

A MANDIOCA: DO CULTIVO DO 'ALIMENTO' A ELABORAÇÃO DA 'COMIDA'

Yolanda Flores e Silva¹
Patrícia Lisboa Kosinski²
Felipe Borborema Cunha Lima³
Luana Sousa de Oliveira⁴

Universidade do Vale do Itajaí – UNIVALI
Pontifícia Unidade Católica – PUC/PR
Instituto Federal do Tocantins - IFT

Resumo: Nesta comunicação apresentam-se os resultados de pesquisa sobre a mandioca do cultivo a elaboração da comida entre descendentes de lusos açorianos. Considerando esse contexto o objetivo geral foi o de inventariar a trajetória do cultivo da mandioca no litoral de Santa Catarina. Os procedimentos metodológicos tiveram aporte qualitativo / antropológico com as seguintes etapas: a) coleta documental e bibliográfica; b) trabalho de campo com visita a Engenhos de Farinha em Florianópolis e região Metropolitana c) observação 'in loco' dos aspectos técnicos do eixo: plantio – cultivo – processamento da mandioca – elaboração de alimentos. Ao final foi possível obter informações que permitem analisar os aspectos tradicionais – culturais dos vários processos técnicos do processamento da mandioca para obtenção de produtos culinários de valor gastronômico cultural importante para as comunidades tradicionais e o turismo.

Palavras chaves: Mandioca; Engenhos de Farinha; Gastronomia Cultural; Turismo.

1 INTRODUÇÃO

As temáticas relacionadas a gastronomia étnica - cultural começaram a fazer parte das preocupações de alguns pesquisadores, mestrandos e alunos de nossa universidade a partir de 2005. As visitas técnicas ao meio rural catarinense para conhecer propostas de empreendimentos turísticos ligados a pólos de produção orgânica despertaram no grupo vários interesses em função da importância da alimentação para as pessoas que vivem ou visitam estas regiões para conhecer o sistema de produção orgânico, os roteiros turísticos elaborados a partir da gastronomia (consumo nas pousadas) e compras de produtos alimentícios 'in natura' ou após processo artesanal.

Também tem sido importante a inserção de vários alunos do curso de Gastronomia em nosso mestrado com propostas que tentam integrar seus conhecimentos as necessidades

¹ Docente / Pesquisadora do Mestrado em Turismo e Hotelaria da UNIVALI. Contato: yolanda@univali.br

² Docente da área de Gastronomia na PUC do Paraná. Mestranda do PMTH da UNIVALI.

³ Mestre em Turismo e Hotelaria. Docente do Curso de Graduação em Turismo e Hotelaria da UNIVALI.

⁴ Mestre em Turismo e Hotelaria. Docente do Instituto Federal do Tocantins.

sentidas pelo Turismo em conhecer aspectos relativos à segurança alimentar, a gastronomia étnica – cultural, a gestão de espaços de restauração, ao uso de instrumentos de proteção alimentar (higiene e segurança) em empreendimentos de hospedagem e alimentação e eventos de grande porte, entre outras possibilidades.

Com relação aos estudos desenvolvidos⁵ em nosso mestrado, é importante relacionar este com outras pesquisas concluídas recentemente e ainda que os objetivos não focassem a temática aqui apresentada, durante a realização das mesmas, foi possível conhecer várias propriedades em Florianópolis e região metropolitana (litoral norte, litoral sul, serra do Tabuleiro e região das termas próximas a SC282) e das Encostas da Serra Geral ou próxima a esta, em que sempre havia plantações de mandiocas e engenhos de farinha (alguns em funcionamento e outros apenas em exposição). As culturas ligadas aos proprietários variavam. Encontramos pessoas das culturas: luso – açoriana, italiana e alemã, proprietários de engenhos dos tipos ‘cangalha’, ‘chamarrita’ e de ‘mastro’ ou ‘rodete’. Segundo Leandro (2007) os engenhos do tipo ‘cangalha’ são mais comuns entre descendentes de açorianos e seu trabalho é realizado unicamente com a força humana, enquanto os outros dois se utilizam de tração animal. É importante lembrar, que embora possamos encontrar a mandioca em quase todos os estados brasileiros, assim como os engenhos, as denominações aqui utilizadas nem sempre são reconhecidas em outros estados.

