

Ensaio Visual

**Farinhar: os engenhos,
a farinha e as mãos
do Sertão do Ribeirão,
Florianópolis – SC**

Artur Hugo da Rosa

Recebido em: 24 de agosto de 2025
Aceito em: 10 de novembro de 2025

Capa: *As mãos de Adilson que
fazem a farinha no Engenho
do Maurici* - Fonte: autor, 2023.

ARTUR HUGO DA ROSA é documentarista e fotógrafo. Doutorando em Antropologia Social do Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal de Santa Catarina (PPGAS/UFSC). Mestre e graduado em Arquitetura e Urbanismo (Pós-ARQ/UFSC). Criador do Rancho Cultural, um ateliê de projeto na área do patrimônio cultural, especializado em projetos culturais, documentários, pesquisas e design gráfico sobre o patrimônio cultural de Santa Catarina. É autor do livro *Pela Banda do Ribeirão* e dirigiu os curtas “Bandas Centenárias de Florianópolis: um patrimônio” (2021), “Endereços Invisíveis” (2024) e o média “Farinhar” (2025).

FINANCIAMENTO: A instrução técnica foi realizada a partir do Termo de Execução Descentralizada Nº 01/2022 entre Iphan e NAUI/UFSC. O Rancho Cultural foi contratado via licitação pública através da Fundação de Amparo à Pesquisa e Extensão Universitária (FAPEU), para a realização dos documentários e fotografias.

Farinhar: os engenhos, a farinha e as mãos do Sertão do Ribeirão, Florianópolis – SC

Artur Hugo da Rosa

Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC)

<https://orcid.org/0000-0002-2671-9123>

arturhugodarosa@gmail.com

A tradição dos Engenhos de Farinha, local onde se produz a farinha polvilhada, fina e branca, encontrada no litoral de Santa Catarina, se mantém viva na comunidade do Sertão do Ribeirão, em Florianópolis. Eram 5 horas da manhã, e acessamos, de fusca, a estrada íngreme do Sertão. Com a câmera na mão, vou até o Alambique do Adilson, o Indaiá. Adilson me avisou na semana anterior que iria inaugurar um Engenho de Farinha. A história se repete. O pai de Adilson teve engenho de farinha e seu avô também. Em seu engenho, Adilson aproveita peças de engenhos vindos de sua família e de outros engenhos da região, já desativados. Contente, Adilson me mostra todas as peças e principalmente seu forno, revestido com cacos de azulejo cerâmico. “É único no mundo”, diz Adilson. Acompanhei e documentei os dois dias da primeira farinhada desse engenho, sabendo que era um momento histórico para o patrimônio brasileiro.

As fotos reproduzem não só a realidade, caracterizada pela linguagem documental, mas também produzem sentidos de mundo, de pertencimento e de memórias (Hall, 2016, p. 20). Fiz estas fotografias durante a instrução técnica para o processo de registro a patrimônio cultural imaterial do Brasil, realizado entre os anos de 2023 a 2025, intitulado Saberes e Práticas Tradicionais Associadas aos Engenhos de Farinha de Santa Catarina, cuja pesquisa foi coordenada pela profa. Alicia Castells, coordenadora do Núcleo de Dinâmicas Urbanas e Patrimônio Cultural da Universidade Federal de Santa Catarina (NAUI/UFSC). A documentação visual, tanto as fotos quanto os documentários (longa e curta), foram realizados pelo Rancho Cultural, ateliê de projetos culturais

na área do patrimônio, composto por mim e pela cineasta Carolina Arruda, que me acompanhou no primeiro dia da farinhada inaugural do engenho do Adilson.

Além do engenho do Adilson (Indaiá), este ensaio também conta com fotografias de Adilson (suas mãos) farinhando no Engenho do Maurici, que junto de sua esposa Marlene, continuam a fazer farinha no Sertão do Ribeirão.

As fotos buscam evidenciar a potência do modo de fazer artesanal, o labor humano e a profunda conexão que o Brasil tem com a mandioca. O processo artesanal da produção da farinha no litoral de Santa Catarina, após a plantação e a colheita da mandioca, se inicia com a raspagem, um trabalho manual e preciso que envolve um “jogo” chamado capote; lavagem, sevagem (triturar) e prensagem da massa da mandioca, para retirada da goma e do ácido cianídrico. Quando a massa está bem seca, seva-se novamente, peneira-se e leve-a para o forno. O fornear revela maestria no controle do calor e do tempo, sendo o forneiro um mestre da identificação do ponto certo da queima da farinha, seja ele identificado pelo cheiro, pelo toque ou pelo gosto.

O ensaio também mostra a riqueza da cultura material dos engenhos, evidenciada pelas peças e objetos de madeira, como prensa, rodas, engrenagens, fusos, roscas, cestos, cuias, balaies, peneiras, carros de boi, cangas... Muitos desses instrumentos são passados de geração em geração. Outro ponto importante é a presença central do boi no processo de farinhar, nos lembrando que a farinha artesanal não é feita só com mãos humanas, mas também com toda uma relação territorial sistêmica e multiespécie que integra homens, mulheres, bois, aipins e mandiocas, motores, madeira, engenhos e roças.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

HALL, Stuart. Cultura e Representação. Rio de Janeiro: PUC Rio, 2016.



Imagem 1 -
A raspagem da mandioca -
Fonte: autor, 2024.



Imagem 2 - O boi “faísca” servando a mandioca - Fonte: autor, 2024.



Imagem 3 - Sistema de prensagem por meio do “pau de prensa” - Fonte: autor, 2024.



Imagem 4 - A cuia e o forno azulejado do Adilson - Fonte: autor, 2024.





Imagem 6 - As mãos de Adilson que fazem a farinha no Engenho do Maurici - Fonte: autor, 2023.



Imagem 7 - Adilson verificando o ponto da farinha pelo toque - Fonte: autor, 2023.



Imagem 8 - O peneirar I -
Fonte: autor, 2023.



*Imagem 9 - O peneirar
II - Fonte: autor, 2023.*



Imagem 10 - Peneira -
Fonte: *autor*, 2024.