

A PRODUÇÃO ARTESANAL DE RAPADURA NA COMUNIDADE DE JOÃO MOREIRA EM SÃO JOÃO DA PONTE- MG

Autores: TAYNE PEREIRA DA CRUZ, GUSTAVO HENRIQUE CEPOLINE FERREIRA

A fabricação de rapadura é uma produção adotada desde o Período Colonial, sendo adotada como uma produção advinda da cana-de-açúcar, cujo início remete ao século XVI, nas Ilhas Canárias no território Espanhol. No mesmo século o “Brasil” adota essa produção, surgindo assim, os primeiros engenhos de cana-de-açúcar servindo de alimentos, sobretudo, aos escravos, e, posteriormente tornou-se um dos principais produtos agrícolas, com grande importância econômica no país.

Nota-se que o cultivo da cana-de-açúcar se propagou por todo o território brasileiro, sendo um cultivo fundamental para a produção da rapadura. De acordo com Lui et al. (2011), “A importância da cana-de-açúcar é decorrente de sua múltipla utilidade, sendo empregada *in natura*, sob a forma de forragem para alimentação animal, ou como matéria prima para a fabricação de rapadura [...]”.

No estado de Minas Gerais, durante o século XIX e início do século XX, destacou-se como espaço canavieiro mais importante do Brasil, com uma existência aproximadamente de 4.150 unidades produtivas para a transformação da cana-de-açúcar na década de 1830.

A fabricação de rapadura é a ausência mais surpreendente no texto setecentista. Dados de documentação pública do início do século XIX, final do período colonial, revelam que a produção de rapaduras em Minas Gerais era atividade de grande magnitude. Além de suprir o mercado mineiro, exportavam-se grandes quantidades de rapadura para o sertão do Nordeste. Depoimentos de viajantes estrangeiros do início do Oitocentos não deixam dúvidas quanto à importância da rapadura nos hábitos alimentares dos mineiros. O açúcar na forma de rapadura fazia parte da dieta dos habitantes de todas as regiões de Minas Gerais. (GODOY 2001, p. 80)

A partir desse contexto, salienta-se que a produção de rapadura ocorreu em diversas regiões do Brasil não sendo diferente no Norte de Minas Gerais. Nota-se que na mesorregião Norte de Minas há uma grande influência da tradicional produção de rapadura. Trata-se, portanto, de um produto bem valorizado no mercado e apresenta fortes vínculos com a produção e a territorialização camponesa, ou seja, remete ao trabalho familiar e vínculos artesanais na sua produção.

Santana (2012) salienta que, no Norte de Minas Gerais a cana-de-açúcar é cultivada na maioria por pequenas comunidades, cuja espacialização está atrelada, sobretudo, à fabricação de rapadura. Dessa maneira, a rapadura denominada também como “raspadura”, é um produto sólido obtido pela concentração quente do caldo de cana-de-açúcar, tendo o sabor doce, com um valor nutricional elevado pelos sais minerais e vitaminas. Constitui-se de um processo artesanal com equipamentos advindos tradicionalmente dos períodos passados se tornando parte da dieta do sertanejo norte mineiro.

O processo de produção da rapadura é realizado em engenho, o que representa uma volta ao passado, precisamente no período Colonial caracterizado por um baixo nível tecnológico, onde o transporte da cana entre as plantações e o engenho era feito apenas no lombo do burro e a fonte de energia mais utilizada era a lenha. Alguns equipamentos ainda representam uma volta no tempo, como moendas, tanques, fonalhas, tachos, gamelas e fôrmas. (OLIVEIRA et al. 2007, p. 90)

Nesta perspectiva, esse trabalho visa apresentar uma breve revisão da literatura relativa ao tema, abordando a produção da rapadura na Comunidade de João Moreira do município de São João da Ponte (Figura 1), que atualmente possui 220 famílias e aproximadamente 15% delas atuam diretamente na produção da rapadura artesanal.

