

# O Patrimônio Cultural em torno de um Engenho de Farinha em Balneário Camboriú/SC: saberes e fazeres como atributo turístico

Marina Tété VIEIRA<sup>1</sup>  
Yolanda Flores e SILVA<sup>2</sup>

**Resumo:** A prática do turismo aliada à utilização dos patrimônios existentes orientada para o desenvolvimento sustentável apresenta-se como uma alternativa inclusiva e solidária de comunidades que, por vezes, são esquecidas pelo poder público. Nesse contexto, a possibilidade de realizar uma pesquisa em um Engenho de Farinha em um município como Balneário Camboriú – SC, foi importante no sentido de mostrar com outro olhar um destino que hoje é apenas conhecido pela oferta relacionada ao turismo de sol e mar sem referências a seus patrimônios culturais. Considerando tal problemática, o objetivo que norteou esta pesquisa foi o de analisar os saberes e fazeres relacionados às atividades de um Engenho de Farinha de Taquaras - Balneário Camboriú (o último em funcionamento) - na perspectiva do desenvolvimento local e a possibilidade de apresentá-lo como um espaço patrimonial / cultural a membros da comunidade, visitantes e turistas. O percurso metodológico adotado foi qualitativo de natureza exploratória e etnográfica com: trabalho de campo para mapeamento da região, observação participante, entrevistas e registro fotográfico. O referencial adotado para a análise e interpretação dos dados coletados, por meio das entrevistas, foi de natureza antropológica seguindo algumas premissas de Geertz e referenciais teóricos e documentais sobre os temas emergentes da pesquisa. Como resultados, descrevemos a história do Engenho de Farinha e atores sociais envolvidos com as ações/atividades relacionadas à Farinhada no Engenho de Taquaras. E, finalmente, refletimos acerca da contribuição do Engenho como patrimônio que pode contribuir para o desenvolvimento e a valorização da localidade enquanto um espaço turístico cultural.

**Palavras-chave:** Turismo; Cultura; Engenhos de Farinha; Patrimônio Cultural.

## 1 Introdução

Este artigo oferece a síntese da pesquisa realizada para dissertação de mestrado cujo objetivo foi analisar os saberes e os fazeres relacionados às atividades de um Engenho de Farinha em Taquaras na perspectiva do desenvolvimento local e a possibilidade de apresentá-lo como um espaço patrimonial/cultural a membros da comunidade, visitantes e turistas. A preservação das culturas e da biodiversidade representa, a um só tempo, segurança e qualidade

---

<sup>1</sup> Docente no Instituto Federal Catarinense – Campus Camboriú e Mestre em Turismo e Hotelaria pelo Programa de Pós – Graduação Stricto Sensu em Turismo e Hotelaria da Universidade do Vale do Itajaí – UNIVALI. Link CV Lattes: <http://lattes.cnpq.br/3570889953897357>; E-mail: [marina@ifc-camboriu.edu.br](mailto:marina@ifc-camboriu.edu.br)

<sup>2</sup> Docente/Pesquisadora no Programa de Pós – Graduação Stricto Sensu em Turismo e Hotelaria da Universidade do Vale do Itajaí – UNIVALI. Link CV Lattes: <http://lattes.cnpq.br/5344296091176496> E-mail: [yolanda@univali.br](mailto:yolanda@univali.br)

de vida para as gerações futuras, bem como a possibilidade de obtermos recursos econômicos capazes de sustentar essa realidade. Acreditamos que a prática do turismo aliada à utilização dos patrimônios existentes orientada para o desenvolvimento das comunidades apresenta-se como uma alternativa inclusiva, solidária e responsável principalmente no segmento turismo cultural. Nesse sentido, esta pesquisa pode ser um diferencial em relação ao viés preservacionista da memória e da identidade de comunidades, nas quais os engenhos de farinha não morreriam como agroindústrias familiares, embasadas na agroecologia e no arcabouço histórico-cultural.

Este estudo, portanto, é permeado de questões sobre o desenvolvimento e a valorização de localidades com caráter ético e sustentável. Isso se faz viável somente quando o processo de organização de atividades, como as turísticas, é participativo e se propõe a reconhecer e promover o patrimônio cultural e natural das localidades em que ocorrem. É dentro dessa discussão que este artigo se insere e justifica sua importância como estudo acadêmico.

## **2 Metodologia**

Para atender a este objetivo o caminho metodológico adotado para o presente estudo foi o qualitativo, de natureza exploratória, com caráter etnográfico. Conforme Silverman (2009) pesquisas que se utilizam da etnografia, tem por propósito descrever e interpretar para tentar 'explicar' o que as pessoas fazem em determinado ambiente, quais os resultados de suas interações e, talvez o mais importante e complexo, como compreendem o que estão fazendo.

Segundo Flick (2004) a pesquisa etnográfica de natureza qualitativa trabalha essencialmente com dois tipos de dados, os verbais e visuais. Os verbais se coletam através de entrevistas. Os visuais resultam da aplicação de diversos métodos observacionais que variam da observação participante a não participante e/ou a análise de fotografias, filmes e músicas, que após a coleta desses dados, são transformados em textos por meio da sua transcrição, dando início ao texto teórico.