Ainda assim, cremos ser importante enfatizar, que assim como o feijão com arroz se constitui como o alimento básico do brasileiro enquanto expressão de brasilidade ou identidade brasileira (Da MATTA, 1987; 1986) a mandioca, originária da América do Sul, é um dos alimentos mais consumidos no país, não apenas pelo seu valor enérgico, mas, também em função da sua presença em cultivos em todas as regiões do Brasil (CEPLAC, 2008).

Isso significa ter como pressuposto, que em todas as casas de brasileiros, em algum momento a mandioca fez parte do alimento do dia. Mas, nossa intenção não é vislumbrar a mandioca simplesmente como um alimento, mas, apreender nosso olhar

⁵ A proposta de estudo da mandioca nasceu no grupo de pesquisa TES em 2010 e vários pesquisadores e alunos do mestrado e do Turismo participaram do mesmo nos dois anos de coleta e análise dos dados. Contudo, apenas uma proposta de mestrado foi integrada a este grande projeto, em 2011: A Mandioca Como Ingrediente Integrador da Cultura em Santa Catarina. A partir deste histórico, a comunicação aqui apresentada une alguns dados que foram comuns ao grande projeto base e a esta dissertação.

sobre ela, considerando outra perspectiva. Esta seria a de estamos com um alimento completo, que tem um histórico de muitos séculos (ORNELLAS, 2003), inclusive fora da América do Sul, capaz de gerar para seu processamento e uso culinários uma série de equipamentos, utensílios e técnicas.

Considerando esse contexto o objetivo geral norteador da pesquisa concluída foi o de inventariar a trajetória do cultivo da mandioca no litoral de Santa Catarina, mais especificamente em Florianópolis e região metropolitana.

Os procedimentos metodológicos adotados tiveram aportes da pesquisa qualitativa com abordagem antropológica. As etapas de trabalho compreenderam: a) coleta documental bibliográfica; b) trabalho de campo com visitas a engenhos em funcionamento em Florianópolis e região metropolitana, de modo a conhecer os espaços de cultivo com suas técnicas tradicionais, os utensílios e equipamentos que compõem o 'corpo funcional' de um engenho de farinha e alguns alimentos derivados da raiz da mandioca. A análise foi descritiva (DENZIN; LINCOLN, 2006) com algumas reflexões com uso de bibliografia pertinente ao tema e alguns depoimentos coletados durante a pesquisa.

2 ALIMENTO X MEMÓRIA X PATRIMÔNIO CULTURAL

O alimento como patrimônio cultural imaterial tem reconhecimento secular, visto que a identidade de um povo pode ser qualificada através dos sabores, mas, também, do saber fazer ou transformar um produto a partir de recursos disponíveis que podem ser representados por alimentos, utensílios, equipamentos, artefatos, entre outros (GIUSTINA; SELAU, 2009).

Um alimento pode evocar a memória e despertar lembranças, pode trazer conhecimento, satisfazer a fome e atuar terapêuticamente em situações de doenças. Muitas outras possibilidades poderiam ser apresentadas aqui para justificar a importância de se trabalhar com temáticas sobre a 'memória alimentar' ou o que podemos chamar também de 'cultura alimentar'. Isto porque a alimentação humana, os produtos selecionados para se transformar em 'comida' e / ou 'alimento', os equipamentos, utensílios e técnicas utilizados, são a manifestação da cultura de um povo (MONTANARI, 2008).

Esta manifestação cultural da memória alimentar, contudo, somente consegue se perpetuar ou se transformar em um patrimônio cultural, quando há evidências materiais

e imateriais transmitidas de geração a geração com testemunhos sobre as origens, a evolução, os atores sociais participantes e a influência desta 'memória' no passado e no presente. Sobre 'memória' temos a obra clássica de Bosi (1994) em que ela fala dos guardiões da memória de uma cultura que podem ser representados por pessoas mais velhas ou por documentos e utensílios que possibilitem retratar um fenômeno ou um momento histórico de interesse social / cultural, econômico, emocional / sensorial e espiritual de uma família, de um grupo ou de uma sociedade.

