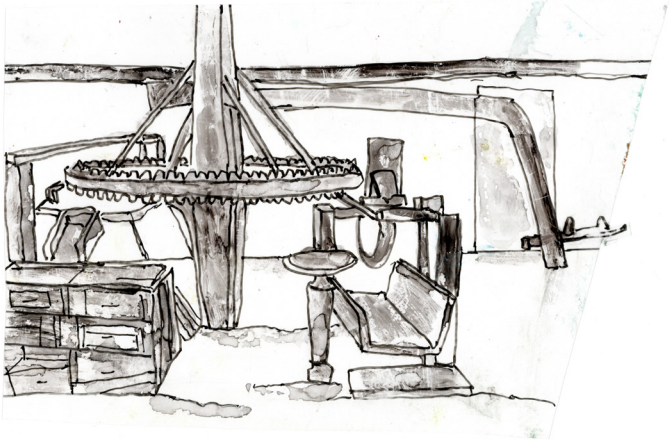
Farinhar

Saberes e Práticas Tradicionais Associados aos Engenhos de Farinha de Santa Catarina



IPHAN

Superintendência do Iphan em Santa Catarina



FARINHAR

Saberes e Práticas Tradicionais Associados aos
Engenhos de Farinha de Mandioca de Santa Catarina

Organização

Alicia Norma González de Castells
Ana Cristina Rodrigues Guimarães
Carla Ferreira Cruz
Artur Hugo da Rosa

Florianópolis
Iphan
2026

Presidente da República
Luiz Inácio Lula da Silva

Ministra da Cultura
Margareth Menezes da Purificação

Presidente do Iphan
Leandro Antônio Grass Peixoto

Procuradora-Chefe no Iphan
Mariana Karam de Arruda Araújo

Diretora do Departamento de Articulação, Fomento e Educação (DAFE)
Cejane Pacini Leal Muniz

Diretor do Departamento de Patrimônio Material e Fiscalização (DEPAM)
Andrey Rosenthal Schlee

Diretora do Departamento de Planejamento e Administração (DPA)
Adriana Fátima Bortoli Araújo

Diretor do Departamento de Ações Estratégicas e Intersetoriais (DAEI)
Daniel Borges Sombra

Diretor do Departamento de Patrimônio Imaterial (DPI)
Deyvesson Israel Alves Gusmão

Coordenadora-Geral de Promoção e Sustentabilidade
Marina Duque Coutinho de Abreu Lacerda

Coordenadora-Geral de Identificação e Registro
Diana Dianovsky

Coordenadora de Registro e Revalidação
Mônica Castro de Oliveira

Superintendente do Iphan em Santa Catarina
Regina Helena Meirelles Santiago

Organização
Alicia Norma González de Castells
Ana Cristina Rodrigues Guimarães
Carla Ferreira Cruz
Artur Hugo da Rosa

Textos
Alicia Norma González de Castells
Ana Cristina Rodrigues Guimarães

Fotografias
Artur Hugo da Rosa
Carolina Maciel de Arruda

Aquarelas
Cleidi Albuquerque

Desenhos
Artur Hugo da Rosa

Projeto gráfico e diagramação
Rancho Cultural
Matheus Montanari

Superintendência em Santa Catarina
iphan-sc@iphan.gov.br

Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
www.gov.br/iphan
publicacoes@iphan.gov.br

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Biblioteca, Iphan - SC

F226

Farinhar: saberes e práticas tradicionais associados aos engenhos de farinha de mandioca de Santa Catarina / Organização: Alicia Norma González de Castells [et al.]. – Florianópolis, SC: Iphan, 2026.
60 p. ; 15 x 21 cm.