Materiais e Métodos

Os procedimentos metodológicos deste trabalho consistiram em revisão bibliográfica sobre a produção da rapadura no Brasil e, especialmente no Norte de Minas; análise documental e estatística, trabalhos de campos com entrevistas na Comunidade João Moreira e produção cartográfica para evidenciar os desafios da produção camponesa da rapadura artesanal



Resultados preliminares e discussão

A fabricação da rapadura constitui-se do processo de transformação do caldo, também conhecido como “garapa” da cana-de-açúcar que se solidifica em forma blocos, o produto tem quatro procedimentos básicos para sua produção: a moagem da cana, a fervura do caldo, modelagem e secagem conforme se observou no decorrer dos trabalhos de campo. Além da rapadura feita do caldo da cana-de-açúcar, pode-se produzir também batidas e doces acrescentando ao melado o amendoim, mamão, coco, casca da laranja da terra, abóbora, etc.

Em relação à produção da rapadura observada no trabalho de campo na Comunidade de João Moreira da cidade de São João da Ponte-MG, nota-se que aproximadamente 30 famílias ainda vivem da produção da rapadura artesanal. De acordo com o SEBRAE (2016), inicia-se no processo de colhimento da cana seguida do processamento com a retirada do caule onde é moída em um engenho que libera a garapa que é direcionada para um recipiente já passando por uma primeira limpeza. Após essa etapa, leva-se o caldo para tachos que são aquecidos, e, durante todo o período da fervura deve ser observado para evitar que se caramelize.

Ao atingir o nível de purificação, nota-se uma consistência de bala ou com sinais de mel se deslocando das laterais do tacho, atingindo o cozimento final. Depois dessa fase o mel é direcionado a uma cocho de madeira conhecido também como “gamela”, sendo mexido com uma espátula de madeira até o seu resfriamento atingir condições para ser modelado em rapadura. Quando atingir o ponto de mel pode ser acrescentado também os produtos como amendoim e o coco que primeiramente deve ser torrados, o mamão e abóbora que são ralados antes de ser adicionado no mel, e a casca da laranja da terra que é retirada da laranja depois cozida e após esse processo pode colocar no mel. Assim, na etapa da modelagem da massa é enviada para formas que vão modelar em forma de tijolos, para que a rapadura torne um produto de boa qualidade, para ser consumida e comercializada.

Nesse sentido, ao tratarmos dessas mesmas características de produção da rapadura em algumas regiões do Norte de Minas Gerais, é de grande precisão cita alguns locais que tem como base a agricultura camponesa-familiar voltada às áreas rurais. Assim destaca-se, o município de Santo Antônio do Retiro, localizado no extremo Norte de Minas, com uma forte predominância da agricultura camponesa-familiar, e carrega em seu histórico a tradição na produção de rapaduras artesanais, provenientes da cana-de-açúcar. (EMATER- MG, 2017).

A cidade de Bocaiúva localizada no Norte mineiro concentra o assentamento denominado Bertinho, tendo como atividade principal a produção artesanal de rapadura. (EMATER-MG, 2017). Destaca-se também o município de Luislândia situado ao norte do estado de Minas Gerais, cuja economia agroindustrial está atrelada à produção de rapadura (IBGE, 2017).

Nesse contexto, o município de São João da Ponte também localizado no Norte Minas, possui o cultivo da cana em algumas áreas rurais, cuja produção é direcionada, sobretudo, para a fabricação de rapadura. Tais análises nos permite inferir que uma parte é direcionada ao autoconsumo e, outra é contabilizada como renda ao venderem tal produção na cidade. Na Comunidade de João Moreira, pode-se verificar ainda, que aquelas famílias que não produzem a rapadura diretamente, estão ligadas ao processo ao vender a cana ou arrendarem a terra para aquelas famílias que produzem. Assim, evidencia-se a territorialização da rapadura no território da agricultura camponesa-familiar.

Considerações finais

Nota-se que a partir desse estudo em andamento, que há uma diversidade cultural e territorial resultante da produção da rapadura desde períodos pretéritos até a atualidade para alimentação e a economia regional. Assim, espera-se nas próximas etapas dessa pesquisa mapear a distribuição geográfica da produção artesanal da rapadura no Norte de Minas, bem como inferir o potencial econômico da mesma.

