



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, LETRAS E ARTES
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM SOCIOLOGIA**

**IDENTIDADES, TRADIÇÕES E RESISTÊNCIAS: UM ESTUDO
SOCIOLÓGICO DA FESTA DA RAPADURA NO SERTÃO DE
PERNAMBUCO**

ANDRÉA CARLA DE MAGALHÃES CAMPOS SÁ

**JOÃO PESSOA
2020**

ANDRÉA CARLA DE MAGALHÃES CAMPOS SÁ

**IDENTIDADES, TRADIÇÕES E RESISTÊNCIAS: UM ESTUDO
SOCIOLÓGICO DA FESTA DA RAPADURA NO SERTÃO DE
PERNAMBUCO**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Sociologia do Centro de Ciências Humanas, Letras e Artes da Universidade Federal da Paraíba, como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Sociologia. Linha de Pesquisa: Culturas e Sociabilidades.

Orientador: Prof. Dr. Marcos Ayala

**JOÃO PESSOA
2020**

Catálogo de Publicação na Fonte. UFPB - Biblioteca Central

S111i Sá, Andréa Carla de Magalhães Campos.

Identidades, tradições e resistências : um estudo sociológico da festa da rapadura no sertão de Pernambuco / Andréa Carla de Magalhães Campos Sá. - João Pessoa, 2020.

138 f. : il.

Orientação: Marcos Ayala.

Dissertação (Mestrado) - UFPB/CCHLA/PPGS.

1. Sociologia. 2. Identidade cultural. 3. Festejos populares. 4. Festa da rapadura. I. Ayala, Marcos. II. Título.

UFPB/BC

CDU 316(043)

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

ATA N° 1/2021 - PPGS (11.01.15.73)

N° do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO

João Pessoa-PB, 07 de Janeiro de 2021

ATA DA REUNIÃO EXTRAORDINÁRIA DA BANCA EXAMINADORA COMPOSTA PARA AVALIAR O(A) ALUNO(A) ANDRÉA CARLA DE MAGALHÃES CAMPOS SÁ.

Aos 17 dias do mês de dezembro de 2020, às 09h, por videoconferência (<http://meet.google.com/vfy-izov-gaz>) conforme Portaria 90/GR/REITORIA/UFPB; Comunicado n° 02/2020/PRPG/UFPB; Portaria PRPG n° 54/2020; Portaria 36/CAPES, realizou-se a sessão pública de defesa de Dissertação, intitulada: **"IDENTIDADES, TRADIÇÕES E RESISTÊNCIAS: UM ESTUDO SOCIOLÓGICO DA FESTA DA RAPADURA NO SERTÃO DE PERNAMBUCO"** apresentada pelo(a) discente Andrea Carla de Magalhães Campos Sá, estando a Comissão Examinadora composta pelos docentes: Marcos Ayala (presidente); Patrícia Alves Ramiro (membro interno); Tereza Correia da Nobrega Queiroz (membro interno); Julie Antoinette Cavnac (membro externo). Dando início aos trabalhos, o(a) professor(a) Marcos Ayala, na qualidade de Presidente da Comissão, convidou os demais integrantes da Banca Examinadora para compor a mesa. Em seguida foi concedida palavra ao(a) defendente para expor uma síntese de sua Dissertação que, após, foi arguida pelos membros da Comissão Examinadora. Encerrado os trabalhos de arguição, os examinadores deram o parecer final sobre a Dissertação, à qual foi atribuído o seguinte conceito de APROVADA. A seguir foi encerrada a reunião, devendo a Universidade Federal da Paraíba, de acordo com a Lei, expedir o respectivo Diploma de **MESTRE EM SOCIOLOGIA**. O presidente da banca assina sozinho e em nome de todos, conforme artigo 17, parágrafo único, da Portaria PRPG n° 54/2020.

OBSERVAÇÕES DA BANCA EXAMINADORA

A Comissão Examinadora condiciona a aprovação do trabalho à realização de correções e reorganização do texto, de acordo com as observações feitas durante a defesa, dando prazo de noventa dias para a entrega do texto definitivo ao PPGS, de acordo com a Resolução N° 79/2013 do CONSEPE (Regulamento Geral dos Programas de Pós Graduação Stricto Sensu).

(Assinado digitalmente em 13/01/2021 18:57)
FREDERICO VICTOR ACIOLY MOTA GOMES
ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO
Matricula: 2424822

(Assinado digitalmente em 13/01/2021 16:39)
MARCOS AYALA
PROFESSOR DO MAGISTERIO SUPERIOR
Matricula: 336903

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
SISTEMA INTEGRADO DE PATRIMÔNIO, ADMINISTRAÇÃO E CONTRATOS

FOLHA DE ASSINATURAS

Emitido em 21/10/2022

ATA N° 00000/2022 - PPGS (11.01.15.73)

(N° do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 24/10/2022 08:15)
PATRICIA ALVES RAMIRO
PROFESSOR DO MAGISTERIO SUPERIOR
2160673

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ufpb.br/documentos/> informando seu número: **00000**, ano: **2022**, documento (espécie): **ATA**, data de emissão: **21/10/2022** e o código de verificação: **a83b0dca39**

RESUMO

A “capital nordestina da rapadura” ou a “cidade mais doce do sertão pernambucano” ou mesmo a “terra da maior rapadura do mundo” são construções simbólicas com poder de forjar noções de identidade, tradição e resistência cultural em torno de um mesmo evento: A Festa da Rapadura (ou Feira da Rapadura) que acontece em Santa Cruz da Baixa Verde, município de 13 mil habitantes situado no Sertão de Pernambuco, a mais de 400 km do Recife. É em torno deste evento que foi possível investigar uma complexa relação de forças entre indivíduos e grupos com diferentes visões de mundo. Foi possível compreender, com base na análise de um festejo popular, lutas por diferenciação social e sociabilidades específicas a partir de um alimento banal à mesa nordestina. A presente pesquisa buscou evidenciar múltiplos sentidos que uma festa aparentemente despreziosa carrega enquanto fenômeno sociológico. Com isso, descobriu-se como a apropriação da rapadura em Santa Cruz carrega consigo uma gama conflituosa de valores e interesses que podem culminar na preservação de um modo de fazer alimentar ou na total destruição de um saber popular que existe há séculos.

