

# Comida de Engenho

celebrando histórias à mesa




**CEPAGRO**

Centro de Estudos e Promoção da Agricultura de Grupo

Florianópolis/SC

2018



*Eu coloquei os tipitis  
Muito certo em camadinha  
Pra mostrar ao meu bem  
Como se faz farinha*

[ratoeira registrada por Franklin  
Cascaes apud Pereira, 1993, p. 72]

REDE CATARINENSE DE ENGENHOS DE FARINHA

# Comida de Engenho

celebrando histórias à mesa

1ª edição



Florianópolis/SC  
2018

## Expediente

Pesquisa das receitas e organização das oficinas

*Karina de Lorenzi e Manuela Braganholo*

Facilitação das oficinas e receitas

*Chef Fabiano Gregório*

Textos

*Ana Carolina Dionísio e Manuela Braganholo*

Fotografia

*Carlos Pontalti*

Projeto gráfico e diagramação

*Fernanda do Canto*

Revisão

*Cynara Müller*

Colaboração

*Enilto de Oliveira Neubert, Isete Coelho Mariano, Wladimir Marcon*

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

Agência Brasileira do ISBN - Bibliotecária Priscila Pena Machado CRB-7/6971

C733 Comida de engenho : celebrando histórias à mesa / org. Rede Catarinense de Engenhos de Farinha ; [textos Ana Carolina Dionísio e Manuela Braganholo]. — Florianópolis : CEPAGRO, 2018.

60 p. : il. ; 21 cm.

ISBN 978-85-67297-08-8

1. Receitas. 2. Culinária regional. 3. Culinária brasileira - Brasil - Santa Catarina. I. Rede Catarinense de Engenhos de Farinha. II. Dionísio, Ana Carolina. III. Braganholo, Manuela. IV. Centro de Estudos e Promoção da Agricultura de Grupo (CEPAGRO). V. Título.

CDD 641.5981

Projeto realizado com o apoio do Estado de Santa Catarina, Secretaria de Estado de Turismo, Cultura e Esporte, Fundação Catarinense de Cultura, FUNCULTURAL e Edital Elisabete Anderle/2017.

## Sumário

Agradecimentos ..... 5

Apresentação..... 8

Saudando a Rainha do Brasil ..... 11

O que é um engenho de farinha? ..... 12

Uma Rede de Engenhos de Farinha .... 13

Famílias de Engenho..... 14

*Receitas para o Café . . . . 18*

Tapioca ..... 20

Beiju salgado ..... 22

Beiju doce ..... 23

Mingau de café ..... 24

Rosca de polvilho com fubá ..... 27

Cuscuz ..... 28

Cacuanga ..... 32

Bolo de aipim ralado ..... 36

Bolo de massa ..... 38

Bijajica ..... 42

Milhabrot ..... 44

*Receitas para o Almoço . 48*

Pirão de feijão ..... 50

Pirão de caldo de peixe ..... 52

Farofa de banana com taioba ..... 54

Bolinho de pirão de feijão..... 56

Contato dos Engenhos e da Rede... 58

Referências Bibliográficas ..... 59





## *— Agradecimentos*

*Aos povos e comunidades tradicionais, guardiões de tantas variedades de ramas e de sementes crioulas, que com sua sabedoria ancestral e seu modo de vida conservam a biodiversidade e o patrimônio agroalimentar de nosso país.*

*A todas as famílias que mantêm vivos a (agri)cultura e os saberes dos engenhos artesanais de farinha de mandioca, possibilitando celebrar seus sabores nas mesas brasileiras.*

*Às famílias Gelsleucher e Heidenreich, por abrirem suas casas e seus engenhos às oficinas gastronômicas onde este livro foi preparado.*

*Às mestras e aos mestres de engenho, por compartilharem saberes, receitas, histórias e brincadeiras durante as oficinas.*

*Assista à série #EngenhoÉPatrimônio, utilizando um leitor QR CODE no seu celular*





## — Apresentação

Junto do cheiro da farinha torrando ou do barulho do carro de boi trazendo a mandioca, uma das lembranças mais comuns de quem faz ou participa de farinhadas é a do *trabalho coletivo*, que torna *festivo* um momento *produtivo*. Esse mesmo espírito coletivo inspirou este livro. Assim como são muitas mãos a plantar, colher e raspar a mandioca, sevar e prensar a massa e fornear até chegar no ponto ideal da farinha que há séculos agrada nosso paladar, também fomos muitos e muitas a participar de farinhadas e conversas com *engenheiros e engenheiras de farinha*, registrando e saboreando as receitas e histórias que recheiam estas páginas.

Da articulação das famílias que mantêm ou trabalham em engenhos com agentes públicos, pesquisadores/as, cozinheiros/as, educadores/as e ativistas da preservação de seu patrimônio agroalimentar e cultural, nasce a Rede Catarinense de Engenhos de Farinha, onde a proposta deste livro foi cultivada. As famílias da Rede nos receberam generosamente em suas casas e engenhos e nos permitiram sonhar com esta publicação ao compartilharem seu tempo, saberes,

receitas e lembranças, colhidos em duas oficinas gastronômicas realizadas em Florianópolis e Angelina. Nessas atividades, celebramos e saboreamos o patrimônio alimentar dos engenhos de farinha com receitas que estão na raiz da alimentação brasileira.

