mesmo assim de vidro hoje, né? Mas tem que tá aí. Ele fica em repouso, debaixo da terra, por uns 15 dias, no mínimo. E aí, depois ele vai virar a bebida, fermenta e vai virar álcool, né? Como bebida comum. (Clarice de Souza, “Cunhã Poty Pafe’í Dinha Clarice de Souza”, Aldeia Tekoa Tava’í – Canelinha)

Ou seja, este ciclo de utilização total de todos os potenciais dejetos provenientes da manufatura da mandioca se revelam altamente sustentáveis ao meio ambiente e se inserem dentro do contexto cultural e cosmológico indígena que toma a natureza dos alimentos como um todo, onde nada se descarta. Neste mesmo sentido, podemos trazer o exemplo de alguns engenhos de farinha que visitamos, durante o trabalho de campo, cuja prática de reaproveitar a manipueira e as cascas da mandioca para alimentar os animais também é encontrada.

Por fim, embora existam narrativas confrontantes entre os grupos étnicos pesquisados, é preciso pontuar que as tensões fazem parte de um campo de forças onde as alianças fazem também parte. Na prática, busca-se um objetivo comum: a manutenção dos saberes e fazeres herdados e praticados em volta do universo da fabricação artesanal da farinha de mandioca no litoral catarinense. Este ponto fica evidente quando ouvimos relatos a respeito do intercâmbio entre os grupos para a troca de espécies de ramas de mandiocas com o cacique da aldeia no Morro dos Cavalos, citada por Cláudio do Engenho dos Andrade, por exemplo. Ou, ainda, com a comercialização dos produtos do Morro do Fortunato que abastecia a sede de Garopaba, bem como a *expertise* de sua liderança que até os dias de hoje é requisitado para ser júri das competições de carro de boi, prática muito festejada pelos produtores de farinha de mandioca ainda na atualidade.

12. Eventos: políticos, religiosos, culturais

Em seções anteriores, sinalizamos diversidades e confluências identificadas entre saberes e práticas do circuito da farinha de mandioca. Nesta seção, interessa

destacar formas que junto aos engenhos e suas associações, às comunidades quilombolas e indígenas, abrigam o *ethos* também desse bem como são, por exemplo, a realização periódica de eventos, sejam estes de farinhadas, das festas do divino, de mobilizações reivindicatórias e políticas, de celebrações de diversas ordens que de diferentes formas o simboliza. Existe uma particularidade em todos eles, a presença de linguagens artísticas que fazem parte dessa tradição: Terno de Reis, Boi de Mamão, Carnaval, Pão por Deus, Festa do Divino, bailes em salões de igrejas e clubes particulares, contos, lendas, festas de padroeiros, escultura, cestaria etc.

Nesse agir dos eventos, as linguagens artísticas usadas pelos detentores interagem com o circuito da produção de farinha de mandioca, seja através da poesia – da oralidade: boi de mamão, capote, ratoeira, terno de reis, peditório, escrita pão por deus; da dança Guarani diária, batismo das sementes, marco temporal, bailes e festas (igreja, salões); do canto – terno de reis, peditório, boi de mamão, ratoeira, capote, aboio; do teatro – boi de mamão; dos contos – lenda da mandioca, boi oralidade; da arquitetura: casa de reza, engenhos, igreja, cruz; dos têxteis: bordado – bandeira do divino, renda de bilro e redes de pesca; da fotografia: dos donos de engenho; da cestaria: estética e utilitária para uso; do comércio; da escultura de animais da mata atlântica em termos educativos e comércio; da cerâmica como educação patrimonial na infância, e tantas outras.

A continuação, eventos realizados por esses coletivos durante o decorrer da pesquisa:

- Festa do Divino (maio de 2023), Caminhada da Igreja ao Casarão e Engenho dos Andrade. Santo Antônio de Lisboa, Florianópolis (SC). Linguagens artísticas: *cantoria, novena rezada em latim, festa e música*.
- 5^a Acampamento Terra Livre-Sul/TI Morro dos Cavalos, Palhoça (SC) (agosto 2023) Comunidade Guarani Yacã Porã Palhoça. Organização: APIB/Articulação dos Povos Indígenas do Brasil. Objetivos da TI-Terra Indígena relacionado com o ATL-Acampamento Terra Livre desde 2004/reunião anual que reúne povos indígenas de todo o Brasil em Brasília para manifestar a sua identidade, presença e direitos. Linguagens artísticas: *eventos culturais na programação*.

- Marco temporal (agosto de 2023). Praça da Alfândega, Centro de Florianópolis (SC). Linguagens artísticas: *dança, canto, música Guarani*.
- 2ª Festa de Encerramento da Farinhada (agosto de 2023). Garopaba (SC). Organização de torneio de raspagem de mandioca: Jogo do capote. Linguagens artísticas: *Boi de mamão*.
- Feijoada da Consciência Negra (novembro de 2023). Comunidade do Quilombo Vidal Martins, Rio Vermelho, Florianópolis (SC). Linguagens artísticas: *bonecas abayomi, capoeira, música popular brasileira*. Com apresentação de vídeo sobre a comunidade do Quilombo Vidal Ramos; oferta de oficina de confecção de bonecas abayomi – Herança afro-brasileira; de viveiro de plantas, manejo de palmeira; apresentação do grupo “Capoeira Angolina, sim senhor” do Rio Vermelho (banda de música popular brasileira).
- 6º Encontro da Rede Catarinense de Engenhos de Farinha (abril de 2024). Casarão dos Andrade em Santo Antônio de Lisboa, Florianópolis (SC). Linguagens artísticas: *Boi de mamão de Santo Antônio*.
- Sertão do Ribeirão, Florianópolis (SC). Data 8/7/2023. Local: Salão Comunitário. Programação com roda de conversa, sorteios de balaios com produtos do Sertão, exposição e venda de produtos artesanais locais e venda de alimentos típicos. Linguagens artísticas: *Pão por Deus, Cantoria do Divino, Desfile de carro de bois, Pau de fita*.
- Festa de São João (agosto de 2024). Casarão dos Andrade em Santo Antônio de Lisboa, Florianópolis (SC). Linguagens artísticas: *Boi de mamão*.
- Festa do Padroeiro São Lourenço (junho de 2024) Comunidade do Quilombo do Morro do Fortunato, Garopaba (SC). Linguagens artísticas: *apresentações musicais de Nelsinho Sá, Afro Bi e o grupo de pagode Apetrechos*.
- XVII Feira da Mandioca de Imbituba (SC). (setembro de 2024). Engenho da Acordi – Areais da Ribanceira, Imbituba (SC). Comidas e bebidas típicas; exposição e venda de artesanato tradicional; de farinha e outros produtos alimentícios da Acordi. Linguagens artísticas: *boi de mamão da Acordi*.

– Farinhada Turística. Sítio do Vale Encantado. Rio Tavares, Florianópolis. Jogo do capote. Linguagens artísticas: *boi de mamão*.

A cultura popular relacionada aos engenhos de mandioca foi registrada por folcloristas e acadêmicos nas últimas décadas do século passado e associada a um calendário sazonal religioso católico seguido tanto pelos euros como pelos afrodescendentes. Já os povos originários da mesma região não foram incluídos pelos folcloristas nesses registros. Eles seguem outro calendário para seus próprios rituais.

Dezembro

Natal – Terno de Reis durante toda a noite do dia 24 até 25. Pode durar do Natal até 6 de janeiro, Dia de Reis.

Boi de mamão; do Natal até Reis.

Janeiro

Reis, dia 6.

Terno de Reis pode se estender até Dia de Reis.

Boi de mamão pode se estender até o Carnaval.

Fevereiro

Carnaval – Rebombo e mascarados.

Março

Brincadeira do boi.

Quaresma.

Abril

Colheita da mandioca.

Maio

Farinhada.

Pesca da tainha.

Festa do Divino.

Junho

Farinhada.

Pesca da tainha.

Festas juninas.

Bailes públicos.

Julho

Farinhada.

Pesca da tainha.

Novembro

Pão por Deus.

Procissão das almas.

Algumas dessas datas foram presenciadas durante a pesquisa, outras foram relatadas pelos informantes. Mas, além do calendário, temos as expressões culturais que duram todo o ano, como as benzeduras, crenças, superstições, contos que nos foram relatados pelos detentores/as.

Em relação à apresentação do boi de mamão nos eventos das farinhadas (encenação recorrente em quase todas as festas presenciadas, o boi de mamão significa morte e cura antiga. A entrada em cena do médico e curandeiro no teatro do boi significa a fartura da farinhada (Marlene Borges, Areais da Ribanceira – Imbituba).

A morte do boi acontece porque comeu mandioca brava. A apresentação ocorre na festa de São João. Há modificação do calendário e sua prática relaciona-se, em parte, com a ecologia e recuperação de espécies nativas.

O Boi de Mamão de Santo Antônio de Lisboa (Florianópolis) teve participação na programação cultural do 6º Encontro da Rede de Engenhos; na Acordi, na XVI Feira da Mandioca de Imbituba, ao lado das palestras, comércio de artesanato, alimentos e bebidas, exposição dos bonecos, personagens figuras do boi de mamão.

O Pão por Deus, outra das manifestações artísticas presenciadas nos eventos, teve mudança de significado ao lidar com patriarcado e busca de amizade para forma de influência política pela brincadeira para pressionar o prefeito a assinar o plano de manejo da unidade de conservação, no caso do Sertão do Ribeirão (Florianópolis). Expressão cultural não relacionada com o calendário.

O Capote, prática também recorrente nesses eventos de farinhada festivos e sujeita, em parte, à educação patrimonial: crianças usam facas de madeira para experimentarem tirar o capote, a casca da mandioca. Foi registrada na Farinhada Turística do Engenho Vale Encantado, Rio Vermelho (Florianópolis). Presenciada também na 3ª edição da Festa de Encerramento da Farinhada em Garopaba (2024), onde foi praticado como jogo entre duplas de adultos, conjuntamente com dança, canto e música das várias etnias.

Evento das Farinhadas

Em relação aos eventos das *farinhadas* vivenciadas nos engenhos do litoral de Santa Catarina – independente da escala e magnitude que assumam –, pode-se afirmar que as farinhadas sintetizam metáforas da noção de comunidade, motor de uma força centrípeta que lhes dá sentido de comunidade, expressando identidade e tradição que essas mesmas evocam. Ante a perda de territórios para plantios. Ante o ocultamento dos engenhos pelo avanço da urbanização selvagem. Do esfacelamento das famílias em busca de trabalhos, saúde, educação, diminuindo a mão de obra nos engenhos, nos plantios e na sua comercialização, as farinhadas atuam como recinto religioso onde se congregam seus adeptos e seguidores. Nelas confluem tanto o passado, o presente, como as urgências futuras a ser encampadas pelos fiéis para sua continuidade. Detentores, proponentes, lideranças, políticos, homens e mulheres, famílias honram a tradição revestida de danças, cantos, comidas, empregando linguagens artísticas que os identificam, todas práticas e simbologias impregnadas de afetos e sociabilidades, como foi possível vivenciar.

13. Turismo de Base Comunitária (TBC)

O turismo local como caminho de salvaguarda

Em claras ações de salvaguarda em prol da subsistência e visibilidade do circuito da produção de farinha de mandioca, o Turismo de Base Comunitária, seja na prática, seja em nível de projetos, foi identificado entre as comunidades do Sertão do Ribeirão (Florianópolis), nos Areais da Ribanceira (Imbituba), nos povos Mbyá Guarani, aldeia Tava’í (Canelinha) e aldeia Poty Djá (Biguaçu) e nos projetos implementados e a implementar dos afrodescendentes nos quilombos do Morro do Fortunato (Garopaba) e no Vidal Martins (Florianópolis).

Dessas experiências se traduz a ideia de que o visitante se depara com a vida cotidiana das famílias, com caminhos e trajetos de seus territórios guiados pelos seus membros, com atividades e apresentações culturais promovidas para os turistas, além de outros eventos, como, por exemplo, ver práticas de cultivo e manejo da mandioca, ou futuramente, ver um engenho de farinha funcionando “como era antigamente”, conforme depoimento de morador do Quilombo do Morro do Fortunato, Garopaba. Esse tipo de turismo encontra-se associado ao turismo sustentável, ao modelo de economia solidária e ao desenvolvimento local (Maldonado, 2009; Lisboa, 2005; Declaração do México, 1985). Para Irving (2009), o TBC é reflexo da reunião de uma série de condições e fatores, dentre elas: enquanto atuação de políticas públicas voltadas ao turismo ela seria uma forma de inclusão social, permitindo o fortalecimento da participação social e da governança democrática e o maior comprometimento dos turistas com as ideias de responsabilidade social e ambiental.

O TBC poderia ser definido principalmente pelas seguintes características: a comunidade local tem o direito de propriedade, direito ao uso e gerenciamento dos recursos utilizados para fins turísticos, tem poder de decisão e direção deles e deve receber direta ou indiretamente os benefícios das operações e empreendimentos turísticos, geradores ou não de receitas, dividendo ou quaisquer privilégios para a comunidade (Fabrino, Nascimento, Costa, 2016). Um de seus principais efeitos em comunidades tradicionais é o desenvolvimento comunitário, o fortalecimento das relações de pertencimento identitário e a reagregação dos laços constituintes da etnicidade. Em outras palavras: “o TBC surge em contextos em que as comunidades já estão mobilizadas em outras frentes de resistência ou de agregação, como a luta pela

posse da terra, pela conservação dos recursos naturais, pelo direito à educação e saúde etc.” (Fabrino, Nascimento, Costa, 2016). Como vimos, por exemplo, nas comunidades tradicionais antes citadas.

Tanto na literatura sobre o tema como nas experiências de TBC vivenciadas, vemos que se estabelece uma relação direta entre o *ethos* dessas comunidades, transmitido através do conjunto das práticas e saberes (tomados aqui como patrimônio da cultura imaterial da comunidade) e o modo como ela organiza e expõe a si mesma para os visitantes no turismo. O TBC, nesse sentido, traduz-se ao mesmo tempo em um meio de subsistência com grande potencial para fornecer aos membros da comunidade um trabalho digno, a autonomia financeira, a valorização das tradições e da identidade, assim como reúne representações e manifestações culturais que, por conta dessa modalidade de turismo, são resgatadas pela memória coletiva da comunidade.

Nas análises das visitas e entrevistas apresentadas abaixo, podemos pensar o quanto a implementação do TBC em algumas das comunidades e grupos estudados e envolvidos no processo de obtenção de registro de patrimônio histórico tem implicado na (re)construção das identidades que remontam uma ancestralidade vivida em outras temporalidades, possivelmente cíclicas e sincrônicas (em sintonia com outras idealizações da natureza, que acompanhavam os ritmos e sazonalidades dos manejos e cultivos da mandioca, por exemplo).