Palavras- Chave: Identidade; Festa; Rapadura, Tradição, Resistência.

ABSTRACT

The “northeastern capital of rapadura” or the “sweetest city in the backlands of Pernambuco” or even the “land of the biggest rapadura in the world” are symbolic constructions with the power to forge notions of identity, tradition and cultural resistance around the same event: The Rapadura Festival (or Rapadura Fair), which takes place in Santa Cruz da Baixa Verde, a municipality of 13,000 inhabitants located in the Sertão de Pernambuco, more than 400 km from Recife. It is around this event that it was possible to investigate a complex relationship of forces between individuals and groups with different views of the world. It was possible to understand, based on the analysis of a popular celebration, struggles for social differentiation and specific sociability from a banal food at the northeastern table. The present research sought to evidence multiple meanings that an apparently unpretentious party carries as a sociological phenomenon. With that, it was discovered how the appropriation of rapadura in Santa Cruz carries with it a conflicting range of values and interests that can culminate in the preservation of a way of making food or in the total destruction of popular knowledge that has existed for centuries.

Key words: Identity; Party; Rapadura, Tradition, Resistance.

AGRADECIMENTOS

Ao professor Marcos Ayala, grande fonte de inspiração, que me orientou neste trabalho e que dividiu pacientemente comigo todos seus ensinamentos e experiências acadêmicas. Sempre compreensivo. Ser humano extraordinário. Obrigado pela amizade e disponibilidade em me orientar nos caminhos que percorri até aqui.

A minha família, por toda a compreensão durante o processo do mestrado, desde a seleção, aulas, campo de pesquisa e o desenvolvimento do texto. A meu esposo Giovanni Alves, por me apoiar em todos os projetos e embarcar junto comigo em todas as empreitadas da vida. O apoio dele foi fundamental em todos os momentos desta pesquisa.

À minha filha Pietra, que apesar de tão pouca idade, 4 anos apenas, agradeço por ser parceira da mamãe, sempre comigo nessa caminhada, até nas entrevistas. Em todos os momentos vocês estiveram comigo, inclusive o meu pequeno Lui, que me acompanhou no ventre durante toda a etapa de campo em meio aos canaviais.

Agradeço aos meus pais, por sempre me incentivarem a buscar o melhor e me darem exemplos de vida. À minha mãe em especial, professora, de quem me espelho no projeto de um dia seguir esta profissão, exemplo de força, coragem e determinação. Quem dera um dia ser igual a ela.

Agradecer à professora Simone Brito, também pela paciência dispensada em momentos de aflição, me foi um ombro amigo em momentos difíceis, com conselhos valiosos, palavras de coragem em tempos de desespero diante a pandemia.

Às amigas que fiz, das quais sou muito grata, amigas que seguem independentemente da academia. À Alcélia e Luciana com quem me identifiquei logo na chegada à UFPB, por serem mulheres, pesquisadoras e mães como eu. Dividimos muitas angústias, vitórias, conhecimentos e experiências. Elas me acolheram em João Pessoa e em suas famílias. Obrigada meninas! Avante!

Às pessoas de Santa Cruz da Baixa Verde e à cidade, pela acolhida, pela disponibilidade de entrevistas, e por me mostrar tantos ensinamentos e exemplos de luta a partir de suas experiências de vida que levarei sempre comigo.

À CAPES, que forneceu bolsa para realização do mestrado, sem a qual não teria sido possível concluir o trabalho. À Universidade Federal da Paraíba, espaço onde me desenvolvi e cresci muito enquanto pessoa e enquanto pesquisadora. A João Pessoa, cidade maravilhosa e que adotamos como segundo lar.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	6
CAPÍTULO 1 – SOBRE ALIMENTAÇÃO, FESTAS POPULARES E IDENTIDADE: UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA	12
1.1 Sociologia da alimentação	12
1.2 Identidade	16
1.3 Festas Populares	19
1.4 Breve histórico sobre o açúcar	24
1.5 Santa Cruz da Baixa Verde antes, durante e depois do evento	28
CAPÍTULO 2 – PERCEPÇÕES, TENSIOAMENTOS E CONFLITOS SOBRE A FESTA DA RAPADURA E A APROPRIAÇÃO SIMBÓLICA DO ALIMENTO	30
2.1 A festa numa visão desencantada	33
2.2 Uma cidade versus a sua dimensão oficial	35
2.3 A festa “é o nosso Natal”: A visão sagrada	39
2.3 A festa como “um extra”: a visão pragmática	41
2.4 A festa como dialética social: a visão crítica	44
CAPÍTULO 3 – A RAPADURA COMO CONSTRUÇÃO IDENTITÁRIA: DILEMAS E SENTIDOS SOBRE UMA TRADIÇÃO DE RESISTÊNCIA	47
3.1 Os sentidos de tradição e a diferenciação espacial do evento	47
3.2 Uma identidade para quem vê de fora: “Sou da Capital da Rapadura”	51
3.3 Sentidos de pertença a uma tradição familiar	52
3.4 A luta dos “doidos” e os sentidos de resistência a favor da rapadura	55
3.5 Entre “verdades” e “mentiras”: Dilemas sobre a apropriação simbólica da rapadura	58
CONSIDERAÇÕES FINAIS	64
ANEXO I - FOTOS	72
ANEXO II - ENTREVISTAS	92

INTRODUÇÃO

A culinária sempre esteve presente em minha trajetória cultural por influência da minha mãe. Como bem atesta Le Breton (2006), a cozinha da mãe permanece vida afora uma cozinha referencial e reverencial. Graças a um conjunto de saberes e prazeres gestados e construídos no ambiente familiar, brotou a aposta científica deste trabalho num viés sintonizado com os estudos da Sociologia da Alimentação, Sociologia da Cultura e Cultura Popular.