ISBN 978-85-7334-516-2

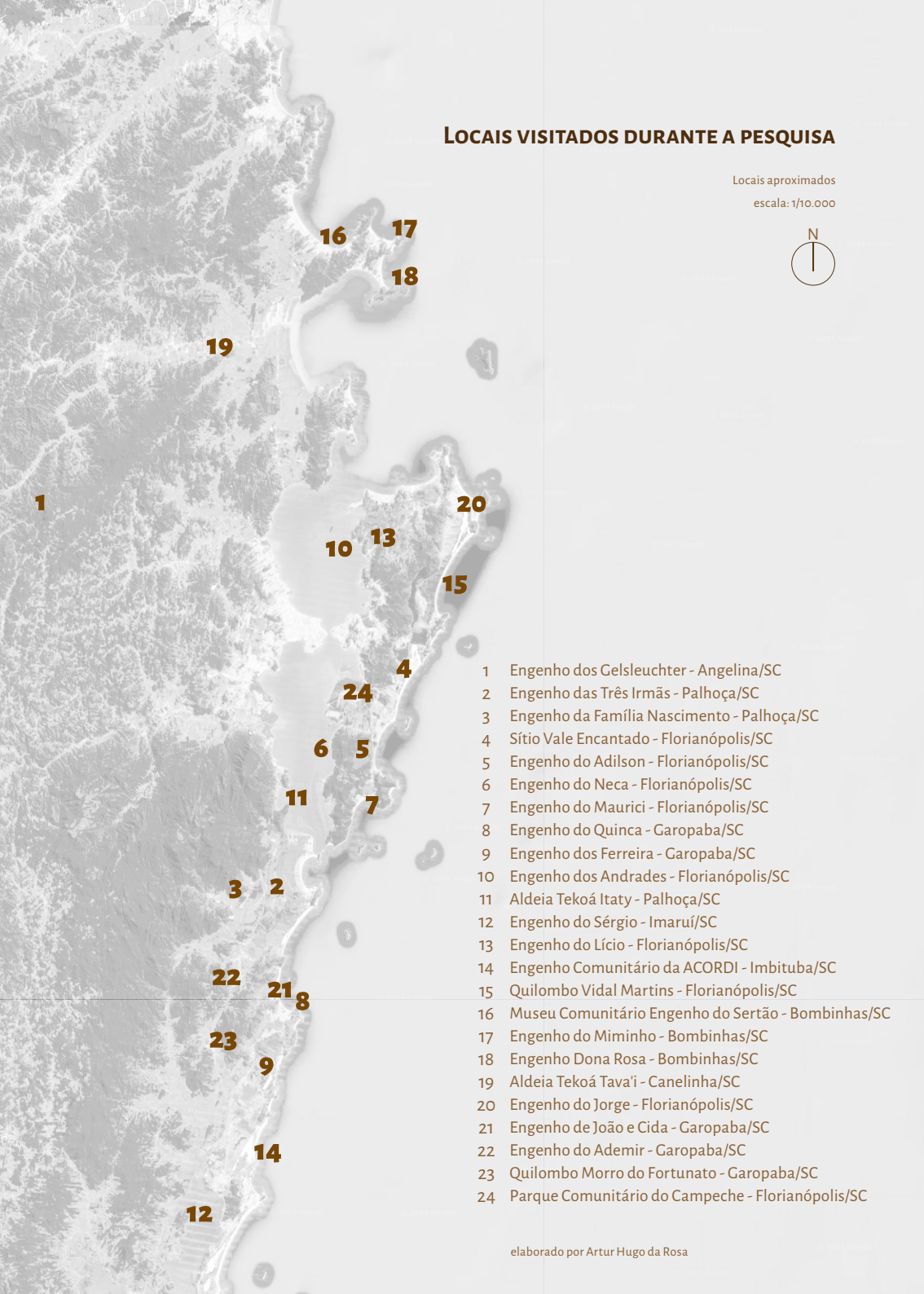
1. Farinha de mandioca – Santa Catarina. 2. Engenhos – Santa Catarina. 3. Santa Catarina – usos e costumes. I. González de Castells, Alicia Norma.

CDD 981.64

Elaborado por Mônica da Silva Magalhães – CRB-14/965



Farinhada no Engenho dos Andrade, em Santo Antônio de Lisboa, Florianópolis (SC), 2024.



Locais visitados durante a pesquisa

Locais aproximados

escala: 1/10.000

N

1 Engenho dos Gelsleuchter - Angelina/SC
2 Engenho das Três Irmãs - Palhoça/SC
3 Engenho da Família Nascimento - Palhoça/SC
4 Sítio Vale Encantado - Florianópolis/SC
5 Engenho do Adilson - Florianópolis/SC
6 Engenho do Neca - Florianópolis/SC
7 Engenho do Maurici - Florianópolis/SC
8 Engenho do Quinca - Garopaba/SC
9 Engenho dos Ferreira - Garopaba/SC
10 Engenho dos Andrades - Florianópolis/SC
11 Aldeia Tekoá Itaty - Palhoça/SC
12 Engenho do Sérgio - Imaruí/SC
13 Engenho do Lício - Florianópolis/SC
14 Engenho Comunitário da ACORDI - Imbituba/SC
15 Quilombo Vidal Martins - Florianópolis/SC
16 Museu Comunitário Engenho do Sertão - Bombinhas/SC
17 Engenho do Miminho - Bombinhas/SC
18 Engenho Dona Rosa - Bombinhas/SC
19 Aldeia Tekoá Tava'i - Canelinha/SC
20 Engenho do Jorge - Florianópolis/SC
21 Engenho de João e Cida - Garopaba/SC
22 Engenho do Ademir - Garopaba/SC
23 Quilombo Morro do Fortunato - Garopaba/SC
24 Parque Comunitário do Campeche - Florianópolis/SC

elaborado por Artur Hugo da Rosa

O PROCESSO DE REGISTRO

A solicitação de Registro dos Saberes e Práticas Tradicionais Associados aos Engenhos de Farinha de Santa Catarina como Patrimônio Cultural do Brasil foi realizada, em 2019, pela Rede Catarinense de Engenhos de Farinha, sendo resultado de uma década de diálogos e articulações com fazedores e fazedoras de farinha em Santa Catarina. O pedido de Registro foi assinado por cinco entidades com representação formal: Centro de Estudos e Promoção da Agricultura de Grupo (CEPAGRO); Associação Comunitária Rural de Imbituba (ACORDI); Associação de Moradores de Santo Antônio de Lisboa (AMSAL); Instituto Boimamão de Preservação e Fomento da Cultura; e Núcleo de Estudos Açorianos (NEA/UFSC).

