

“O engenho nunca parou”: permanências culturais nos engenhos de farinha – o exemplo do Engenho de Farinha e Alambique Vô Zeca, da cidade de Garopaba

Karina de Amorim Vieira¹

Resumo: Este artigo abordará a continuidade da produção e da cultura, no Engenho de Farinha e Alambique Vô Zeca, situado na cidade de Garopaba, através da produção familiar, utilizando como principal método, a história oral, sendo realizada uma entrevista. Essa discussão tem como principal finalidade, investigar o porquê que este engenho continua a funcionar há mais de 70 anos, tendo em vista, que existem vários fatores que podem impossibilitar esta produção. Este assunto é importante para a história, pois se trata da permanência de uma prática cultural, que se torna essencial na vida dessas pessoas.

Palavras-chave: Engenho de farinha; produção familiar; permanência cultural; entraves da produção.

Abstract: This article will address the continuity of production and of culture in the Engenho de Farinha e Alambique Vô Zeca, located in the city of Garopaba, through family production, using as main method, the oral history, being carried out one interview. This discussion has as main purpose, to investigate the reason why this ingenuity continues to work for more than 70 years, considering that there are several factors that may make this production impossible. This subject is important for history, because it is the permanence of a cultural practice, which becomes essential in the life of these people.

Keywords: Flour Mills; Familiar production; Cultural permanence; Difficulties of production.

Introdução

Neste artigo a metodologia utilizada foi a história oral². Segundo Verena Alberti a “riqueza da História oral está evidentemente relacionada ao fato de ela permitir o conhecimento de experiências e modos de vida de diferentes grupos sociais.”³. Dessa forma, foi realizada uma entrevista, que inicialmente seria somente com o dono do Engenho de Farinha e Alambique Vô Zeca, o senhor José Constâncio de Souza, de 89 anos, mas seu neto, Luiz Fernando de Souza, acabou participando da entrevista, mostrando interesse e esclarecendo pontos importantes para esse artigo. Desse modo, essa entrevista contou com a fala dos dois.

1 Graduanda do curso de licenciatura e bacharelado em História da Universidade Federal de Santa Catarina. Email: Karina.grb@hotmail.com

2 A entrevista foi realizada com um gravador. Sua transcrição foi literal e a na citação no texto foram retirados os vícios de linguagem, como o “né” e palavras repetidas.

3 ALBERTI, Verena. Histórias dentro da história. In: Carla Bassanezi Pinsky (org.) *Fontes Históricas*. 2ª Ed. São Paulo: Contexto, 2008, pg. 166.



Este texto tem como problemática principal os motivos que fazem o engenho ‘continuar’ produzindo há mais de 70 anos, mesmo com barreiras, como o advento de novos trabalhos de forma assalariada e com carteira assinada, principalmente no verão, devido ao turismo: bem como as normas de funcionamento da ANVISA, a falta de apoio das autoridades e a exigência de um registro para poder colocar os produtos à venda nos mercados (o que geraria uma grande despesa, que muitos não conseguiram arcar). Ao longo deste artigo, a intenção é fazer com que fique claro estes motivos, que tem como base a transmissão dos saberes relacionados a essa prática às outras gerações.

Um breve histórico sobre a cidade de Garopaba

Garopaba é uma cidade litorânea, “banhada a leste pelo Oceano Atlântico, a oeste e norte fazendo limites com o Município de Paulo Lopes e ao sul com o de Imbituba”⁴. Sua população estimada é de 21.573 (IBGE, 2016) e sua área é de 115.405 Km² (IBGE, 2015).⁵ Segundo Guilardi, a cidade está a uma distância aproximada de Florianópolis, de cerca de 90 km e de Tubarão, cerca de 88 km⁶. Sua história remonta a chegada dos portugueses ao Brasil, “pois no ano de 1525 a ‘Baia de Garopaba’ serviu como abrigo à expedição naval da Cidade de Corunã, que a utilizou para fugir de um temporal”⁷.