Quando optei por esse caminho de pesquisa, me deparei com o desafio de tentar investigar um objeto que pudesse dialogar com a realidade em que eu estivesse inserida no dia a dia enquanto sertaneja e pajezeira.¹ Santa Cruz da Baixa Verde se encaixou perfeitamente nestas intenções. Dentre todos os municípios que compõem a região do Pajeú, a cidade é a única que reverencia um alimento enquanto fenômeno social. E tudo isso culmina na “Festa da Rapadura” já na sua 24ª edição.

Santa Cruz fez em 2020 apenas 29 anos de emancipação política. Segundo o IBGE², conta com aproximadamente 13 mil habitantes. O lugar tem na cultura da rapadura e no cultivo da cana de açúcar sua principal fonte de renda, com destaque para uma produção em larga escala de exportação. Por isso mesmo se auto intitulou como a “Capital Nordestina da Rapadura”.

Doce derivado da cana-de-açúcar, a rapadura é produzida em mais de 30 países, tendo a Índia como seu maior produtor, responsável por cerca de 67% da produção mundial³. O maior consumidor do produto atualmente é a Colômbia, com um consumo anual aproximado de 32 quilos por habitante. O Brasil fica em 7º lugar no ranking mundial de produção, com cerca de 80 toneladas ao ano e um consumo anual registrado de 1,4 quilos por habitante.

Conforme a Embrapa, a região Nordeste brasileira é responsável por 67% do total dessa produção e o Estado que mais produz é o Ceará, seguido de Minas Gerais. Chama a atenção o fato de que, apesar dos números oficiais mostrarem que o Ceará é o maior produtor de rapadura no Brasil, Santa Cruz da Baixa Verde tem explorado o título de “Capital

¹ O termo remete à região da minha cidade de origem, Serra Talhada, que fica na mesorregião do Sertão do Pajeú pernambucano – formada por 17 cidades e rica de poetas, cantadores, vaqueiros, engenhos e lendas sobre beatos, cangaceiros e coronéis. É assim denominada por estar às margens do Rio Pajeú, um dos afluentes do Rio São Francisco.

² Informação retirada do site <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pe/santa-cruz-da-baixa-verde/panorama>; População estimada para 2019 visto que o último Senso foi realizado em 2010.

³ Informação retirada do site da Embrapa – Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária: <https://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/cana-de-acucar/arvore/CONT000fjghhp202wyiv80sq98yqyvymia8.html>, acessada em 23/09/2019.

Nordestina da Rapadura”.

Parte deste município todos os anos uma intensa luta simbólica por reconhecimento social e prestígio geográfico, a partir da exaltação do alimento. O município se esmera, há mais de 20 anos, em inventar um evento popular na busca da construção de um mérito simbólico. E assim, fez surgir a maior rapadura do mundo, pesando 5 mil quilos.

Concordando com Marcos e Maria Ignez Ayala (1995, p.20), quando afirmam que as práticas culturais populares devem ser estudadas com o contexto social em que estão inseridas, buscamos analisar o papel que a Festa da Rapadura exerce em Santa Cruz da Baixa Verde, com um olhar particular para os conflitos e tensões em torno da produção do alimento e como isso afeta nas visões de mundo sobre o festejo.

Tratamos aqui, portanto, da possibilidade de estudar um alimento como mantenedor de práticas culturais, no sentido de analisar a organização deste evento “atentando para o tipo e o grau de controle que têm os produtores e consumidores habituais, sobre sua realização, no presente, isto é, no momento em que está sendo observada” (Ayala e Ayala, 1995, p.63). Corroborando com a noção de cultura popular como um fenômeno essencialmente dinâmico, Poulain (2004) afirma ser possível estudar as culturas alimentares como lugar de resistência identitária.

Em sintonia com essa perspectiva, Ayala e Ayala (1995) refletem sobre o risco de classificação de uma cultura popular como sendo algo somente originário de contextos tradicionais. Poulain (2004) também atenta para o risco da ingenuidade em tratar práticas culturais alimentares de cozinhas regionais, ou chamadas “cozinhas da terra” como sendo tradicionais.

Estes autores, os quais representam o nosso principal substrato teórico, concordam que há certa concepção folclorista que vem estudando práticas culturais de forma enviesada, ou melhor dizendo, a partir de visões “pré-concebidas”. Jean Pierre Poulain (2004) em seus estudos trabalha o conceito de “espaço social alimentar”, reconhecendo a função estruturante que a alimentação ocupa na organização das relações cotidianas.

Em outras palavras, o seu trabalho, no campo da Sociologia da Alimentação, reflete sobre o espaço de diferenciação social que envolve os alimentos, onde o hábito de comer é responsável por estabelecer características identitárias entre grupos sociais, tanto entre culturas distintas como no interior da mesma cultura.

O alimento, nesta perspectiva, é encarado também como um componente diferenciador de classes. A partir destes conceitos caros ao trabalho de Pierre Poulain, fomos a campo investigar de perto como a rapadura se encaixava enquanto objeto de pesquisa em Santa Cruz

da Baixa Verde. Fizemos isso durante sete meses de visitas espaçadas, com semanas de diferença, até o dia do evento (de fevereiro a setembro de 2019).

Metodologicamente, apontamos como inspirações ao adentrar no campo o viés qualitativo das contribuições de Maria Ignez Ayala e Marcos Ayala, a partir do trabalho deles sobre metodologia para a pesquisa das culturas populares. Na obra, estes pesquisadores conseguem sistematizar um mapa básico de experiências no dia a dia do campo. As experiências registradas nos possibilitaram compreender desafios, fracassos e vitórias com as quais nos deparamos a cada tentativa de avanço na coleta de dados.

Antes disso, fizemos um levantamento bibliográfico com os principais temas que permeiam o objeto de estudo. Neste ponto da pesquisa, identificamos um relevante acervo teórico sobre identidade, festa popular e a sociologia da alimentação. No entanto, nos deparamos com inexistência bibliográfica sobre a história de Santa Cruz da Baixa Verde e também sobre a Festa da Rapadura. Este fato fez com que o relato histórico sobre o município e o evento partisse das percepções e memórias dos seus próprios moradores.