O povo Guarani já cultivava e criava pratos com mandioca e aipim quando os primeiros navios estrangeiros aportaram por aqui, no século XVI. Os colonos açorianos que chegaram a Santa Catarina no século XVIII ganharam o crédito pelo invento do engenho de farinha de mandioca, ao descobrirem com os indígenas uma cultura agrícola adaptada ao território novo e ao incorporá-la ao seu paladar através de um processo de produção similar ao da farinha de trigo.

Dessa fusão de saberes, técnicas e ingredientes, nasceram tantas receitas quanto a criatividade brasileira permitiu, das quais reunimos algumas aqui. Do produto mais conhecido da mandioca – a **farinha** – trazemos a **farofa de banana com taioba**, o **mingau de café** e dois preparos de **pirão – de peixe e de feijão** –,

sendo que o de feijão rende ainda um delicioso **bolinho frito**. Antes de ser torrada para virar farinha, a massa da mandioca entra na receita do **beiju (doce e salgado)**, do **bolo de massa**, da **cacuanga**, da **bijajica** e do **cuscuz**. Outro fruto do beneficiamento da mandioca, o polvilho, é ingrediente da **tapioca** e da **rosca de polvilho com fubá**. Compartilhamos ainda a receita do **bolo de aipim ralado** e também do **pão de milho com inhame**, tradicionalmente consumido nas farinhadas do interior de Santa Catarina. Temperando esses saberes culinários, estão causos e histórias compartilhadas pelas mestras e mestres durante as oficinas.

Retratar e contar as sutilezas dos sabores extraídos das prensas e dos fornos nos engenhos de farinha é a doce tarefa que nos coube neste volume. É importante lembrar que este projeto só pôde ser realizado com o apoio da Secretaria de Estado de Turismo, Cultura e Esporte de Santa Catarina, Fundação Catarinense de Cultura, FUNCULTURAL e Edital Elisabete Anderle/2017.

*Rede Catarinense de Engenhos de Farinha*



## [ *mandioca* ]

*sf. Do tupi mândi'oka.*

Arbusto (*Manihot esculenta*) da família das euforbiáceas, nativo da América do Sul, de folhas membranáceas, inflorescências ramificadas e frutos capsulares, cultivado pelas raízes tuberosas, muito semelhantes às do aipim e também ricas em amido e de largo emprego na alimentação, embora sejam geralmente mais venenosas e frequentemente usadas apenas para a produção de farinha de mandioca, farinha-d'água e ração animal. Raiz dessa planta. Aipi, aipim, castelinha, ipim, macamba, macaxeira, macaxera, mandioca-brava, mandioca-doce, mandioca-mansa maniva, maniveira, mucamba, pão-de-pobre, tapioca, uaipi.

## [ *aipim* ]

*sm. Do tupi ai'pĩ: "o que nasce ou brota do fundo".*

Arbusto de até 4m (*Manihot palmata*), da família das euforbiáceas, de folhas partidas, pequenas flores amarelas ou violáceas e frutos capsulares. Nativo do Brasil, é muito semelhante à mandioca (*Manihot esculenta*) e também cultivado, com inúmeras variedades, pelas raízes tuberosas, de elevado teor alimentício e geralmente menos venenosas. Raiz dessa planta, consumida frita, assada ou cozida e de que também se fazem doces e bolos. Macaxeira, macaxera, mandioca, mandioca-doce, mandioca-mansa.