É aconselhável o uso de diário de campo no acompanhamento das entrevistas e no registro da evolução das observações, bem como do andamento da proposta de pesquisa como um todo (Ambrosino, 2008).

Gibbs (2008) observa que na pesquisa qualitativa o pesquisador deve relacionar tudo que observa (pessoas, eventos e fatos) segundo o contexto, os objetivos e o cronograma definidos na proposta investigativa. Para tanto se faz necessário à elaboração de bons roteiros de observação e entrevistas, além do diário de campo. Contudo, ainda que se tenham bons roteiros (de observação e entrevistas) saber como

selecionar os informantes também é uma arte. Nesse sentido é importante ter critérios bem focados, sem esquecer que outros contatos se farão de maneira informal com outras pessoas que também poderão ser citadas, embora as respostas mais importantes sejam das pessoas selecionadas como informantes.

Nesta investigação os informantes selecionados são membros da família gestora do Engenho de Farinha onde o evento 'Farinhada' foi observado em todas as suas etapas de realização. A família possui muitos membros e com todos eles os pesquisadores tiveram contato, embora tenham sido selecionados como informantes focais apenas três destas pessoas considerando idades, experiências e participação como líderes no processo de todas as ações e atividades realizadas na 'Farinhada'.

O referencial adotado para análise e interpretação dos dados coletados através das entrevistas (depois de transcritas e organizadas) foi o de Geertz (2005). Uniram-se os discursos mais relevantes ao que foi observado e as leituras voltadas à temática da pesquisa, desta forma, se adotou o que Geertz chama de interpretação do texto do 'cotidiano' dos informantes, numa amostra de como estes enxergam o mundo e o que realizam em seus cotidianos.

### **3 O Turismo e os Engenhos Como Patrimônios Culturais**

Todas as atividades turísticas envolvem algum elemento cultural, seja a visita a uma localidade histórica, um edifício antigo ou um evento cultural, ou simplesmente o desfrutar um destino em um café de rua, uma feira de roupas ou alimentos. Em função dessas possibilidades, existe uma tentação em considerar todo turismo como turismo cultural. Conforme a Organização Mundial do Turismo (OMT) comentou recentemente, a definição de cultura é quase tão vasta quanto à do próprio turismo. Junto ao patrimônio arquitetônico e das artes, alguns países incluem, em sua definição, por exemplo, a gastronomia, o esporte, a educação, as peregrinações, o artesanato, a 'contação' de histórias, e a vida na cidade (OMT, 2015).

Reconhecendo que uma concepção de turismo cultural tão vasta torne extremamente difícil decidir sobre o que seja realmente o turismo cultural, a OMT (2015) propôs uma definição mais estreita que abarca movimentos de pessoas em busca de motivações essencialmente culturais, tais como excursões de estudo, teatralizações e excursões culturais, viagens para festivais e outros eventos culturais, visitas a localidades e monumentos, viagens para estudar a natureza, folclore ou arte e peregrinações. O aspecto central nessa definição é que o turismo cultural envolve essencialmente motivações culturais. Todavia, Richards (2009) considera:

Nem todo consumo cultural feito por turistas é estimulado por motivações culturais – muitas viagens a eventos ou atrações

culturais têm a cultura como um objetivo secundário. Se chover, o turista de praia troca a praia pelo museu. Turistas em dia livre pela cidade podem se deparar com um festival local, durante uma caminhada exploratória. Esses turistas culturais “por acidente” podem ser bem diferentes em termos da motivação e comportamento, em relação àqueles “aficionados por cultura”, que saem de casa com a intenção de consumir manifestações culturais específicas. (RICHARDS, 2009: 6, grifos do autor).

O mesmo autor reflete em seus textos que o turismo cultural está se tornando um produto da experiência, segundo o qual a visita é julgada em termos de todos os atributos de atração, não apenas em termos do seu valor cultural. Essa é uma das razões por que a criatividade está se tornando importante para o desenvolvimento do turismo cultural. Richards e Raymond (2000) defendem que, uma vez que os turistas e visitantes buscam novas experiências de turismo mais realizadoras, haverá um desenvolvimento distanciado de formas tradicionalmente passivas direcionado para um envolvimento mais ativo dos turistas em termos da vida cultural dos lugares que estão visitando ou o que se chama de turismo criativo.

Nesse formato de turismo, o desenvolvimento de projetos de educação com valorização das culturas locais é crucial. A comunidade, portanto, constitui, por isso mesmo, uma força social de imenso poder, como apontam Albano e Murta:

Uma comunidade consciente e engajada na preservação de seu patrimônio como recurso de seu desenvolvimento econômico no presente, pode enfrentar as demandas do turismo sem ser engolida por ele no futuro. Assim, a saída para preservação é capacitar a comunidade para assimilar e explorar, em seu favor, as pressões do progresso e do desenvolvimento. Para tanto, os valores da preservação devem ser assimilados de forma eficaz por moradores e visitantes. (ALBANO & MURTA, 2002: 126).