Para Santos (2010) a memória representa a identidade de um povo, que por sua vez somente se solidifica através da preservação oral via música, depoimentos ou ainda através de objetos que sejam representativos do modo de vida e cotidiano do trabalho, do lazer, do viver em família e em sociedade.

A representação social deste viver humano encontrada no patrimônio cultural e em particular na memória alimentar faz parte do que Bourdieu (1987) denomina de *habitus* que é o conjunto integrador das condições materiais de um povo, representados pelos conhecimentos adquiridos, pela formação e informações que levam a determinadas práticas no mundo social.

Nessa perspectiva, podemos inferir que a memória cultural de um povo e em particular a alimentar, tem influência não apenas na localização geo-espacial (ORNELLAS, 2003), mais também nas aquisições e habilidades para a elaboração de técnicas de cultivo, construção de espaços de armazenamento e idealização de instrumental [utensílios e equipamentos], tudo isto como parte de um arsenal material criado a partir de uma demanda ou necessidade.

Estas demandas ou necessidades, entretanto, podem se perder, se como bem afirma Morin (2001) os povos mais jovens não conseguirem aprender com o passado o 'saber fazer'. Na relação ensino - aprendizagem atual o resgate das 'memórias' culturais humanas não apenas auxiliam na formação de sujeitos mais criativos, como também auxiliam na preservação de bens materiais e imateriais capazes não apenas de inserir determinados grupos nos contextos globais e universais do viver humano, como também aproximar culturas, diminuir preconceitos e acrescentar afetos solidários e uma melhor convivência entre os povos.

3 A MANDIOCA: UMA RAIZ E SEUS ENCANTOS

A mandioca enquanto espécie nativa do Brasil está distribuída em todo o território nacional. A distribuição da sua produção no país está distribuída na seguinte ordem: Nordeste (46%), Norte (25%), Sul (17%), Sudoeste (7%) e Centro - Oeste (4%), com quase 50% desta produção destinada a farinha, 30% para consumo a mesa na forma de 'comida' e 10% para a fabricação de amido (AGRIANUAL, 2008).

Sua denominação e uso modificam de região para região. A raiz reconhecida como comestível pode receber a denominação de macaxeira ou aipim e pertence à *Família Euphorbiaceae*. Era cultivada pelas populações nativas brasileiras antes da chegada dos colonizadores e foi esta população que a disseminou pelas Américas (VALLE, 2005).

Com relação ao seu cultivo Leandro (2007, apud HÜBENER, 1981) ressalta a sua fácil adaptação a qualquer tipo de solo, embora seja mais comum nos solos arenosos das regiões litorâneas brasileiras. Não demanda grandes cuidados e entre os agricultores raramente se aplicam adubos ou agrotóxicos durante seu plantio.

A despeito das possibilidades e variações possíveis na alimentação dos distintos grupos humanos do Brasil, a farinha de mandioca associada a carnes, peixes, aves e porcos é uma marca de nosso povo. Em função de seu preço barato, em comunidades mais pobres substitui o arroz, o milho e até mesmo o feijão (LEANDRO, 2003).

Na constituição da cozinha brasileira, a raiz da mandioca foi acrescentada também aos pratos de imigrantes associada a outros hábitos e necessidades alimentares e todo um conjunto de práticas. Estas práticas alimentares com o uso da mandioca expressam (considerando o *habitus*) a dimensão simbólica e material de uma sociedade, quando sua população habitua-se a certos 'pratos' (comida) após anos de adaptação frente às possibilidades materiais de aquisição associadas à memória e aprendizado afetivo de cultivo e uso de certos alimentos desde a infância (MINTZ, 2001).

Para efetivamente cultivar e produzir 'comida' da mandioca fez-se necessário a confecção de artefatos e / ou instrumentos [utensílios e equipamentos] para o auxílio do cultivo e da produção de pratos para a alimentação diária. O engenho de farinha enquanto um equipamento ou artefato tecnológico ligado à mandioca mostra a capacidade humana de criar e produzir algo que mesmo em tempos avançados quanto os

atuais [século XXI] permanece como uma realidade ainda nos dias de hoje em pequenas comunidades rurais brasileiras.