## *Saudando a Rainha do Brasil*

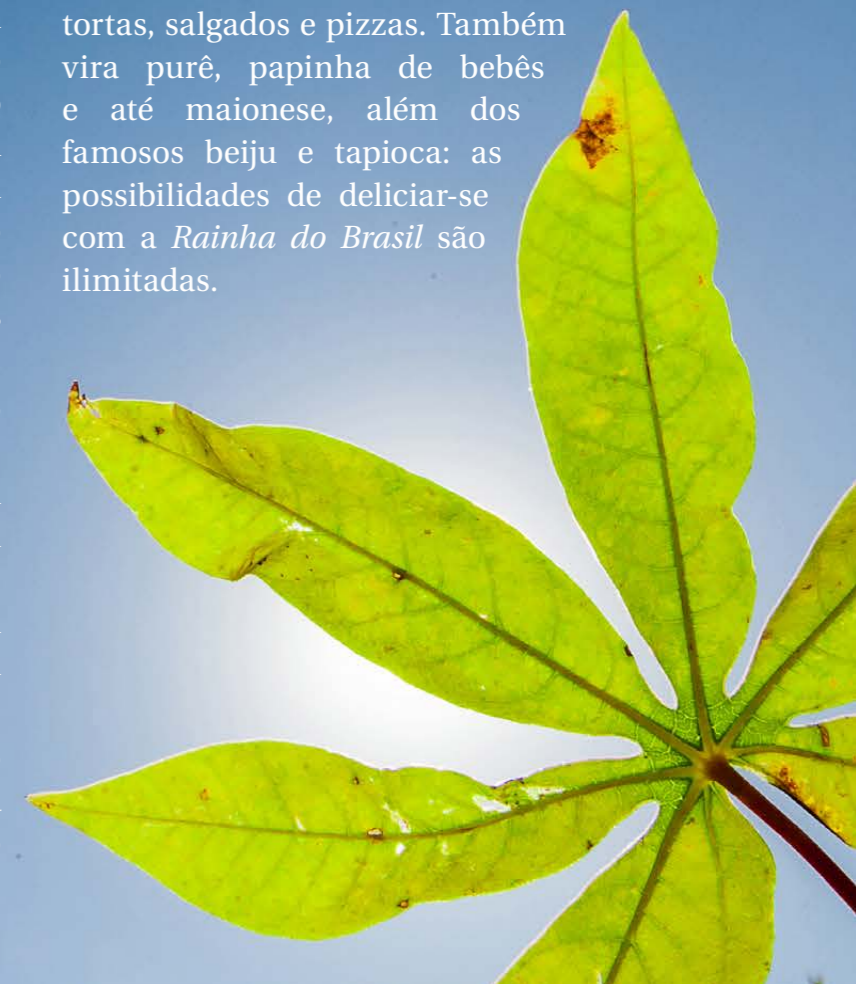
A mandioca e o aipim – também conhecidos como macaxeira, maniva, pão-de-pobre – proporcionam segurança alimentar no território brasileiro há séculos. A capacidade de adaptar-se a solos e regimes de chuvas diversos fez da mandioca um cultivo básico de milhões de agricultores e agricultoras dos trópicos, reconhecida pela Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO) como um dos três carboidratos mais consumidos no planeta, ao lado do arroz e do milho. No século XXI *gluten-free* e sem lactose, passou de *pão de pobre* a *alimento funcional*, com o polvilho doce ou azedo representando uma alternativa ao trigo, a tapioca ao pão – substituição fundamental para pessoas celíacas.

Cozida, a mandioca é um amido complexo e com baixo índice glicêmico: ou seja, demora para se transformar em açúcar no sangue. Além disso, é rica em fibras, assim como a farinha de mandioca. A farinha, contudo, já traz os amidos em sua forma simples, sendo um alimento com índice glicêmico mediano.

Entretanto, estudos em laboratório apontaram que o bagaço da mandioca contido na farinha tem um efeito benéfico

para a flora intestinal, características que, entre outras, indicam o seu potencial como alimento funcional.

Mas a popularidade da mandioca certamente passa também por sua versatilidade de preparos. Cozida, frita, crua; como massa ou polvilho, a mandioca (e o aipim) entram na preparação de sopas, bolos, pães, pudins, mingau, tortas, salgados e pizzas. Também vira purê, papinha de bebês e até maionese, além dos famosos beiju e tapioca: as possibilidades de deliciar-se com a *Rainha do Brasil* são ilimitadas.



## *O que é um engenho de farinha?*

*A época da 'farinhada', na Ilha de Santa Catarina, estende-se de maio a agosto. É uma época de movimento, de grande alacridade\*. É a época em que se medem as forças econômicas, com que contarão, por um ano, os agricultores ilhéus. (PIAZZA, 1956, p. 30)*

Para explicar para alguém que não conhece o que são os engenhos de farinha de Santa Catarina, poderíamos dizer que são as edificações onde se beneficia a mandioca, as engrenagens que, articuladas, raspam as raízes, sevam e prensam transformando-as em massa, e finalmente torram, fazendo da massa, farinha. Mas os engenhos significam muito mais do que o molhe do sevalor, a roda bolandeira, o forno, mais do que a prensa e os cochos. Para as pessoas que os mantêm e dão vida, os engenhos são fonte de alimento, de alegria e de memória. É através deles que os agricultores se conectam com seus antepassados e se lançam para o futuro ao ensinar às próximas gerações como garantir o pirão nosso de cada dia ou, como dizemos contemporaneamente, a segurança alimentar.

Historicamente, a farinha de mandioca foi o alimento primordial na dieta dos catarinenses. A produção de farinha tornou-se a principal atividade econômica no

litoral de Santa Catarina, especialmente nos séculos XVIII e XIX. Do processo de contato entre os povos indígenas, guaranis que cultivavam a mandioca há milênios nesta região, e a massiva imigração açoriana, resultaram formas únicas de produzir a farinha de mandioca. Essa fusão de saberes e sabores não foi sem conflitos, mas é a partir deste contato interétnico local, num regime de ocupação do solo diferente do Brasil colonial, que surgiu um modo particular de fazer farinha. O clima mais frio de Santa Catarina também contribuiu para as características únicas da farinha dos engenhos daqui. A farinha, ainda hoje produzida de maneira artesanal, conserva mais amido (polvilho), sendo conhecida também como farinha polvilhada. Tem granulação fina, é branca e seca, e vem tendo destaque na gastronomia brasileira.