Iniciamos as primeiras imersões usando como método a observação participante, a partir de observação direta, e concordando que “somente nesta, o pesquisador pode definir as categorias de coleta que são adaptadas aos fins que ele persegue” (PAUGAM, 2015, p. 125). Foram realizadas, assim, 20 entrevistas com agricultores, produtores de rapadura, moradores e membros do poder público municipal, das quais utilizamos 18 para a formulação deste trabalho.

Nosso primeiro contato na cidade foi com uma senhora bastante prestativa, chamada Antônia Paiva, a famosa “Dona Toinha”. Atenciosa com quem vem “de fora”, ela é moradora de Santa Cruz há pelo menos 30 anos. Dona Toinha presenciou muitos fatos ocorridos no local, inclusive detalhes sobre a emancipação política e as primeiras reuniões para criação festa no início da década de 1990.

Na primeira entrevista “Dona Toinha” relatou que existe, todos os anos, grande expectativa para a realização da Festa da Rapadura, que geralmente acontece no mês de outubro. É recorrente nos relatos das pessoas da comunidade o fato de que passam o ano inteiro à espera do festejo.

Inevitavelmente, logo nos primeiros contatos, foi possível perceber a existência de uma identificação local forjada para saciar a expectativa dos turistas (no caso, nós) em torno de práticas que envolvem a Festa da Rapadura, o que nos despertou o interesse em investigar como isso se constrói a partir da apropriação do alimento. Isto é, como eles enxergavam a rapadura no seu cotidiano.

Algumas dúvidas e controvérsias até aquele momento surgiram em torno do que a cidade era, e sobre o que a cidade aparentava ser. Para isso, buscamos respostas no argumento de Stuart Hall, sobre a possibilidade de encontrarmos no campo identidades fragmentadas, imagens contraditórias e não resolvidas no espaço social:

A identidade, então, costura (ou, para usar uma metáfora médica, “sutura”) o sujeito à estrutura. Estabiliza tanto os sujeitos quanto os mundos culturais que eles habitam, tornando ambos reciprocamente mais unificados e predizíveis. Argumenta-se, entretanto, que são exatamente essas coisas que estão “mudando”. O sujeito, previamente vivido como tendo uma identidade unificada e estável, está se tornando fragmentado; composto não de uma única, mas de várias identidades, algumas vezes contraditórias ou não resolvidas (HALL, 2005, p. 12).

O autor discorre sobre a preocupação em estudar como as questões de identidade se colocam em um contexto de mudanças estruturais e institucionais proporcionadas pela pós-modernidade. Para tanto, procuramos até aquele momento observar, através dos primeiros relatos dos moradores, como a festa poderia despertar sentimentos de pertença e coesão na comunidade.

Ayala e Ayala (1995, p.20) afirmam “que as práticas culturais populares, na verdade, se modificam, juntamente com o contexto social em que estão inseridas, sem que isso implique necessariamente sua extinção. Apesar disso, muitos estudiosos, até hoje, continuam acreditando em seu iminente desaparecimento.” Partindo desse argumento, passamos a observar até que ponto essa manifestação popular refletia-se em estratégia de resistência alimentar em Santa Cruz da Baixa Verde que justificasse o termo “capital da rapadura”.

Já com base nos primeiros contatos locais, foi possível identificar espaços de distinção e diferenciação social em torno do alimento a partir de sua produção e consumo. Com a inserção no campo, percebemos que estávamos diante, ali, de uma cultura de exportação que, nas palavras de Pierre Poulain (2004) parecia seguir um movimento de *gourmetização* essencialmente para atender gostos específicos de classe.

Eis um de nossos primeiros choques: nos deparamos com uma construção social da rapadura contrária a tudo o que pensávamos saber sobre o alimento, como algo típico do sertanejo, de fácil acesso, baixo preço e manufatura artesanal. Mas não. Estávamos diante de uma produção totalmente diferente.

Estranhamente, ali, havia rapaduras em formatos e gostos personalizados com “sabor coco”, “sabor cacau” ou em mini tabletes ou ainda “em cubos”, e mais caras que o alimento usual. Em outras palavras, havia naquele momento um processo de ressignificação da própria

natureza do alimento que não só nos pareceu uma estratégia de diferenciação do “gosto popular”, mas que se apresentou como uma dinâmica de perda de identidade.

Conforme Pierre Poulain (2004, p.38), diante cenários como este, tornam-se importantes as discussões sobre a necessidade de patrimonialização de um alimento ou do seu modo de fazer, especialmente quando isso “emerge num contexto de transformação das práticas alimentares vividas no modo da degradação e mais amplamente no do risco de perda da identidade”.

Ainda conforme o autor, “a história da alimentação mostrou que cada vez que identidades locais são postas em perigo, a cozinha e as maneiras à mesa são os lugares privilegiados de resistência” (POULAIN, 2004, 37-38). Poulain afirma que a patrimonialização inscreve-se no vasto movimento que faz a noção de patrimônio passar da esfera privada para a esfera pública, ou seja, do meramente econômico para o cultural.

Isso faz com que objetos culturais “sejam portadores de uma parte da história e da identidade de um grupo social”. Estaria a rapadura artesanal necessitando de uma abordagem neste sentido, diante o risco de apagamento das condições sociais e culturais de sua produção? Estas foram as primeiras dúvidas que pairaram no ar logo nas primeiras semanas de visitas. Entretanto, alguma coisa não estava clara. Algo de misterioso ou de “não-dito” nos incomodava na construção dos sentidos captados até então.

O problema, contudo, era minha percepção sobre o objeto de pesquisa. Eu havia chegado na cidade com a expectativa de debater a construção de um sentido de coesão social a partir das visões de mundo dos moradores sobre a festa e o consumo da rapadura. Quando, na verdade, toda uma rede complexa de forças sociais estava duelando, na verdade, no âmbito da produção do alimento.

Finalmente, o dia do início da festa chegou, entre 13 e 15 de setembro. Acompanhamos com paciência cada etapa: observação da dinâmica da feira, disposições dos estandes, comportamento dos envolvidos nas entrevistas. Foram surgindo dados cruciais que levaram a discussão do presente trabalho para caminhos até então não imaginados.