4 A MANDIOCA EM SANTA CATARINA⁶

Dados históricos revelam que o plantio da mandioca no litoral de Santa Catarina tinha por propósito a subsistência dos grupos carijós. Suas técnicas foram transmitidas ao colonizador açoriano a partir de 1748, que adotou a planta em substituição ao trigo, como principal fonte de alimentação (PIAZZA, 1992). Comumente associada a outras culturas semestrais ou quadrimestrais como o feijão e o milho, o método de cultivo da mandioca não teve mudanças significativas comparando-se o método em muitos lugares ao utilizado pelos indígenas catarinenses (PEREIRA 1998). A mandioca pode ser cultivada em diversos tipos de solos, preferindo, no entanto, os arenosos, mais leves, bem drenados, profundos, descompactados para evitar apodrecimento e má formação de raízes (ALVES et al, 2009).

Schmidt (1958) descreve que em Santa Catarina, o processo de preparação do solo se inicia com o carpir do terreno com enxada, para retirada do capim gordura que toma conta do sapé. Se o terreno for arenoso e seco se queima o mesmo com pólvora. Para o preparo do plantio se coveia ou fazem-se as valas, que são as leiras, ou leirões, feitas de terra amontoada. O plantio em covas ou sulcos é feito manualmente na profundidade de até 10 cm e as manivas colocadas na posição horizontal das covas, sendo as ramas indicadas para o plantio, as colhidas com a planta na idade de 10 a 12 meses, com aproximadamente 15 centímetros e no mínimo “três olhos”, visto que desta forma são consideradas maduras, livres de doenças e sem mistura de variedades (PEREIRA, 1998; ALVES et al, 2009).

A colheita é realizada quando a cultura alcança alto rendimento de raízes ocorrendo geralmente de 12 a 18 meses de idade da planta. Feita de forma manual, normalmente por homens, são arrancadas pela base do caule e sacudidas para eliminar o excesso de solo aderente às raízes (SCHMIDT, 1958). O transporte, conforme a distância da roça

⁶ Para a organização dos resultados que apresentam o contexto histórico da mandioca em Santa Catarina, utilizaram-se referências clássicas dos anos de 1950, 1960, 1980 e 1990, de historiadores (alguns aposentados e residindo em Florianópolis) que também conversaram com a equipe de pesquisadores auxiliando na coleta de dados ‘in loco’.

ao engenho e as dificuldades do terreno, pode ser realizado no ombro de homens, no lombo do cavalo ou em carros de boi quando na lavoura, ou em carroças quando o transporte é feito pelo asfalto (PEREIRA, 1998; 1983).

5 ENGENHOS DE FARINHA EM SANTA CATARINA

Pereira (1998; 1983) menciona que o açoriano que migrou para Santa Catarina no século XVIII, era um homem ligado às atividades agropastoris. Chegando aqui e encontrando a farinha de mandioca, dedicou-se à prática agroindustrial de sua produção, revolucionando a tecnologia encontrada com a inovação de métodos mais avançados oriundos da Europa. Viu-se desafiado frente aos métodos de produção que lhe geravam baixíssimo rendimento, incapaz de oferecer ganhos, ou mesmo atender a demanda do consumo interno das comunidades instaladas.

No relato de Claudio Andrade⁷, em entrevista, este afirma que os índios Carijós presentes na Ilha de Santa Catarina na época da colonização açoriana seavavam a mandioca em pedras ásperas. Depositada dentro de cochos feitos de madeira escavada e lisa até juntar uma quantidade tal, suficiente para ir à prensa. Schmidt (1958) descreve para a função de ralar a mandioca, o ralo índio como cravejado de espinhos de palmeiras ou pedrinhas.

