

Engenhos de rapadura

LÚCIA GASPAR/RECIFE, 16 DE SETEMBRO DE 2003 (ATUALIZADO EM 25 DE AGOSTO DE 2009).

In:http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/index.php?option=com_content&id=263

A fabricação da rapadura teve início no século XVI, nas Canárias, ilhas espanholas do Oceano Atlântico. O produto foi exportado para toda a América espanhola no século XVII, época de grande expansão açucareira.

A rapadura originou-se da raspagem das camadas (crostas) de açúcar que ficavam presas às paredes dos tachos utilizados para fabricação de açúcar. O mel resultante era aquecido e colocado em formas semelhante às de tijolos.

No Brasil, os engenhos de rapadura existem desde o século XVII, ou talvez antes. Há registro da fabricação de rapadura, em 1633, na região do Cariri, Ceará.

Os engenhos de rapadura eram pequenos e rudimentares. Possuíam apenas a moenda, a fábrica, onde ficavam as fornalhas, e as plantações de cana que, normalmente, dividiam o espaço com outros tipos de cultura de subsistência.

Os grandes engenhos também fabricavam rapadura, mas não para fins comerciais. O produto era utilizado apenas para consumo dos habitantes locais.

A cana usada para fabricar a rapadura no Brasil, até o século XIX, era a crioula. Surgiu depois a caiana, mais resistente a pragas, aparecendo, posteriormente, diversas variedades, como a cana rosa, fita, bambu, carangola, cabocla, preta, entre outras.

No início, as moendas eram de madeira, movidas a água (onde havia abundância do líquido) ou tração animal (cavalos e bois). No século XIX, surgiram as moendas de ferro, usando-se ainda o mesmo tipo de tração. Depois os engenhos evoluíram passando a ser movidos a vapor, óleo diesel e finalmente a eletricidade.

Por ter um mercado reduzido, em comparação com o do açúcar, a produção tinha um caráter regional, não sendo necessária a sofisticação exigida para fabricar o açúcar que era exportado. Até hoje produz-se rapadura no Brasil com métodos e técnicas rudimentares. Não houve a introdução de inovações no processo produtivo nem diversificação de produtos. A grande maioria dos

engenhos continua produzindo rapadura em tabletes de 400g a 500g que são comercializados nas regiões próximas das áreas produtoras.

No [Nordeste do Brasil](#), os engenhos de rapadura em atividade são, na sua maioria, unidades antigas, com vários anos de existência. Sua produção é sazonal, feita em geral nos meses de julho a dezembro, ou seja, no período de estiagem no Agreste e Sertão. Os Estados do Ceará, Pernambuco e Paraíba são os maiores produtores, existindo também produção significativa nos Estados do Piauí, Alagoas e Bahia.

No Ceará, destacam-se as regiões do Cariri e da Serra do Ibiapaba. Em Pernambuco, os engenhos de rapadura se concentram no Sertão, sendo os municípios de Triunfo e Santa Cruz da Baixa Verde os maiores produtores. Na Paraíba, os dois grandes pólos são a região do Brejo e o Sertão.

Segundo [Câmara Cascudo](#), a rapadura foi o doce das crianças pobres, dos homens simples, regalo para escravos, [cangaceiros](#), [vaqueiros](#) e soldados.

A rapadura está presente na mesa do sertanejo. É o adoçante do café, do leite, da coalhada. É consumida com farinha, mungunzá, carne de sol, paçoca, cuscuz, milho cozido. Não há casa sertaneja sem farinha e rapadura.

Os curandeiros também a usavam como adoçante do leite de cabra para os "fracos-do-peito", bebido de manhã cedo; misturado com mastruz esmagado e azeite quente, para curar úlceras e frieiras, além de considerá-la fortificante.

O consumo da rapadura manteve-se no Nordeste, mesmo tendo que enfrentar a concorrência do açúcar e de outros adoçantes, principalmente nas regiões semi-áridas, porém é um mercado hoje em declínio. Nas cidades de grande porte da região a rapadura é comercializada, principalmente, nas feiras livres e em menor escala em grandes cadeias de supermercados. São Paulo tornou-se também um consumidor que merece destaque, devido aos migrantes nordestinos.

A rapadura vem sendo introduzida, ultimamente, na merenda escolar de vários municípios, e nas cestas básicas distribuídas às famílias pobres pelo Governo.

O consumo da rapadura no Brasil é de 1kg por habitante/ano. O maior consumidor mundial é a Colômbia, com a marca de 25kg por habitante/ano, além de ser também o primeiro país produtor de rapadura na América e o segundo do mundo depois da Índia.