O tema do TBC, tanto em engenhos, quilombos e aldeias, tem aparecido a partir de condições e situações muito semelhantes. O desejo e a possibilidade de resgate e salvaguarda dos bens patrimoniais, dos saberes, fazeres e tradições que tinham sido esquecidos ou que estavam fragilmente mantidos por poucas pessoas ou um pequeno grupo de membros de uma comunidade repercute na procura por soluções e ações que possam construir projetos de valorização e manutenção desse patrimônio. Em alguns engenhos, receber visitantes, sejam eles conhecidos ou amigos, já vinha sendo uma prática associada à hospitalidade característica das localidades e da cultura açoriana, mas também articulada aos locais onde os engenhos estão situados, perto ou no caminho de roteiros turísticos do litoral catarinense. Por exemplo, em entrevista realizada com Dinéia, presidente da Associação de moradores do Sertão do Ribeirão – AmoSertão (Florianópolis), pode-se notar o quanto essas visitas foram estimulando a comunidade a se organizar para construir um projeto de Turismo de Base Comunitária. Dinéia fala o seguinte sobre como começou esse projeto:

Um dos objetivos da associação era resgatar a nossa cultura, né? A gente queria resgatar a nossa cultura. Em 2014, a nossa igreja estava com o telhado todo caindo. Daí a gente começou a pensar em arrumar a igreja e resgatar as nossas festas. E quais seriam as nossas festas? Foi quando a gente retornou a fazer a Festa da Cruz, a Festa da Nossa Senhora de Lourdes. Agora a gente já tem a nossa mostra cultural, que é uma coisa que a gente faz. A gente também já fez o “café com ideias”, um café, e a gente trouxe todas as pessoas para compartilhar as nossas ideias. (Dinéia Ricardina de Souza, Sertão do Ribeirão – Florianópolis)

O TBC surge nesses contextos como uma extensão do encontro com visitantes e amigos, quando os anfitriões pensam que para melhor receber as pessoas é necessário organizar locais e eventos que sejam atrativos e hospitaleiros. A comensalidade e o lazer, tão frequentemente associados ao imaginário sobre a prática turística, emergem como campos que darão os fundamentos e bases para o projeto que dali poderá se desenhar, como podemos observar na fala da Cida, do Engenho do Macacu (Garopaba):

A gente já recebeu gente aqui no engenho para café, né? Também para almoço a gente já recebeu. Um grupo não muito grande para almoço, que daí dá mais trabalho, mas a gente já recebeu. “A gente vai em tal lugar, a gente quer almoçar no engenho, vocês fazem?” Sim, a gente faz. Programa a data, o horário, a gente faz. (Maria Aparecida de Souza, “Cida”, Macacu – Garopaba)

Dinéia e os moradores do Sertão do Ribeirão sentiram necessidade de resgatar elementos e características daquilo que creem ser o autêntico do Sertão para ser mostrado aos visitantes. Quando Dinéia se pergunta sobre quais seriam as festas da comunidade, ela se pergunta também sobre o que é ser um morador do Sertão do Ribeirão, sobre o que constitui sua identidade e o que torna resistentes os laços de pertencimento que unem a comunidade. Uma festa, por exemplo, pode, portanto, lhes conferir originalidade, autenticidade e singularidade, atributos buscados pelo turista que procura viver, observar, consumir, se entreter ou assistir a essa festa como uma experiência exclusiva, que em nenhum outro lugar poderá ser vivida. Nesse processo de reconstrução de laços e de organização da comunidade, memórias e histórias de como ela se formou e quais eram os eventos que reforçam esses mesmos laços vêm à tona, como na seguinte fala da Dinéia:

Tem missa, a gente faz missa sempre no primeiro e no terceiro sábados. O padre Ivani vem sempre fazer missa com a gente, não é? Teve uma época que não tinha, estava bem abandonado. Aí agora a gente tem as missas, fizemos novena,

fizemos as festas, tem a carreata também com Adilson. Além da nossa carreata que a gente faz no dia da mostra, carreata de carro de boi, o Adilson também faz a carreata e daí vem carro de boi de outros lugares. (Dinéia Ricardina de Souza, Sertão do Ribeirão – Florianópolis)

Quando perguntado se toda a associação participava desses eventos, ela responde:

Todos da associação? Não. A associação não tem religião. Só que a gente sempre fala que um dos nossos objetivos era resgatar a nossa tradição e a nossa tradição é praticamente católica, né? Assim vem a Festa do Divino, tem o Divino Espírito Santo que passa aqui e daí a gente prepara esse espaço para receber e tudo. (Dinéia Ricardina de Souza, Sertão do Ribeirão – Florianópolis)

Nesse sentido, podemos notar que se bem as comunidades como essa não são homogêneas, quando reunidas em torno de um objetivo em comum, como a luta por reconhecimento, território, políticas públicas de assistência e infraestrutura, ou ainda em conflito com questões socioambientais – como no caso do Sertão do Ribeirão, onde há sobreposição de áreas de habitação da comunidade e áreas de preservação ambiental –, reinventam sua cultura ao traduzir sua diversidade em uma síntese que informe uma identidade coerente. Diversos desafios e questões surgem com esses encontros entre visitantes e visitados, como, por exemplo, as tensões criadas entre o modo comunitário e integrado de todos os participantes nos eventos e festas, como os citados acima, e o modo como por vezes os visitantes se posicionam nesses encontros, como espectadores distantes, observando o evento como um espetáculo. Outro ponto de inflexão daquilo que se imagina pela comunidade como uma prática de turismo proposta por eles está na reinvenção e encenação de hábitos e tradições que estavam esquecidos, mas que agora, para apresentar e mostrar aos turistas, foram resgatados. Nessa tradução do que foram outrora, havia uma expectativa de recriar a tradição tal como ela existia em suas memórias. Contudo, existe aqui uma discussão a ser feita sobre o grau de distância ou fidedignidade que essa mostra cultural consegue alcançar em relação àquilo que imaginam constituir sua identidade coletiva. Por exemplo, na mostra cultural, onde há uma carreata de bois passando pela comunidade, o evento em questão, que antigamente não era um evento, mas sim uma prática cotidiana, ao ser apresentado para o público, busca um equilíbrio entre naturalidade e representação da prática. Um imaginário é aí acionado para dar conta tanto da “auténtica” carreata de bois idealizada para os turistas quanto da visão idealizada de como os nativos moradores do Sertão gostariam de ser vistos pelos visitantes. Ou seja, o objetivo seria fugir de estereótipos, pastiches,

artificialidades e falsidades ao encontrar um tipo de “ficção persuasiva” (Strathern, 2013) que desse conta da reprodução cultural tal como ela pudesse ser reconstituída naquele contexto em específico, naquele encontro turístico em particular. Nesse sentido, podemos entender que tradições são reinventadas nesse rearranjo de traduções ajustadas aos interesses, curiosidades e motivações dos turistas, em consumir, vivenciar, registrar e aprender com os anfitriões como é viver daquela forma. Um bom exemplo disso é a tradição do Pão por Deus, recriada no Sertão como uma vivência do Turismo de Base Comunitária:

O Pão por Deus? Agora, a gente está fazendo alguns roteiros de TBC, Turismo de Base Comunitária. E daí eu faço uma oficina do Pão por Deus com as pessoas que vêm. No dia da amostra eu também fiz. Daí assim, o Pão por Deus, ele é uma tradição que ele começou lá em Portugal. Hoje eu faço na oficina. Eu faço os versinhos e ensino como é que faz o coração. E daí a gente sabe que eles faziam tudo furadinho assim para parecer renda, sabe? Cada um tentava fazer o coração mais bonito. Não fazia só em coração, fazia em formato de flor, em formato de qualquer coisa que viesse na memória. (Dinéia Ricardina de Souza, Sertão do Ribeirão – Florianópolis)

Quando lhe perguntamos sobre a continuidade dessa tradição nas futuras gerações, Dinéia responde:

O que a gente está tentando fazer é esse Turismo de Base Comunitária, porque a gente vê que isso é uma coisa que vai chamar um pouco a atenção dos jovens assim, né? Vamos tentar trazer os jovens para trabalhar com a gente. É uma coisa que a gente pensa que pode ter algum futuro, né? Porque daí vão vir pessoas de fora visitar a gente e aí essa pessoa chega aqui, eu fiz o bolo em cima da chapa que ela não conhecia, então ela vai comer, ela vai comprar, eu fiz a broa de polvilho, que ela não conhecia, então ela vai gostar e isso vai me incentivar a fazer. Eu fiz a rosca, eu fiz o beiju, né? Eu fiz o pão de casa e contar essa história e trazer essas pessoas parece que é mais gratificante do que receber algum dinheiro. Também tem esse lado, né? E daí? Acho que tendo um movimento, vai incentivar outras pessoas, não é? (Dinéia Ricardina de Souza, Sertão do Ribeirão – Florianópolis)

Pode se considerar que o TBC é uma forma de subsistência e sobrevivência da comunidade, a motivação inicial é a visitação gratuita a um local, a participação em um evento ou encontro com nativos e, num segundo momento, direcionado ao consumo de bens e produções locais, mas, no cerne da narrativa, a iniciativa aponta para motivar os jovens da comunidade a seguir com a tradição herdada. Depreende-se que o valor obtido com as vendas de produtos caseiros e artesanais em geral não se torna a principal fonte de renda (que nessa comunidade são as

aposentadorias, salários e rendimentos com aluguéis e outras), mas, nem por isso, como disse Dinéia, torna-se menos gratificante. Em outras palavras, temos aqui o turismo como instrumento de reconhecimento, visibilidade e valorização cultural de comunidades e sujeitos que antes estavam às margens do mercado turístico, voltado para o turismo de massa nas praias até o ecoturismo e o turismo de aventura, mas ainda distante das comunidades. Mesmo a renda obtida de ingressos pela visitação para manutenção dos espaços ou pagos como serviço de guia turístico ou através de projetos de Turismo de Base Comunitária tem uma rentabilidade baixa quando comparada com os lucros obtidos no turismo tradicional:

Quando eu falei que o dinheiro... que o mais importante era até contar do que receber, é porque, tipo assim, nós estamos começando agora, né? Então a gente junta três ou quatro famílias para receber as pessoas que vêm. No final, quando a gente coloca na ponta do lápis, parece que não valeu muito a pena, né? Porque foi tão pouquinho, por tudo aquilo que a gente fez, né? (Dinéia Ricardina de Souza, Sertão do Ribeirão – Florianópolis)

A maior renda que pode ser obtida pelo turismo nessas comunidades está na hospedagem e alimentação, como relatam tanto Dinéia do Sertão do Ribeirão (Florianópolis) como Maurílio do Quilombo Morro do Fortunato (Garopaba):

A gente está pensando em coisas assim de um período, né? Por enquanto, a gente pensou só em um período. Aí a gente oferece um lanche, no final da tarde. Visita alguns lugares e depois a gente oferece aí um lanche. (Dinéia Ricardina de Souza, Sertão do Ribeirão – Florianópolis)

Nós temos um projeto de memória em que cada casa, aqui tem 60 casas, cada casa fazia um quarto para ficar no Turismo de Base Comunitária. Por quê? Trinta famílias, ou trinta casais, ou trinta pessoas. Ele vai pagar uma diária e vai morar numa dessas casas, vai comer junto com os donos da casa, vai lavar a louça que ele sujou. Então, ele vai usar tudo dentro da casa da pessoa. Ele só vai pagar uma diária. O que a dona da casa comer ele vai ter que comer também. Se o turista disser não, eu não como peixe. Se não comer peixe, não vai comer mais nada. Entendeu? Então, essa ideia de memória nós já temos. Porque daí não entra em aluguel. Entendeu? Isso não entra na base de aluguel. Então, ele vem e manda para pagar uma diária. Ah, mas eu quero ficar uma semana. Fica uma semana, mas dentro da minha casa. Aluguel é quando tu aluga uma casa, aí tu passa pra ser aluguel. Mas quando é dentro da tua casa, tu pode botar

quem tu quiser. (Maurílio Machado, Quilombo Morro do Fortunato – Garopaba)

Muitas das experiências de TBC funcionam dessa mesma forma, o visitante passa por uma experiência de imersão da vida nativa, configurando o que tem se chamado de turismo de experiência e de turismo cultural ou étnico. O turista não apenas convive e observa como é a vida naquela comunidade e cultura, mas habita os mesmos espaços e se alimenta dos mesmos alimentos que seus anfitriões, modalidade de turismo que se assemelha muito com a técnica de trabalho de campo etnográfico, a observação participante. Por outro lado, o contato com o turista nesses encontros permite desde a ressignificação das identidades e uma reafirmação dos laços de pertencimento até a obtenção, por meio desse retorno financeiro com diárias e alimentação na comunidade, de um modo seguro e sustentável de sobrevivência. O registro de patrimônio, nesse sentido, tem um papel fundamental na promoção do turismo nessas comunidades, como afirma Dinéia:

Outra coisa que eu acho que a gente tem que fazer é esse registro, né? Na realidade, o bom era fazer uma cartografia, uma coisa assim, mas isso é uma coisa que requer muito, muito, muito trabalho. Seria bom se a gente tivesse alguém que pudesse patrocinar, né? Para fazer todo esse mapeamento de tudo o que a gente tem. Dos locais que a gente tem aqui, do que a gente tem de novo, de novo não, de velho, mas que as pessoas não conhecem, né? As trilhas, né? Mapear as trilhas. Porque a gente tem trilha que foi fechada, tem trilha que as pessoas não conhecem, que ninguém sabe. (Dinéia Ricardina de Souza, Sertão do Ribeirão – Florianópolis).

Outros interlocutores também mostram em suas falas o quanto o registro de patrimônio dos saberes e fazeres relacionados à farinha de mandioca podem auxiliar na consolidação do turismo como prática de resistência e sobrevivência dessas comunidades. Seu Maurílio afirma, por exemplo, o seguinte sobre a importância da organização e manutenção da união da comunidade em se manterem enquanto quilombo:

Temos muita área para construção, muita. Então, chegou gente aqui, turista, quando vem para cá, tem uma boa vista e chega aqui e diz assim: ‘Se agora ele tem um pedaço de terra para vender. Tem. Aqui, olha. 3 milhões. 3 milhões.’ Por que é tão caro assim? Porque nós não temos terra para vender para estrangeiros. Porque ele já sabe que aqui não se pode vender. Por que vem perguntar? Então, eu já despisto na primeira.