Pacheco (1962) exemplifica o processo: após a raspagem, que é feita por várias pessoas sentadas sobre as pernas e em círculo, a mandioca é lavada em grandes balaies de ripas de bambu. Após a lavagem, tomando a mandioca um aspecto branco e leitoso é colocada em um cocho. É procedida então a ralagem da mandioca, que se transforma em uma massa pastosa. Sobre o processo de transformar a mandioca em massa, Pereira (1998) descreve também o método de pilagem ou maceração no pilão ou o curtimento da raiz mergulhada em água na beira de córregos para que a água corrente fluísse levando consigo o ácido cianídrico, para ao final de três dias haver a formação da puba, massa que serve de base para farinha, beiju, cuscuz entre outras preparações.

Ainda de acordo com Pacheco (1962), a adaptação feita pelos colonizadores açorianos constituiu de trocar a pedra áspera por um conjunto chamado ralador ou sevador (Figura 01) composto por uma roda de chapa, que é uma roda de madeira recoberta por uma

⁷ Todas as pessoas citadas autorizaram a indicação de seus nomes para nossas pesquisas.

folha de latão no formato de um ralador, chamada roda da mandioca, roda da farinha, roda de ralar, rodete ou caitetu, este último uma referência ao cateto do mato e seus pelos parecidos com espinhos cercados por uma caixa para evitar o desperdício da massa ralada, o banco da cevadeira, pessoa responsável pela ralagem da mandioca e o cocho, colocado sob a cevadeira com a finalidade de receber a massa pastosa ralada (SCHMIDT, 1958).

Figura 01: Sevador.



Fonte: Lisboa (2012).

Após a mandioca desmanchada a massa precisava ser enxuta mediante prensagem para eliminação do ácido cianídrico. Seu método de secagem consistia em colocar a massa crua dentro de um tipiti submetido à torção ou estiramento. Três tipos de tipitis são descritos por Pereira (1998) e Schmidt (1958) como sendo usados no processo de prensagem da mandioca no Brasil. Na região sul era utilizado o tipiti de jacá ou paneiro, trançado da folha de palmeiras em formato cilíndrico e comprido e bastante elástico, que funcionava por compressão e distensão (Figura 02). Pacheco (1962) menciona também o tipiti confeccionado em bambu, com aproximadamente cinquenta centímetros de diâmetro e as bocas estreitadas em cinquenta por cento desta medida.

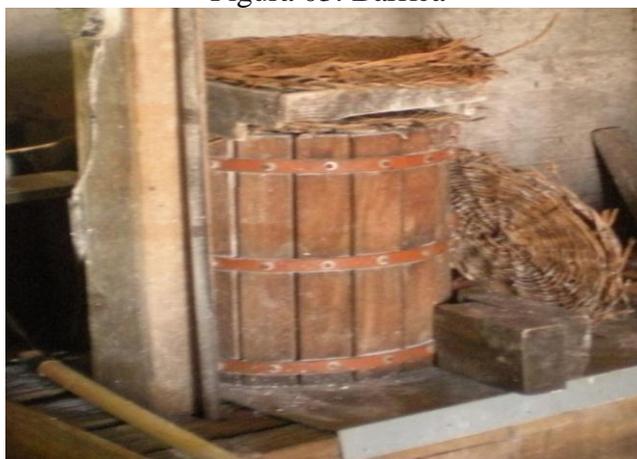
Figura 02: Tipiti



Fonte: Debret, (1834; 1940)

Além do tipiti, nos engenhos de influência açoriana visitados durante a pesquisa foi possível observar outro equipamento utilizado para a prensagem, que foi a prensa de lagar de parafuso na qual a mandioca é prensada dentro de uma barrica, barril ou “barrili” (Figura 04) de madeira sem tampa nem fundo, onde este é cheio de massa.

Figura 03: Barrica



Fonte: Lisboa (2012)

Após a massa estar seca, a mesma é retirada da prensa e levada para o esfarelador que consiste de um cocho coberto nos fundos, um rodo recoberto por uma chapa de latão com o mesmo princípio da chapa cevadeira. A massa seca esfarelada cai num cocho de maiores dimensões entrando no processo de peneiração feita em uma peneira de bambu ou arame suspensa sobre o cocho por cordéis (SCHMIDT,1958). A próxima etapa, a torração, também denominada fornear, é responsável por secar a farinha ao máximo, conferindo-lhe vida longa e deixando-a pronta para ser consumida. De acordo com Pereira (1998), para fornear, a massa deve estar seca e esfarelada, colocada sobre uma superfície quente, com braseiro embaixo mantendo-se a temperatura ao redor dos 70°C e mexendo-se constantemente com a farinha para que não queime. Este processo define se a farinha terá sua textura final com mais ou menos amido e se será mais branca ou

morena. Em todos os engenhos visitados o fornear era ou é uma atividade realizada por mulheres comprovando a tradição indígena segundo Pereira (idem).