Mesmo com todas as transformações que o mundo viveu nos últimos cem anos, os engenhos de farinha seguem abrigando modos de fazer, técnicas e "segredos" que permitem a produção da farinha, e de muitos outros alimentos derivados desse processo. Nessa segunda década do século XXI, temos a satisfação de ver que as farinhadas seguem produzindo, além de alimentos, laços, continuidade e afetos, revitalizando tradições das populações litorâneas. Viva os engenhos de farinha!

\* grande alegria, animação intensa; vivacidade.

## *Uma Rede de Engenhos de Farinha*

A busca por valorizar e salvaguardar os saberes e práticas tradicionais dos engenhos de farinha de Santa Catarina motivou a construção da Rede Catarinense de Engenhos de Farinha, que articula diversos atores. Dentre eles, estão: a Associação Comunitária Rural de Imbituba (ACORDI); ONGs, como o Centro de Estudos e Promoção da Agricultura de Grupo (CEPAGRO); proprietários/as e trabalhadores/as de engenhos de farinha, como os/as agricultores/as que guardam as receitas deste livro; o Estado, especialmente através do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, mas também com interlocuções com Secretarias da Cultura, da Agricultura e do Turismo de diversos municípios; pesquisadores/as e ativistas da Agroecologia e do patrimônio agroalimentar.

As conexões entre os "nós" da Rede de Engenhos foi sendo tecida a partir do projeto Ponto de Cultura Engenhos de Farinha, do CEPAGRO, que colocou em contato direto vários produtores da grande Florianópolis, desde 2010. A caminhada envolve a mobilização comunitária pelos engenhos de farinha, trazendo novas famílias para os (re)encontros das famílias que se conectaram através das ações da Rede Catarinense dos Engenhos de Farinha.



*Famílias  
de Engenho*



## Engenho Família Gelsleuchter Angelina (SC)



Construído há mais de 70 anos pelo pai do agricultor Celso Gelsleuchter na comunidade de Coqueiros, Angelina (SC), o engenho da família Gelsleuchter segue ativo. “Tinha 23 engenhos aqui na região, mas foram todos parando. Só ficou o nosso”, recorda Celso, guardião dos saberes da produção artesanal de farinha da família. Além da demanda pela farinha produzida artesanalmente, o envolvimento dos Gelsleuchter na Rede de Engenhos ajuda a manter o engenho rodando. “A experiência de um enriquece a do outro. E quando tem pessoas valorizando é bem melhor, incentiva a manter”, afirma a professora Catarina Gelsleuchter, esposa de Celso. As farinhadas dos Gelsleuchter já entraram no calendário cultural da comunidade, juntando vizinhos e parentes para celebrar o trabalho coletivo e produzir centenas de quilos de farinha de mandioca para venda e também “pro gasto”.

“Meu avô morreu em 1934, mas o engenho já tinha há muito tempo. Deve estar com uns cento e poucos anos”, recorda o militar aposentado Jacob Heidenreich, de 93 anos, guardião de um engenho no bairro Ribeirão da Ilha, em Florianópolis. O Ribeirão chegou a ter 45 engenhos – dentre outros 600 na Ilha de Santa Catarina. O dos Heidenreich é o último remanescente. Jacob trouxe a estrutura do galpão e do engenho do terreno dos avós e reconstruiu no seu. “Queria continuar... Se não montasse, não teria mais engenho”, conta. Seu filho, João, segue colocando em prática os saberes de forneiro herdados do pai, como o ponto da farinha: um delicado equilíbrio entre aroma e textura. A filha, Graziela, também é participante ativa da Rede de Engenhos e sonha em transformar o engenho num local de visitação na comunidade.



## Engenho Família Heidenreich Ribeirão da Ilha, Florianópolis (SC)



# Receitas para o Café





# Tapioca

por Aurina Francisco Duarte, 65 anos  
Tijipió, São João Batista



25 min.



900g  
aprox. 15 tapiocas

## Ingredientes:

1kg de polvilho molhado ou goma hidratada  
1 pitada de sal  
Açúcar a gosto

## Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes e coloque na chapa do fogão a lenha, passando numa peneira. Espalhe a mistura para que tenha uma forma ovalada. O fogo não pode estar muito quente para não queimar. Depois que assar de um lado, vire com uma espátula para assar dos dois lados.

*O segredo é:  
quanto mais  
torradinha,  
melhor!*






# Beiju Salgado

por Yolanda Antunès Heidenreich, 75 anos  
Ribeirão da Ilha, Florianópolis

 40 min.

 30 discos de beiju

## Ingredientes:

1kg de massa de mandioca (sevada, prensada e peneirada)

1 colher rasa de chá de sal

## Modo de preparo:

No final da farinhada, quando o forno estiver mais brando, coloque a massa já com o sal, em porções. Quem não tem um forno desses, pode usar chapa metálica ou frigideira. Distribua a massa na chapa em pequenos círculos, sem deixá-los muito grossos. Quando começar a levantar as laterais, vire os beijus, até secar.