O Turismo intervém exatamente nesse contexto. Se, por um lado, apropria-se da história e da diversidade de uma localidade para caracterizar e legitimar um atrativo, paradoxalmente, por outro, essa apropriação pode servir de referência às comunidades tradicionais na preservação e na sustentação de seu modo de vida. A manutenção dos saberes e fazeres de comunidades tradicionais possibilita a preservação e a divulgação do conhecimento local, possibilitando a geração de renda e a autoestima desses grupos.

Considerando, portanto, os referenciais citados, podemos considerar que as relações de pertença são estabelecidas pelo modo de fazer, pela valorização do saber e pela revelação do patrimônio por meio das pessoas, o que desperta cada vez mais o

interesse dos visitantes pelo Turismo Cultural e Criativo.

Cuche (1999) aponta que em toda a análise de fenômenos culturais é necessário uma análise da dinâmica cultural, isto é, do processo permanente de reorganização das representações na prática social, representações estas que são simultaneamente condição e produto desta prática. Portanto a análise da cultura de uma formação social como as comunidades em torno dos Engenhos de Farinha, exige uma reconstituição da realidade, que é elaborada a partir da consciência que dela têm os detentores desses espaços cujo funcionamento depende de vários ‘fazeres e saberes’ tradicionais (às vezes já esquecidos). Envolvidos nesta “Cultura” estão as instituições, os grupos humanos e todas as formas de comunicação através das relações culturais e de seus sistemas simbólicos. A ideia fundamental é que a vida social é ordenada por símbolos organizados em sistemas.

Desse modo, o componente simbólico da ação humana, mais que parte integrante, é elemento constitutivo da vida social, algo criativo e inventado pelos seres humanos como forma de explicar suas ações e modos de vida (Wagner, 2010). A cultura tem em seu bojo, ideias, valores e cosmologia expressos por intermédio de símbolos, que são ordenados em sistemas constitutivos da vida social. Como parte do cotidiano de vida se tornam patrimônios, bens culturais de valor histórico e/ou artístico dotados de valores que evocam a memória de determinados feitos ou acontecimentos importantes de uma dada comunidade. O processo de produção da farinha de mandioca nos engenhos artesanais do ponto de vista simbólico e cultural é desenvolvido através de vários rituais comunitários no qual é possível constatar a simplicidade, afetividade e solidariedade entre os compadres, amigos, vizinhos e filhos que se orgulham de recordar a história de vida daqueles que no passado fizeram a base da família. Na América Latina estes rituais enfatizam o sentido de pertencimento (Suremain & Katz, 2008).

Nesse contexto o patrimônio cultural torna-se importante fonte de fortalecimento dos grupos sociais de uma localidade, garante o sentido de permanência e de pertencimento, e é o grande ativo capaz de desenvolver e incrementar nos espaços patrimonializados momentos de educação e informação para residentes, visitantes e turistas. Para Moser (2014) o grande desafio é integrar proteção e valorização destes patrimônios com viabilidade, aproveitamento racional e sustentável nas pequenas comunidades tradicionais. Entendam-se como comunidades tradicionais, aqueles grupos como o desta família pesquisada (Barretto, 2000).

#### **4 Engenhos e Farinhadas em Santa Catarina**

Em Santa Catarina, como em todas as demais regiões do Brasil, a produção de farinha de mandioca logrou grande expressão econômica a partir da segunda metade do século XVII. Segundo Pereira (1993) a cultura da farinha de mandioca em território

catarinense alcançou o ápice a partir da segunda metade do século XVII como produção agroindustrial dos imigrantes açorianos que assimilaram as técnicas de produção indígenas.

No século XX a mandioca somente passa a ser explorada em escala industrial quando foi inaugurada a fábrica Hanz Lorenz na região do Vale do Itajaí (Andermann, 1996). Pieroni (2012; 2014) pondera que o processo de industrialização era lento e em algumas regiões do estado nem mesmo ocorreu. Esta constatação torna possível entender como os engenhos artesanais permaneceram ativos por tanto tempo após o início da industrialização da farinha, mesmo que apenas para a subsistência. Para a autora, a importância de um 'Engenho' é mais significativa quando se compreende todo o processo que envolve este patrimônio, e isto inclui as técnicas da saber – fazer relacionado ao mesmo. Neste sentido as técnicas de cultivo da mandioca, da produção artesanal da farinha, assim como a sua transformação em alimento requerem saberes e fazeres que transmitidos das gerações mais velhas as mais jovens, fazem parte do patrimônio cultural de muitas comunidades tradicionais do Brasil. As antigas e rústicas edificações dos engenhos podem transformar-se em espaços histórico-culturais e pedagógicos, acolhendo atividades que agregam sentidos contemporâneos a conhecimentos que estavam deixando de existir.

A mudança de discurso sobre o engenho de farinha e seu valor cultural, contudo, é recente. Embora parte dos engenhos de farinha no Brasil tenha sido desativados e depredados, algumas estruturas ainda resistem e constituem-se como parte do patrimônio cultural a partir de políticas culturais assumidas em alguns municípios.