Figura 04: Forno



Fonte: Lisboa (2012)

6 PROCESSAMENTO DA MANDIOCA: DO ALIMENTO A COMIDA

Poulain (2004) afirma que a tomada de decisões sobre o que se come está diretamente relacionada com os recursos naturais disponíveis e as técnicas existentes para transformá-los em preparações culinárias para atender suas necessidades principalmente na construção de suas identidades culturais e a diferenciação dos indivíduos. Para Muller (2003) as técnicas culinárias utilizadas na transformação das preparações alimentares envolvem diversas áreas do conhecimento além de carregar consigo marcas significativas da cultura dos povos, seus ritos e signos. Nesse sentido, pode-se afirmar que a alimentação é dependente de técnicas de produção, estruturas sociais e do conjunto de tradições construídas lentamente no decorrer dos séculos e principalmente das receitas que delas resultam (UGGIONI, 2006).

No estudo realizado, a mais simples técnica utilizada para transformar a mandioca em alimento observada foi o cozimento em água após descasque. Na narrativa de algumas pessoas visitadas em seus engenhos, pode-se observar que seu consumo tem formas variadas. Esta pode ser comida com sal, com sal e manteiga, com molho de carne

ensopada, com caldo de peixe e até com leite. Depois de cozida e escorrida também pode ser frita e servida para consumo.

Figura 05: Mandioca cozida com rabada ensopada



Fonte: Lisboa (2012)

A massa da mandioca ralada também pôde ser observada como matéria prima para produção de alimento, entre eles destaca-se o biju ou beiju presente nas mesas das comunidades luso açorianas que plantam mandioca em Santa Catarina. Tal alimento consiste de pequenos discos feitos da massa peneirada, misturada com sal ou açúcar, podendo conter em sua versão doce canela, cravo, noz moscada ou erva doce, colocados para torrar na chapa ou no forno do engenho (Figura 06).

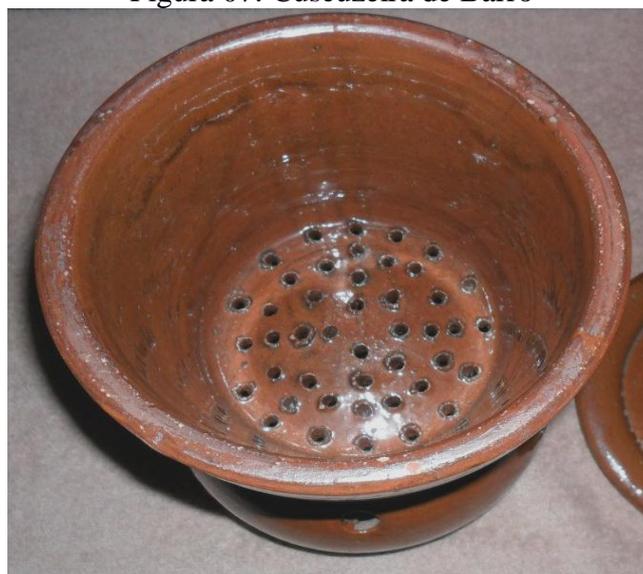
Figura 06: Preparo do beiju



Fonte: Lisboa (2012)

Além do biju, a bijajica, também conhecida como bijijica ou mané pança também é uma das preparações a base de massa de mandioca peneirada, feita com açúcar mascavo, hoje em algumas casas feita com açúcar refinado, amendoim, cravo e canela, tudo misturado e cozido no vapor, antigamente na cuscuzeira de barro (Figura 07), hoje na de alumínio forrado com folha de bananeira e cozido em Banho- Maria.