*Dica da  
Dona Yolanda:  
Para cada beiju vai  
um punhado de massa  
que caiba na mão,  
sem apertar.*

# Beiju Doce

por Catarina Gelslechter, 66 anos  
Coqueiros, Angelina



 40 min.

 1,6kg de beiju  
em torno de 40 beijus

## Ingredientes:

2kg de massa de mandioca

100g de açúcar

## Modo de preparo:

Misture bem os ingredientes e coloque na chapa do forno de torrar farinha, do fogão a lenha ou numa frigideira. Faça pequenos discos, desenhando círculos com o dedo. A chapa do forno não pode estar muito quente para não queimar.

*Faça a massa de mandioca em casa  
Descasque a mandioca e rale usando um  
processador de sucos ou ralador manual  
fino. Para secar, esprema num pano limpo,  
torcendo várias vezes. Peneire a massa  
enxuta para deixá-la soltinha.*



# Mingau de café

por Catarina Gelslechter, 66 anos  
Coqueiros, Angelina



10 min.



1 porção

## Ingredientes:

2 colheres de farinha de mandioca

1 xícara de café passado

1/3 de xícara de leite

Açúcar a gosto

## Modo de preparo:

Coloque o açúcar e a farinha no fundo do prato e derrame o café aos poucos, mexendo ao mesmo tempo até formar um mingau. Acrescente o leite e mexa até ficar homogêneo.



*"Sem farinha não posso!"*




# Rosca ≡ de polvilho com fubá

por Verônica Foster, 51 anos · Norma Alves, 73 · Irma Hames de Souza, 53  
Coqueiros, Angelina

## Ingredientes:

1kg de polvilho seco azedo  
500g de fubá  
1 colher de sopa de banha

1 pitada de sal  
1,5 litro de água

 1h30

 4 roscas de 350g

## Modo de preparo:


Escalde o fubá em água quente, acrescentando o sal e a banha, até chegar numa consistência de mingau mole, sem empelotar. Mexa até esfriar (*coloque o dedo; se der pra aguentar, está bom*). Acrescente o polvilho.

Despeje a massa pronta na mesa, faça um grande cilindro e divida-a em 4 partes. Enrole cada uma com um pouco de polvilho salpicado na mesa. Estique a massa em forma de “cobrinhas” e feche-as em forma ovalada, por cima da folha de caeté.

Leve ao forno a lenha por 40 minutos. No forno elétrico ou a gás, pré-aquecido, asse por 40 minutos a 180°C.

Assista à entrevista com  
Irma Hames de Souza!





*Dica da Dona Teresinha:  
Se estiver grudando no dedo, ainda não está pronto. Para as fatias ficarem bem lisinhas, é preciso deixar o cuscuz descansando para esfriar bem.*

# Cuscuz ♥

por Teresinha da Silva Coelho, 67 anos  
Rio das Antas, Angelina

## Ingredientes:

1kg de massa de mandioca  
500g de fubá  
500g de açúcar mascavo  
500g de amendoim torrado (opcional)  
1 colher de chá de sal  
2 colheres de sopa de especiarias  
(cravo, canela, erva doce torradas e trituradas no liquidificador)



45 minutos  
+ 12 horas descanso  
+ 30 minutos para torrar



3 cuscuz de 750 gr (aprox)

## Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes e coloque numa cuscuzeira com um pano embaixo, sem apertar a massa, somente ajeitando levemente com a mão. Colocar a cuscuzeira sobre uma panela que encaixe perfeitamente (se não encaixar, faça a vedação com pirão de farinha). Cozinhe entre 20 a 30 minutos.

Após o cozimento, o cuscuz deve ser resfriado à noite, ou por pelo menos 12 horas. No dia seguinte, corte em fatias finas e torra sobre uma chapa pré-aquecida, dos dois lados, até ficar crocante.



Veja a entrevista  
com Dona Aurina



*Dona Aurina (centro) com seu esposo e filha*

*"O engenho era a fartura!"*

Toda a alimentação da gente vinha do engenho. Tinha tafona também, a gente fazia melado, fubá, farinha de mandioca, polvilho. E tinha tapioca, cuscuz, beiju, rosca de massa... O aipim é um alimento completo mesmo.

Minha mãe sempre fazia essa tapioca. A gente chegava com fome da roça e era bem rapidinho, já tava pronto. Fervia o leite, passava café e a tapioca tava pronta. A gente adorava." – Aurina Francisco Duarte



*Dona Teresinha*



"A gente foi criado no engenho de farinha. O engenho era longe da casa, então às vezes a gente se mudava pra lá e ficava 3 meses morando ali, fazendo farinha. Só vinha em casa tratar o gado e tirar o leite. Mas comida, roupa e cama tinha tudo no engenho. Tem 60 anos já que eu faço cuscuz. Aprendi quando era criança, com a minha mãe. Às vezes ela brigava, mas eu dizia 'não, mãe, eu quero aprender!'. Sempre gostei de fazer. Sempre foi com essa medida que eu aprendi, sempre com amor e carinho, aí tudo dá certo."