Ações como estas, como evidencia Pieroni (2014) auxiliam na preservação dos engenhos de farinha, que se tornam espaços laborais e de memória, ligados a culturas populares e aos sistemas locais de produção. Assim como a farinha e outros derivados da mandioca continuam presentes nas receitas, as práticas culturais tradicionais associados à sua produção temperam a identidade sociocultural e histórica de várias regiões do Brasil. Em Santa Catarina, o processo para legitimar os engenhos de farinha como bem cultural é parte das atividades dos "Pontos de Cultura Engenhos de Farinha" iniciado em 2009 com um mapeamento dos engenhos do estado. O mapeamento foi realizado e estes engenhos passaram a compor uma rede denominada de 'Ponto de Cultura', que tem como objetivo estimular a visita guiada de pessoas aos Engenhos de Farinha.

## **5 Universo e *locus* da Pesquisa**

O município de Balneário Camboriú localizado no Estado de Santa Catarina na região sul do Brasil pertence à microrregião da Foz do rio Itajaí-Açu e destaca-se por

ser uma das cidades mais visitadas do País com 108.000 mil habitantes com uma história de formação de aproximadamente 3.000 anos com a presença dos índios Carijós na Praia de Laranjeiras. A colonização começou com a chegada dos açorianos Baltazar Pinto Corrêa e Antônio Rosa em 1826, período que o município se chamava apenas Camboriú (Mempi, 2006).

Com a emancipação político-administrativa de Balneário Camboriú em 1964 a cidade ganha impulso para iniciar uma eufórica implantação de negócios e empreendimentos no setor de turismo extremamente significativo para toda a região, passando esta a ser a principal atividade econômica. A partir da década de 1970, uma verdadeira explosão ocorreu, proporcionando um crescimento desordenado, mas extremamente significativo para toda a região. Após sua emancipação política em 1964, a cidade voltou-se ao turismo, passando este a ser a principal atividade econômica. A partir daí, Balneário Camboriú cresceu vertiginosamente em infraestrutura para atender ao turista (hotéis, restaurantes, comércio).

Essa trajetória conduziu ao esgotamento progressivo da Praia Central forçando o poder público a expandir o fluxo turístico para as praias ao sul, até então consideradas agrestes e não exploradas. A partir dessa política, essas praias (comunidades) situadas ao sul do município têm vivenciado, desde 1999, um quadro de desenvolvimento, acentuadas com a melhoria de acesso a partir da construção da Avenida Interpraias, também chamada de Linha de Acesso às Praias (LAP) ou, formalmente, de Rodovia Rodesindo Pavan. Desde então, os bairros e as praias que envolvem a região sul do município, denominada Costa Brava (Barra, Laranjeiras, Taquarinhas, Taquaras, Pinho, Estaleiro, Estaleirinho), têm sofrido várias transformações ligadas à falta de planejamento com prejuízo à manutenção dos modos de vida daquelas comunidades tradicionais, especialmente por conta da restrição imposta ao uso do solo.

É do lado sul de Balneário Camboriú, margeada pela Mata Atlântica que encontramos a praia de Taquaras, localidade em que se realizou a pesquisa. Os grupos ali instalados, que deram início à ocupação do local, viviam essencialmente da agricultura de subsistência e da pesca artesanal. Segundo Corrêa (1985) apesar da atividade pesqueira existir, a principal atividade era na realidade agrícola. A pesca apenas complementava a dieta alimentar em função da falta de embarcações, da dificuldade de estocagem e comercialização do pescado. Em função desta realidade, grande parte do território era ocupada com roças de mandioca, banana, cana, feijão e pecuária, com gado de leite, tração animal, frango, ovos e carne como é relatado pelo informante S. G. 90 anos:

*“Nóis plantava aipim, milho, feijão, tudo [...] plantava de tudo, o que tivesse pra planta, a gente plantava. Os meus avós, meus pais, viviam só da agricultura. Eles plantavam aipim, feijão, taiá, café e vendiam tudo lá na Barra pra trocá por comida. Nóis vivia da venda da farinha, vivia só disso só*

*[...]vendia farinha e comprava na venda. O comércio ficava com tudo. A farinha já tava encomendada lá fora no comércio, aí pegava 10 sacos, 20 sacos, ia lá e entregava pro negociante[...] eles compravam tudo. A Barra tinha comércio forte, nós trabalhava o ano todo. Pagavam em dinheiro ou conforme quizessem”.*

Moraes (2006) relata que a necessidade de um acesso terrestre para o transporte desses produtos leva, ainda no século XIX, a abertura de uma trilha até o Bairro da Barra, depois sistematicamente alargada no decorrer dos anos. Os tempos eram difíceis para essa comunidade e as lembranças do passado mostram a realidade de uma vida simples e de muito sacrifício (D.L. 57 anos) (S.R. 61 anos):