Figura 07: Cuscuzeira de Barro



Fonte: Lisboa (2012)

Outra preparação bastante citada pelos entrevistados é o cuscuz, feito a partir da bijajica fria, cortada em discos finos e torrada na chapa. Lembrada apenas por uma pessoa entrevistada está o ‘Nêgo Deitado’, também a base de massa de mandioca, envolto em folhas de bananeira e assado na chapa, uma variação da cacuanga feita com os mesmos ingredientes, envolta em folha de bananeira na forma de trouxinhas amarradas em barbante e cozidas em água fervente.

Ainda que todos estes produtos sejam citados e conhecidos, a farinha é o produto mais conhecido e citado. De maneira geral a farinha de mandioca, depois de pronta é utilizada basicamente na produção de pirão, um prato identitário de presença marcante em diversas regiões do litoral catarinense (SIMÕES, 1999; UGGIONI, 2006; SOUZA, 2010). Dentre os tipos de pirão mencionados pelos entrevistados, os que se repetem são: o pirão de café, o pirão d’água, o pirão de açorda, pirão de caldo de feijão, pirão de caldo de peixe, pirão de carne feito com caldo de carne ensopada. Independentemente do líquido no qual o pirão é preparado, sua técnica, com suas características principais, se repetem no momento da preparação. A farinha de mandioca polvilhada é colocada no fundo do recipiente, normalmente um prato fundo de cerâmica ou copo do mesmo material, e em seguida derrama-se sobre ela o líquido fervente que dará sabor ao pirão. Esta técnica serve para que a farinha seja escaldada e cozida e para não “empelotar” é necessário mexer bem o pirão.

7 MEMÓRIA ALIMENTAR E TURISMO: CONSIDERAÇÕES FINAIS

Baseando-se na trajetória do cultivo da mandioca no litoral de Santa Catarina e no processo de sua transformação em comida, investiu-se na identificação de alguns engenhos de farinha e as tradições relativas ao eixo plantio, processamento, preparo e apresentação do alimento e das comidas a base de mandioca.

A mandioca e seu resgate como alimento de interesse gastronômico vêm crescendo nas duas últimas décadas e demonstra a possibilidade de seu amplo uso em festas e manifestações culturais em Santa Catarina como forma de resgate identitário para as novas gerações e patrimônio cultural importante para desfrute da população residente e turista.

Notou-se ao longo da pesquisa que a tradição oral, juntamente com o resgate prático do processo de produção da farinha de mandioca é a forma de transmissão mais utilizada nos engenhos de farinha ainda em funcionamento. 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 indígena e luso açoriana para as gerações futuras.

A contribuição dos produtos gerados da mandioca para o turismo não estão relacionadas apenas com o acolhimento de turistas na comunidade, mas também como marcas da colonização e da história do litoral catarinense. Tais produtos também podem ser uma forma de renda e representatividade para as comunidades locais produtoras.

A ação do programa do Ministério da Cultura '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. Para o grupo que aqui fecha esta pesquisa, a sugestão é que os moradores das comunidades em que o turismo chega gradativamente, façam uso do mesmo para divulgar, difundir e fortalecer seus costumes alimentares, incluindo-se aqueles derivados da mandioca – alguns oriundos diretamente da cultura indígena e outros das adequações realizadas pelos luso açorianos que aqui chegaram.

Referências

AGRIANUAL. **Relatório de produção de mandioca no Brasil / 2008**. São Paulo: MDA, 2008.

ALVES, J. C. **O engenho de fabricar farinha de mandioca**. 4ª Semana de Ensino, Pesquisa e Extensão (2004). Universidade Federal de Santa Catarina, Disponível: <http://www.anais.sepex.ufsc.br/anais_4/trabalhos/428.html>. Acesso em maio de 2012.

BORDIEU, P. **Esquisse d'une theorie de la pratique**. Geneve: Droz, 1987.

BOSI, E. **Memória e sociedade: lembranças de velhos**. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.

CEPLAC. **Mandioca**. Disponível em: <http://www.cwplac.gov.br/radar/mandioca.ht>. Acesso em junho de 2011.

DA MATTA, R. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.
_____. **Sobre o simbolismo da comida no Brasil**. In: O Correio, Rio de Janeiro, v. 15, n.7, jul.1987.