E a comunidade é assim. A comunidade quilombola tem que ser assim. (Maurílio Machado, Quilombo Morro de Fortunato – Garopaba).

Por outro lado, se por vezes o avanço do turismo pode ser interpretado como também o avanço da especulação imobiliária, do estilo de vida urbano e moderno ou até como a vinda de ameaças e perigos externos como na pandemia do Covid-19, em outros momentos ele é visto como o melhor caminho para a manutenção das práticas e saberes tradicionais, dado que a produção local pode ser revertida em renda para a comunidade, a qual não sobrevive apenas com agricultura de subsistência, atualmente. Maurílio nos relatou o seguinte sobre esta situação:

Você faz uma cachaça artesanal. Eu sei fazer cachaça artesanal. Eu faço e faço bem feita. Eu já fiz, em dois meses, 3.700 litros de cachaça. Porque a cachaça você tira de tudo quanto é jeito. Então, o meio de sobrevivência está ali. Ali está o seu futuro. Se você quiser, está ali. Porque você vende para o turista, você vende para os nativos. Por que eu falo de engenho de farinha e engenho de açúcar? É um meio em que a gente pode usar no turismo comunitário. Por que o turista? Porque, de primeiro, nós íamos atrás do turista. Nós iremos lá para a Garopaba, vender para o turista lá na Garopaba. Não, hoje o turista vem aqui. Se você tem um engenho de farinha, se você divulga lá na Garopaba que tem um engenho de farinha, o turista quer vir aqui ver como é que funciona a farinha, por que você faz a farinha, como é que você usa a farinha. Nossa comunidade já está em uma rota turística. Então, se você tiver um engenho de farinha, se você tiver um engenho de açúcar, se você tiver um alambique, muitos da comunidade aqui não vão precisar trabalhar fora. É só manter a produtividade aqui dentro. (Maurílio Machado, Quilombo Morro de Fortunato – Garopaba).

A fala de Maurílio nos apresenta com clareza a importância do turismo na comunidade, ele surge como meio de subsistência, eles oferecem seus produtos e a si mesmos como atração turística, assim como dão visibilidade a suas lutas por meio da conscientização social e política em relação à história da escravidão, do racismo e da luta por políticas públicas de assistência social. Essa consciência histórica está atrelada também à consciência em relação ao contexto de produção dos bens, o produto vendido na cidade de Garopaba estava desvinculado ou alienado de sua origem. O produto vendido na comunidade é valorizado na medida em que agora foi comprado diretamente daqueles que produziram, são os mesmos com quem puderam ter interações, conversas e vivências em suas casas, hortas e trilhas. Esses produtos, que antes poderiam servir apenas como uma lembrança exótica e descontextualizada, agora é um registro de uma relação de reciprocidade e alteridade, objeto que agora é parte integrante dos sujeitos

desse encontro (visitantes e visitados) e que os constitui na medida em que o produto deixa de ser uma mercadoria e passa a ser símbolo do encontro entre culturas (Mauss, 1974). Dessa forma, como afirma Maurílio, a simbologia do dinheiro, carregado de violências, exploração e sofrimento, pode ser ressignificada como um símbolo de reciprocidade intercultural, assim como entre agentes do Estado e de outras instituições e a comunidade do quilombo:

O pessoal do INCRA, o Marcelo, quando vem fazer trabalho aqui, que tem que ficar dois, três dias, fica aqui na minha casa, fica na casa da Glorinha, ele fica dentro de casa, nós não estamos alugando pra ninguém. Ele tá ali, ele é o nosso convidado. Então, é isso que eu digo, o turismo, a base comunitária, é dessa forma. Então, nós, o engenho de farinha, engenho de cana-de-açúcar, engenho do alambique, é um meio turístico de a gente crescer, porque nós vamos ter a venda, porque aqui nós recebemos visita, e a visita que vem, paga. ‘Ah, eu quero almoçar lá na comunidade’. Paga. Não vou ao restaurante pagar no restaurante? Então vem aqui e paga também. Então, recebemos grupos de pessoas aqui. E o turista vem porque ele quer coisa diferente. Ele quer ouvir uma coisa diferente, quer ter uma coisa diferente, uma comida diferente, um café diferente. Ele não quer comer pão todo dia, não quer comer bolo todo dia. Então, eu venho para cá. Aí, está comendo um bolo da padaria. Não, aqui não. O nosso bolo é feito da nossa forma, do nosso jeito. Então, aqui, pão de café. Quando vem um grupo para comunidade para tomar café, o nosso pão de café é daqui. Nós não vamos para a padaria e nem vamos para o mercado. Então é tudo feito daqui. O bolo é feito daqui, do nosso jeito. Então aqui tu tem... Ah, mas eu queria um café diferente. Então, nós vamos fazer um café diferente. Já foi feito aqui. Fizemos aqui um café só com produtos da comunidade. Batata- doce, aipim, melado, o leite de vaca puro, suco natural, um suco feito na comunidade, Entendeu? Então, tudo é daqui. Tudo. Assim que a gente começou, precisava de uma Coca-Cola, precisava de um Guaraná. Pois é. Vamos acabar com isso. Vamos diminuir uma doença na mesa. Tira. Vamos fazer suco. Suco de limão, suco de laranja, suco verde. É isso que a gente faz aqui. Suco verde, suco de butiá, suco de maracujá. Aqui nós temos isso. Então, são produtos que a gente pode botar aqui dentro. E é o que a gente está fazendo. Nós ficamos agora uns dois anos sem receber visita. Agora, já temos visita agendada, até agosto já tem coisa agendada. Entendeu? Porque eles dão a data e nós agendamos. Porque a data não é nós que damos, é eles que dão. Entendeu? (Maurílio Machado, Quilombo Morro de Fortunato – Garopaba).

Podemos notar na fala de Maurílio novamente o tema da autenticidade em evidência, o turista, que está em busca de uma experiência que possa aproximar-lo de um ideário de vida vivida de forma original, sem as máscaras e falsidades da vida moderna, e do seu ponto de vista, sendo vivida de forma íntegra e justa, encontra nesses espaços uma compensação pelo fardo da vida do trabalho, da família e da vida em sociedade.

Maurílio entende esses desejos, pelos anos de contato com turistas, ao afirmar que ele (esse turista que busca experiências de TBC) não deseja aquilo que já tem, mas sim aquilo que outras possibilidades de existência enquanto sociedade podem lhe mostrar, como por exemplo uma comunidade autossustentável:

Então, nós temos um projeto, Nós estamos trabalhando para ter uma comunidade autossustentável. É isso que a gente quer. Autossustentabilidade é ter o engenho de cana, ter o engenho de farinha, ter o alambique e ter um centro de eventos. O projeto de eventos está pronto. Falta execução. O projeto do engenho e do alambique também está pronto. Falta investimento. (Maurílio Machado, Quilombo Morro de Fortunato – Garopaba).

De forma semelhante à busca por um centro de eventos no quilombo do Morro do Fortunato, os Pontos de Cultura buscaram e permitiram uma maior organização das comunidades onde foram implementados, construídos para fins de salvaguarda do patrimônio. No momento em que existem locais determinados, adequados ou adaptados aos encontros da comunidade e a recepção de visitantes, a prática e organização do turismo se torna mais viável, como exemplificado em entrevista com integrantes da família Gelsleuchter em Angelina:

Bom, hoje a gente não tem assim uma renda por conta disso, mas existe uma procura de pessoas que conheciam o engenho ou ouviram falar e, quando ficam sabendo que aqui tem um engenho funcionando, procuram visitar e acabamos vendendo os produtos que temos aqui do próprio engenho ou até mesmo os que a gente produz na propriedade. E tem uma tendência em ser um forte ponto turístico. (Ricardo Gelsleuchter – Angelina)

Interpelado em que consistiria esse projeto do ponto turístico, e se ele, por sua vez, contemplaria a possibilidade de um circuito, Ricardo explicita:

A gente teria que pensar bem, fazer algum dia de campo, talvez até a gente conseguisse fazer algumas instalações aqui de chalé para receber algumas famílias para pousar aqui no fim de semana. Porque como a gente faz o serviço geralmente em dois dias de trabalho, então seria interessante que o público pudesse vir e ter onde se instalar para acompanhar todo o processo, ver como funciona a vida na propriedade e no entorno. [O circuito] também seria mais atrativo, né? Porque o turismo teria outros pontos, não só esse aqui. (Ricardo Gelsleuchter – Angelina)

No diálogo acima, podemos observar novamente o turismo sendo acionado como um conjunto de ações que permite facilitar ou mesmo possibilitar o escoamento da produção de alimentos derivados da farinha de mandioca produzidos no engenho. Os

interlocutores associam a prática do turismo mais com a hospitalidade do que com a simples visita a pontos e eventos turísticos, como por exemplo quando Dona Catarina e seu filho Ricardo nos relataram sobre o desejo de construir chalés para hospedar visitantes em Angelina. Para eles, será por meio da hospedagem de turistas que poderão de fato mostrar como é todo o circuito da produção de farinha, vivenciando o dia a dia na propriedade. Essa modalidade de turismo, o turismo cultural e étnico, demandaria outra temporalidade, a qual segue os ritmos e processos do bem cultural aqui em questão. São necessários alguns dias para observar e compreender como a farinha de mandioca é produzida de forma artesanal, ritmo esse muito distinto da produção em escala industrial, muito semelhante ao da vida nas grandes metrópoles. Observamos na fala de Ricardo a importância dada ao tempo da farinhada, o principal evento a ser apresentado como atrativo para turistas.

Luiz quando perguntado sobre a importância de manter as práticas culturais na cidade de Bombinhas, afirma:

É o que vai nos identificar, é o que nos identifica, nossa forma de mostrar a nossa cultura, né? Imagine se um turista fosse viajar, se fosse tudo a mesma coisa, não teria graça. Então, acredito que o principal elemento e que faz a diferença no município de Bombinhas são as pessoas, são os mestres e são seus saberes. A gente vive numa cidade extremamente turística, que recebe aproximadamente 2 milhões de visitantes. (Luiz Antônio Patrício, Fundação Municipal de Cultura – Bombinhas, SC)

Todavia, um dos fenômenos observados na literatura sobre turismo é a rotatividade com que as “ondas” ou hordas de turistas se deslocam de um destino ao outro, exaurindo seus recursos. Na lógica da exclusividade do consumo, que dá um valor agregado ao destino consumido, ele só deixa de ser exclusivo na medida em que seu valor de mercado diminui e torna-se acessível às classes populares e ao turismo de massa, como ocorre atualmente em Bombinhas, onde tornou-se necessário pagamento de um pedágio para carros entrarem na península. Portanto, torna-se necessária uma reflexão e organização sobre que tipo de turismo se estaria propondo nas comunidades que produzem farinha de mandioca, de tal modo que esse turismo exploratório não implique no esgotamento dos recursos e na destruição das relações entre os membros da comunidade (seja por interferência cultural externa, seja por conflitos associados à administração dos recursos financeiros e coletivos). Por isso que alguns interlocutores

refletem sobre a necessidade de viabilizar esse turismo por meio da educação patrimonial. Nas palavras de Luiz:

Às vezes, as pessoas não conseguem ver essa cultura, né? Então, é extremamente importante tanto para o turismo quanto para a nossa comunidade, quem escolhe essa cidade para viver, para que possa manter viva a nossa história, a nossa identidade de fato. (Luiz Antônio Patrício, Fundação Municipal de Cultura – Bombinhas, SC)

No mesmo sentido, Giselle Miotto reafirma a importância da educação como mediação e orientação sobre práticas e saberes que valorizem esse outro modo de fazer turismo em comunidade:

Trabalhar com as crianças dentro da questão do turismo, é importante a gente trabalhar com a questão do Turismo de Base Comunitária, que é uma estratégia pra gente manter esse patrimônio e divulgar para as pessoas, envolver jovens, mulheres. (Giselle Miotto – Florianópolis)

Pelos diversos depoimentos citados, o tema da exclusividade e da autenticidade é sempre recorrente. Não se trata de qualquer farinha, de qualquer culinária ou de qualquer deslocamento, mas sim de uma vivência exclusiva em um autêntico engenho de farinha, no qual será servida a tradicional comida local e de onde se poderá levar um pouco da farinha que o visitante pôde ajudar a produzir ou observou sendo produzida. A farinha torna-se constitutiva do sujeito turista, o visitante deixa de ser um passageiro desterritorializado e estabelece vínculos e afetos que marcam sua história a partir da reciprocidade e da alteridade. Essa experiência turística torna-se, então, uma experiência de liminaridade (Turner, 1974), o turista por um breve momento experienciou uma *communitas* com os nativos, foi um pouco *engenheiro* de farinha, passando por algum nível de transformação de sua identidade como sujeito.

Ataíde Silva, do Pacuca, se refere em manter viva a cultura de um povo ao preservar os engenhos, os quais se constituíram como centros culturais de referência e encontros na história dessas comunidades, para além de um local para a produção de um alimento derivado da mandioca. Ataíde complementa:

Tu ver uma farinhada é diferente de ver um engenho parado. Só tu visitar um engenho já é gratificante. Agora, tu visitar um engenho em funcionamento, como é a farinhada de Santo Antônio de Lisboa, lá dos

Andrade, que dá 2, 3 mil pessoas, é diferente. E investir em cultura, no Turismo de Base Comunitária, é investir em recurso, em geração de trabalho, em gerar economia, gerar recurso para a cidade. É uma coisa fundamental o poder público se preocupar com esse Turismo de Base Comunitária, mas investindo na fonte, no dono do engenho, para a construção de mais engenho, na manutenção dos engenhos. Muitas famílias desistiram por causa disso, dos impostos territoriais e da falta de recursos para arrumar os engenhos. Então, nós temos que recuperar esse engenho. (Ataíde Silva, Pacuca – Florianópolis)

Vemos em sua fala a importância para os detentores e proponentes da salvaguarda dos bens patrimoniais materiais-imateriais, das memórias e das práticas tradicionais, as quais ganham maior reconhecimento, valorização e retorno dos investimentos em projetos culturais, quando inseridas em circuitos turísticos e na promoção da educação patrimonial com escolas.