*“Difícil assim ó [...] era mais difícil de tudo [...] não tinha luz, a minha mãe ganhava os filhos em casa, parto normal, o último ela teve que fazer uma cesárea, daí ela ia pra roça, ela levava nós bebezinho, ela botava num paninho embrulhadinho numa vala da roça, e ali ela dava de mamar com a mão suja, toda suja, mas graças a Deus todo mundo se criou com saúde. Aí ela vinha pra casa, o pai chegava da roça, ele ia pescar pra podê dá o sustento pra nós, né?”*

*“As casas aqui na época do meu avô, era tudo de barro, tem essa palmeira, que dá o palmito, cortava ela, rachava, fazia as ripinhas, aí cruzava uma com a outra e ali chapeava tudo em barro, como se fosse o reboco de hoje. A ripa segura o barro e a telha era de palha e o chão de terra batida”.*

A comunidade de Taquaras permaneceu isolada até a década de 60 quando foi aberta a primeira estrada com melhores condições de acesso.

*“Isso aqui não tinha nem estrada, isso aqui era um matão, com caminho ruim pra passar por fora. Não era assim...era uma pessoa numa ilha. Se o tempo tivesse ruim, nós saía pelo mar, aí por terra mesmo, o carro de boi não saía. A vida nossa era assim...era difícil. Foi melhorando, foi indo, foi indo...prefeitura começou a fazê estrada. Aqui hoje pode dizer, que pra mim, eu tô dentro de uma cidade, porque o carro chega toda hora na porta e sai toda hora”.*

## **5.1 A farinhada**

O último engenho de farinha de Balneário Camboriú está na praia de Taquaras, rodeado pelas construções do núcleo familiar dos informantes citados. No terreno vivem o patriarca (S.G. 90 anos) que teve sete filhos. Destes, seis vivem em torno do engenho e um (S.R. 61 anos) em outra propriedade da família que fica em um morro (filhos, netos e bisnetos). O engenho para esta família e outros membros de Taquaras, é um espaço do trabalho e de encontros. Quando termina a farinhada, a terra começa a ser preparada para novo plantio. Fazem o ‘aceiro’, uma proteção feita para não alastrar o fogo para a mata. Esta arte de fazer o fogo sem ecologicamente prejudicar a terra é alvo ainda de muitas polêmicas e discussão. Contudo, S.G. 90 anos explica como fazer a roça sem colocar fogo na terra:

*“Meu filho tá com uma raminha de aipim pra plantá, mas é pouca coisa, uns 10 sacos de farinha. Agora ele tá roçando sem deixá criá mato, eu já falei pra ele não deixá criá mais mato. Primeiro nós deixava a terra se formá, prá derrubá [...], agora não [...] passa prá lá, roça, depois roça prá cá, não deixa criá mais*



*mato. Aí quando tu quês, não precisa mais botar fogo. Porque se deixa criá mato, aí não planta mais. Não pode usar o terreno, mais pelo menos assim, não precisa botar fogo”.*

Através de conversas realizadas com membros da comunidade de Taquaras, foi apontado que essa localidade chegou a ter nove engenhos na década de 1940, quando sua população era de aproximadamente cento e cinquenta pessoas. Seis destes engenhos eram de farinha e três de cana de açúcar. Sobre o engenho da pesquisa se ouviu de S. G. 90 anos que:

*“Deve de tê o que, uns oitenta anos...eu comprei desse jeito, troquei num boi. Eu comprei o engenho do pai que mi crio [...]”*

Os informantes destacam em suas falas, um tempo passado, onde o engenho de farinha artesanal, com poucos recursos, rendia boa farinha e muito trabalho:

*“Antes os fornos eram de barro, só dispôs vim a conhecer o forno chamarrita, que é feito de cobre. Nós usava dois forno, um para encalar e o outro para secar a farinha. Era um engenho complicado, muito demoroso, a gente trabalhava muito, trabalhava até meia noite, se não, não rendia serviço” (S. G. 90 anos).*

*“Eu me criei dentro de engenho de farinha mesmo, só que não era esse tipo que tá aí, era engenho antigo, a rodo, rodinho de barro, com dois fornos, depois passamo pra chamarrita, a braço, e depois passou pra esse aí” (S. R. 61 anos).*

*“A 45, 50 anos atrás ainda era engenho de forno de barro, forneado a rodo, hoje é a motor. De primeiro era tudo manual” (D. L. 57 anos).*

Nas falas os informantes lembram quando adaptaram sua produção de farinha (a partir de reformas no engenho) para dessa forma produzir de forma mais rápida e sem o uso da tração animal:

*“O boi passava de roda da pessoa, e a pessoa tava no meio ali, sevando a mandioca ali [...] forneava em dois fornos de barro, era complicado engenho antigo [...] quebrava um forno, tinha que buscar lá no Zimbros (Bombinhas-SC). Lá é que faziam pra vender [...] aí pegava uma canoa e ia buscar os fornos. Aquele engenho antigo foi me cansando, foi indo, foi indo [...] mas eu era sem dinheiro pra botá esse engenho a motor. Daí fiz um negócio de terra e peguei o motor. O costado da telha foi mudado, foi feito em casqueiro [...] mais os pau é o mesmo, esses pé direito aí ó, que é fincado no chão aí ó, é desde aquela época [...] essa telha é da primeira casa, diz o povo, da primeira casa das Taquara [...] uma casa branca ali em baixo” (S. G. 90 anos).*