DEBRET, J. B. **Viagem pitoresca e histórica ao Brasil**. São Paulo: Livraria Martins, v.1, 1940.

DENZIN, N. K.; LINCOLN, Y. S. **O planejamento da pesquisa qualitativa: teorias e abordagens**. 2ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

GOOGLE IMAGENS. **Engenhos em Santa Catarina**. Disponível em: www.google.imagens.com. Acesso em maio de 2012.

GIUSTINA, A. P. D. D.; SELAU, M. S. A culinária como patrimônio imaterial. **Cadernos do CEOM**. Rio de Janeiro, v.23, n. 31, p. 45 – 67, jan. / mar. 2009.

IPHAN, _____ 2011. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/portal/montarPaginaSecao.do?id=10852&retorno=paginaIphan>. Acesso em: 20 mai. 2011.

LEANDRO, J. A. A roda, a prensa, o forno, o tacho: cultura material e farinha de mandioca no litoral do Paraná. **Revista Brasileira de História**. São Paulo, v.27, n.54, jan. / jul. 2007.

LISBOA, P. **A mandioca como ingrediente integrador da cultura alimentar de Santa Catarina**. Balneário Camboriú, 2012, 120f, Dissertação (Mestrado em Turismo e Hotelaria). Universidade do Vale do Itajaí. Balneário Camboriú, 2012.

MINTZ, S. W. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais (ANPOCS)**. São Paulo, v. 16, n. 47, p. 210 – 234, jan/mar. 2001.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora SENAC, 2008.

MORIN, E. **A cabeça bem feita**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2001.

MULLER, S. G. **Avaliação de não conformidades no preparo e no receituário de pratos da gastronomia de base açoriana servidos em restaurantes de comidas típicas de Florianópolis**. Florianópolis, 2003, 120f. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção). Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis, 2003.

ORNELLAS, L. H. **A alimentação através dos tempos**. Florianópolis: UFSC, 2003.

PACHECO, D. Engenho de farinha. **Boletim da Comissão Catarinense de Folclore**. Florianópolis, v.14, n. 27/28. p, 30, jan. jul.1962.

PEREIRA, L. T. V. (1998). **Pequeno ensaio sobre os engenhos de farinha, uma abordagem CTS**. Universidade Federal de Santa Catarina. Disponível: <<http://www.nepet.ufsc.br/Artigos/.../1998PeqEnsaioSobreOsEngenhosDFarinha.pdf>>. Acesso em: maio de 2012.

PEREIRA, N. V. **Os Engenhos de Farinha de Mandioca da Ilha de Santa Catarina: Etnografia Catarinense**. Florianópolis: Editora Cultural Açorianista, 1993.

PIAZZA, W. F. **A epopéia Açórico-Madeirense (1747 – 1756)**. Florianópolis: UFSC/Lunardelli, 1992.

POULAIN, J. P. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis: UFSC, 2004.

SANTOS, C. R. A. **A História da alimentação no Paraná**. 2ª Ed. Curitiba: Juruá, 2010.

SCHMIDT, C. B. **Lavoura Caiçara**. Documentário da vida rural. Nº 14. Serviço de Informação Agrícola. Ministério da Agricultura. Rio de Janeiro, 1958.

SIMÕES, A. **O Pirão nosso de cada dia...** 1ª Ed. Florianópolis: Lunardelli, 1999.

SOUZA, R. M. M. G. **Alimentação e culinária na cultura dos descendentes de açorianos em Santo Antônio de Lisboa – Florianópolis (Ilha de Santa Catarina – Brasil)**. Dissertação de Mestrado em Antropologia Social e Cultura. Universidade de Lisboa, Lisboa, 2010.

UGGIONI, P. L. **Valorização do patrimônio gastronômico regional açoriano: Gestão de qualidade em restaurantes típicos em Florianópolis – SC**. Dissertação de Mestrado em Nutrição. Universidade federal de Santa Catarina, 2006.

VALLE, T. L. Mandioca: dos índios à agroindústria. **Revista ABAM**, São Paulo, v.3, n. 11, p. 24 – 35, jul. / set. 2005.