O pedido de Registro foi considerado pertinente pelo Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural, durante a 39ª Reunião da Câmara Setorial de Patrimônio Imaterial, realizada em 2021. Porém, o Conselho indicou lacunas relacionadas com a contextualização histórica e diversidade étnica relacionadas ao bem. Em 2022, foi firmado um Termo de Execução Descentralizado entre o IPHAN/SC e a UFSC, a ser executado pelo NAUI/PPGAS, para realização de pesquisa relacionada às lacunas identificadas pelo Conselho e elaboração do Dossiê de Registro.

A PESQUISA

A pesquisa sobre os engenhos de farinha em Santa Catarina concentrou-se em comunidades indígenas (Guarani Mbya), quilombolas e descendentes de açorianos, analisando grupos específicos de cada uma. O estudo abrangeu diversos municípios do litoral e mostrou que a riqueza dessa manifestação cultural está tanto na diversidade quanto na unidade de seus saberes e práticas.



Farinhada no Engenho do Maurici, Sertão do Ribeirão, Florianópolis (SC), 2023.



Farinhar

Os saberes e as práticas tradicionais ligadas aos engenhos de farinha de mandioca no litoral de Santa Catarina fazem parte de um ciclo vivo, que gira em torno de várias coisas: os diferentes tipos de mandioca, as hortas comunitárias onde se experimenta o plantio, os engenhos artesanais onde a mandioca vira farinha, as carroças puxadas por bois que levam a colheita até o engenho e depois distribuem os produtos pela comunidade — e que hoje até viraram atração em festas, com carreatas comemorativas.



Aquarela "Lenda da Mandioca", Cleidi Albuquerque, 2024.

Esse saber está nas farinhadas, nos alimentos e bebidas que carregam a identidade dos grupos que os produzem. Está também nos objetos usados na produção, que viram quase figuras sagradas nas histórias das famílias, porque ajudam a manter as tradições e criam laços entre os antigos e os novos donos dos engenhos.

Tudo isso se mistura com festas e religiosidades, onde se valoriza e celebra a produção artesanal da farinha de mandioca. É uma prática que vive tanto na memória quanto no dia a dia dos afrodescendentes e dos descendentes de açorianos, e cujas sementes, cultivo e farinha de mandioca também fazem parte da cultura e espiritualidade dos povos Guarani.

> *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 Kunhã Poty Pafe´í. Dinha Clarice de Souza - Guarani Mbyá e Kaingang, 2024)*

O plantio da mandioca feito pelos grupos estudados faz parte de um sistema agroalimentar tradicional. Esse processo começa na roça e continua no beneficiamento da mandioca, de onde saem a farinha e outros alimentos preparados a partir da massa, do polvilho ou até mesmo da própria farinha.

Nos engenhos de farinha, esse sistema envolve principalmente agricultores familiares que praticam a policultura, ou seja, cultivam mandioca junto com outras plantas, como milho, feijão, hortaliças e frutas. Tudo isso acontece em pequenas propriedades rurais que ajudam a manter a biodiversidade da região.

O cultivo segue práticas tradicionais, como a coivara (limpeza da área com uso controlado do fogo), a rotação de culturas e o pousio da terra (descanso do solo). Porém, algumas dessas práticas esbarram em restrições da legislação ambiental, que proíbe, por exemplo, o uso do fogo e o corte de vegetação em regeneração, mesmo existindo estudos que mostram os benefícios e a baixa agressividade dessas técnicas para a agricultura e para o meio ambiente.

Além disso, muitos agricultores têm práticas agroecológicas, como os sistemas agroflorestais, o manejo consciente da água (inclusive a que sobra do beneficiamento da mandioca), o uso de compostagem, hortas orgânicas e a produção e troca de mudas e sementes crioulas. Essas práticas mostram o conhecimento e o interesse dos agricultores em cuidar tanto da produção quanto da natureza.

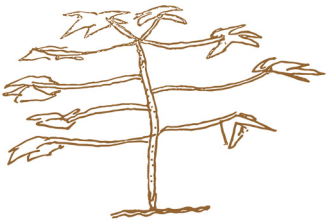
Apesar de serem práticas relacionadas com o saber tradicional de fazer farinha de mandioca, há diferenças e singularidades entre os grupos pesquisados, há também o desejo de continuidade, como explicitado no relato de Rudnei Odílio Vidal do Quilombo Vidal Martins em Rio Vermelho – Florianópolis.

> *É meu pai sempre me ensinou, né? Como se plantar. Ele disse que é bom plantar isso aqui em pé, porque tem esses brotinhos aqui, né? E ela nasce com mais facilidade, né? Melhor ainda, né? Então, a gente pega aqui. Faz uma casinha aqui na Terra. Mas tem que ser uma terra seca, né? A terra bem seca e ela é boa. É melhor ainda, né? É a terra úmida assim, já não dá, tem que ser uma terra seca.*

[...] Tem gente que planta deitado, tem gente que planta de pé, eu acho que é bem cultural mesmo. [...] Bem cultural, ué, é, depende quem vai, né? Quem vai fazer o manuseio da planta, né? Então, é assim. É em pé, né? A gente planta em pé, uns plantam deitado, mas assim é melhor. Aí ela já vai. Já vai nascendo. E aí, aipim é muito bom, né? Aipim.