– Teresinha da Silva Coelho

# Cacuanga

por Maria de Lourdes Andrade Padilha  
(Dinha), 54 anos  
Santo Antônio de Lisboa, Florianópolis



## Ingredientes:

1kg de aipim sevado

3 ovos

800g de fubá

1 xícara de leite (aprox.) ou até dar liga

3 xícaras de açúcar

Cravo e canela moídas e erva doce (a gosto)

Folhas de bananeira e barbante para cozimento



45 min.



25 porções

## Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes numa bacia, primeiro os secos e depois o leite e os ovos. Quando a massa ficar bem homogênea, firme e hidratada, reserve.

Cada porção de cacuanga vai embrulhada num pedaço de folha de bananeira. Para ficarem mais flexíveis e não quebrarem ao serem dobradas, as folhas têm que ser escaldadas em água fervente por alguns segundos, até mudarem de cor. Aí podem ser secas levemente e cortadas em pedaços de 15x15cm.

Coloque uma porção da massa da cacuanga (20gr) sobre cada pedaço de folha, embrulhe e amarre com um barbante. Passe o barbante cruzando e amarrando, para ficar firme.

Coloque os pacotinhos fechados em uma panela com água fervendo, entre 15 e 20 minutos, ou até que a massa fique cozida. Retire com uma escumadeira e abra cuidadosamente.



*"A medida dos ingredientes nos engenhos era sempre o olho"*

" Naquele tempo não tinha padaria pra comprar o pão. Então quando fazia farinha, tinha que já pensar em fazer pra tomar com o café. Tinha que comer o que fosse bem nutritivo, calórico, pra aguentar a lida na roça. Aí minha mãe fazia cacuanga, beijú, mané pança, nego deitado... Já fazia em quantidade pra dar também pros familiares e vizinhos que vinham ajudar na raspção da mandioca. Pra fazer a cacuanga, a mãe deixava a mandioca uma semana na fonte de água pra amolecer e fazer a massa. Aí tinha o dia da cacuanga. Juntava as filhas, as irmãs, às tias... Era muito bom. " Dinha



*Maria de Lourdes Andrade Padilha (Dinha) preparando a Cacuanga.*



*Maria de Lourdes Andrade Padilha (Dinha) com seu irmão Cláudio Andrade e sua sobrinha Iara Gaia.*

" A mãe pedia pra gente selecionar as raízes grandes no monte de mandioca. Nós íamos até o final do pasto, onde tinha fonte grande. Colocava a raiz ali no cantinho da fonte, durante 7 dias. Chegava um dia e a mãe falava "vão lá pegar a mandioca, vamos fazer cacuanga". E era muito legal. Era tudo amarrado com imbirã da bananeira. Elas pediam pra gente pegar imbirã bem resistente pra amarrar, aí os caibros ficavam com esses tabletinhos pendurados. Chegava da roça com fome, pegava um e comia. Era tão substancial, só comia uma e já ficava bem. São lembranças que jamais vão se apagar da nossa memória." – Cláudio



# Bolo de aipim ralado

por Yolanda Antunes Heidenreich, 75 anos  
Ribeirão da Ilha, Florianópolis

## Ingredientes:

1kg de aipim ralado  
3 ovos  
2 xícaras de açúcar  
1 colher de margarina  
1 vidro pequeno de leite de coco

 60 min.

 10 porções

## Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes numa bacia.  
Acomode numa assadeira untada com margarina.  
Pode-se substituir a margarina por manteiga.  
Leve ao forno pré-aquecido a 180 graus por 30 minutos.





# Bolos de massa

por Yolanda Antunes Heidenreich, 75 anos  
Ribeirão da Ilha, Florianópolis

## Ingredientes:

- 6 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 2 colheres de sopa de margarina
- 1 garrafinha de leite de coco (300ml)
- 6 xícaras de massa da mandioca sevada

## Modo de preparo:

Em uma bacia, bata os ovos, acrescente o açúcar, a margarina, a massa, o fermento e por último o leite de coco. Misture bem. Acomode a mistura numa assadeira untada e leve ao forno por 40 minutos em fogo médio.



60 min.



12 fatias



Acostumada com farinhadas festivas, a família Gelsleucher abriu novamente seu engenho no dia 16 de junho de 2018 para nossa oficina gastronômica. Além de receitas, foram compartilhadas ali muitas histórias, lembranças e brincadeiras.

Engenheiros do Norte e Sul da Ilha de Santa Catarina participaram da oficina gastronômica no engenho da família Heidenreich, realizada no dia 23 de junho de 2018. Gerações diversas trocaram saberes culinários e sobre variedades de mandioca e aipim, seus usos e técnicas de cultivo.



# Bujujica



por Karlota Scotti de Souza, 27 anos  
Sertão do Ribeirão



35 min.



10 fatias

## Ingredientes:

- 4 xícaras de massa de mandioca fresca
- 2 xícaras de amendoim triturado
- 1 xícara de açúcar mascavo
- Cravo, canela e erva doce a gosto
- 1 pitada de sal

## Modo de preparo:

Misture os ingredientes, deixando uma farofa homogênea. Forre a cuscuzeira com folhas de bananeira. Despeje os ingredientes sem pressionar, só ajitando levemente com as mãos a mistura na cuscuzeira. Leve ao fogo baixo e cozinhe por 20 minutos ou até soltar das laterais.