O debate sobre identidade avançou para outro patamar bem diferente do previsto inicialmente. Não se tratava mais de questões apenas da exaltação do alimento durante a festa ou do consumo coletivo do alimento. Se tratava da existência de identidades plurais que produziam noções de tradições e resistências também plurais.

Foi a partir dos dias de festa que passamos a perceber, através dos dados das entrevistas, que se deveria investigar à fundo, não a festa si, mas a rapadura e “os objetos e habilidades utilizadas em sua produção, em sua transformação, em sua conservação e em seu

consumo, assim como os códigos sociais, os modos de cozinhar ou os modos de comer e de beber” (POULAIN, 2004, p.37).

Há, atualmente, em Santa Cruz, uma lógica de produção que tem subvertido a forma de produção familiar e artesanal da rapadura. Está em risco um “modo de fazer” o alimento que há séculos é repassado de pai para filho, de geração em geração. A cidade corre o risco de presenciar o fim de uma tradição que envolve a força de trabalho de famílias inteiras no plantio, colheita, moagem da cana e assim a confecção manual da rapadura e seus derivados.

Colhemos depoimentos que mais parecem “pedidos de socorro” contra o avanço cada vez mais forte da cultura do açúcar refinado no alimento. Com isso, uma tradição centenária parece agonizar.

Tentamos trabalhar isso numa visão da rapadura como alimento característico local e não como o mito do “culinário perdido” (POULAIN, 2004), nem a Festa da Rapadura como manifestação presa rigidamente a um passado cultural (AYALA e AYALA, 1995). Muito pelo contrário, o alimento é visto aqui como fruto de um processo de apropriação cultural em constante movimento e por isso mesmo algumas vezes contraditório e paradoxal.

No primeiro capítulo, *Sociologia da alimentação, festas populares e identidade* levantamos as leituras que irão inspirar os dados coletados nas entrevistas. Depois construímos um breve relato da nossa percepção antes, durante e depois do evento, bem como refletimos um pouco sobre o histórico do açúcar em Pernambuco, no Brasil e no mundo.

No segundo capítulo *Percepções, tensões e conflitos sobre a Festa da Rapadura e a apropriação simbólica do alimento* construímos as primeiras classificações acerca dos dados coletados, identificando cinco diferentes dimensões sobre a festa: a visão desencantada, a visão sagrada, a visão oficial, a visão pragmática e a visão crítica.

Então partimos para o terceiro e último capítulo: *A rapadura como construção identitária: dilemas e sentidos sobre uma tradição de resistência*. Nesta etapa da pesquisa detalhamos as diferentes percepções de identidades verificadas mediante as seguintes classificações: identidade dual, de tradição familiar, de consciência de classe e turística. Também nesta etapa levantamos um debate acerca da diferenciação social do evento a partir da disposição dos estandes da festa e oferecemos uma mapa de valores que envolvem o modo de fazer o alimento atualmente em Santa Cruz da Baixa Verde.

Deixemos claro de antemão que as produções de sentidos e visões de mundo captadas se mostraram fluidas, não lineares. Por isso, por vezes, parecem contraditórias, fazendo com que nos personagens trabalhados coabitem duas ou mais noções de identidade, bem como duas ou mais visões de mundo sobre o evento propriamente dito.

CAPÍTULO 1 – SOBRE ALIMENTAÇÃO, FESTAS POPULARES E IDENTIDADE: UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

1.1 Sociologia da alimentação

Por ser o ato de alimentar-se inerente à existência dos seres vivos, a abordagem científica sobre essa prática por muito tempo foi relacionada às ciências médicas, mais especificamente à medicina ou nutrição. A abordagem da alimentação sob uma perspectiva das ciências sociais é algo relativamente recente.

Alguns debates sociológicos nos levam a uma epistemologia cultural dos modos de comer, por exemplo, ao estudo dos hábitos à mesa (ELIAS, 1990), seus reflexos nas escolhas alimentares, horários de refeições, modo de preparo dos pratos, dentre outros temas mais voltados para os costumes.

Ainda para ilustrar, Elias, em *O Processo Civilizador* (1990), traz relatos de como o comportamento humano vem se transformando, partindo da Idade Média até a chamada modernidade, e aborda o costume de comer como parte dos fenômenos rotineiros que podem nos dar dimensões estruturais do desenvolvimento da psique humana. “As atitudes do homem em relação ao consumo de carne, por exemplo, são muito esclarecedoras no tocante à dinâmica das relações humanas e às estruturas da personalidade” (ELIAS, 1990, p. 125).

Do ponto de vista do registro histórico no Brasil de tais costumes alimentares, são comumente encontradas obras que os mencionam, por exemplo, a carta de Pero Vaz de Caminha⁴, quando descreve hábitos alimentares indígenas. Seguindo esta linha de pensamento, a Antropologia começa a voltar os olhos para a relação dos indivíduos com os alimentos que consomem, com uma abordagem de construção de identidades, mais associada a fatores culturais.

Segundo Mintz (2001), os estudos antropológicos sobre os alimentos somente passaram a ter relevância quando inseridos no recente mercado mundial de alimentos que surge depois da década de 1990. Já de acordo com Poulain (2004), o movimento de maior interesse das ciências sociais pelo estudo cultural dos alimentos começa a surgir ainda na década de 1960, a partir dos estudos de Claude Lévi-Strauss e outros pesquisadores franceses da época. Mas a literatura sobre o assunto parece uníssona ao enfatizar que representa o

⁴ Carta de Pero Vaz de Caminha, edição eletrônica disponibilizada no endereço: www.biblio.com.br/conteudo/perovazcaminha/molduraobras.htm acessada em 19/02/2019.

marco nos estudos sociológicos neste assunto a tese sobre o homem onívoro de Claude Fischler publicada em 1990.