Ali vivia os índios carijó, pertencente aos guarani, que segundo Besen era “descrito como homem simples e de caráter pacífico”⁸. Garopaba foi povoada pelos imigrantes açorianos que chegaram ao litoral de Santa Catarina em meados do século XVII, quando “iniciaram um lento, mas firme processo de expansão em várias direções, procurando ocupar as terras disponíveis”⁹. Desse modo, “o povoamento da região de Garopaba deu-se na

4 BESEN, José Artulino. *1830-1980 São Joaquim de Garopaba* (Recordações da Freguesia). Passo Fundo: Gráfica e Editora Berthier, 1980, pg. 9.

5 *Cidades do IBGE*. Disponível em: <http://cidades.ibge.gov.br/xtras/perfil.php?codmun=420570>. Acesso em 30 de abril de 2017.

6 GUILARDI, Lívia. *Garopaba (SC): Economia colonial, complexo rural e acumulação flexível do capital*. 178 f. Dissertação (Mestrado em Geografia), Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2014, pg. 80.

7 *Cidade de Garopaba*. Disponível em: <http://www.garopaba.sc.gov.br/cms/pagina/ver/codMapaItem/58388#.WQXnfPnyvcc>. Acesso em 30 de abril de 2017.

8 BESEN, 1980, pg. 10.

9 FARIAS, Vilson Francisco de. *Dos açores ao Brasil Meridional: Uma viagem no tempo: povoamento, demografia, cultura, Açores e litoral catarinense: um livro para o ensino fundamental*. Florianópolis: Editora do autor, 1998, pg. 260.



segunda metade do século XVIII, com açorianos que haviam se fixado em Enseada de Brito”¹⁰.

A cidade tornou-se município, pela primeira vez, em 1890. Em 1923 tem-se uma lei, “onde o território do Município de Garopaba e o dos Distritos de Vila Nova e Mirim, do Município de Laguna, passam, com seus limites, a constituir um novo Município com a denominação de Imbituba”¹¹, sendo que em 1930, Garopaba passa a pertencer ao município de Palhoça. Em 1961, Garopaba tornou-se município mais uma vez, sendo instalado em 30 de dezembro. Suas atividades econômicas principais eram a agricultura e a pesca, mas, atualmente, a grande atividade está pautada no turismo de veraneio, o que traz algumas mudanças, como a especulação imobiliária, a grande oferta de trabalhos somente no verão e os novos valores e cultura dessa nova população.

Um breve histórico sobre a mandioca e sobre os engenhos em Santa Catarina

Comumente, os índios carijó são colocados como os primeiros a cultivar a mandioca, em Santa Catarina. Assim foram os indígenas “que guardaram os segredos do cultivo da mandioca que foram passados aos conquistadores logo que se estabeleceram na ilha junto aos índios”¹². Foram estes colonizadores, que construíram os engenhos, usando essas informações dadas pelos indígenas e adaptando seus conhecimentos a esta nova realidade.

Em relação à produção de farinha, é muito comum usar o termo engenho, por isso, se faz necessário uma explicação do que seria o engenho:

A Expressão “engenho”, em quase todo estado de Santa Catarina, é imediatamente associada à farinha de mandioca; ambos estão ligados à história e cultura local em Florianópolis e região, tanto quanto estes estão relacionados ao debate açorianista; este termo é uma remissão à chegada de imigrantes vindos dos Açores e ilhas vizinhas para o litoral do estado e em especial para Florianópolis e região¹³.

10 Ibidem, pg. 273.

11 Ibidem, pg. 132-133.

12 SERRAGLIO, João Paulo; FLORIANO, Cesar. Os engenhos do Sertão do Peri na Ilha de Santa Catarina. In: Seminário de Patrimônio Agroindustrial, n.2, 2010, São Carlos. Anais do 2º Seminário de Patrimônio Agroindustrial, 2010, p. 6.

13 LEIROZA, Adriane Schroeder Lins. Os engenhos de farinha em Florianópolis: Apontamentos para uma história plural. In: DENARDIN, Valdir Frigo; KOMARCHESKI, Rosilene (Org.). *Farinheiras do Brasil: Tradição, cultura e perspectivas da produção familiar de farinha de mandioca*. Matinhos: UFPR Litoral, 2015, pg. 41.