Além desses pontos de atenção e reflexão, existem outros de natureza logística e prática, que visam atender à demanda e expectativa turística, mas que em sua execução não funcionam, tal como explicado por Cida, do Macacu:

A gente teve um grupo de 40 pessoas que queria vir tomar o café no engenho, mas aí a gente estava em funcionamento. Não tinha como colocar 40 pessoas dentro do engenho, até porque elas queriam ver fornear, né? E a gente também ia estar com mandioca no engenho e não tinha espaço para as 40 pessoas e parar um negócio para fazer o café, daí tinha pó e tal. Daí até expliquei para a guria: ‘A opção que a gente tem, a Stella tem um galpão, o galpão é aberto, né? Mas a gente montaria a mesa, todo o café ali e a gente faria ali se o pessoal aceitar e o engenho vai estar em funcionamento para visitar e tomar o café em outro lugar. Aí o café, tudo que a gente produz a gente não pega nada de fora, né? É bolo de milho, não tem nada de bolo decorado, bolo enfeitado, recheado, bem coisas típicas, broa de polvilho, rosca, pão caseiro. (Maria Aparecida de Souza, “Cida”, Macacu – Garopaba)

Nota-se a importância dada para a autossuficiência como característica central da tradicionalidade oferecida como atrativo para o turismo, que busca nos saberes e práticas oferecidos ao contato e consumo uma espécie de “aura”, tal como Walter Benjamin define. Não é qualquer pão, mas sim o pão caseiro feito com ingredientes e por pessoas que se tem confiança de sua origem e que muitas vezes se poderá observar em tempo real sua produção.

Por outro lado, existem divergências em relação aos impactos trazidos pelo turismo, como exposto na fala da Rô, de Bombinhas:

A maioria das mulheres que vinham para fazer o beiju na roda da fornalha, contando história, elas diziam sempre: Ah, Rô, depois que tudo se acabou, elas dizem, depois que tudo se acabou, a nossa vida também virou, virou de cabeça para baixo, porque agora vêm os turistas, agora vem esse negócio de modernidade e a gente só toma remédio de depressão porque a gente não canta mais, e a praia não é mais nossa. Eles reclamam disso. (Rosane Luchtenberg, “Rô do Engenho”, Sertãozinho – Bombinhas)

Este é outro ponto interessante de discussão recorrente em diversos trabalhos sobre o tema, em que não há mais separação entre os ritmos e temporalidades do cotidiano e o avanço da mobilidade e das demandas do turismo, quando é organizado e praticado dentro ou por entre as comunidades. Contudo, a Rô do Engenho critica o setor turístico e o poder público por não orientar os turistas a ir conhecer as comunidades e os espaços de cultura em dias em que o turismo de massa fica impedido de ser realizado:

Eles vendem o turismo de massa, comercial, hotéis e pousadas. Os hotéis e pousadas não reconhecem os pontos culturais. Quando chove, eles ficam desesperados, ó, acho que tem um rancho lá no Sertãozinho, uma mulher lá que conta a história. É muito desconsiderado isso aqui, essa parte. (Rosane Luchtenberg, “Rô do Engenho”, Sertãozinho – Bombinhas)

Como explicitado no decorrer deste capítulo, o Turismo de Base Comunitária (TBC), sem desprezar as possibilidades de agir em prol da sobrevivência, vem se consolidado seja na própria prática ou em projetos futuros como formas potenciais de dar visibilidade externa ao circuito da produção tradicional da mandioca nas suas diversas facetas, propondo formas de convívio interativo e abrindo seus modos de vida para os de fora. Como criando dinâmicas internas entre seus integrantes jovens e crianças, apostando na educação patrimonial como chave de continuidade do circuito da produção desses saberes e fazeres, conhecimentos e tradições esquecidas, no intuito de criar ações que valorizem esse bem patrimonial.

III PARTE – O BEM CULTURAL COMO OBJETO DE REGISTRO

Os saberes e as práticas tradicionais associadas aos engenhos de farinha de mandioca do litoral catarinense constituem, como demonstrado neste dossiê, um sistema agroalimentar tradicional. Sistema que engloba diversas facetas do bem e que envolve diferentes escalas de análise: local-global; trajetórias pessoais e coletivas; materialidades

e subjetividades. O bem é constituído por um sistema agrícola tradicional, no qual o plantio da mandioca está inserido como elemento estruturante, e por um sistema alimentar tradicional composto pelo processo de beneficiamento da mandioca do qual resultam a farinha e outras comidas produzidas a partir da massa, do polvilho ou mesmo da farinha propriamente dita.

A agricultura, assim como as outras dimensões do bem, estão associadas a vários domínios da vida social, extrapolando a razão prática de suprir a necessidade básica de alimentar-se. Alguns produtores não possuem mais suas próprias roças e buscam outros espaços de plantio ou compram mandioca de pessoas conhecidas. Aqueles que ainda têm suas terras, apesar de enfrentarem outros desafios como a falta de apoio através de políticas públicas, altos impostos e pragas na lavoura, são agricultores familiares com pequenas propriedades e praticantes da policultura para a subsistência, com modesto excedente. Em algumas das localidades pesquisadas, desempenham também atividades extrativistas e pesqueiras. A grande maioria dos detentores necessita complementar a renda com emprego formal.

Pode-se afirmar que existem nuances e diversos significados do enraizamento do bem no cotidiano das comunidades pesquisadas. Temos que a forma de cultivo é tradicional, utilizando de técnicas como a coivara, a rotação de cultura e o pousio da terra. Algumas dessas práticas, entretanto, encontram barreiras na legislação ambiental, que coíbe o uso do fogo e o corte da vegetação regenerada, apesar de haver estudos sobre os benefícios e a inofensividade das práticas tradicionais à agricultura e ao meio ambiente em geral. Embora essas limitações impostas às práticas de cultivo tradicionais o conhecimento e interesse dos agricultores continuam a se desagregar em experiências de práticas agroecológicas adotadas por alguns grupos, como os sistemas agroflorestais, o manejo da água – inclusive a proveniente do processo de beneficiamento da mandioca – , o uso de compostagem, hortas orgânicas e a produção e troca de mudas e sementes crioulas, dentre outras.

Se cada grupo tem uma relação com a propriedade da terra de forma diferenciada, todos eles manifestam uma relação de pertencimento ao território e de identidade com o modo de vida rural. Há terras de posse coletiva, como as dos grupos indígenas, onde o trabalho é sujeito também à esfera do divino, ou as dos quilombolas, onde se cultua a terra dos antepassados, que, portanto, não deve ser vendida. Comunidades com o direito ao usufruto ou mesmo a propriedade ante o Estado Nação, embora essas reivindicações encontrem-se sempre em processo. Entre os grupos descendentes de europeus, predomina a pequena propriedade privada, apesar de em alguns casos de comunidade tradicional a terra para o cultivo e o beneficiamento da mandioca ser de caráter coletivo, como nos Areais da Ribanceira. Também há o uso de terras públicas por diferentes agricultores ou por um coletivo, como é o caso do Pacuca. Esses diferentes modelos de uso e ocupação do solo demonstram a complexidade social e a diversidade dos diferentes grupos estudados ou mesmo no interior de cada grupo.

Quando se trata do processo coletivo de produção, circulação e consumo, a troca de ramos de mandiocas crioulas é uma prática que merece destaque. Prática realizada pelos indígenas, como corroborado nas entrevistas, na qual os anciãos visitam outras aldeias para trocar sementes, ramas e mudas com o intuito de enriquecer o acervo genético das espécies vegetais. Essa prática é realizada também por outros grupos, descendentes de europeus e de africanos escravizados que vieram para o litoral catarinense. Um exemplo é o que ocorre no Parque Comunitário do Campeche (Pacuca), em Florianópolis, no qual o grupo responsável recebe diferentes ramas e elas são plantadas na área do parque destinada à roça de mandioca. Na colheita, a mandioca é destinada a um engenho tradicional para que seja produzida a farinha. Também na comunidade de Areais da Ribanceira, em Imbituba, há troca de ramas tanto em visitas de membros da comunidade a outras localidades como em eventos festivos, como a Feira da Mandioca, na qual há um espaço destinado à troca de ramas com os visitantes. Essas práticas, como relatam nossos informantes, garantem a manutenção das etnovariedades de mandiocas crioulas, mas, para além dos benefícios ambientais, ela é instrumento de sociabilidade entre os grupos, de circulação de pessoas e coisas. As ramas, assim como as pessoas, têm sua trajetória e sua história, seguem seu caminho, transitam de uma comunidade a outra. Também é fator identitário, já que a troca ocorre entre semelhantes – amigos, conhecidos, parentes –, ou seja, entre membros de uma comunidade extensa construída ao longo do tempo pelos diversos elos de aproximação – parentesco, casamento, comércio, trocas etc. No decorrer da pesquisa, fomos informados que as trocas extrapolam essas fronteiras sociais dos grupos, expressando alianças entre comunidades com base na troca de ramas, ao exemplo de lideranças indígenas do Morro dos Cavalos e agricultores do Pacuca.

Nesse modo de vida centrado na relação do homem com o seu território, em especial com a vida rural, alguns elementos ganham maior destaque, principalmente os objetos. A cultura material associada, no caso, aos engenhos abarca não somente as coisas presentes em seu interior, mas objetos utilizados na lida com a terra e outros acessórios ao processo de produção de alimentos. Nesse sentido, o carro de boi transforma-se numa espécie de ícone da prática. Esse objeto é confeccionado por seus proprietários ou alguém da comunidade que domine os saberes relacionados que vão desde a escolha da madeira até a manufatura das peças e montagem. Também inclui a escolha dos bois mais adequados para esse fim. O saber para tanto é aprendido com o pai ou avô ou com algum vizinho disposto a ensinar ou até mesmo pela observação. Essas escolhas dão individualidade ao carro, pois cada carro tem um som e esse som conjugado ao assobio do seu condutor torna aquele conjunto uma unidade, na ausência do som do carro é identificado como “carro de ladrão”, como nos conta um dos informantes quilombolas do Morro do Fortunato. Vemos assim que os carros de boi, que auxiliam na roça para o transporte, têm outra faceta: permitem a construção de identidades e fomentam a sociabilidade. As carreatas de carro de boi são um acontecimento social, ocorrem nos eventos dos grupos. Elas congregam os proprietários de carro da comunidade onde o festejo ocorre, mas também motivam o deslocamento de outros donos de carro de boi de fora da comunidade que vão justamente para participar do desfile com seu conjunto – o carro, a junta de bois e o condutor/dono. Esses eventos permitem a circulação de objetos

e pessoas entre as diferentes localidades, como no Sertão do Ribeirão, em Florianópolis, ou na Festa de Encerramento da Farinhada, em Garopaba. Permitem a afirmação de uma identidade e um modo de vida. Um entrevistado relatou como se prepara para participar, enfeitando o carro e a alegria de ter sido objeto de admiração por seus pares.

Esse *ethos* e visão de mundo intimamente relacionada à ruralidade, vinculada a um modo de vida passado de geração para geração, sofre rupturas importantes como a da perda da terra seja pela venda, seja pela expropriação, seja pelo crescimento urbano, seja pelo parcelamento entre membros da família, seja pela especulação imobiliária e outras causas. Alguns grupos mais organizados politicamente reivindicam seu direito ao território tradicionalmente ocupado, como os indígenas, quilombolas e comunidades tradicionais. Entretanto, mesmo aqueles em que o suporte físico para as práticas e os saberes não esteja mais presente em sua realidade, mantêm o conhecimento através da memória dos tempos idos, da memória de infância e juventude, das histórias dos pais e avós. A manutenção do conhecimento e a transmissão oral dele, apesar da carência da experiência vivida, nos aponta para o enraizamento social dessas práticas.

Os saberes relacionados ao plantar (Quando? Onde? Como manejar o solo? Qual a posição da rama na terra? Qual espécie mais adequada ao solo e à produção da farinha desejada?), ao cuidar da roça (Como preparar o terreno? Quando carpir? Como lidar com as pragas?) e ao colher (Quando? Como?) completam-se com os saberes do beneficiamento da mandioca. Há um ciclo – nem sempre realizado na prática – mas referenciado pelos informantes desse saber tradicional. Esse ciclo inicia-se na roça, passa pelo engenho e finaliza-se à mesa, retornando ao seu início.

O engenho é um lugar privilegiado desse modo de vida. Entretanto, sua existência física não é determinante para a caracterização da identidade das pessoas. Há aqueles que, eles próprios, seus pais ou avós foram donos de engenhos, mas, por alguma razão, a família não os tem mais. Muitos desses descendentes, hoje, são os donos dos engenhos identificados como “remontados”. Há também aqueles que a família nunca teve engenho, mas que participavam da produção em engenhos de terceiros. Essas pessoas colaboraram nas farinhadas dos engenhos de parentes, amigos ou conhecidos, como ocorre no Engenho dos Andrade, em Florianópolis. Alguns almejam um dia ter novamente um engenho, outros montaram o seu no curso da pesquisa, como presenciado no Sertão do Ribeirão. A memória sobre a vida durante a época de produção da farinha – maio a agosto – está presente dentre aqueles em que o engenho existe apenas nas lembranças. Dormir no engenho, acordar ainda noite e começar a lida. A ajuda de familiares e vizinhos. A faquinha de madeira feita pelo pai para aprender a raspar mandioca. A comida farta no engenho em contraste com a escassez da comida em casa. As histórias de bruxa. O capote. O cheiro da farinha torrada. O bebê dormindo no berço improvisado num caixote dentro do engenho. As cantorias e namoros durante a farinhada. Uma rotina familiar modificada pelo trabalho, mas repleta de significados e afetividade.

Os indígenas nunca tiveram engenho. Esse modo de produção não é compartilhado por eles, que privilegiam a produção em pequena escala, praticamente para

uso diário. Na realidade, os engenhos são fruto de um processo de aculturação. O processo de mudança cultural decorrente do contato e interação entre os grupos indígena, europeu e africano resultou na assimilação de elementos de uma cultura por outra. A domesticação da mandioca e o beneficiamento do tubérculo, produzindo a farinha, é um saber indígena. Entretanto, o processo de interação cultural com os europeus e os africanos resultou nos engenhos de farinha e outros bens relacionados, adaptados à realidade local. Apesar de não poderem ser ignorados, os conflitos e tensões desse processo e os séculos de adaptações e transformações, o engenho é o resultado de contribuições desses grupos étnicos.