*Dica da Karlota:  
O segredo é tirar do fogo  
quando sentir pela  
segunda vez o aroma  
das especiarias!*

# Milhabrot

## Pão de milho com inhame

por Hilma e Sebastião Schappo, 72 e 81 anos  
Coqueiros, Angelina



5 horas



3 pães grandes

### Ingredientes:

3 kg de farinha de milho  
1 kg de inhame descascado e ralado  
1 colher de sopa de fermento biológico  
1 pitada de sal

### Modo de preparo:

Misture previamente o fermento com 1 xícara de farinha de milho e 1 xícara de água morna. Deixe crescendo por 1 hora e meia.

Em outra vasilha, misture metade da farinha de milho com água fervendo, para "escaldar". Acrescente o inhame ralado até formar uma massa lisa. Adicione o restante da farinha e o fermento crescido. Amasse o pão até deixá-lo numa consistência firme.

Deixe a massa descansando em local seco e quente até dobrar de tamanho (cerca de 2 horas). Antes de ir ao forno, unte com azeite as mãos molhadas e ponha a massa sobre uma folha de caeté larga. Leve ao forno a lenha, pré-aquecido, por 1 hora e 15 minutos. Se ficar uma casquinha queimada, raspe com uma faca. No forno a gás ou elétrico, podemos assá-lo por 60 minutos a 180°C.





*Dona Yolanda*

"Minha família fazia bastante farinha. Lembro dos meus primos, eles sempre vinham ajudar pra raspar mandioca. A gente tinha que raspar mandioca à noite, e não tinha luz elétrica. Ficava todo mundo raspando em volta da lamparina, contando história. Era muito bom."

- Yolanda Heidenreich



*Dona Hilma e Seu Sebastião Schappo*

"Meu pai tinha engenho. Ele fazia farinha, fazia açúcar mascavo, fazia melado, moía milho. Desde uns 8, 9 anos a gente já tinha que ajudar. Quando desmanchava o aipim, a gente ia ajudar e já trabalhava um pouco. Dá até saudade de trabalhar no engenho de farinha como a gente trabalhava. Eu forneava, eu sevava o aipim, eu enchia raspador, despejava, cuidava da prensa, enchia os tipitis... E o engenho ainda tá de pé." - Hilma Schappo

Receitas  
para o  
Almoço





# Pirão de feijão

por Hilma Schappo, 72 anos  
Coqueiros, Angelina

## Ingredientes:

2 conchas de feijão cozido  
4 colheres de sopa de farinha de mandioca

## Modo de preparo:

Cozinhe o feijão com alho, cebola, cebolinha verde, espinafre, alguma carne (opcional). Reserve.

Antes de servir o feijão, coloque a farinha de mandioca no prato, acrescente o feijão e mexa bem, esmagando os grãos.



5 min.



1 porção

*Experimente fazer o  
bolinho de pirão de  
feijão da página 5b.*

# Pirão de caldo de peixe

por Fabiano Gregório, 37 anos  
Florianópolis



## Ingredientes:

3 litros de água  
300g de aparas do peixe  
(cabeça, rabo e barbatanas)  
300g de berbigão na concha  
300g de farinha de mandioca  
1/2 unidade de salsão  
3 cebolas

2 cenouras  
3 folhas de louro  
6 tomates  
1 pimentão  
10 folhas de alfavaca  
1 molho de tempero verde  
(salsa e cebolinha)



25 min.



20 porções

## Modo de preparo:

Em uma panela, coloque água, as aparas do peixe, o salsão picado, 2 cenouras, 2 cebolas cortadas em pedaços médios e leve ao fogo. Depois que levantar a fervura, cozinhe por 10 minutos até amolecer os legumes. Desligue o fogo e coe, reservando o líquido. Recolha com cuidado os pedaços do peixe e desfie retirando a pele e espinhas.

Corte cebola, tomate, pimentões, alfavaca, salsinha e cebolinha. Aproveite também a cenoura do caldo para picar.


Em uma panela, refogue rapidamente a cebola, a cenoura, as conchas de berbigão e o peixe desfiado. Acrescente o caldo coado. Coloque para ferver novamente e acrescente o tomate e os temperos verdes.

Para acrescentar a farinha de mandioca e espessar o pirão, há duas maneiras: peneirando e mexendo simultaneamente ou colocando a farinha previamente hidratada em água fria.

# Farofa de banana com taioba

por Fabiano Gregório, 37 anos  
Florianópolis

 25 min.

 6 porções

## Ingredientes:

6 bananas cortadas em rodelas com espessura de 1 cm (não muito maduras)  
500gr de farinha de mandioca  
1 dente de alho picado  
50g de cheiro verde picado

50ml de óleo de girassol  
Meia xícara de amendoim torrado sem pele  
2 folhas de taioba cortadas como couve (chifonada)  
Sal e pimenta a gosto

## Modo de preparo:

Numa frigideira, frite as bananas com um pouco de óleo e alho, sem mexer muito. Reserve. Acrescente o resto do óleo, adicione a cebola, farinha e mexa até dourar, baixando o fogo para não queimar.