No caso específico da Comunidade de João Moreira no município de São João da Ponte-MG, nota-se que a agricultura camponesa é hegemônica na produção de rapadura. Todavia, observa-se uma queda na sua produção em função das estiagens. Assim, novos desafios são apresentados para os camponeses frente à manutenção dessa produção artesanal, cuja relação econômica, ambiental, histórica e territorial está nitidamente interligada nessa fração territorial analisada.

Agradecimentos

Ao Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica - PIBIC/Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais – FAPEMIG, através do NEPRA – Núcleo de Estudos e Pesquisas Regionais e Agrários – UNIMONTES.

Referências:

EMATER-MG. **Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais.** Disponível em: <http://www.emater.mg.gov.br/portal.cgi?flagweb=novosite_pagina_interna&id=18887>. Acesso em: 01 out. 2017

GODOY, Marcelo Magalhães. O primado do mercado interno: a proeminência do espaço canavieiro de Minas Gerais no último século de hegemonia das atividades agroaçucareiras tradicionais no Brasil. **Estud. Econ.** [online]. 2008, vol.38, n.4, pp.815-848.

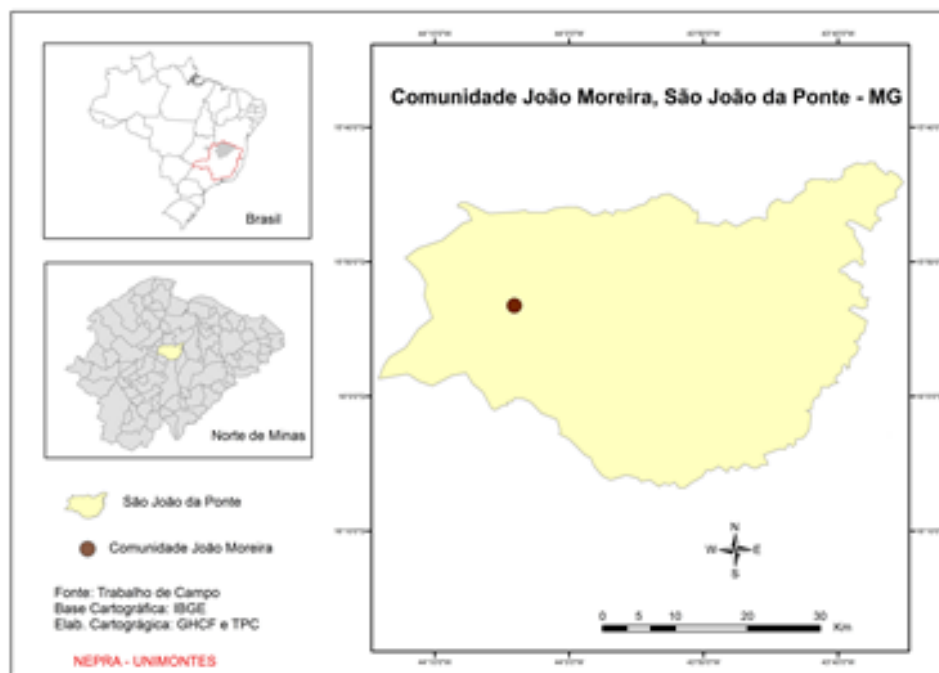
GODOY, Marcelo Magalhães. **Cana-de-açúcar etradição breve ensaio sobre o evolver histórico do setor Agroaçucareiro de Minas Gerais.** 2001.

IBGE-Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. 2017. Disponível em:<https://cidades.ibge.gov.br/painel/historico.php?codmun=313868>. Acesso em: 01/10/2017.

LUI, Jandislau José; FIDELIS, Rodrigo Ribeiro; DIAS, Marilene Alves Ramos; SARMENTO, Renato Almeida. **Produtividade de rapadura de genótipos de cana-de-açúcar na Região de Dueré, Sul de Tocantins.** Londrina, 2011.

OLIVEIRA, Jailma Carvalho de; NASCIMENTO, Ronaldo de Jesus; BRITTO, Waldenir Sidney Fagundes. **Demonstração dos custos da cadeia produtiva da rapadura: Estudo realizado no Vale do São Francisco.** 2007.

SEBRAE - Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. **O processo de fabricação da rapadura.** 2016.



MG.

Figura 1: mapa de localização da comunidade de João Moreira do município de São João da Ponte – Autor: FERREIRA, G. H. 2017.