Jair Renato Farias, do Engenho Coletivo do Acordi (Associação Comunitária Rural de Imbituba, nos Areais da Ribanceira em Imbituba), também relata aprendizados e "segredos" desse saber:

É a Rama, como se planta a Rama, né? Se vocês olharam ela, tem um olhinho aqui, né? eu aprendi com o meu pai, que aprendeu com o pai dele e assim por diante. Dependendo da inclinação do terreno, você planta... se o terreno é a subir, né? No caso, a inclinação, você planta, o terreno está assim, inclinado, então você planta seu olhinho para cima, porque a raiz vai dar aqui embaixo, então a raiz vai descer, porque tu plantar assim a raiz vai subir. E aí não vai dar nada certo, e outro também, porque quando a gente vai carpir a mandioca, a gente sabe que a raiz está aqui para baixo, então a gente carpe aqui na frente do pé da mandioca e aqui atrás tu passas a enxada só de leve porque aqui tá cheio de raizinha pequena. [...] E ó, tem um segredo também que o pessoal comenta e de repente em terra plana, que é o pé pra Terra e olho pro mar. Então você localiza onde está o mar e o terreno é um terreno plano. Aí você para identificar, saber para onde está a raiz da mandioca. Você justamente faz isso, planta com olho pro mar e o pé para a Terra. Quando você for carpir, você sabe que a raiz está para a Terra e o olho está para o mar. [...]



Os saberes e fazeres indígenas Guarani estabelecem outra relação com a planta como relata Clarice de Souza:

> *Quem faz tudo isso é o pajé, o pajé é que dá essa orientação. O momento para ser plantado, para ser batizado, não é? E tem que ser respeitado, não é isso? É a decisão do pajé. Antes de plantar, tem que levar na casa de reza, né? Para ser batizado e depois de colher também. Tem todos esses processos. Começa com o movimento da Arapuã. É, leva na casa de reza, ali é o nosso, fica lá em cima, né? E leva a mandioca um pouquinho só, né? 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? 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 outros anciãos, por exemplo, vão sair daqui, vão ir para Imaruí. E Joinville, qualquer outra cidade, e vão fazer a troca. Né? E aí elas levam o que levaram daqui para outras comunidades e trazem de outras comunidades para serem plantadas aqui. (Clarice de Souza, "Kunhã Poty Pafe'í Dinha Clarice de Souza", Aldeia Tekoa Tava'í – Canelinha)*

Essas práticas na lavoura se fortalecem com a troca de ramas de mandioca crioula. A circulação é feita tanto pelos povos indígenas (como já citado) quanto pelos descendentes de imigrantes europeus e descendentes de africanos em diáspora que se estabeleceram no litoral catarinense. As roças do Parque Comunitário do Campeche (Pacuca), em Florianópolis, e da comunidade de Areais da Ribanceira, em Imbituba, são bons exemplos disso. Segundo os relatos que colhemos, essa troca ajuda a preservar as variedades de mandioca crioula e, além dos ganhos para o meio ambiente, também funciona como um elo social, promovendo encontros, circulação de pessoas e de saberes.

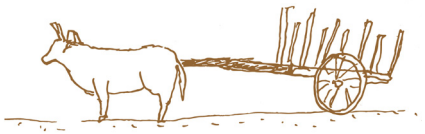
Nos engenhos de farinha de mandioca, a cultura material não se limita só ao que está dentro do engenho. Ela também envolve os objetos usados no trabalho da roça e em todo o processo de produção dos alimentos.

Um bom exemplo é o carro de boi, que acabou virando um verdadeiro símbolo dessa prática. Normalmente, ele é feito pelo próprio dono ou por alguém da comunidade que saiba construir, desde a escolha da madeira até a confecção das peças e a montagem. Também é preciso escolher bem os bois que vão puxar o carro. Esse saber costuma ser passado de pai para filho, de avô para neto ou até aprendido com algum vizinho disposto a ensinar – às vezes, só de observar já se aprende.

Cada carro de boi tem sua particularidade, porque cada um emite um som próprio. Esse som, junto com o assobio do condutor, cria uma identidade única. Tanto que, quando o carro não faz barulho, ele é chamado de "carro de ladrão", como contou Maurilio Machado, do Quilombo Morro do Fortunato, em Garopaba.

Além de ajudar no transporte da roça, o carro de boi também tem um papel social importante: ele ajuda a construir identidades e fortalece os laços da comunidade. As carreadas de carro de boi, por exemplo, são grandes momentos de encontro. Nessas ocasiões, se reúnem não só os donos de carro de boi da própria comunidade, mas também gente de fora que vem especialmente para participar do desfile com seu conjunto – o carro, a junta de bois e o condutor.