Com a chegada dos açorianos, em Santa Catarina, há uma mudança na forma de produção dos produtos derivados da mandioca, com tecnologias já conhecida na Europa, que faz com que essa produção mude de foco, da subsistência para a produção em larga escala. Segundo Serpa “a principal adaptação desenvolvida pelos açorianos em Santa Catarina foi a substituição da força motriz. Lá usava-se o vento, aqui a tração animal”¹⁴. A farinha de Santa Catarina “se distingue pela presença maior do polvilho, que a deixa mais macia”¹⁵, por isso recebe o nome de farinha polvilhada. Essa diferença na produção da farinha catarinense é resultado da “troca cultural entre índios e açorianos, sendo que os primeiros apresentaram a cultura da mandioca e os modos rústicos de elaborar a farinha, enquanto os segundos aperfeiçoaram a seleção de variedades, os maquinários e técnicas utilizadas”¹⁶.

Há diversos tipos de engenhos. Um dos mais recorrentes no estado de Santa Catarina é o engenho movido a boi, também chamada de engenho de cangalha, que é o mais tradicional, onde “estando o boi preso na almanjarra, girando em torno do mesmo, e inclusive do seador e do forneador (seva e forneação são operações que podem ser realizadas concomitantemente)”¹⁷. Outro tipo de engenho, também movido a boi, é o engenho de mastro. E por último tem os engenhos de caranguejo, chamarrita ou pouca pressa, que “são manuais e dispõem de duas ‘máquinas’ separadas, sendo uma a da sevadeira e a outra aciona o forno. Todos os dois são movidos pela força de um ou dois homens”¹⁸. Além dos engenhos de azenha, movidos a água, recorrentes em lugares de colonização italiana.

Os engenhos entram em decadência em meados do século XX, por diversos fatores, como “devido à industrialização do setor”¹⁹, onde passa-se a ter uma maior concorrência, e as empresas, como produziam muito, acabavam vendendo mais barato, desestimulando a produção artesanal. A partir desta industrialização, começou a se ter “as normas estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) que regulam os parâmetros sanitários dos estabelecimentos que fabricam farinha de mandioca”²⁰. Tais mudanças teriam um custo alto, onde muitos pequenos produtores não puderam arcar com estas despesas, como

14 SERPA, Ivan Carlos. Os engenhos de Limeira: História e memória da imigração italiana no Vale do Itajaí - Mirim. 135 f. Dissertação (Mestrado em História), Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 1998, pg. 40.

15 LEIROZA, 2015, pg. 51.

16 CASTELLANO, Flora de Oliveira. Território e desenvolvimento rural: O caso dos engenhos de farinha de mandioca do litoral centro-sul de Santa Catarina. 127 f. Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas), Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2015, pg. 58.

17 FARIAS, 1998, pg. 329-330.

18 Ibidem, pg. 330

19 CASTELLANO, op. Cit, 2015, pg. 62.

20 Ibidem, pg.53

por exemplo, colocar azulejos brancos nas paredes, perdendo o caráter artesanal, e desse modo fazendo com que muitos desses engenhos fechassem.

Engenhos em Garopaba: Um estudo a respeito do Engenho de farinha e Alambique Vô Zeca

Como escrito anteriormente, a cidade de Garopaba é uma cidade essencialmente agrícola, mesmo com o turismo como principal atividade, muitas pessoas ainda vivem da agricultura, principalmente nos bairros longe do centro da cidade. Em relação aos engenhos de farinha, “atualmente poucos engenhos seguem ativos na região. Destes muitos concentram a sua escala de produção apenas para o consumo familiar, sendo poucos os engenhos tradicionais que produzem excedente para a comercialização”²¹.

Um destes engenhos que ainda produz, é o Engenho de Farinha e Alambique Vô Zeca, situado no bairro Macacu, “a cerca de 10 quilômetros do centro de Garopaba”²². Ao chegar ao engenho para entrevistar o dono, José Constâncio de Souza, mais conhecido como Vô Zeca, de 89 anos, fui recebida pelo seu neto Luiz Fernando de Souza, de 20 anos, que também participou da mesma e também trabalha no engenho junto com seu pai Joaquim Pereira de Souza, que não pode estar presente nesse dia. São essas características, da presença do trabalho familiar que mostra que há uma prática “hereditária” presente na produção no engenho, percorrendo a extensão familiar.