Há particularidades nas formas arquitetônicas compartilhadas pelos diferentes grupos. Um modelo que se repete, exceto quando propositalmente há o desejo de mudar para atender a certos padrões tidos como sanitariamente adequados. A construção simples – telhado de telhas cerâmicas e paredes de madeira – e as peças rústicas contam uma história transmitida entre gerações. O engenho pode ter sido do bisavô, do avô ou do pai. Pode ter sido transferido para outra localidade, com a desmontagem e remontagem da estrutura original. Pode ter sido adquirido de outra família e remontado na propriedade do novo dono. São várias as histórias dos engenhos e suas origens. As peças têm vida e circulam dentro da mesma ou de diferentes famílias. A prensa, por exemplo, pode ser especial porque tem quatro fusos, porque tem mais de dois séculos de existência no mesmo grupo familiar ou porque era de um antepassado que vendeu e agora o bisneto a readquiriu, colocando-a novamente no domínio familiar. O cocho, feito de um único tronco, está na família por gerações, foi da avó da esposa ou do bisavô do proprietário. A peneira que o pai tramou não fica mais no uso, é guardada como uma recordação do trabalho do artesão já falecido. Ao mesmo tempo que se tem apreço pelos objetos, eles são vendidos ou doados, quando o engenho é desativado. Nessa trama de trocas e de reciprocidade, há um jogo entre a durabilidade e a efemeridade das coisas.

Os saberes e práticas associadas ao engenho extrapolam também a fabricação da farinha. Cada peça exige manutenção. O dente da roda que faz funcionar o sevador e o forno pode quebrar durante o processo e precisa ser substituído. Alguns engenhos são montados a partir de peças novas confeccionadas por um artesão. Esse marceneiro pode ser um especialista em produzir peças de engenho ou um membro da comunidade que tem aptidão com madeira, que aprendeu o ofício com o pai.

Entretanto, cada geração agrega mudanças de seu tempo na dinâmica dos engenhos. Um exemplo é a força de tração, com variações desde a humana, animal, combustível fóssil e eletricidade. Não se trata de uma evolução, esses diferentes sistemas coexistem e alguns proprietários de engenho fazem questão de não abandonar o boi como força motriz. O animal, sempre referindo a inexistência de maus-tratos, é um fator de diferenciação para alguns entrevistados por remeter, na perspectiva do proprietário, à tradição. Eles têm nome e morrem de velhos. A intimidade nessa relação homem-boi faz com que os sons emitidos por ambos sejam mutuamente identificados, compondo uma linguagem própria.

Ser um engenho tradicional é fator de distinção. Por outro lado, a categoria é negociada entre os sujeitos já que alguns atrelam a tradição à originalidade, ou a certa percepção de originalidade construída por uma visão de passado idealizada. As inovações são muito bem-vindas para alguns em razão de facilitar o trabalho, considerado pesado, e até por permitir que os engenhos continuem existindo. Para outros, descharacterizam a natureza artesanal da produção. Entretanto, há aspectos do processo de produção de farinha que podem ser “modernizados” sem perder a natureza artesanal e tradicional da prática. Há outros elementos inegociáveis, como a prensa e o forno. O ajuste manual da prensa é essencial para o controle de qualidade da farinha produzida. É o saber-fazer da pessoa que comanda a prensa que irá definir a quantidade de polvilho na massa, por exemplo. O forno também é outro diferencial, assim como o forneiro. O conhecimento humano desse mister não pode ser substituído por um processo moderno de produção. É o cheiro, o som, a textura que irão definir se a farinha está pronta.

Todos esses componentes tornam cada engenho único, assim como a farinha ali produzida. A farinhada é o momento coletivo de produção da farinha. Se inicia com a colheita – ou compra – da mandioca e o seu transporte em carro de boi para o engenho. No interior do engenho, forma-se um monte no qual as pessoas – homens, mulheres e crianças – sentam-se ao redor da mandioca num toco de madeira ou num banquinho baixo e iniciam a raspagem. O capote é uma técnica e um jogo para facilitar e agilizar a raspagem no qual duas pessoas raspam o mesmo tubérculo. A primeira começa a raspar segurando na parte “suja” da mandioca (a casca) e a segunda, segurando na parte “limpa” (já raspada), raspa a parte faltante. Após, a mandioca raspada vai para o cocho de lavagem. Limpa, segue para o sevador, onde será ralada. Depois, é posta do tipiti ou em algo que faça as vezes como sacos de panos, e levada para a prensa. A prensa é um instrumento complexo que envolve a barrica, o chapéu, o fuso e o saril e precisa ser manipulada por alguém que saiba o momento e o limite para não espremer demais e tirar todo o polvilho da massa. Depois de finalizada essa etapa, a massa é descompactada e peneirada. E finalmente inicia-se a torra. Às vezes, se reserva um pouco da massa para servir de matéria-prima para outros pratos como a bijajica e o beiju.

A farinhada é um acontecimento social. A família dona do engenho é a anfitriã, mas outras pessoas – parentes, amigos ou conhecidos – participam do processo por diferentes motivações. Compartilham desse momento pessoas que podem ser as donas da mandioca e estão utilizando a estrutura para a fabricação da farinha em troca de uma parte da produção – “meia” ou “terço”. Há aqueles que vão ajudar com base na reciprocidade, já que aquela família irá ajudar quando a farinhada for no seu engenho. Há aqueles que vão ajudar por amizade, sem compromisso, ficam um pouco, participam de alguma etapa específica. Há aqueles ainda que podem ser pagos para trabalhar no processo por meio de diárias (dinheiro) ou de farinha. Nesse momento, além do trabalho, há refeições coletivas, cantoria como a “ratoeira” e muita conversa. Os laços sociais se fortalecem e se constrói a identidade de grupo. O conhecimento é intergeracional, já que todos auxiliam no processo, desde as crianças até os mais velhos.

Apesar de o engenho possuir diferentes usos durante o ano, a farinhada é o ápice do sistema como um todo. Ela só existe no coletivo, na coletividade. Como relatado, não se faz farinha sozinho. É um momento de união, de congregação, cujo retrato está na pele esbranquiçada pela névoa branca formada a partir da torra da farinha. Aquele rosto circula entre os engenhos e suas farinhadas. Algumas festas realizadas pelos grupos reproduzem a farinhada para convidar a coletividade a celebrar esse momento. É neste sentido que a comunidade extensa se forma, uma comunidade em que o outro não é necessariamente o vizinho, mas pode estar em uma cidade distante. Entretanto eles se conhecem, se identificam e compartilham o mesmo *ethos* e visão de mundo, comunicando-se na atualidade assiduamente por redes sociais. Em termos de visibilidade e continuidade da produção artesanal da farinha de mandioca, há que ressaltar que as celebrações das farinhadas também têm sido elemento crucial para manter e/ou estabelecer parcerias com as instituições locais como igrejas e prefeituras, abrindo suas práticas e ofertando seus produtos alimentícios, artesanais, musicais e oficinas de trabalho, um repertório expressivo de atividades que no presente conectam engenhos e comunidades.

A relevância nacional para a memória, a identidade e a formação da identidade dos grupos sociais aos quais o bem pertence, revela-se em grande medida, porque a farinha, síntese do processo, é tradicional e artesanal, assim entendida como um bem único, intermediado por uma cultura ancestral e partilhado por uma comunidade composta por grupos dispostos em diferentes localidades do litoral catarinense que se identificam como detentores dos mesmos saberes e fazeres, que acionam e recriam as práticas sociais a favor de sua continuidade. Esse coletivo envolve não apenas homens, mas animais e objetos sem os quais ele não existiria. A farinha traz consigo características ímpares como a textura fina e rica em polvilho – “farinha polvilhada” ou “poenta”, por se assemelhar a um pó branco. Esse resultado é decorrente de uma série de saberes e práticas, alguns já referenciados, como a escolha da espécie de mandioca, da forma de secar a massa, de peneirar e de torrar, por exemplo. Durante o processo, “tudo se aproveita”, como afirmaram os entrevistados. Desde as águas – da lavagem e da prensa – até os resíduos de mandioca como a casca e o carolo. O produto, a “farinha vai com tudo”, é o acompanhamento perfeito para o peixe, o feijão, a fruta e até o café. Vai com água se transformando em pirão. A criatividade humana diante das possibilidades da mandioca permite que o processo não termine na farinha, que se estenda, criando sociabilidades à mesa ou fora dela, servindo como dádiva entre seus pares e achegados ou como mercadoria, sendo comercializada em pequena escala em feiras ou em freguesias dos arredores.

A variedade da culinária tradicional se sustenta a partir de três insumos: o polvilho, a massa da mandioca (antes da torra) e a farinha. Com o polvilho tem-se, por exemplo, a rosca. Da massa, os grupos pesquisados produzem pratos como bolos, bijajica, beiju e cuscuz. E o pirão e a farofa são feitos a partir da farinha propriamente dita. A riqueza gastronômica – que não se pretende esgotar aqui – é amplificada se considerarmos as variações dos mesmos pratos, combinações do tempero e da versatilidade da cozinheira, um espaço ainda majoritariamente feminino. Para além dos dotes culinários,

os nomes dos pratos representam uma estratégia identitária dos grupos, como se observou durante o dossiê, com “mané pança”, “nego deitado” e “mbojape”, variações do mesmo alimento. Também as bebidas, assim como as comidas, são estratégias identitárias territorialistas, como a “consertada” de Bombinhas.

O reconhecimento do sistema agroalimentar tradicional composto pelos saberes e práticas associadas aos engenhos de farinha de mandioca do litoral catarinense representa, para os detentores ouvidos durante a pesquisa, um ato de respeito e reconhecimento do valor de uma tradição que os detentores sentem ameaçada de diferentes formas. Chega como um pedido de ajuda para manter o modo de vida que foi passado de pai para filho durante gerações, para manter um patrimônio imaterial, mas também material e natural, amparado em vínculos com o território e com a terra, comprometido com a segurança alimentar de muitas pessoas. O reconhecimento permite serem vistos e de existirem na composição do patrimônio nacional através da mandioca, do engenho e da farinha, já que “sem farinha não se vive”, como diz uma das nossas informantes.

IV PARTE – OS CAMINHOS DA SALVAGUARDA

A salvaguarda do patrimônio cultural refere-se ao conjunto de medidas destinadas a proteger, promover, preservar e valorizar os bens culturais reconhecidos como referência por suas comunidades e objeto de acautelamento pelos órgãos oficiais, tendo em vista o fortalecimento da autonomia dos seus detentores, sua continuidade e sustentabilidade futuras. No caso de um bem cultural multifacetado e multissituado como os *saberes e fazeres da produção da farinha de mandioca em Santa Catarina*, as medidas de salvaguarda devem partir de um monitoramento constante dos riscos e ameaças à sua continuidade – as “novas bruxas” que assombram os engenhos –, assim como levar em conta a complexidade territorial, a diversidade sociocultural e associativa de seus detentores, tal como caracterizados ao longo deste dossiê.

Durante nossa pesquisa, os detentores do bem cultural tematizaram uma série de desafios e impasses atualmente enfrentados no cotidiano do seu saber-fazer, alguns dos quais, comuns a outros bens de natureza agroalimentar já registrados pelo Iphan. Dentre estes, podemos citar o caráter por vezes inflexível das regulações ambientais e sanitárias que restringem tanto a continuidade das práticas tradicionais de cultivo da mandioca – abertura de roçados por meio das técnicas de corte-e-queima, por exemplo –, quanto a circulação da farinha e outros produtos devido à inadequação dos engenhos, seus instrumentos e processos tradicionais, às exigências da vigilância sanitária. Muitos

detentores sentem-se confusos e inseguros face ao cipoal de normas e agentes (municipais, estaduais, federais, etc.) que regulam a posse e o uso do território, o acesso às matérias primas e a circulação dos produtos dos engenhos, em que pese a assistência fornecida e a atuação comunitária das instituições de ensino, pesquisa e extensão rural, como as universidades locais e a Epagri.

Da mesma forma, o território de abrangência do bem, especialmente naqueles municípios situados na faixa litorânea de Santa Catarina, tem atravessado profundas transformações em sua dinâmica sociodemográfica e espacial nas últimas décadas, marcada por um vertiginoso crescimento da atividade turística e a expansão das suas infraestruturas correlatas. Embora a exploração turística ofereça oportunidades para a promoção e visibilidade do bem cultural nos termos do TBC, os detentores também apontam uma série de conflitos envolvendo a gentrificação e a especulação imobiliária em seus territórios, como problemas de convivência com os turistas e moradores de novos empreendimentos (queixas em torno da fumaça, presença de animais, barulho, etc.) e a insegurança jurídica decorrente de mudanças nos planos diretores dos municípios.

Estas questões são ainda mais pronunciadas no caso das comunidades indígenas e quilombolas, cujos direitos territoriais encontram-se constantemente pressionados e ameaçados pelas forças do desenvolvimento e seus aliados políticos e jurídicos. Atuando em sinergia, todos esses riscos e ameaças potencializam, entre os detentores, uma preocupação comum (e quiçá estrutural) no campo da salvaguarda do patrimônio imaterial, qual seja, o potencial desinteresse das novas gerações na continuidade de um ofício considerado excessivamente trabalhoso, pouco rentável e de difícil conciliação com outras atividades laborais típicas da sociedade contemporânea.

Face a esses e outros desafios, apresentamos, no que se segue, algumas possíveis medidas de salvaguarda apontadas pelos detentores durante as entrevistas realizadas e eventos de mobilização comunitária nos quais estivemos presentes, organizadas de acordo com os eixos sugeridos pelo Termo de Referência para a Salvaguarda de Bens Registrados pelo Iphan.

No eixo de *mobilização social e alcance das ações*, salientamos a necessidade de pesquisas, mapeamentos e inventários participativos que contemplam territórios e engenhos não abrangidos no presente momento, estendendo a compreensão do bem e fomentando a mobilização social de mais sujeitos em torno da salvaguarda. Algumas iniciativas apontadas por detentores envolvem a criação de escolas temáticas: dos mestres e mestras de engenho; escola da terra para educação rural; e escola da gastronomia dos engenhos de farinha.

Quanto ao eixo de *gestão participativa no processo de salvaguarda*, os detentores apontam a necessidade de atividades de capacitação para elaboração de roteiros de Turismo de Base Comunitária, com foco em educação rural, turismo rural/pedagógico, bem como para a elaboração participativa de políticas públicas e culturais que envolvam os engenhos e seus territórios, como isenção/redução de imposto, classificação rural no zoneamento da cidade, cessão/compartilhamento de tratores para a plantação, uso de terrenos públicos em desuso para plantação de mandioca. Da mesma forma, os detentores manifestam interesse em capacitações para desenvolver, escrever e executar projetos culturais via leis de incentivo (municipal, PIC – estadual, Lei Rouanet – Federal) e editais de apoio à cultura (municipais, Elisabete Anderle, Lei Paulo Gustavo, Aldir Blanc).