Os engenhos tradicionais de farinha de mandioca, ainda ativos ou guardados apenas na memória, são lugares cheios de significado para quem viveu esse modo de vida. Para muitos, lembrar da época da produção da farinha – de maio a agosto – é reviver cenas marcantes: dormir no engenho, acordar ainda de madrugada para começar o trabalho, contar com a ajuda de parentes e vizinhos, usar a faquinha feita pelo pai para aprender a raspar mandioca. Havia sempre comida farta no engenho, em contraste com a escassez em casa. As histórias de bruxa, o capote, o cheiro da farinha torrando, o bebê dormindo num caixote improvisado, as cantorias e até os namoros durante a farinhada. Tudo isso fazia parte de uma rotina intensa de trabalho, mas cheia de afeto e memórias.



Objetos essenciais nos Engenhos de Farinha de Mandioca de Santa Catarina

Objeto	Função e Características
COCHO	Recipiente de grande porte, frequentemente feito de um único tronco de madeira (canoa de um pau só), usado para lavar a mandioca, ou depositar e conservar a massa. O cocho de madeira é um símbolo carregado de valor afetivo.
SEVADOR/RALADOR	Equipamento para ralar/triturar a mandioca raspada e limpa. Originalmente, podia ser feito artesanalmente (com dentes ou ossos e lata furada), mas hoje é predominantemente motorizado.
TIPITI	Artefato de cestaria de origem indígena usado para prensar a massa e extrair o líquido.
PRENSA	Instrumento central num engenho de farinha de mandioca (antigamente de madeira, com fusos e saril) para espremer a massa e retirar a manipueira. O ajuste manual da prensa é essencial para controlar a quantidade de polvilho da massa. O seu uso define a qualidade da farinha artesanal.
BARRICA/CHAPÉU/FUSO	Componentes da prensa, onde a massa é colocada para ser espremida.
PENEIRA	Usada para separar a massa e retirar grumos (“carolo”). A finura da farinha (“polvilhada” ou “poenta”) depende do peneiramento.
FORNO	Estrutura fixa (geralmente de concreto ou tijolo) com um tacho para torrar a massa. O forno à lenha é considerado um elemento inegociável para os fazedores de farinha que participaram da pesquisa do Dossiê.
TACHO	Utensílio (geralmente de cobre) onde a massa é torrada durante o forneamento. É um dos poucos itens que ainda funciona em engenhos contemplativos.

Na sua forma arquitetônica, os engenhos também têm características próprias. Em geral, seguem um mesmo modelo, só mudando quando se busca atender a exigências da vigilância sanitária. São construções simples, com telhado de telha cerâmica, paredes de madeira e peças rústicas, que carregam uma história passada de geração em geração. Um engenho pode ter pertencido ao bisavô, ao avô ou ao pai. Às vezes era desmontado e remontado em outro lugar, ou até comprado de outra família e reconstruído na nova propriedade. Cada engenho, portanto, traz consigo sua própria trajetória e lembranças.

As peças dos engenhos parecem ter vida própria e circulam de mão em mão dentro da mesma família ou até entre famílias diferentes. Uma prensa, por exemplo, pode ser especial porque tem quatro fusos, porque já está no mesmo grupo familiar há mais de duzentos anos ou, ainda, porque um antepassado a vendeu e agora o bisneto conseguiu recuperar, trazendo-a de volta para a família. O cocho, feito de um único tronco, muitas vezes passa de geração em geração: pode ter sido da avó da esposa ou do bisavô do atual dono. Já a peneira que o pai fez à mão pode não estar mais em uso, mas é guardada como lembrança do trabalho do artesão que já se foi.

Apesar do valor afetivo, esses objetos também podem ser vendidos ou doados quando o engenho deixa de funcionar. Assim, nessa rede de trocas e reciprocidade, convivem a durabilidade das peças e, ao mesmo tempo, o caráter passageiro que elas podem assumir.

Com o passar do tempo, cada geração foi trazendo mudanças para a rotina dos engenhos. Um bom exemplo é a força usada para tocar as máquinas: já foi humana, animal, a água, com combustível fóssil e, mais recentemente, eletricidade. Mas isso não significa uma "evolução" em linha reta – esses sistemas coexistem. Muitos donos de engenho, por exemplo, não abrem mão do boi no engenho, que para eles representa tradição.

Sempre ressaltando que não há maus-tratos, o boi é visto como parte da família: ganha nome, vive até morrer de velho e cria uma relação de proximidade com o dono. Essa convivência é tão íntima que os sons emitidos pelo boi e pelo condutor acabam se tornando uma espécie de linguagem própria, que só eles entendem.

As novidades tecnológicas são vistas de formas diferentes pelos donos de engenho. Para alguns, elas são muito bem-vindas porque deixam o trabalho menos pesado e até ajudam a manter os engenhos em funcionamento. Já para outros, essas mudanças acabam tirando a essência artesanal da produção. É possível "modernizar" algumas etapas sem perder o caráter tradicional, mas existem partes do processo que são intocáveis, como a prensa e o forno com seu tacho de cobre.