Poulain (2004) trabalha com o conceito de sistema alimentar, o qual define como um conjunto de estruturas sociais e técnicas que são empregadas desde os processos de coleta até a preparação do alimento, passando por todas as etapas de produção e transformação até o prato pronto para consumo. E reconhece que “em última análise, o que através dos fenômenos alimentares é objeto de estudo não é outra coisa senão a cultura e seus modos de atualização e de transmissão” (POULAIN, 2004, p.153).

No Brasil, destaca-se a obra de Câmara Cascudo (2011), que em sua História da Alimentação no Brasil, descreve com minúcia e riqueza de detalhes hábitos alimentares de diversas épocas na história, aborda também a Sociologia da Alimentação e a importância de sua inclusão na pauta dos estudos sociológicos. Para ele as primeiras características que demonstram a capacidade de reflexão do ser humano são aquelas associadas às atividades de obtenção de alimentos.

Obrigatoriamente, uma sociologia da alimentação decorre como princípio lógico dos próprios fundamentos do fato social. Nenhuma outra atividade será tão permanente na história humana. Qualquer concepção do conjunto social no plano econômico ou metafísico implica necessariamente o desenvolvimento dos processos aquisitivos da alimentação. Caça, pesca, a técnica das primeiras armadilhas neolíticas, barragens, cercos, acosso, envenenamento, conservação e transporte de víveres, determinam os primeiros atos refletivos da inteligência humana (CASCUDO, 2011, p. 339).

De maneira complementar, merecem destaque algumas obras de Gilberto Freyre, que apesar de não abordarem especificamente uma sociologia dos alimentos, trazem relatos históricos de como a sociedade brasileira da época se portava em relação aos hábitos alimentares e como este assunto começava a despertar o interesse dos debates nas ciências sociais.

O trabalho de Freyre gira em torno do Nordeste, mais especificamente do Recife (PE), em decorrência de sua atuação no Movimento Regionalista⁵. O regionalismo marcante em sua retórica tem como finalidade ressaltar os costumes populares, incluídas aí todas as formas de cultura popular e nesse conjunto o que ele denomina de comidas típicas de cada região, de modo a preservá-los e difundi-los de maneira sistematizada.

Freyre (1969) dedica grande parte do seu trabalho ao açúcar utilizado nas receitas de doces e bolos e como isto influenciava o comportamento social da época, mas, além disso,

⁵ FREYRE, Gilberto. Manifesto regionalista. 7.ed. Recife: FUNDAJ, Ed. Massangana, 1996. p.47-75

como a sociedade e a cultura também influenciam nas escolhas alimentares. Pois a verdade parece ser realmente esta: a das nossas preferências de paladar serem condicionadas, nas suas expressões específicas, pelas sociedades a que pertencemos, pelas culturas de que participamos, pelas ecologias em que vivemos os anos decisivos da nossa existência (FREYRE, 1969, p. 44).

Numa contribuição mais recente, podemos apresentar os trabalhos de Carlos Alberto Dória (2014) e sua *Formação da Culinária Brasileira*, onde mostra uma visão mais contemporânea sobre o assunto no Brasil e uma importante crítica de alguns pontos das obras de Câmara Cascudo e de Gilberto Freyre.

Para Dória, o legado de Freyre e Cascudo são primordiais para a história da alimentação no Brasil, mas alguns pontos de suas teorias precisam ser reavaliados. Para ilustrar, citamos um argumento dele que diz respeito ao trabalho de Câmara Cascudo, quando afirma que “ele reuniu ali apenas os argumentos suficientes para demonstrar uma tese previamente concebida através do que chamou de uma tentativa sociológica, sem ir atrás do que pudesse eventualmente contrariar a ideia da qual partiu” (DÓRIA, 2014, p.38).

Ainda em outra passagem o autor comenta que na obra de Cascudo “os elementos necessários para fundamentar seu ensaio foram coletados em vários documentos, livros antigos, depoimentos, relatos de cronistas coloniais e viajantes do século XIX, e em pé de igualdade, no folclore e ditos populares” (DÓRIA, 2014, p.39).

Dória critica ainda o regionalismo arraigado presente na obra de Freyre. Esta característica, segundo o crítico, só alimenta a indústria cultural, além de não denotar a realidade prática do que realmente possa ser considerado “típico” para determinada localidade.

Depois, esse modelo de explicação difundiu-se pela cultura, invadindo também a indústria turística, a ponto de, hoje, as pessoas se movimentarem pelo país à cata de cacos dessa cozinha, já que, em vez de integrada, ela se apresenta como um conjunto de cozinhas regionais espalhadas pelas cinco grandes áreas sociopolíticas em que o IBGE dividiu o Brasil. (DÓRIA, 2014, p.19).

Em outras palavras, Dória afirma que a regionalização da cozinha brasileira serve apenas para chamar a atenção dos turistas. O típico é exaltado apenas para movimentar o comércio turístico e não expressa a realidade dos costumes locais. As práticas alimentares das pessoas que vivem em determinada região não são as mesmas práticas que são mostradas aos visitantes.

Não se pode questionar que, de uma maneira ou de outra, os hábitos alimentares se modificam conforme a sociedade avança, para além de critérios puramente econômicos, culturais, ou que sofram algum tipo de influência decorrente do movimento encabeçado pela Revolução Industrial, onde também os alimentos atravessam a lógica da industrialização da produção e fabricação em massa de itens.

Além disto, aponta Poulain (2004), o movimento proporcionado pela modernidade faz com que saíamos de uma lógica onde predomina o coletivo para outra de individualidade. Para o autor, “esta ‘desregulação’ das práticas alimentares remete para os indivíduos decisões outrora tomadas pelo grupo. A modernidade alimentar criou uma situação inédita que dá ao comedor uma parte maior de autonomia” (POULAIN, 2002, p.68).

Analisando o fator acima explicitado, podemos inferir que esta autonomia do comedor mencionada por Poulain (2004) contribui para a aplicação de elementos que compõem o contexto de “mercantilização” dos alimentos. Uma vez que as escolhas alimentares são individualizadas, conseqüentemente se busca o que é mais apazível para si, tanto no que diz respeito à satisfação da fome como ao que é economicamente viável para o bolso, sendo possível estudar as práticas alimentares sob a luz do *Capital* e da lógica do fetiche da mercadoria trazida por Marx (2017).