Quando perguntado sobre sua profissão, José Constâncio de Souza, relatou em entrevista: “nasci na roça, meu pai também nasceu na roça [...], me criei junto fazendo farinha toda a vida, desde pequenininho [...] sempre plantando”²³, o que mostra uma atividade e prática econômico-cultural que transpassou as gerações e ainda continua, quando seus filhos e netos o ajudam nas tarefas, devido a sua idade avançada. Perguntei com que idade ele começou a trabalhar e ele respondeu que “com a idade de 14 anos eu já trabalhava, carregava mandioca nas costas e molhe de cana, trabalhava duro”²⁴, mostrando que a mão-de-obra familiar era

21 SCHIO, Caroline; PINHEIRO, Sérgio Leite Guimarães. Engenhos tradicionais de farinha de mandioca: Um Espaço para a Educação com abordagem Sistêmica, Aprendizagem Experiencial, Construção Interativa de Conhecimentos e Transformação Social. In: Congresso da Sociedade Brasileira de Sistemas de Produção, n.10, 2014, Foz do Iguaçu. *Anais do X Congresso da Sociedade Brasileira de Sistemas de Produção*. Florianópolis: SBSP, 2014, pg. 1469.

22 CASTELLANO, 2015, pg. 97.

23 SOUZA, José Constâncio de & SOUZA, Luiz Fernando de, em entrevista cedida à Karina de Amorim Vieira. 13/05/2017. Macacu, Garopaba. Acervo da autora.

24 Idem.



algo necessário para a continuidade da produção, tendo em vista, que não tinham condições financeiras de pagar alguém para fazer estes serviços.

Outro entrave da continuidade da produção dos engenhos, é a dificuldade de manter a prática da agricultura, como a necessidade de registros para a venda nos mercados, pois segundo ele “foi aonde acabou a agricultura, porque o nosso terreno, a gente produzia muito, [...], então, se a gente não tiver nota pra colocar no mercado, aí bota fora, de que adianta uma pessoa colher as coisas pra botar fora”²⁵. Muitos dos engenhos não conseguiam esses registros, sendo que deveriam ter que alterar algumas coisas exigidas por órgãos como a ANVISA, que exigiam azulejos brancos nas paredes e que o chão não fosse de terra. Assim, os engenhos que acatam as normas e conseguem o registro perdem seu caráter tradicional e muitos deles fecham, por não ter condições financeiras de realizar todas as mudanças necessárias.

Sobre a história de fundação, José Constâncio de Souza falou “Meu pai, antes trabalhava com o sogro dele, [...], quando eles morreram, [...] a minha mãe herdou o engenho que era dele, [...], aí o engenho que era dele, foi colocado aqui”²⁶. Com o início da produção já é notável a marca de uma herança, passada de uma geração a outra e isso é visto hoje, no engenho, onde o neto se mostra interessado em assuntos relacionados ao mesmo e a produção de farinha. Quando perguntado sobre quando o engenho passou a pertencer a seus pais, o entrevistado respondeu que “o inventário foi dado em 1944, [...] acho que o inventário levou dois anos, foi em 1946, que o primeiro engenho de farinha foi colocado aqui”²⁷. Desse modo, existe há pelo menos 70 anos, sem parar a sua produção, e isto ficou expresso na fala dele, quando diz que o mesmo “nunca parou”²⁸.

O engenho herdado era um “engenho de cangalha, [...] simples, engenho tocado a boi”²⁹, que é característico do litoral catarinense colonizado por açorianos (que é o caso de Garopaba). Segundo ele os engenhos simples desapareceram “porque foi aparecendo outros engenhos, que era mais fácil de trabalhar”³⁰. O Engenho de Farinha e Alambique Vô Zeca, que inicialmente, era de cangalha, hoje é elétrico, porque facilitava a produção e exigia menos a “energia” das pessoas. De acordo com José Constâncio de Souza “agora passou-se para

25 Idem.

26 Idem.

27 Idem.

28 Idem.

29 Idem.

30 Idem.

elétrico, então, tudo aquilo que era movimentado a braço da gente, [...] hoje ficou tudo mais fácil, porque é movimentado a energia, então, na maior parte do tempo, a gente só olha”³¹.