*“Foi mudado por dentro, negócio de forneação, essa coisa, mas o engenho tá do mesmo jeito, tá do mesmo jeito...” (S. R. 61 anos).*

*“Dava uma farinha boa também, a mesma coisa da farinha de motor, só que acabava com o animal, né?” (D. L. 57 anos).*

Os discursos apresentados revelam fatos comuns à maioria das famílias de agricultores dessa faixa litorânea. A estratégia de sobrevivência dessa família está ligada, indiscutivelmente, ao engenho e à farinha de mandioca. Trabalhar na terra

propicia a sobrevivência cotidiana e garantia condições para a manutenção de um modo de vida cujo trabalho gira em torno de uma raiz da terra (Dedeire & Tozanli, 2007).

Mostrando sua importância social, o engenho, sendo um bem difícil de ser adquirido, congrega em torno de si e de seus proprietários uma rede de pessoas da comunidade que ajudavam na época da farinha. O primeiro contato com o engenho de Taquaras e a que faz sua gestão foi através de um dos filhos de S. G. (90 anos). Naquela ocasião, dia 07/04/2015, ele anunciou que arrancariam o aipim para fazer a farinha assim que se encerrasse a pesca da tainha. Contudo, o novo encontro somente ocorreu em 20/07/2015 quando veio o convite para a farinha. O processo de produção de farinha de mandioca nos engenhos artesanais é conhecido como farinha que segundo (Cruz, 2014: p.99) trata-se de “um ritual alimentar simbólico e pontual baseado na simplicidade, afetividade e na solidariedade entre compadres, amigos, vizinhos, filhos e netos que se orgulham de recordar a história de vida de seus antepassados”.

Na data da farinha se chegou cedo para participar e observar todas as etapas relativas a este processo: arrancar mandioca, carregar com carro de boi, raspar, lavar, sevar, prensar, peneirar e torrar, fazeres esse evidenciado através do registro fotográfico e compreendido através das observações, da escuta relacionada às explicações fornecidas pelas pessoas que ali estavam e a leitura dos referenciais teóricos sobre o tema. Os informantes trouxeram a junta de bois já ‘cangados’. Este termo designa a ação de untá-los pelas aspas, unidas por um pedaço de couro e atrelá-los ao carro. Pode-se afirmar que esse foi um dos momentos mais simbólicos e alegres do processo. Essa é a única junta de bois da comunidade e é mantida pelo casal com a única finalidade de transportar a mandioca na época da farinha. Segundo Martins (2014) os carros de boi são produzidos com madeiras nobres como a peroba, rabo-de-macaco, canelas preta e amarela e as cantadeiras devem ser de madeira mole que vai atritar com a madeira dura do eixo para poder cantar o boi. Esse cantar do carro de boi é uma tradição que acompanha essas famílias desde o início da utilização dos carros de boi. Com o carro se traz da roça as raízes que irão ser ‘trabalhadas’ no engenho.

A atividade de produzir farinha parece está enraizada nas relações sociais, determinando e favorecendo seus resultados. O que quer dizer que as relações de convivência e relações de troca se constituem a partir da ajuda mútua que envolve a participação de vizinhos, conhecidos e familiares que recebem o pagamento pelas tarefas realizadas pelo dia de trabalho em farinha. Os “donos da farinha” evidenciam em seus discursos a mudança percebida nessas relações nos últimos anos [(S.R. 61 anos), (S. G. 90 anos) e (D. L. 57 anos)]:

*“Antigamente prá nós, o povo era mais unido que agora. Eu ia roça o pasto, todo mundo vinha ajuda, aí quando eles iam roçá o deles, eu ia ajuda também. Hoje se você não pagar, não vêm”.*

*“Eu paguei em farinha, de graça eles não vêm, não adianta nêga, de graça ninguém faz”.*

*“Eu ia roçá o pasto, todo mundo vinha ajudá [...] quando eles iam roçá o deles, eu ia ajuda também. Hoje se você não pagar, ninguém vem”.*

No retorno da roça as mulheres e crianças já aguardavam dentro do engenho, sentadas em círculo sobre bancos de madeira, dando início ao processo de raspagem. Na raspagem da mandioca em meio a conversas realizadas para acelerar a produção, foi possível ouvir cantigas como as da ‘ratoeira’ e brincadeiras como o ‘capote’, modos de tornar o lento trabalho mais alegre. Na literatura esta brincadeira é conhecida tanto como técnica quanto como brincadeira associada ao raspar ou descascar mais rápido. A rapidez é associada com brincadeiras, cantorias, piadas e muitas risadas (Cruz, 2014).