Tais projetos, por conseguinte, poderiam contemplar os objetivos do eixo de *difusão e valorização do bem*, a partir do desenvolvimento de materiais de difusão audiovisual e escrita que aprofundassem o registro das memórias dos saberes e fazeres de mestres específicos. Também sugere-se a inclusão das farinhadas nos calendários oficiais dos municípios, bem como a criação de um Circuito das Farinhadas, integrado a um calendário estadual da atividade, para fortalecer a rede de engenhos e o intercâmbio de amantes da farinha de mandioca.

No eixo de *produção e reprodução cultural*, enumeram-se ações como a criação de bancos de ramas e feiras de intercâmbio delas, tendo em vista o fortalecimento das etnovariedades e a implementação da farinha varietal. Igualmente, os detentores identificam a necessidade de maior participação das comunidades na elaboração dos ordenamentos territoriais dos municípios de incidência do bem, de modo que as

definições das áreas urbanas e rurais respeitem a precedência dos engenhos com relação a novos empreendimentos imobiliários e turísticos, ou, minimamente, fomentando a boa convivência entre uns e outros.

Neste eixo, por fim, também se inclui a promoção de ações relativas à política sanitária, visando ao desenvolvimento de regramentos que contemplem a especificidade da produção artesanal de alimentos, sem descharacterizar os elementos percebidos como essenciais pelas comunidades detentoras. Aponta-se, nesse sentido, a crucial atuação dos órgãos de extensão rural já atuantes junto aos engenhos de farinha de Santa Catarina, assim como a *expertise* do próprio Iphan na salvaguarda de outros bens de natureza agroalimentar, como as *Tradições doceiras da região de Pelotas e Antiga Pelotas*, o *Modo Artesanal de fazer queijo de Minas*, a *Produção Tradicional e Práticas Socioculturais Associadas à Cajuína no Piauí* e os *Sistemas Agrícolas Tradicionais do Alto Rio Negro e Quilombola do Vale do Ribeira*. Atividades de integração e intercâmbio entre os detentores e instituições atuantes na salvaguarda destes bens com os produtores de farinha dos engenhos catarinenses seriam muito bem-vindas, assim como a realização de audiências públicas, seminários, entre outras reuniões de mobilização junto a representantes do poder público e da sociedade civil em níveis municipal, estadual e federal.

15. FONTES BIBLIOGRÁFICAS

ANDRADE NETO, Alberto Luiz de. Cosmotécnica das plantas: emergência de clones de mandioca na Amazônia indígena. 2023. Tese (Doutorado) – Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Florianópolis, 2023. Disponível em: <https://bu.ufsc.br/teses/PASO0596-T.pdf>. Acesso em: 17 nov. 2023.

Associação Comunitária Rural de Imbituba. Flores da Restinga. Disponível em: <https://www.acordi.org/floresdarestinga>. Acesso em: 4 nov. 2024.

ATALA, Alex (Org.). Manihot utilíssima pohl: mandioca. São Paulo: Alaúde Editorial, 2021.

AUGÉ, Marc. Não-Lugares. Introdução a uma antropologia da supermodernidade. Campinas, SP: Papirus, 1994.

AZEVEDO, M.; BRAND, A.; HECK, E.; PEREIRA, L. e MELIÀ, B. Guarani Retã. Povos Guarani na Fronteira, Argentina, Paraguai, Brasil. São Paulo/Brasil: Centro de Trabalho Indigenista, 2008.

BARENTIN, Leonardo; BAYER, Edson Carvalho. Belica – O filho da Costa Esmeralda. Blumenau: Ed. Nova Letra, 2006.

BARTH Fredrik. Grupos étnicos e suas fronteiras: a organização social das diferenças culturais. Petrópolis: Vozes, 1997.

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.

BATISTA, Karina Romariz. Sertão do Peri: um olhar etnográfico. PerCursos, Florianópolis, v. 5, n. 2, 2006. Disponível em:
<https://www.revistas.udesc.br/index.php/percursos/article/view/1432>. Acesso em: 2 ago. 2023.

BAUMAN, Zygmunt. Comunidade: a busca por segurança no mundo atual. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2003.

BENJAMIN, Walter. A obra de arte na era de sua reprodutibilidade técnica. Obras escolhidas: Magia e técnica, arte e política. 6a ed. São Paulo: Brasiliense, 1994.

BERQUE, A. Médiance. De milieux en paysages. Belin, reclus: Paris, 1990/2000.

BOÉTIE, Étienne de la. Discurso da servidão voluntária, São Paulo. Ed. Brasiliense, 1982.

BORGES, Marlene; MOMBELLI, Raquel. Sistema agrícola e pesqueiro tradicional dos Areais da Ribanceira: saberes e resistência no litoral sul de Santa Catarina. In: Coleção Povos e Comunidades Tradicionais. V. 3. Sistemas Agrícolas Tradicionais no Brasil. Brasília: Emprapa, 2019, p. 167-184.

BRAGANHOLO, Manuela Valim. Engenhos de Farinha: história, memória e resistência no litoral catarinense. Dissertação (Mestrado). Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Programa de Pós-graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, 2017.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. O trabalho como festa: sobre o trabalho camponês acompanhado de canto e festa. Élisée, Rev. Geo. UEG – Goiás, v. 9, n. 2, e922006, jul./dez. 2020.

BRIGHENTI, C. A. Estrangeiros na Própria Terra: presença Guarani e Estados Nacionais. Florianópolis: EdUFSC; Chapecó: Argos, 2010.

CABRAL, Luiz Otávio. Bacia da Lagoa do Peri: sobre as dimensões de sua paisagem e seu valor. Dissertação apresentada no Programa de Pós-Graduação em Geografia da UFSC, 1999.

CARDOSO, Vânia Zikán. Narrar o mundo: Estórias do “povo da rua” e a narração do imprevisível. Mana: Estudos de Antropologia Social. 2007, v. 13, n. 2, p. 317-345.

CASCAES, Franklin. O fantástico na Ilha de Santa Catarina. 1a edição; 2a reimpressão. Coleção Repertório. Estabelecimento do texto e elaboração do glossário por Oswaldo Antônio Furlan. Editora UFSC: 2015.

CASTELLS, Alicia Norma Gonzalez de. O Paradoxo dos Centros Históricos - O Caso de Florianópolis. Ilha Revista de Antropologia, Florianópolis, v. 20, n. 2, p. 27-52, 2019. DOI: 10.5007/2175.

CASTELLS, Alicia N. G. La inmaterialidad del mundo de los sectores subalternos. In: LÓPEZ, José de Jesús Hernández; ROTMAN, Mónica; CASTELLS, Alicia Norma González de (org.). Patrimonio y cultura en América Latina: nuevas vinculaciones con el estado, el mercado y el turismo y sus perspectivas actuales. Guadalajara: Acento Editores/Alfredo Gutiérrez R., 2010, p. 75-92.

CERTEAU, Michel de. A invenção do cotidiano. 3a ed. Petrópolis: Editora Vozes, 1998.

CESARINO, L. Antropologia multissituada e a questão da escala: reflexões com base no estudo da cooperação sul-sul brasileira. Horizontes Antropológicos, v. 20, n. 41, p. 19-50, jan. 2014.

CHAMORRO, G. Os Guarani: sua trajetória e seu modo de ser. Cadernos Comin, São Leopoldo: Comin, n. 8, 30 p., ago. 1999.

COELHO, Gelci José; PEREIRA, Francisco do Vale. Receitas utilizando o pilão como processador de alimentos. Revista do Projeto Pilão da Ilha. Museu Universitário “Oswaldo Rodrigues Cabral” – Florianópolis, UFSC, 2003.

CUNHA, Manuela Carneiro da. ALMEIDA, Mauro W. B. Populações Tradicionais e conservação ambiental. In: Cunha, Manuela Carneiro da. Cultura com aspas e outros ensaios. São Paulo: UBU Editora, 2017, p. 267-292.

DIEGUES, Antônio Carlos. O mito moderno da natureza intocada. 6a ed. revista e ampliada. São Paulo: Editora Hucitec Nupaub, 2008.

EMGC, Equipe Mapa Guarani Continental. Caderno Mapa Guarani Continental: povos Guarani na Argentina, Bolívia, Brasil e Paraguai. / Equipe Mapa Guarani Continental – EMGC. Campo Grande, MS. Cimi, 2016.

FABRINO, N. H.; NASCIMENTO, E. P.; COSTA, H. A. Turismo de Base Comunitária: Uma Reflexão sobre seus Conceitos e Práticas. In: Caderno Virtual de Turismo, v. 16, n. 3, p. 172-190, 2016.

FARIAS, Vilson Francisco de. Dos Açores ao Brasil Meridional. Uma viagem no tempo: povoamento, demografia, cultura. Açores e litoral catarinense: um livro para o Ensino Fundamental. Florianópolis: Ed. do autor, 1998.

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.

FERREIRA, Sérgio Luiz. Nós não somos de origem: populares de ascendência açoriana e africana numa freguesia do sul do Brasil (1780-1960). Tese (Doutorado) - Universidade Federal de Santa Catarina. Programa de Pós-Graduação em História. Florianópolis, 2006. Disponível em:
<http://repositorio.ufsc.br/xmlui/handle/123456789/88284>. Acesso em: 4 nov. 2024.

FLORES, Maria B. Ramos. Povoadores da fronteira: Os casais açorianos rumo ao sul do Brasil. 1a ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2000.

FOOTE-WHYTE, William. “Treinando a observação participante” In: GUIMARÃES, A. Z. Desvendando Máscaras Sociais. Rio de Janeiro, Francisco Alves, 1980, p. 45-66.

FREITAS, A. E. C. Nossos contemporâneos indígenas. In: FREITAS, Ana Elisa de Castro; FAGUNDES, Luiz Fernando Caldas. Povos Indígenas na Bacia Hidrográfica do Lago Guaíba. Porto Alegre: Prefeitura Municipal/Núcleo de Políticas Públicas para os Povos Indígenas, 2008, p. 5-13.

GEERTZ, C. A interpretação das culturas. Rio de Janeiro, LTC. 1989.

GEERTZ, C. Negara: o Estado teatro no século XIX. Rio de Janeiro: Bertrand, 1991.

GOMES, Flávio dos Santos. *Ainda sobre os quilombos: repensando a construção de símbolos de identidade étnica no Brasil.* In: REIS, Elisa P.; ALMEIDA, Maria Hermínia Tavares de; FRY, Peter (orgs.). *Política e cultura: visões do passado e perspectivas contemporâneas*. São Paulo: Hucitec / ANPOCS, 1996. p. 245-265.

GOMES, Flávio dos Santos. *A hidra e os pântanos: mocambos, quilombos e comunidades de fugitivos no Brasil (séculos XVII-XIX).* São Paulo: Editora UNESP, 2005.

REIS, João José; GOMES, Flávio dos Santos. *Liberdade por um fio: história dos quilombos no Brasil.* São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

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

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. Ressonância, materialidade e subjetividade: as culturas como patrimônios. Horizontes Antropológicos, Porto Alegre, ano 11, n. 23, p. 15-36, jan/jun 2005.

GUZMÁN, Patrício. Filmar o que não se vê: um modo de fazer documentários. São Paulo: Sesc São Paulo, 2017.

HALBWACHS, M. A Memória coletiva. Trad. de Laurent Léon Schaffter. São Paulo, Vértice/Revista dos Tribunais, 1990.

HALL, Stuart. A Identidade Cultural na Pós-Modernidade, Rio de Janeiro: DP&A editora, 1999.

HALL, Stuart. Cultura e Representação. Rio de Janeiro: PUC – Rio, 2016. 260p.

HALL, Stuart. Quem precisa de identidade? Em: Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais. Petrópolis: Vozes, p. 103-133, 2014.

HARTUNG, Miriam Furtado. Nascidos na fortuna – O grupo do Fortunato – identidades e relações interétnicas entre descendentes de africanos e europeus no litoral catarinense. Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal de Santa Catarina. Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social. Florianópolis, 1992. Disponível em: <http://repositorio.ufsc.br/xmlui/handle/123456789/76822> Acesso em: 10/11/2025.

IELA. Brincadeira das Crianças Guarani. INSTITUTO DE ESTUDOS LATINO-AMERICANOS. Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis: IELA/Indígena Digital, 2015. Disponível em:
<<https://ielo.ufsc.br/producao/brincadeira-das-criancas-guarani/>>. Acesso em: 5 mai 2025.

INGOLD, Tim. Da transmissão de representações à educação da atenção. Educação, Porto Alegre, v. 33, n. 1, p. 6-25, 2010. Disponível em:
<<https://revistaseletronicas.pucrs.br/faced/article/view/6777>>. Acesso em: 10 nov 2025.

IPHAN. Dossiê de Registro das Tradições Doceiras de Pelotas e Antiga Pelotas (Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo e Turuçu)/RS. Brasília, 2017.

IPHAN. Dossiê de Registro do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas – Serro, Serra da Canastra e do Salitre / Alto Parnaíba. Brasília, 2008. FOOTE-WHYTE, William. “Treinando a observação participante” In: GUIMARÃES, A. Z. Desvendando Máscaras Sociais. Rio de Janeiro, Francisco Alves, 1980, p. 45-66.

IRVING, M. ‘Reinventando a reflexão sobre turismo de base comunitária: inovar é possível?’ In: Bartholo R, Sansolo DG & Bursztyn I (eds), Turismo de Base Comunitária: diversidade de olhares e experiências brasileiras, Letra & Imagem, Rio de Janeiro, 2009, p. 108-121.

KOFES, Suely. “Narrativas biográficas: que tipo de antropologia isso pode ser?” In: _____; MANICA, Daniela. Vida & grafias: narrativas antropológicas, entre biografia e etnografia. Rio de Janeiro: Lamparina, 2015.

LACERDA, Eugenio Pascele. O Atlântico Açoriano, uma antropologia dos contextos globais e locais da açorianidade. (tese) Doutorado em Antropologia Social. Florianópolis: UFSC, 2003.

LADEIRA, M. I.; MATTA, P. (Org.). Terras Guarani no Litoral: *ka'agüy oreramói kuéry ojou rive vaekue ý* (as matas que foram reveladas aos nossos antigos avós). São Paulo: Centro de Trabalho Indigenista (CTI), 2004.

LADEIRA, Maria Inês; PARIS, Teresa (Orgs.). *Ka'aguy rupa nhangareko: nosso jeito de cuidar da vida nas matas.* Brasília: Centro de Trabalho Indigenista, 2021. Tradução Alexandre Kuaray.

LARRICQ, Marcelo. *Ipytúma: construcción de la persona entre los Mbyá-Guarani.* Posadas: Universidad Nacional de Misiones, 1993.