Quando as práticas alimentares são avaliadas sob essa ótica capitalista, perdem-se valores culturais e históricos daquele alimento para o grupo do qual se originou. A ideia de uma identidade alimentar desaparece nesta perspectiva, uma vez que a satisfação da necessidade alimentar passa a não procurar mais a memória afetiva e gustativa dos alimentos.

As escolhas alimentares passam a ser pautadas pelas comidas industrializadas, dada a facilidade no preparo, por aquela comida que recebe destaque no comercial da televisão, até mesmo por aquela mais barata. O típico, o regional, aquela receita passada de geração em geração pela avó, perde espaço para o comércio de alimentos, aquele que desperta o fetiche do consumo. Um prato de determinado alimento não é a mesma coisa quando consumido naquele restaurante famoso, ainda que os ingredientes e a receita sejam os mesmos de quando são preparados em casa.

Assim, aos poucos a Sociologia da Alimentação vem definindo seus contornos e despertando cada vez mais o interesse de estudiosos do assunto. Nos dias de hoje, esse campo de estudo ampliou os horizontes para além das teorias que restringem o ato de alimentar-se a hábitos fisiológicos. Foram a fundo nas questões culturais, relações de consumo, produção, mercado, exploração de mão de obra, gênero, dentre outros temas, os quais começam a fazer parte dos debates dentro deste universo.

1.2 Identidade

A reflexão sobre alimentos identitários, especificamente a rapadura no município de Santa Cruz da Baixa Verde, nos impulsiona a realizar um levantamento teórico sobre a questão da identidade, não somente relacionada ao objeto proposto, mas de uma maneira geral, para assim alcançarmos as especificidades locais e suas dimensões.

Preliminarmente gostaríamos de enfatizar que a discussão sobre identidade na seara das ciências sociais envolve inúmeras questões em dimensões bastante distintas. Além disto, seu conteúdo passa por momentos de conflitos e readaptações. De acordo com Hall (2005), o conceito passa por mudanças de paradigmas no interior da teoria social ao afirmar que: “As velhas identidades, que por tanto tempo estabilizaram o mundo social, estão em declínio, fazendo surgir novas identidades e fragmentando o indivíduo moderno, até aqui visto como um sujeito unificado” (HALL, 2005, p.7).

O autor descreve o conceito de identidade como sendo “demasiadamente complexo, muito pouco desenvolvido e muito pouco compreendido na ciência social contemporânea para ser definitivamente posto à prova” (HALL, 2005, p.8). Em sua obra, tenta trabalhar com um conceito de identidade baseado em três concepções, tornando-o dinâmico em sua temporalidade. Na visão do estudioso, essas concepções são baseadas em sujeitos diferentes, o primeiro definido por ele como sujeito do iluminismo e em suas palavras:

Baseado numa concepção da pessoa humana como um indivíduo totalmente centrado, unificado, dotado das capacidades de razão, consciência e de ação, cujo “centro” consistia num núcleo interior, que emergia pela primeira vez quando o sujeito nascia e com ele se desenvolvia, ainda que permanecendo essencialmente o mesmo – contínuo ou “idêntico” a ele – ao longo da existência do indivíduo. O centro essencial do eu era a identidade de uma pessoa (HALL, 2005, p.10).

Em nossa interpretação, a identidade nesta perspectiva é como algo nato, da essência de cada ser. A segunda concepção, para ele, é baseada no sujeito sociológico, “interativo” seguindo a teoria dos interacionistas simbólicos. Em sua definição, o sujeito sociológico:

Refletia a crescente complexidade do mundo moderno e a consciência de que este núcleo interior do sujeito não era autônomo e autossuficiente, mas era formado na relação com “outras pessoas importantes para ele”, que mediavam para o sujeito os valores, sentidos e símbolos – a cultura – dos mundos que ele/ela habitava (HALL, 2005, p.11).

Neste caso há um reconhecimento do papel que o meio e as relações em sociedade têm na construção da identidade do sujeito. Ambas as concepções consideram ainda a identidade do indivíduo como sendo uma só, unificada e rígida.

Esta característica muda, como veremos, quando Hall debate a terceira concepção de identidade, partindo de uma perspectiva da pós-modernidade, onde “o próprio processo de identificação, através do qual nos projetamos em nossas identidades culturais tornou-se mais provisório, variável e problemático” (HALL, 2005, p.12).

Esse processo produz o sujeito pós-moderno, conceptualizado como não tendo uma identidade fixa essencial ou permanente. A identidade torna-se uma “celebração móvel”: formada e transformada continuamente em relação às formas pelas quais somos representados ou interpelados nos sistemas culturais que nos rodeiam. É definida historicamente, e não biologicamente. O sujeito assume identidades diferentes em diferentes momentos, identidades que não são unificadas ao redor de um “eu” coerente. Dentro de nós há identidades contraditórias, empurrando em diferentes direções, de tal modo que nossas identificações estão sendo continuamente deslocadas (HALL, 2005, p.13).

Elencamos as três concepções para justificar nossa preferência pela última delas: nas abordagens realizadas em Santa Cruz da Baixa Verde encontramos essas características na tentativa de sistematizar e mapear uma identidade local. Veremos posteriormente, que há não só uma identidade, mas identidades em torno do que o doce representa no município em estudo.

Apesar de mapear a presença dessas identidades locais, partiremos do entendimento de que há essa flexibilidade conceitual, tomando a identidade como mutável, dinâmica, temporal e suscetível a constantes mudanças também no município de Santa Cruz da Baixa Verde na relação com a rapadura.

Bauman (2005, p.18) complementa que isso ocorre, pois, a formação da identidade está diretamente relacionada com as decisões individuais dos sujeitos, o que, todavia, influencia o pensamento coletivo. O sujeito é membro de uma coletividade, suas ações individuais surtem efeito para o grupo ao qual estão inseridos:

Tornamo-nos conscientes de que o “pertencimento” e a “identidade” não têm a solidez de uma rocha, não são garantidos para toda a vida, são bastante negociáveis e revogáveis, e de que as decisões que o próprio indivíduo toma, os caminhos que percorre, a maneira como age – e a determinação de se manter firme a tudo isso – são fatores cruciais tanto para o “pertencimento” quanto para a “identidade”.