Em relação aos produtos fabricados no engenho de farinha e de açúcar e alambique da propriedade, José Constâncio de Souza contou que “é produzida a farinha, [...] o açúcar, a cachaça e o melado, [...] e tem o licor, mas o licor é produção [...] da mesma cachaça, porque é a fruta curtida”³². Além desses produtos, o entrevistado também aponta alguns produtos que podem ser produzidos, como “o polvilho que se a gente quiser fazer faz, pra vender, aí tem o polvilho e a tapioca, se a gente quiser fazer faz, tem grande procura”³³.

Quanto aos engenhos da comunidade, que pararam de produzir, o entrevistado dá uma resposta muito interessante: “Sabe o que é isso? É porque não são incentivados, não incentivam”³⁴. Essa resposta faz-nos ver que realmente falta um incentivo à produção, principalmente por parte das autoridades municipais. Ele aponta que houve uma tentativa de incentivo por parte da prefeitura municipal, com a criação de um engenho, que hoje é industrial e que produz para o grande mercado, fabricando a Farinha Garopaba, mas que não deu muito certo e ele conta como isso ocorreu.

Porque aquele engenho, ali, que a prefeitura fez era pro agricultor. O que é que deviam fazer? [...] continuar pra agricultura, todo mundo levava a mandioca pra lá, faziam farinha, aí tá certo, era da agricultura. Aí, o que é que fizeram? Teve uns quatro que correram lá e registraram o engenho no nome deles, então só eles é que tem o direito, mas mandioca eles não plantam, plantam muito pouco”³⁵.

Outro fator que faz os engenhos pararem de produzir, segundo ele, é o não interesse da família em continuar a produção. Sobre um engenho da comunidade que parou de funcionar nesse ano, ele falou que “os filhos não querem, os irmãos também não querem, não tem mais ninguém pra dar uma mão, pra ajudar, então desanima”³⁶. O início da fiscalização sobre a produção nos engenhos de farinha, bem como as normas da ANVISA contribuíram para a diminuição dos engenhos, e o neto de José Constâncio de Souza, Luiz Fernando de Souza, colocou pontos interessantes em relação a esta diminuição dos engenhos:

31 Idem.

32 Idem.

33 Idem.

34 Idem.

35 Idem.

36 Idem.

Diminuiu muito por causa dessa fiscalização, então, isso também justifica um pouco da saída, dessa que seria a segunda geração, que hoje toca os engenhos, do campo, porque não era mais fácil tu vender o teu produto, já tinha a entrada de produtos de fora, também, que já barateava muito, já não era mais competitivo, daí, a produção sempre foi muito cara, não tinha muita mão-de-obra, quando entra esse material de fora, baixa o preço, a gente não consegue mais competir e acaba desestimulando muito o agricultor³⁷.

Outro fator que se configura como barreira para a produção dos engenhos foi a industrialização do setor, e isso fica expresso na fala de José Constâncio de Souza, porque mesmo que os agricultores tivessem o alvará para colocar os produtos, como a farinha, nesse caso, no mercado “vou vender por um preço mínimo, porque, hoje as indústrias que produzem bastante vendem pela metade do preço, e eu aqui vendo a farinha a 5 reais o quilo, no mercado tem farinha de 3, a minha qualidade é boa, mas não presta porque não está no mercado”³⁸. Desse modo, para ele, tirar o alvará para poder vender nos mercados não é atraente, pois os preços dos produtos tendem a cair e a produção dele é cara.

Outra questão importante fator que contribui para ao fechamento de vários engenhos de Garopaba, foi oferta de empregos, principalmente no verão, devido ao turismo de massa. Essa questão é vista como um dos principais motivos responsáveis pela não continuidade da agricultura, quando José Constâncio de Souza falou que “daqui a 4, 5 anos, acaba de verdade, porque vai tudo pro emprego, eu falo porque os meus netos tão tudo no emprego”³⁹, também fala que “todo mundo é obrigada a trabalhar, porque se não trabalhar, não vive, o salário é pequeno”⁴⁰.