À medida que vão raspando as mandiocas estas são transportadas em cestos para o cocho para serem lavadas e depois colocadas no ‘sevador’ um instrumento que tem a função de sevar (ralar) a mandioca transformando-a em uma massa pastosa. Com a massa da mandioca pronta, após ser sevada, com um ralador mecânico (cilindro) movido por energia elétrica leva-se a massa da mandioca para a prensa para escoar bem a água e ficar só a farinha. A prensagem acontece imediatamente após a ralagem para impedir a fermentação e alteração na cor e no sabor da farinha. A massa é colocada em sacos de nylon que sobrepostos sofrem a pressão pela ação giratória dos fusos, com a massa prensada e reapertada até ficar sem umidade. A massa prensada ou seca é retirada da prensa e esfarelada grosseiramente com as mãos, colocada no esfarelador elétrico para tirar a ‘caroeira’, um resíduo da casca da mandioca que ainda permanece na farinha. Com o auxílio de uma cuia, os mestres da farinha a espalham pelo forno e assim iniciam a ‘forneação’. A farinha depois de ‘forneada’ é retirada com cuias e peneirada em cima de cochos. Com a utilização das ‘arque e meia arque’, utensílios utilizados para quantificar a farinha, esta é cuidadosamente armazenada em paióis de plástico resistentes com tampa de vedação. Com a farinha pronta, misturada ao fubá de grão médio, açúcar e canela em pó, algumas senhoras, usaram um forno menor do engenho para fazer o beiju e ofereceram com café aos que ali estavam:

*“Pra fazer o beiju temperado, doce, tem que ser com fubá fino. Aí fica um beiju gostoso, aí bota canela, erva doce, pouco de açúcar, cravo [...] bota o que gosta. Pra faze o salgado, é só a massa e um pouquinho de sal” (D. L. 57 anos).*

A alimentação é um ponto importante da cultura e identidade de uma comunidade, as receitas carregam memórias afetivas e conhecimentos que passam de geração em geração. Neste contexto a comida é ressignificada e revalorizada como parte de um ritual, onde os laços são reforçados e as raízes étnicas atualizadas

(Suremain & Katz, 2008). A farinhada como ritual e as receitas que partem dela podem simbolizar uma identidade ou sentido de pertença ao grupo. Portanto, fazer farinha é um ato repetitivo enquanto processo e único enquanto produto. Na observação do fazer farinha percebe-se que das etapas, a de fofear é a mais importante. Consiste na transformação da massa em farinha ou em “virar farinha”, como dizem. Muito mais do que produzir farinha o feito artesanal fornece alimento para o imaginário cultural desta comunidade. Reunindo a família e os amigos num mesmo espaço, fundem os gestos do trabalho a uma alegre celebração pela fartura do alimento e a preservação da tradição.

De acordo com as observações realizadas, foi possível perceber que o Engenho de Farinha configura-se em um cenário que permite o encontro de gerações e de socialização de informações sobre fazeres e saberes. Trata-se de saberes da experiência que podem ser socializados e apresentados à comunidade e visitantes. Todo o processo de fazer a farinha favorece o diálogo e a manifestação de processos educativos e de formação. Lavar a mandioca demonstra um zelo no fazer farinha, um saber construído no cotidiano e materializado no cuidado com a limpeza das raízes. Pensar configura-se como uma atividade cuja realização demanda um saber experiente, ou seja, é realizada pelos mais velhos. Dessa maneira, o saber-fazer farinha é passado como um conhecimento técnico, que nas relações cotidianas é compartilhado como se fosse um segredo de ‘como fazer farinha’. Ao realizarem as práticas coletivamente, esses mantenedores da cultura tradicional criam possibilidades para demonstração de uma experiência acumulada e promovem a socialização desse saber como uma possível experiência para seus filhos, outros moradores e mesmo para visitantes que estão em visita à localidade (Espejo, 2009).

## **6 Considerações Finais**

Este estudo trouxe como resultados registros e análises a cerca de um patrimônio existente e tem a perspectiva de contribuir para a construção de uma base epistemológica e de reflexão crítica para os pesquisadores que atuam com questões da agricultura familiar, turismo, cultura e patrimônio cultural. Os resultados objetivam o fortalecimento e visibilidade da identidade cultural desses produtores em seus contextos socio-histórico, econômico, cultural e ambiental. O fazer farinha inclui um conjunto de práticas que vai além de plantar e de colher a mandioca, entre elas, as diferentes etapas de um processo produtivo.

Baseando-se na trajetória do cultivo da mandioca no litoral de Santa Catarina e no processo de sua transformação em farinha, investiu-se na identificação de alguns saberes e fazeres relativos ao eixo plantio, processamento, preparo e apresentação do alimento a partir de uma farinhada no único engenho de farinha artesanal de Balneário Camboriú/SC.

Pôde-se perceber através dos discursos orais e registro do processo de produção da farinha que a utilização da mandioca, sua farinha e as comidas preparadas a partir dela, apresentam-se como uma possibilidade de fortalecer a comunidade local, resgatando um aspecto importante para a manutenção da cultura alimentar para as gerações futuras. A contribuição relacionada à agricultura familiar não está relacionada apenas com a divulgação deste evento e patrimônio cultural na comunidade entre visitantes e turistas, mas também como marcas identitárias da história deste litoral.