Depois de torrada, acrescente a banana frita, taioba, cheiro verde, sal e pimenta, mexendo com cuidado por aprox. 2 minutos.

Antes de servir o feijão, coloque a farinha de mandioca no prato, acrescente o feijão e mexa bem, esmagando os grãos.

### *Dica do Fabiano:*

*para ficar mais saborosa, acrescente uma colher de sopa de manteiga ou banha no final.*




# Bolinho de pirão de feijão

por Hilma Schappo, 72 anos  
Coqueiros, Angelina

## Ingredientes:

300g de banha de porco para fritar (ou óleo vegetal)  
4 conchas de feijão cozido  
8 colheres de farinha de mandioca  
Recheio opcional: Carne desfiada ou bacon refogado

 20 min.

 10 porções

## Modo de preparo:

Prepare o pirão com o feijão cozido e a farinha de mandioca. Faça bolinhos com auxílio de uma colher de sopa, para ficarem uniformes. Frite os bolinhos na banha (ou o óleo vegetal) quente. Frite de dois a três minutos de cada lado. Retire com escumadeira e deixe escorrer em papel absorvente.

## Contato dos Engenhos e da Rede

---

### Florianópolis

---

<i>Sertão do Ribeirão</i>	<i>Santo Antônio de Lisboa</i>	<i>Ribeirão da Ilha</i>
Aílton Barbosa	Cláudio Andrade	João e Graziela Heidenreich
48 3237-6826	48 3235-2572	48 3207-8984

---

### Angelina

---

<i>Coqueiros</i>	<i>Coqueiros</i>
Catarina e Celso Gelsleuchter	Arno e Irma Hames
48 3274-2500 ramal 2335	48 98453-0140

---

### Garopaba

---

<i>Lagoa da Encantada</i>	<i>Macacu</i>	<i>Costa do Macacu</i>
José Furtado	Joaquim (Biluca) Pereira	Ademir Rosalino
48 99667-8719	48 3254-1074	48 3254-1024

---

### Imbituba

---

<i>Areais da Ribanceira</i>
Luiz Farias
48 3255-0603

---

### Palhoça

---

<i>Três Barras</i>
Rosa e João Nascimento
48 3283-9036

---

## Referências Bibliográficas

BRAGANHOLA, Manuela Valim. *Engenhos de Farinha: história, memória e resistência no litoral catarinense*. Dissertação. Programa de Pós-graduação em Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, UFRJ. Rio de Janeiro, 2017.

CASCAES, Franklin. *O fantástico na Ilha de Santa Catarina*. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2015.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2011.

DORIA, Carlos Alberto. *Formação da culinária brasileira*. Ensaio sobre a cozinha inzoneira. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

LODY, Raul. *Brasil bom de boca*. Temas da antropologia da alimentação. São Paulo: Editora Senac, 2008.

MARTINS, Celso. *O tempo da farinha*. Projeto Cantares e Fazeres - inventário do Patrimônio Imaterial do Distrito de Santo Antônio de Lisboa. Florianópolis: Insular, 2014.

NEUBERT, Enilto de Oliveira. *Evidências de propriedades funcionais da farinha de mandioca*. XVII Congresso Brasileiro de Mandioca. Belém/PA, 2018.

\_\_\_\_\_. *Santa Catarina: o berço da industrialização da mandioca*. Agropecuária Catarinense. Florianópolis, v.26, n.1, mar. 2013. p. 14-16

PEREIRA, Nereu do Vale. *Os engenhos de farinha de mandioca da Ilha de Santa Catarina*. Etnografia catarinense. Florianópolis: Fundação Cultural Açorianista, 1993.

PIAZZA, Walter Fernando. *A mandioca e sua farinha: aspectos culturais na Ilha de Santa Catarina*. Florianópolis: Faculdade Catarinense de Filosofia, 1956.

PIERONI, Gabriella Cristina. *Engenhos da Cultura*. Teias agroecológicas. Florianópolis: Ponto de Cultura Engenhos de Farinha/Cepagro, 2014.

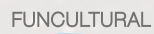
SCHROEDER, Adriane. Os Engenhos de Farinha em Florianópolis: apontamentos para uma história plural. In: DENARDIN, Valdir Frigo; KOMARCHESKI, Rosilene (Orgs.) *Farinheiras do Brasil: tradição, cultura e perspectivas da produção familiar de farinha de mandioca*. Matinhos: UFPR Litoral, 2015.

VÁRZEA, Virgílio dos Reis. *Santa Catarina: a ilha*. Florianópolis: IOESC, 1984.



Este livro é composto em tipografia Playlist, Brandon Grotesque e Utopia, em papel couchê 115g. Impresso na gráfica Impressul, com apoio do Prêmio Edital Elisabete Anderle de Estímulo à Cultura 2017.





*Venda proibida.*