O entrevistado também colocou a necessidade de se chamar a atenção das pessoas para a cultura presente nos engenhos, e para ele, uma forma de se fazer isso seria a construção de “um engenho como era antigamente. Porque os novos ficam vendo, acham bonito e ainda chama muita atenção desses que trabalharam, eu sou um desses”⁴¹. Coloca os engenhos antigos, de cangalha, como uma maneira de diversão para aqueles que estavam trabalhando ali:

Era uma coisa boa, coisa divertida [...], botava o boi no engenho, no redote, sentava no banco do sevidor, uma hora, uma hora e meia. Eu sevidava 10, 12

37 Idem.

38 Idem.

39 Idem.

40 Idem.

41 Idem.

balaios de mandioca, num instante que eu sevava, [...] o boi tocava, quanto mais o boi tocava, mais eu gostava⁴².

José Constâncio de Souza retratou a importância familiar para a continuidade da produção no engenho e no alambique: “a gente sem família não pode fazer nada, a família tem que ajudar, principalmente, na farinha. Farinha é uma coisa que envolve muita gente”⁴³. Com essa fala, é perceptível o papel da família como responsável pela continuidade da cultura e da produção nos engenhos. Quando perguntado sobre a ajuda dos filhos na produção ele respondeu que “O meu parceiro agora é o Biluca, que é o meu filho, [...] hoje está entregue a ele, [...], porque minha idade chegou”⁴⁴. Dessa maneira, vemos que a continuidade da produção, agora, dependerá das outras gerações da família, que demonstram grande interesse em manter essa cultura e herança da família.

O entrevistado reforça ainda, a importância de que os filhos não deixem o engenho fechar. Narrou que “o bom seria, se tivesse engenho, que nunca deixasse de cair, que tocasse, porque é uma história, [...], aqui no Macacu, tá quase [...] acabando a farinha”⁴⁵. O fato de muitos engenhos artesanais não produzirem mais, faz com que os engenhos que funcionam, venham a ter uma procura cada vez maior, pois, atualmente os produtos artesanais vêm ganhando destaque. Além disso, os produtos artesanais também são muitos procurados por turistas a procura da ‘cultura local’, o que faz com que essas ‘empresas familiares’ passem a ter uma procura, e conseqüentemente, uma venda, cada vez maior.

O Engenho de Farinha e Alambique Vô Zeca é um dos engenhos tradicionais ainda presentes na cidade de Garopaba, é bastante visitado por muitas pessoas que buscam a ‘cultura’ da região. Muitas pessoas vêm de outras cidades para comprar os produtos artesanais do engenho. José Constâncio de Souza fala que “um cara de Florianópolis levou 24 licores, [...], levou mais 5kg de farinha, e levou mais 2 litros de cachaça, [...] agora imagina, levou daqui lá pra Florianópolis”⁴⁶. Tornou-se muito importante na cidade já que é “o único [...] produtor de cachaça, aqui dentro de Garopaba, um dos três que produz melado e açúcar e um dos 30 que produz farinha”⁴⁷.

42 Idem.

43 Idem.

44 Idem.

45 Idem.

46 Idem.

47 Idem.

Conclusões

Em Garopaba, a produção artesanal dos engenhos de farinha ainda está viva mesmo com fatores que implicariam no desaparecimento deles, como as normas exigidas pela ANVISA, onde os engenhos, em grande maioria, nunca se adaptaram; a falta de mercado, pois, hoje, é necessário ter alvará para isso; a falta de incentivo da prefeitura e a grande oferta de trabalhos com menos desgaste físico, melhor remunerado e com mais garantias trabalhistas, que atraem mais o jovem do que o trabalho com a agricultura.