A ação do Ministério da Cultura com o programa 'Ponto de Cultura' como apoiador financeiro e institucional dos engenhos de farinha em Santa Catarina iniciado há pouco mais de dois anos é uma esperança para as comunidades tradicionais. Isto porque este programa mostra a importância da conservação da cultura relacionada ao eixo plantio, processamento, transformação e apresentação da mandioca como comida e como marca cultural a ser fortalecida e impulsionada através da venda desses produtos tradicionais em restaurantes, mercados e pontos turísticos do litoral catarinense. Sendo assim, fechamos esta pesquisa com a sugestão de que os proprietários desse engenho façam uso desses saberes e fazeres para divulgar, difundir e fortalecer seus costumes, contribuindo dessa forma, na preservação dos patrimônios culturais e naturais dessa localidade. Também será importante enquanto um legado cultural a ser visitado pelos moradores e por pessoas que relamente se importam com as tradições e os valores de um povo.

## Referências

- Albano, C.& Murta, S. M. (2002) *Interpretar o patrimônio: um exercício do olhar*. Belo Horizonte: UFMG.
- Andermann, A. S. (1996) *Histórias de engenho: os engenhos de farinha de mandioca em Florianópolis, Economia cuidados com a produção, imagens (1917-1920)*. 1996,176 f, Dissertação (Mestrado em História). Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis: UFSC.
- Angrosino, M. (2008) *Doing ethnographic and observational research*. London: Sage Publications of London.
- Barretto, M. (2000) *Turismo e legado cultural*. São Paulo: Papirus.
- Corrêa, I. B. (1985) *História de duas cidades: Camboriú e Balneário Camboriú*. Balneário Camboriú: Ed. do Autor.
- Cruz, H. S. A. (2014) *Patrimônio Cultural e Turismo Rural: uma experiência etnográfica dos "saberes" e "fazeres" de Bombinhas/SC*. 2014. 183 f, Dissertação (Mestrado em Turismo e Hotelaria). Universidade do Vale do Itajaí. Balneário Camboriú: UNIVALI.
- Cuche, D. (1999) *A noção de cultura nas ciências sociais*. Bauru: Edusc.

- Dedeire, M. & Tozanli, S. (2007) Les paradoxes des distances dans La construction des identités alimentaires par acculturation. *Anthropology of Food*, 3(1): 1 – 16.
- Espejo, R. (2009) Desarrollo humano y participación comunitaria: algunas reflexiones desde el enfoque gestáltico de Paul Goodman. *Polis Revue Org.* Ciudad de México (México), 23:1 – 17.
- Flick, U. (2004) *Uma introdução à pesquisa qualitativa*. Porto Alegre: Bookman.
- Geertz, C. (2005) *Obras e vidas: o antropólogo como autor*. Rio de Janeiro: UFRJ.
- Gibbs, G. (2008) *Analyzing qualitative data*. London: Sage Publications of London.
- Mempi. (2006) Arquivo Histórico de Balneário Camboriú Informativo Memória. *Patrimônio – Informação*. Mempí, 1 (1): 10 - 30.
- Moraes, S. (2006) *Os primeiros núcleos populacionais e o processo de desenvolvimento das Praias de Estaleiro e Taquaras no Município de Balneário Camboriú*. Itajaí, 2006: Cidade Revelada.
- Moser, G. (2014) *Diálogos entre patrimônio, identidade, sustentabilidade e turismo*. Blumenau: Legere.
- OMT. Organização Mundial do Turismo. (2015) *Panorama OMT del Turismo Internacional*. 2015. Disponível em: <[www.e-unwto.org](http://www.e-unwto.org)>. Acesso: 15 set. 2015.
- Pereira, N. V. (1993) *Os Engenhos de Farinha de Mandioca da Ilha de Santa Catarina: Etnografia Catarinense*. Florianópolis: Cultural Açorianista.
- Pieron, G. C. (2014) *Engenhos da Cultura: teias agoecológicas*. Florianópolis: Ponto de Cultura Engenhos de Farinha/Cepagro.
- Pieron, G. C. (2012) *Engenhos de farinha: políticas culturais e saberes tradicionais do tempo presente*. 2012, 84f, Monografia (Graduação em História). Universidade do Estado de Santa Catarina. Florianópolis: UDESC.
- Richards, G.(2009) *Turismo cultural: Padrões e implicações*. In: Camargo, P. de; Cruz, G. da. (Eds.).Turismo Cultural: estratégias, sustentabilidade e tendências. Bahia: UESC, 25-48.
- Richards, G. & Raymond, C. (2000) *Creative Tourism: Atlas News*, 23:16-20.
- Silverman, D. (2009) *Interpretação dos Dados Qualitativos: Métodos para análise de entrevista, textos e interações*. Porto Alegre: Artmed.
- Suremain, C. E. & Katz, E. (2008) Introduction: modèles alimentaires et recompositions sociales en Amérique Latine. *Anthropology of Food*, 4: 1-14.