LAVE, J.; WENGER, E. Situated Learning. Legitimate peripheral participation. Cambridge: University Press, 1991.

LEAL, João. Cultura e identidade açoriana: o movimento açorianista em Santa Catarina. Florianópolis: Insular, 2007.

LÉVI-STRAUSS, Claude. O pensamento selvagem. Campinas: Papirus, 1989.

LISBOA, Armando de Melo. Economia solidária e autogestão: imprecisões e limites. In: Revista de administração de empresas, v. 45, n. 3, p. 109-115, 2005.

MACHADO, Margarida Vaz do Rego. Santa Catarina: um porto estratégico – Açores e Brasil séculos XVIII. In: Alves, Joi Cletison (Org.) Colóquio NEA, 30 anos de história: preservando a herança cultural açoriana em Santa Catarina. Florianópolis: NEA/UFSC, 2016, p. 89-123.

MACIEL, Maria Eunice. O significado do ato alimentar. Entrevista concedida à WOLFART, Graziela e FACHIN, Patrícia. Revista IHU Online 350. Ano X, 8.11.2010. Disponível em: <https://www.ihuonline.unisinos.br/artigo/3640-maria-eunice-maciel-2#:~:text=Maria%20Eunice%20Maciel%20A%20alimenta%C3%A7%C3%A3o,parte%20do%20sistema%20alimentar%20humano>. Acesso em: 6 nov. 2024.

MAFFESOLI, Michel. A transformação do político: a tribalização do mundo. 4a. ed. Porto Alegre: Sulina, 2011.

MAPA Guarani Digital. São Paulo: Centro de Trabalho Indigenista – CTI, Comissão Guarani Yvyrupa – CGY e Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN. Disponível em: <<https://guarani.map.as/#/>>. Acesso em: 3 mai 2025.

MALDONADO, Carlos. O turismo rural comunitário na América Latina: gênesis, características e políticas. In: BARTHOLO, Roberto; SANSOLO, Davis G.; BURSZTYN, Ivan (Org.). Turismo de Base Comunitária: diversidade de olhares e experiências brasileiras. Brasil: Nova Letra Gráfica e Editora, 2009.

MALINOWSKI, B. Argonautas do Pacífico Ocidental. 2a. ed. São Paulo: Abril Cultural, 1978.

MARCUS, George. Etnografía en/del sistema mundo. El surgimiento de la etnografía multilocal. ALTERIDADES, 2001, 11 (22): p. 111-127.

MAUSS, M. [1923-24]. Ensaio sobre a dádiva. Forma e razão da troca nas sociedades arcaicas. In : _____. Sociologia e Antropologia. v. II. São Paulo: Edusp. 1974.

MOMBELLI, Raquel et al. Nova Cartografia Social dos Povos e Comunidades Tradicionais do Brasil: comunidade tradicional dos Agricultores e Pescadores dos Areais da Ribanceira. Almeida, Alfredo Wagner Berno (Coord.). N. 20. Manaus: Projeto Nova Cartografia Social da Amazônia. UEA Edições, 2011.

MOSIMANN, João Carlos. Catarinenses: Gênese e História. Florianópolis: Edição do autor, 2010.

MOURA, Clóvis. *Rebeliões da Senzala: quilombos, insurreições, guerrilhas.* 4a. ed. São Paulo: Editora Ática, 1988.

ND Mais - Notícias de Santa Catarina. Guardiãs mantêm viva a tradição da Consertada, a bebida típica de Bombinhas. Disponível em: <https://ndmais.com.br/noticias/guardias-mantem-viva-a-tradicao-da-consertada-a-bebida-tipica-de-bombinhas/>. Acesso em: 4 nov. 2024.

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

NICHOLS, Bill. Introdução ao documentário. 5a ed. Campinas: Papirus, 2010.

Núcleo de Estudos Açorianos da Universidade Federal de Santa Catarina. Síntese histórica dos Açores Disponível em: <https://nea.ufsc.br/sintese-historica-dos-acores/>. Acesso em: 4 nov. 2024.

OLIVEIRA, Elisa Quintz de Souza de. Desterritorialização e Resistência nos Areais da Ribanceira: a busca de uma comunidade tradicional pelo direito à terra em Imbituba-SC. Tese de doutorado apresentada ao Curso de Doutorado do Programa de Pós-Graduação em Planejamento Territorial e Desenvolvimento Socioambiental da Universidade do Estado de Santa Catarina. Florianópolis, 2020.

OLIVEIRA PACHECO, João de. Cidadania, racismo e pluralismo das sociedades indígenas na organização dos estados nacionais. In: Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Cidadania. N. 24/1996.

OLIVEIRA, Philippe Hanna de Almeida. Comida forte e comida fraca: alimentação e fabricação dos corpos entre os Kaingáng da terra indígena Xapecó (Santa Catarina, Brasil). Dissertação (Mestrado). Universidade Federal de Santa Catarina. Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Florianópolis, 2009.

POMAR, Luis Cancer. Reflexiones sobre la valoración del paisaje. in: Maderuelo, Javier (Org). Paisaje y Patrimonio. Madrid: Abada Editores, 2010, p. 75-99.

POPYGUA, Timóteo da Silva Verá Tupã. Ara Ymã – Tempos Primordiais. EKMAN, Anita (Org.). Yvyrupá: a terra uma só. São Paulo: Hedra, 2017.

POTY, Vera. Os Guarani Mbyá. *Ñe'ẽ/ Palavras*. In: POTY, V.; CHRISTIDIS, D. Os Guarani Mbyá. Porto Alegre: Wences Design Criativo, 2015.

RAPOSO, Paulo. Por detrás da máscara: ensaio de antropologia da performance sobre os caretos de Podence. Instituto dos Museus e da Conservação: Instituto dos Museus e da Conservação, 2010.

RAMO Y AFFONSO, A. M.; LADEIRA, M. I. *Guata Porã* – Belo Caminhar. 1a ed. São Paulo: Centro de Trabalho Indigenista, 2015.

RIBEIRO, Darcy. O Povo Brasileiro: A formação e o sentido do Brasil. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

RICOUER, P. Tempo e narrativa (tomo I). São Paulo: Papirus, 1994.

SANTOS, Sílvio Coelho dos. Nova História de Santa Catarina. Florianópolis: UFSC, 2004.

SANTOS, Sílvio Coelho dos. Índios e brancos no sul do Brasil: a dramática experiência dos Xokleng. Porto Alegre: Movimento; Brasília: Minc/Pró-Memória/INL, 1987.

SCHWERZ, João Paulo. Patrimônio e Planejamento: aproximações a partir da passagem de Agudo-RS. Tese (doutorado) Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre-RS, 2017. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/handle/10183/164043>.

SILVEIRA, Mariela F. “Nós somos ilhéus, juntos somos mais fortes”: fluxos da construção de identidade e comunidade na Ilha da Culatra – Faro, Portugal. Tese de doutorado, Antropologia Social, UFSC e ISCTE-IUL, 2021.

SILVEIRA, Mariela F. “De quem é o Ribeirão”: imagem, paisagem e identidade em contextos de patrimonialização. Dissertação de mestrado, Antropologia Social, UFSC, 2015.

SOUZA, J. O. C. Aos “fantasmas das brenhas”: etnografia, invisibilidade e etnicidade de alteridades originárias no sul do Brasil (Rio Grande do Sul). 1998. Tese (doutorado) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Instituto de Filosofia e Ciências Humanas. Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Porto Alegre.

SOUZA, Flávio dos Santos. *A construção da categoria quilombo na política de titulação de territórios quilombolas no Brasil*. Dissertação (Mestrado em Antropologia) – Universidade de Brasília (UnB), 2016.

STRATHERN, Marilyn. *Fora de contexto*: as ficções persuasivas da antropologia. São Paulo: Terceiro Nome, 2013.

TEMPASS, Mártin César. Orérembiú: a relação das práticas alimentares e seus significados com a identidade étnica e a cosmologia Mbyá-Guarani. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social). Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, RS, Brasil. 2005.

TEMPASS, M rtin César. “Quanto mais doce, melhor”: um estudo antropológico das práticas alimentares da doce sociedade Mbyá-Guarani. Tese (Doutorado em Antropologia Social). Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, RS, Brasil. 2010.

TURNER, Victor. O processo ritual: estrutura e anti-estrutura. Petrópolis: Vozes, 1974.

ZANIN, Nauíra Zanardo. Interven es arquitetônicas junto a povos indígenas: processo de projeto, apropria o e uso de ambientes escolares. Tese (Doutorado em Arquitetura e Urbanismo). Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, SC, Brasil, 2018.

ZANIN, Nauíra Zanardo; CASTELLS, Alicia Norma González de. Interven o de arquitetura para uma escola Guarani: processo de projeto e apropria o de 455 ambientes educativos na Tekoa Itaty, SC. INTERA OES, Campo Grande, MS, v. 21, n. 3, p. 439-460, jul./set. 2020.

APÊNDICE A: PESQUISADORES

Alicia Norma González de Castells: <http://lattes.cnpq.br/1701559439859301>.

Arquiteta – Antropóloga. Professora Titular da Universidade Federal de Santa Catarina. Professora do Programa de Pós-gradua o em Antropologia Social e do Programa de Pós-Gradua o em Arquitetura e Urbanismo da UFSC. Pesquisadora do IBP, Instituto Brasil Plural. Editora de Cadernos NAUI <https://naui.ufsc.br/cadernos-naui/>. Coordenadora do NAUI - Núcleo de Pesquisa de Dinâmicas Urbanas e Patrimônio Cultural/UFSC/CNPq <https://naui.ufsc.br/>.

Ana Cristina Rodrigues Guimarães: <http://lattes.cnpq.br/4379945549904226>.

Doutora em Antropologia Social pela Universidade de Buenos Aires (2015), com pós-doutorado pelo PPGAS da UFSC. Possui gradua o em Direito pela Universidade Federal Fluminense (1997) com especializa o em Direito Tributário pela Funda o Getúlio Vargas (2004) e bacharelado em Ciências Sociais pela Universidade Federal de Santa Catarina (2007). Procuradora da Fazenda Nacional desde 2000. Pesquisadora do Núcleo de Dinâmicas Urbanas e Patrimônio Cultural (NAUI) da UFSC e do Instituto Nacional de Ciência e Tecnologia Brasil Plural (IBP). Sócia efetiva da Associa o Brasileira de Antropologia (ABA). Membro das Comissões da Advocacia Pública Federal e da Cultura da OAB/SC. Atua como Conselheira Fiscal da CAASC (OAB/SC), tri nio 2025-2027.

Lecionou como Professora Substituta da UFSC nas disciplinas de Legislação Tributária e Antropologia Jurídica.

Artur Hugo da Rosa: <http://lattes.cnpq.br/8948233393119265>.

Documentarista – Arquiteto. Doutorando em Antropologia Social (PPGAS/UFSC). Graduado e mestre em Arquitetura e Urbanismo (PósARQ/UFSC). Pesquisador do Núcleo de Dinâmicas Urbanas e Patrimônio Cultural (NAUI/PPGAS/UFSC). Criador do Rancho Cultural, um ateliê de patrimônio cultural, especializado em narrativas visuais na área do patrimônio.

Caetano Kayuna Sordi Barbará Dias: <http://lattes.cnpq.br/0618866780110833>.

Professor adjunto do Departamento de Antropologia e docente permanente do Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da UFSC, onde integra os grupos de pesquisa (CNPq) CANOA – Coletivo de Estudos em Ambientes Percepções e Práticas e NAUI – Dinâmicas Urbanas e Patrimônio Cultural. Possui graduação em Ciências Sociais (UFRGS) e Filosofia (PUCRS), mestrado e doutorado em Antropologia Social (UFRGS). Foi docente da Área de Humanidades da Universidade de Caxias do Sul (UCS) e técnico antropólogo no Iphan/RS. Possui experiência em antropologia ambiental, relações humano-animais, antropologia da saúde e biossegurança, antropologia da alimentação e patrimônio cultural.

Cleidi Marília Caivano Pedroso de Albuquerque:
<http://lattes.cnpq.br/7880200696602831>.

Possui graduação em Belas Artes pela Universidade Federal de Minas Gerais (1971) e mestrado em Antropologia Social pela Universidade Federal de Santa Catarina (1983). Professora aposentada da Universidade do Estado de Santa Catarina, Centro de Artes. Tem experiência na área de Antropologia, com ênfase em Antropologia da Arte, atuando principalmente nos seguintes temas: patrimônio imaterial e cultura afro-brasileira. É pesquisadora do Grupo de Pesquisa Práticas Interdisciplinares em Sociabilidades e Territórios/PEST (UDESC) e do Núcleo de Dinâmicas Urbanas e Patrimônio Cultural /NAUI (UFSC).

Francisco do Vale Pereira: <http://lattes.cnpq.br/0333170314547685>.

Licenciado em História pela UFSC (1984), Bacharel em Museologia pela UFSC (2023); Altos Estudos em História Insular e Atlântica pela Universidade dos Açores (2000), Formação Básica e Avançada em Projetos Culturais – FGV (2013). Pós-Graduação em Folclore e Artes Populares: Cultura, Desenvolvimento e Gestão – UNIJUI (2023). Membro Associado do Conselho Internacional de Monumentos e Sítios – ICOMOS/Brasil, Técnico em Assuntos Educacionais da UFSC; Coordenador do Núcleo de Estudos Açorianos – NEA/UFSC. Tem experiência na área de História, com ênfase em História Regional do Brasil, atuando principalmente nos seguintes temas: museologia, patrimônio, cultura popular, capacitação museológica e História da Colonização Açoriana

em SC. Membro Titular do Conselho Estadual de Cultura – CEC/SC, Representante da Sociedade Civil para a Área de Folclore e Artesanato. Representante da Sociedade Civil – Cultura Popular no Conselho Municipal de Política Cultural de Florianópolis, e Presidente do CMPCF. Presidente da Comissão de Avaliação de Incentivos Culturais – CAIC/Prefeitura Municipal de Florianópolis.

João Paulo Schwerz: <http://lattes.cnpq.br/0341823305873346>.