Mesmo com os fatores que impossibilitam a continuidade da produção, o Engenho de Farinha e Alambique Vô Zeca se mantém atuante por um grande fator: a importância e relevância cultural que o engenho e sua produção exercem na família, onde os saberes tradicionais são passados para as outras gerações, que hoje ajudam e são responsáveis pela continuidade da produção no engenho, evidenciando a ‘permanência’ das práticas culturais e costumes familiares.

Referências

ALBERTI, Verena. Histórias dentro da história. In: Carla Bassanezi Pinsky (org.) *Fontes Históricas*. 2ª Ed. São Paulo: Contexto, 2008, p. 155-202, Capítulo 5.

BESEN, José Artulino. *1830-1980 São Joaquim de Garopaba* (Recordações da Freguesia). Passo Fundo: Gráfica e Editora Berthier, 1980.

CASTELLANO, Flora de Oliveira. *Território e desenvolvimento rural: O caso dos engenhos de farinha de mandioca do litoral centro-sul de Santa Catarina*. 127 f. Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas), Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2015.

FARIAS, Vilson Francisco de. *Dos açores ao Brasil Meridional: Uma viagem no tempo: povoamento, demografia, cultura, Açores e litoral catarinense: um livro para o ensino fundamental*. Florianópolis: Editora do autor, 1998.

GUILARDI, Livia. Garopaba (SC): *Economia colonial, complexo rural e acumulação flexível do capital*. 178 f. Dissertação (Mestrado em Geografia), Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2014.

LEIROZA, Adriane Schroeder Lins. Os engenhos de farinha em Florianópolis: Apontamentos para uma história plural. In: DENARDIN, Valdir Frigo; KOMARCHESKI, Rosilene (Org.). *Farinheiras do Brasil: Tradição, cultura e perspectivas da produção familiar de farinha de mandioca*. Matinhos: UFPR Litoral, 2015, pg. 37-57, Capítulo 2.



“O engenho nunca parou”: permanências culturais nos engenhos de farinha – o exemplo do Engenho de Farinha e Alambique Vô Zeca, da cidade de Garopaba - Karina de Amorim Vieira

NEUBERT, Enilto de Oliveira. Santa Catarina: O berço da industrialização da mandioca. In *Revista Agropecuária Catarinense*, Florianópolis, v.26, n.1, p. 14-16, março 2013.

PIERONI, Gabriella. *Engenhos da Cultura: Teias Agroecológicas*. Florianópolis: Ponto de Cultura Engenhos de Farinha/CEPAGRO, 2014.

SCHIO, Caroline; PINHEIRO, Sérgio Leite Guimarães. Engenhos tradicionais de farinha de mandioca: Um Espaço para a Educação com abordagem Sistêmica, Aprendizagem Experiencial, Construção Interativa de Conhecimentos e Transformação Social. In: *Congresso da Sociedade Brasileira de Sistemas de Produção*, n.10, 2014, Foz do Iguaçu. Anais do X Congresso da Sociedade Brasileira de Sistemas de Produção. Florianópolis: SBSP, 2014, p. 1468-1474.

SERPA, Ivan Carlos. *Os engenhos de Limeira: História e memória da imigração italiana no Vale do Itajaí - Mirim*. 135 f. Dissertação (Mestrado em História), Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 1998.

SERRAGLIO, João Paulo; FLORIANO, Cesar. Os engenhos do Sertão do Peri na Ilha de Santa Catarina. In *Seminário de Patrimônio Agroindustrial*, n.2, 2010, São Carlos. Anais do 2º Seminário de Patrimônio Agroindustrial, 2010, p.1-13.

Referências Eletrônicas

Cidades do IBGE. Disponível em: <http://cidades.ibge.gov.br/xtras/perfil.php?codmun=420570>
Acesso em 30 de abril de 2017.

Cidade de Garopaba. Disponível em: <http://www.garopaba.sc.gov.br/cms/pagina/ver/codMapaItem/58388#.WQXnfPnyvcc>
Acesso em 30 de abril de 2017.

Fontes

SOUZA, José Constâncio de & SOUZA, Luiz Fernando de, em entrevista cedida à Karina de Amorim Vieira. 13/05/2017. Macacu, Garopaba. Acervo da autora.

Recebido em 29 de maio de 2017.

Aceito para publicação em 15 de janeiro de 2018.