Na prensa, o ajuste manual é fundamental para garantir a qualidade da farinha. É a experiência de quem a opera que define, por exemplo, a quantidade de polvilho que a massa vai ter. O forno também é peça-chave, assim como o forneiro. Nesse caso, não há máquina que substitua o saber humano: é pelo cheiro, pelo som e pela textura que ele sabe a hora certa de tirar a farinha.






Cada engenho tem suas particularidades, e isso se reflete também na farinha que produz. A farinhada é o grande momento coletivo, quando todos se juntam para fazer farinha. Tudo começa com a colheita – ou a compra – da mandioca e o transporte até o engenho, muitas vezes em carro de boi.

Lá dentro, a mandioca é empilhada e, em volta dela, homens, mulheres e crianças se sentam em tocos de madeira ou banquinhos baixos para começar a raspagem. Nesse processo, existe uma técnica chamada capote, que, além de prática, acaba virando uma espécie de brincadeira. Funciona assim: duas pessoas raspam o mesmo tubérculo. Uma segura a parte "suja" da mandioca, ainda com casca, e começa a raspar; a outra pega na parte "limpa", já raspada, e termina o que falta.

Após, a mandioca raspada vai para o cocho de lavagem, limpa, segue para o sevador, onde será ralada.

Depois de ralada, a mandioca é colocada no tipiti ou em algum substituto, como sacos de pano, e segue para a prensa. A prensa é um equipamento cheio de detalhes – tem a barrica, o chapéu, o fuso e o sarilho – e precisa ser operada por alguém experiente, que saiba o ponto certo e até onde pode espremer, para não tirar todo o polvilho da massa.

Quando essa etapa termina, a massa é descompactada e peneirada. Só então começa a torra, momento em que a farinha ganha cheiro e sabor característicos. Em algumas ocasiões, parte da massa é separada antes da torra para servir de base para outros pratos tradicionais, como a bijajica e o biju.

A farinhada é muito mais do que trabalho: é um verdadeiro acontecimento social. A família dona do engenho recebe parentes, amigos e conhecidos para participar da farinhada. Tem quem traga a mandioca e use a estrutura em troca de uma parte da produção – chamada de "meia" ou "terço". Outros participam na base da reciprocidade: hoje ajudam ali, sabendo que amanhã terão apoio na sua própria farinhada. Há também quem vá só pela amizade, participa um pouco, ajuda em alguma etapa, sem compromisso. E existem ainda aqueles que recebem pagamento, seja em dinheiro (diária) ou em farinha.



Durante esse tempo, não é só trabalho: tem comida farta, música, brincadeiras como a "ratoeira" e "boi-de-mamão", muita conversa e troca de histórias. É nesse clima que os laços sociais se fortalecem e a identidade do grupo se constrói. Todos participam, dos mais velhos às crianças, e o conhecimento passa de geração em geração.

Mesmo que o engenho tenha diferentes usos ao longo do ano, a farinhada é o ponto alto. Ela só acontece de forma coletiva – afinal, não se faz farinha sozinho. É um momento de união e celebração, marcado até na pele dos participantes, esbranquiçada pela névoa da torra da farinha.

Além de tudo, essas celebrações são fundamentais para dar visibilidade e garantir a continuidade da produção artesanal. Muitas vezes, elas se conectam com instituições locais, como igrejas e prefeituras, abrindo espaço para parcerias e apresentando não só a farinha, mas também outros alimentos, artesanato, música e oficinas. Assim, os engenhos e as comunidades se mantêm vivos e em diálogo com o presente.

A culinária tradicional ligada à mandioca gira em torno de três principais insumos: o polvilho, a massa (antes da torra) e a farinha. Do polvilho, por exemplo, nasce a rosca. Da massa saem receitas como bolos, bijajica, biju e cuscuz. Já a farinha em si dá origem ao pirão e à farofa. Essa riqueza gastronômica – que está longe de caber toda aqui – fica ainda maior quando pensamos nas variações dos mesmos pratos, no jeito de temperar e na criatividade da cozinheira, papel que ainda é, em grande parte, das mulheres.

Entre os hábitos alimentares relatados por mulheres indígenas das Aldeias Tekoa Tava'í (Canelinha) e Itaty – Morro dos Cavalos (Palhoça), percebe-se que a mandioca segue muito presente no dia a dia, com pratos como pirão, virado, beiju e farofa. Além disso, até a manipueira – líquido extraído da mandioca – ganha novos usos, como fermento e bebida cerimonial, aproveitando ao máximo as sobras da produção artesanal da farinha de forma sustentável.





O preparo das manivas para plantação, Acordi, Imbituba (SC), 2023.



Manivas no balaio, Acordi, Imbituba (SC), 2023.

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 (...)

Oh, 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, "Kunhã Poty Pafe'í Dinha Clarice de Souza", Aldeia Tekoa Tava'í – Canelinha)

Maurilio Machado, Quilombo Morro do Fortunato - Garopaba, nos conta uma série de hábitos alimentares que conjugam a farinha com outros alimentos:

Então eu pegava laranja, principalmente quando era frio, pegava laranja, tinha muita laranja ao redor do engenho, açúcar, 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 (...).