Arquiteto e Urbanista graduado pela Universidade Federal de Santa Maria (UFSM, 2005), Mestre em Urbanismo, História e Arquitetura da Cidade pela Universidade Federal de Santa Catarina com bolsa CAPES (PGAU-Cidade/UFSC, 2009), Especialista em Políticas Territoriais e Desenvolvimento Local pelo Máster Ecopolis da Universidade de Ferrara (UniFe/Itália, 2010) com bolsa do IILA. Doutor pelo Programa de Pós-graduação em Planejamento Urbano e Regional da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (PROPUR/ UFRGS) com bolsa CAPES. Pós-doutorado junto ao Programa de Pós-graduação em Arquitetura e Urbanismo (PÓSARQ/ UFSC) com bolsa CAPES. É professor no Departamento de Arquitetura e Urbanismo da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) e coordena o Laboratório de Conservação Urbana e Arquitetônica, onde leciona, pesquisa e desenvolve trabalhos na área de preservação e gestão do patrimônio cultural e inserções contemporâneas em sítios históricos. Áreas preferenciais de atuação: preservação cultural; projeto de arquitetura e de urbanismo em sítios históricos; paisagem, patrimônio e planejamento regional.

Lilian Louise Fabre Santos: <http://lattes.cnpq.br/6849144759931390>.

Doutora em Arquitetura e Urbanismo pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Mestre em Preservação do Patrimônio Cultural pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) e graduada em Arquitetura e Urbanismo também pela UFSC. Exerceu atividades profissionais de preservação do patrimônio arquitetônico nos estados do Paraná, Goiás e Bahia. Lecionou nos cursos de Arquitetura e Urbanismo de universidades catarinenses como a Uniplac, UDESC e UFSC. Atualmente é coordenadora do Coletivo “Memórias que habitamos”, que executa projetos educativos e culturais em municípios do interior de Santa Catarina e docente do Departamento de Arquitetura e Urbanismo da UDESC Laguna.

Luciano Von Der Goltz Vianna: <http://lattes.cnpq.br/8976701044152129>.

Possui Doutorado no PPGAS da UFSC (2018), Mestrado em Antropologia Social pelo Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social na UFRGS (2013) e graduação em Ciências Sociais pela UFRGS (2010). Tem pesquisado e publicado na área da saúde mental, com debates em torno da Etnografia, da Filosofia da Ciência e da Epistemologia. Também possui experiência de pesquisa com Antropologia da Ciência e da Tecnologia, com Antropologia do corpo e da saúde, com Antropologia Visual e Urbana e com metodologias de produção audiovisual. Atuou como professor substituto nas seguintes universidades: UNEMAT, UNIOESTE, UFSM e UEMS. Atualmente realiza estágio pós-

doutoral no PPGAS da UFSC, sob supervisão da professora Alícia Castells, no âmbito do NAUI, atuando como pesquisador no projeto “Saberes e Práticas Tradicionais Associadas aos Engenhos de Farinha de Santa Catarina”.

Mariela Felisbino da Silveira: <http://lattes.cnpq.br/0743590073352086>.

Doutora em Antropologia, com dupla titulação, pelo ISCTE- IUL Instituto Universitário de Lisboa e pela UFSC – Universidade Federal de Santa Catarina. Mestra em Antropologia Social, Bacharel e licenciada em Ciências Sociais pela UFSC. Atuou como consultora em Antropologia UNESCO – Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura na Superintendência do Iphan – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional em Santa Catarina. Atualmente, integra as equipes de pesquisadores do NAUI – Núcleo de Estudos em Antropologia Dinâmicas Urbanas e Patrimônio Cultural, vinculado ao INCT-IBP, Instituto Nacional de Ciência e Tecnologia Brasil Plural e do IPOL – Instituto de investigação e desenvolvimento em política linguística, parceiro da Cátedra UNESCO em Políticas Linguísticas para o Multilinguismo.

Nauíra Zanardo Zanin: <http://lattes.cnpq.br/7536919555911992>.

Arquiteta e Urbanista e mestra em Engenharia Civil pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul, doutora em Arquitetura e Urbanismo pela Universidade Federal de Santa Catarina. Realizou estágio Pós-doutoral no Programa de PósArq/UFSC. Professora adjunta da Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Erechim, Pesquisadora do Núcleo de Dinâmicas Urbanas e Patrimônio Cultural (NAUI/UFSC) e do Instituto Nacional de Ciência e Tecnologia Brasil Plural (IBP). Tem experiência na área de Arquitetura e Urbanismo, atuando em diálogos interdisciplinares, principalmente nos seguintes temas: sustentabilidade no ambiente construído, bioconstrução, construção autóctone, arquitetura junto a povos indígenas, ambientes escolares, lugares de aprendizagem, apropriação do espaço, percepção ambiental e paisagem cultural.

Patrícia Martins: <http://lattes.cnpq.br/3626203034447008>.

Pós-doutora em Antropologia Social, concluiu seu doutorado na Universidade Federal de Santa Catarina/UFSC, atuando junto aos grupos de pesquisa NAUI – Dinâmicas Urbanas e Patrimônio Cultural. É docente do Instituto Federal de Educação e Tecnologia do Paraná, onde atuou como docente da área de História e Antropologia junto ao curso de Licenciatura em Ciências Sociais, integra também o NEABI – Núcleo de Estudos Afrobrasileiros e Indígenas. Atualmente está cedida para o Ministério de Cultura, como coordenadora dos Comitês de Cultura. Finalizou em 2018 sua tese de doutorado intitulada: Pelas cordas da viola, nas curvas da rabeca: Uma etnografia dos movimentos de fazer musical caiçara, a qual recebeu a menção honrosa pelo Prêmio Sílvio Romero/CNFCP/Iphan. Em 2024, concluiu seu pós-doutorado em Antropologia Social junto ao ISCTE/IUL, em Lisboa/Portugal, sob supervisão do prof. Dr. Paulo Raposo, onde também atuou como pesquisadora visitante do CRIA-Centro de Investigação em Antropologia.

APÊNDICE B: COLABORADORES: ESPECIALISTAS E TÉCNICOS

Aracidio de Freitas Barbosa Neto: Conhecido como Cid Neto, é natural de Florianópolis. Geógrafo da Fundação Municipal de Meio Ambiente de Florianópolis (FLORAM), atuando no Departamento de Unidades de Conservação desde 2016. Graduado em Geografia pela Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC (2012). Condutor Ambiental Local da Ilha de Santa Catarina e Condutor Cultural Local em Florianópolis – SC, ambos pelo Instituto Federal de Santa Catarina – IFSC (2012). Cofundador da Associação Coletivo UC da Ilha, que atua em prol das Áreas Protegidas e Unidades de Conservação de Florianópolis e Região. Atualmente é mestrando no Programa de Pós-Graduação em Serviço Social – UFSC e membro do Núcleo de Estudos em Serviço Social e Organização Popular – NESSOP/UFSC. Aspirante a Mateiro.
<http://lattes.cnpq.br/5723914343716520>.

Claudia Hickenbick: Licenciada em História com especialização em Historiografia (Universidade do Vale do Itajaí; Mestre em Educação (Universidade Federal do Paraná), com pesquisa sobre ensino de História na Educação de Jovens e Adultos, e Doutora em Geografia Humana (Universidade do Minho-Portugal), com pesquisa sobre processos identitários e turismo. Foi professora do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina (IFSC) entre 1995 e 2024, na área de Ciências Humanas (História, Memória Local e Patrimônio Cultural). Integra os grupos de pesquisa Patrimônio, Gastronomia e Cultura, e Meio Ambiente, Cultura, Turismo e Sustentabilidade (IFSC); orienta projetos relacionados à história, memória, cultura, patrimônio cultural, e Turismo de Base Comunitária; coordenou o setor de reconhecimento de saberes profissionais (Certific) da Pró-Reitoria de Ensino (IFSC) e o Programa de Extensão Educação Patrimonial e Turismo de Base Comunitária (IFSC). Atualmente é voluntária na Associação de Turismo de Base Comunitária – Coletivo Tekoá nas ações relacionadas ao campo patrimonial e ao Turismo de Base Comunitária.
<http://lattes.cnpq.br/8673528316865787>.

Daniela de Carvalho Carrelas: Professora no Campus Florianópolis Continente (especializado no eixo tecnológico de turismo e hospitalidade) do Instituto Federal de Santa Catarina. Doutora em Geografia pela Universidade do Minho (Portugal), mestra em Turismo e Hotelaria pela Universidade do Vale do Itajaí (2003), e licenciada em Letras, português e espanhol pela Universidade Federal de Santa Catarina. Integrou o grupo de trabalho responsável pela construção dos Catálogos Nacionais dos Cursos de Tecnologia e Cursos Técnicos do eixo tecnológico de turismo e hospitalidade. Foi Diretora Geral do Campus Florianópolis Continente do IFSC (2007 a 2011) e Pró-reitora de Ensino do IFSC (2012 a 2015). Atua no ensino de espanhol como língua estrangeira em ofertas de cursos livres e em ofertas de ensino de formação profissional (cursos técnicos, superior de tecnologia e especialização) na área do turismo e hospitalidade.

Desde 2016 tem atuado em projetos de extensão e de pesquisa em Turismo de Base Comunitária e atualmente integra o Programa de Extensão em Educação Patrimonial e Turismo de Base Comunitária do IFSC (PEP-TBC).
<http://lattes.cnpq.br/7088185773412919>.

Enilto de Oliveira Neubert: engenheiro agrônomo, mestre em Ciência do Solo, funcionário da Epagri. Atuou por 21 anos como pesquisador e líder de projetos com trabalhos na cultura da mandioca (mesa e indústria), sistemas de cultivo, produção integrada, seleção de cultivares, pesquisa participativa, manejo de resíduos da indústria da mandioca-manipueira e desenvolvimento territorial sustentável. Desde 2016, está como coordenador do Núcleo de Inovação Tecnológica da Epagri.
<http://lattes.cnpq.br/1524471095717043>.

Giselle Miotto: educadora do campo, cursa especialização em sociobiodiversidade e cultura alimentar. Com atuação dedicada à valorização dos saberes tradicionais e do patrimônio alimentar brasileiro, trabalha articulando comunidades rurais, agricultores familiares e povos tradicionais, fortalecendo suas práticas culturais e sistemas alimentares. Sua experiência abrange a facilitação de redes colaborativas, o desenvolvimento de estratégias de comercialização justa para produtos da sociobiodiversidade, e a criação de metodologias participativas para a salvaguarda de territórios e saberes. Com formação crítica em educação do campo, atua ainda na construção de processos formativos que integram turismo comunitário, mapeamento cultural e gestão coletiva do patrimônio, sempre em diálogo com as demandas e potências das comunidades. <http://lattes.cnpq.br/4468447743259124>.

Guilherme Adilson de Freitas: graduado em Administração pela Academia Militar das Agulhas Negras – AMAN (2015) e em Geografia pelo Centro Universitário Internacional (2022), e possui especialização em Gestão Ambiental e Sustentabilidade pela Pontifícia Universidade Católica do Paraná – PUC/PR (2022). Atuou na administração pública e gestão ambiental em âmbito federal pelas Forças Armadas entre os anos de 2015 e 2022. Atualmente, é geógrafo da Prefeitura Municipal de Florianópolis (PMF), lotado no Departamento de Unidades de Conservação da Fundação Municipal do Meio Ambiente de Florianópolis (DEPUC/FLORAM) desde 2022, onde atua na gestão, implementação e administração das unidades de conservação municipais de Florianópolis, realizando ações de planejamento territorial, monitoramento ambiental e manejo de recursos naturais, além da elaboração de projetos de conservação/recuperação ambiental e da emissão de documentos técnicos relacionados à gestão das áreas protegidas do município.
<http://lattes.cnpq.br/5662538584446437>.

Marco Antonio Remor: Engenheiro Agrônomo com mais de 30 anos de experiência, atuando ativamente na EXTENSÃO RURAL e AMBIENTAL. Atualmente, é Agrônomo do Município de Sangão, SC, desde 1º de dezembro de 1994. Possui formação em Direito e especializações em Gerenciamento de Micro e Pequenas Empresas e Gestão Pública Municipal, além de formação continuada em Cadastro Ambiental Rural, Microbacias Hidrográficas e Geoprocessamento. É responsável técnico pelo licenciamento ambiental

de 12 pequenos engenhos artesanais de farinha de mandioca junto ao Instituto do Meio Ambiente de Santa Catarina. Sua trajetória profissional é marcada pelo compromisso com a conservação do solo e da água, demonstrado em projetos pioneiros e na participação ativa em conselhos e comitês. <http://lattes.cnpq.br/4916488080761729>.

Maria Aparecida Clemêncio: catarinense, natural de Tubarão. doutora e mestra em Educação, Licenciada em Pedagogia, enquanto servidora pública universitária – Universidade do Estado de Santa Catarina (UDESC), destacou-se como co-fundadora do NEAB/Udesc. Idealizadora e coordenadora do NUDHA – Núcleo de Diversidade Direitos Humanos e Ações Afirmativas e do Programa de Extensão Diálogos Recíprocos: compromisso com as diversidades. Tem experiência na área de Educação e atua principalmente nos seguintes temas: educação, diversidade, formação de professores, arte, parcerias, professoras negras e escola. Atualmente, atua com Produção Cultural e Consultoria em Projetos. Filiada à BPN – Associação Brasileira de Pesquisadoras e Pesquisadores Negras e Negros. <http://lattes.cnpq.br/8668225940983297>.

Mariana Coutinho Hennemann: Bióloga, Mestre e Doutora em Ecologia, Mestre em Perícias Criminais Ambientais. Atua como Bióloga da Fundação Municipal do Meio Ambiente de Florianópolis – FLORAM, desde 2014, e como chefe do Departamento de Unidades de Conservação da instituição, desde 2022. <http://lattes.cnpq.br/5417820950612976>.

Mauro Manoel da Costa: Servidor público aposentado da Prefeitura Municipal de Florianópolis. Atuava junto à Fundação Municipal do Meio Ambiente (FLORAM). Graduação em Filosofia e Antropologia pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). Experiência: Mateiro.

Wladimir Marcon Mendes: Possui graduação em Relações Internacionais pela Universidade do Sul de Santa Catarina (2005) e em Biologia (EaD) da Universidade Leonardo da Vinci (2016). Pós-Graduado em Gestão para Segurança de Alimentos pelo SENAI-SC e em Administração Pública pelo IF-SC, com Complementação Pedagógica de Docentes pela Faculdade AVANTIS. Professor das seguintes disciplinas: Comércio Exterior e Economia; Segurança dos Alimentos e Agentes Contaminantes de Alimentos. Orientador de TCCs. Ministrante de Cursos de Controle de Qualidade para formação de Classificadores junto ao Ministério da Agricultura. Técnico Consultor de empresa pública para implantação da Gestão da Segurança dos Alimentos em indústrias de alimentos. Ministrante de treinamentos para manipuladores de alimentos. Criou o Selo de Conformidade CIDASC, uma ferramenta pública para elevação do padrão sanitário dos alimentos produzidos em Santa Catarina. <http://lattes.cnpq.br/9647166504054098>.