Kunhã Poty Pafe'í Dinha Clarice de Souza produzindo farinha de mandioca.
Aldeia Tekoa Tava'í, Canelinha (SC), 2024.

Assim como outras iguarias como pirão de leite, aipim com melado e nego deitado, que faziam parte dos hábitos alimentares dentro dos engenhos:

> *[...] 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. [...] Tinha gente que fazia com farinha de milho, mas, de primeira, era só farinha de mandioca. [...] O bolo era enrolado numa folha de bananeira. [...] Então, por que chamava de negro deitado? [...] Botava em cima da chapa, queimou. Um lado daquela palha de bananeira, 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. Então chamava o negro deitado. (Maurilio Machado, Quilombo Morro do Fortunato - Garopaba)*

Apesar de existir nomes diferentes atribuídos aos alimentos por parte dos grupos estudados, há similaridades entre eles, ao exemplo do mané pança, versão luso-açoriana do nego deitado, anteriormente citado.

> *O mané pança é uma massinha que a gente bota na folha da bananeira e, temperadinha, fecha e bota pra assar. Ou em cima da chapa. (Maria de Lourdes Andrade Padilha, "Dinha", Santo Antônio de Lisboa - Florianópolis)*

Existe também idêntica nomenclatura entre diferentes grupos, como é o caso do biju, um alimento presente no cotidiano dos descendentes de portugueses açorianos e dos indígenas Mbyá Guaraní, mas com formas de preparo diferentes:



> *O biju precisa ser de um dia pro outro, não pode ser feito no mesmo dia. E ela 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, "Kunhã Poty Pafe'í Dinha Clarice de Souza", Aldeia Tekoa Tava'í – Canelinha)*

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 à lenha.

Mas além de nomes, gostos, preparos e formas de cozimento a farinha é relacionada também à "sustentação":

> *Sabe o que eu comia? Aquele pirão de leite? Uma caneca de café com leite. Era o pão de café da manhã. Tu ias para o morro. Quando nós íamos para a roça, ficava o meio-dia todinho sem fome. Porque estava ali a sustentação. (Maurílio Machado, Quilombo Morro do Fortunato, Garopaba)*



No cenário nacional, a farinha se destaca como um bem cultural único porque sintetiza um processo artesanal e tradicional, carregado de memória e identidade. Ela é fruto de uma cultura ancestral, recriada e mantida viva por comunidades espalhadas pelo litoral catarinense, que se reconhecem como guardiãs dos mesmos saberes e fazeres. Esse coletivo envolve não só as pessoas, mas também os animais e os objetos sem os quais nada disso existiria.

A farinha tem características especiais: é fina, rica em polvilho e, por isso, chamada de "farinha polvilhada" ou "poenta", por parecer um pó branco. Esse resultado vem de um conjunto de saberes e práticas – desde a escolha da variedade de mandioca até o jeito de secar a massa, peneirar e torrar. E nada se perde no processo: a água da lavagem e da prensa, as cascas, o carolo, tudo encontra um uso.

Versátil, a farinha combina com quase tudo: acompanha peixe, feijão, frutas, café e, misturada à água, vira pirão. A criatividade em torno da mandioca vai muito além da farinha, criando momentos de sociabilidade à mesa, fortalecendo relações de troca entre parentes e vizinhos, e servindo como mercadoria em pequena escala, vendida em feiras ou diretamente para fregueses da região.



Aquarela "Trabalho nos Engenhos", Cleidi Albuquerque 2024.



Mãos de Adilson, farinhando no Engenho do Maurici, Sertão do Ribeirão, Florianópolis (SC), 2023.



Preparando o solo para o plantio. Engenho coletivo do Acordi, Imbituba (SC), 2023.



Detalhe do preparo do solo para o plantio. Engenho coletivo do Acordi, Imbituba (SC), 2023.



Plantio, Engenho coletivo do Acordi, Imbituba (SC), 2023.



Corte das ramas para o plantio. Engenho coletivo do Acordi, Imbituba (SC), 2023.



Detalhe dos cortes das ramas para o plantio. Engenho coletivo do Acordi, Imbituba (SC), 2023.



Aipim, Quilombo Vidal Martins, Florianópolis (SC), 2023.



Ramas de mandioca crioula, Quilombo Vidal Martins, Florianópolis (SC), 2023.



Maniva plantada, Quilombo Vidal Martins, Florianópolis (SC), 2023.



Engenho da Família Gelsleuchter, Angelina (SC), 2023.





Colheita, Engenho da Família Gelsleuchter, Angelina (SC), 2023.







Colheita, Engenho da Família Gelsleuchter, Angelina (SC), 2023.



Deise descascando a mandioca, Aldeia Tekoá Tava'í, Canelinha (SC), 2024.





A raspagem da mandioca, Aldeia Tekoá Tava'í, Canelinha (SC), 2024.



Preparo da farinha, retirando a água da massa, Aldeia Tekoa Tava'í, Canelinha (SC), 2024.



Preparo da farinha, assando massa em fogão à lenha, Aldeia Tekoa Tava'í, Canelinha (SC), 2024.



Preparo da farinha, assando massa em fogão à lenha, Aldeia Tekoa Tava'í, Canelinha (SC), 2024.



Detalhe da canga em carro de boi, Engenho do Jorge, Florianópolis (SC), 2024.



Carro de boi, Engenho do Jorge, Florianópolis (SC), 2024.







Cangas e carro de boi.
Quilombo Morro do Fortunato,
Garopaba (SC), 2023.



Seu Maurílio nos mostrando carros de boi. QUilombo Morro do Fortunato, Garopava (SC), 2024.



Engenho da Rosa.
Bombinhas (SC), 2023.



Museu do Miminho.
Bombinhas (SC), 2023.



Engenho do Quinca.
Garopaba (SC), 2023.







Interior do Engenho dos Andrade.
Florianópolis (SC), 2023.



Raspagem, Engenho do Adilson, Florianópolis (SC), 2024.



Mandioca limpa, Engenho do Adilson, Florianópolis (SC), 2024.



Capote, Engenho do Adilson, Florianópolis (SC), 2024.



Adilson sevando a mandioca, Engenho do Adilson, Florianópolis (SC), 2024.



Engenho do Maureci, Florianópolis (SC), 2023.



Adilson prensando a massa, Engenho do Adilson, Florianópolis (SC), 2024.



Adilson ajustando a barrica, Engenho do Adilson, Florianópolis (SC), 2024.



Prensa e fusos, Engenho do Quinca, Garopaba (SC), 2023.



“Chapéu”, Engenho do Sérgio, Imaruí (SC), 2023.



Peneira, Engenho do Maurici, Florianópolis (SC), 2023.



Peneira, Engenho do Maurici, Florianópolis (SC), 2023.



Colocando lenha no forno, Engenho dos Andrade, Florianópolis (SC), 2023.



Tração animal no Engenho dos Andrade, Florianópolis (SC), 2023.



Boi usando o “antolho”, Engenho dos Andrade, Florianópolis (SC), 2023.





Detelhe da mão do forneiro, Engenho dos Andrade, Florianópolis (SC), 2024.



Forneando, Engenho dos Andrade, Florianópolis (SC), 2024.



Beijus, Sítio Vale Encantado, Florianópolis (SC), 2023.



Produção do beiju. Engenho do Quinca, Garopaba (SC), 2023.



Beijus. Engenho do Quinca, Garopaba (SC), 2023.







Campeonato de Capote, Engenho dos Ferreira, Garopaba (SC), 2023.







Farinhada do Divino, Engenho dos Andrade, Florianópolis (SC), 2023.



Boi de mamão em farinhada no Sítio do Vale Encantado, Florianópolis (SC), 2023.



Boi de mamão, Engenho dos Ferreira, Garopaba (SC), 2023.



Vaqueiro “enfarinhado”. Sítio Vale Encantado, Florianópolis (SC), 2023.

Bibliografia
Dossiê de Registro: Saberes e Práticas Tradicionais Associados aos Engenhos de Farinha de Mandioca de Santa Catarina, 2025.

Instrução Técnica do Registro dos Saberes e Práticas Tradicionais Associados aos Engenhos de Farinha de Mandioca de Santa Catarina (TED Nº 01/2022 IPHAN-SC / NAUI-UFSC)

Realização
Instituto do Patrimônio Histórico e Artistico Nacional
Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC)
Núcleo de Dinâmicas Urbanas e Patrimônio Cultural (NAUI)

Responsável Técnica IPHAN-SC
Carla Ferreira Cruz

Equipe de pesquisa
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).

Audiovisual e fotografias: Artur Hugo da Rosa, Carolina Arrruda | Rancho Cultural.

Patrimônio Cultural do Brasil | Santa Catarina

O Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) é uma autarquia federal vinculada ao Ministério da Cultura que responde pela preservação do Patrimônio Cultural Brasileiro. Cabe ao Iphan proteger e promover os bens culturais do País, assegurando sua permanência e usufruto para as gerações presentes e futuras. As publicações sobre Patrimônio Cultural do Brasil | Santa Catarina visam alcançar um público abrangente, apresentando o patrimônio cultural de forma cativante, mobilizando o desejo de conhecer mais sobre as referências culturais do Brasil. Essa iniciativa se insere nas ações de educação patrimonial e difusão do Iphan/SC. Em 2025, foram lançados os primeiros três livretos da coleção: Freguesias Luso-brasileiras da grande Florianópolis, Pesca com botos no sul do Brasil e Farinhar.

Acesse o material audiovisual da coleção.

Acesse a plataforma de bens culturais registrados.

O corpo do texto deste livro foi composto com fontes da família Alegreya, tamanho 12, entrelinha 14. Tiragem de 1000 exemplares, impressos em papel off-set LD 90g pela gráfica Rocha.

Apoio



Realização







MINISTÉRIO DA
CULTURA




Edições
IPHAN