Ao analisar estruturas simbólicas e a construção de identidades, envolvidas na busca de significados em sistemas representacionais, o autor reafirma a importância do debate constante acerca da identidade, apesar de reconhecer a capacidade de mutação que o tema carrega, e que a sociedade contemporânea enfrenta uma crise na questão identitária:

A identidade tem se destacado como uma questão central nas discussões contemporâneas, no contexto das reconstruções globais das identidades nacionais e étnicas e da emergência dos “novos movimentos sociais”, os quais estão preocupados com a reafirmação das identidades pessoais e culturais. Esses processos colocam em questão uma série de certezas tradicionais, dando força ao argumento de que existe uma crise de identidade nas sociedades contemporâneas. A discussão da extensão na qual as identidades são contestadas no mundo contemporâneo nos levou a uma análise da importância da diferença e das oposições na construção de posições de identidade.

Ainda que se possa apresentar um arcabouço teórico completamente fundamentado em diversos autores, não há como negar que se trata de um conceito em constante movimento. Não por isso, perde a importância no interior dos conflitos sociais. Sempre representa uma busca por reconhecimento, luta por espaço, não há como dissociá-la da vida em sociedade. Para Baumam (2005, p.84),

A identidade – sejamos claros sobre isso – é um “conceito altamente contestado”. Sempre que se ouvir essa palavra, pode-se estar certo de que está havendo uma batalha. O campo de batalha é o lar natural da identidade. Ela só vem à luz no tumulto da batalha, e dorme e silencia no momento em que desaparecem os ruídos da refrega. Assim não se pode evitar que ela corte dos dois lados. Talvez possa ser conscientemente descartada (e comumente o é, por filósofos em busca de elegância lógica), mas não pode ser eliminada do pensamento, muito menos afastada da experiência humana. A identidade é uma luta simultânea contra a dissolução e a fragmentação.

Neste contexto, ao deslocar as práticas alimentares do universo das ciências médicas, como algo essencial para a manutenção da vida humana, para o debate das ciências sociais, podemos perceber que compõem não só a cultura como também as relações sociais das mais simples às mais complexas. Maciel (2005) afirma que “é possível pensar os sistemas alimentares como sistemas simbólicos em que códigos sociais estão presentes atuando no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza”. Neste sentido, reforçando nossa observação, e suscitando o discurso identitário em torno do alimento.

Entendendo-se a identidade social como um processo dinâmico relacionado a um projeto coletivo que inclui uma constante reconstrução e não como algo dado e imutável, pode-se afirmar que essas cozinhas agem como referenciais identitários, estando sujeitos a constantes transformações. (MACIEL, 2005, p.50)

Ainda que a alimentação seja um tema fortemente vinculado às ciências que tratam do corpo e do bem-estar humano, não podemos deixar de ressaltar o seu papel na pauta social. E especificamente para este trabalho, sua função primordial na composição da identidade do município de Santa Cruz da Baixa verde. Neste sentido, para corroborar nosso entendimento podemos citar mais uma vez Maciel (2005), ao afirmar que:

Uma das dimensões desse fenômeno é que se refere à construção de identidades sociais/culturais. No processo de construção, afirmação e reconstrução dessas identidades, determinados elementos culturais (como a comida) podem se transformar em marcadores identitários, apropriados e utilizados pelo grupo como sinais diacríticos, símbolos de uma identidade reivindicada (MACIEL, 2005, p.50).

Destacamos, todavia, que essa relação entre alimento e construção de identidade perpassa o ato de comer em si e abrange também o modo de fazer, a técnica no preparo, a receita e a escolha dos ingredientes. Na tentativa de embasar esta constatação trazida pelo campo, Rocha afirma que “o alimento pode ser considerado um eixo central na estruturação identitária dos diversos povos. Desde o seu princípio, as práticas culinárias como cortar, cozer, assar, temperar, macerar, defumar, entre outras variaram em grau de complexidade de povo para povo”.

O alimento, como elemento cultural presente na construção das identidades, conseqüentemente participando ativamente da formação de uma coletividade, promovendo o sentimento de coesão social e a sensação de pertencimento a uma classe ou lugar, figura como forte aliado na manutenção da vida em sociedade.

Mintz (2001) evoca o entendimento de que as práticas alimentares, incluídas aí os modos de fazer – assim como menciona Poulain (2004) já citado acima, mexem com a memória, com os valores culturais e com o passado deixado pelos ancestrais. Afirma que as representações decorrentes dos modos de obtenção, preparo e consumo da comida são integrantes da formação e manutenção das identidades.

1.3 Festas Populares

Na busca de uma construção teórica envolvendo o termo festa popular, no intuito de promover um maior embasamento sociológico que associe a função da Festa da Rapadura com os processos de fortalecimento de uma identidade local, esbarramos em algumas

dificuldades conceituais.

A primeira delas é sobre os estudos que envolvem festas. A bibliografia encontrada sobre este assunto, não corresponde a estudos focados em critérios socioeconômicos, até fazem menção a isso, mas o que comumente encontramos são estudos relacionados com as tradições, os costumes, a importância cultural que determinado festejo carrega consigo.

A reflexão teórica que mais se aproximou do objetivo deste trabalho, foi a contida na pesquisa de Rita Amaral, que também revela a mesma dificuldade em encontrar substrato teórico mais robusto sobre festa:

Encontra-se uma vasta quantidade de trabalhos sobre festividades de todos os tipos, especialmente etnografias de sociedades indígenas e um sem-número de pesquisas de orientação folclorista, em geral meramente descritivos, muitos dos quais fazem uso de conceitos já abandonados como de “cultura espontânea”, “sobrevivência cultural” e outros do mesmo gênero. Tais estudos, se servem como documentos por seu caráter minuciosamente descritivo dos eventos em si e no momento em que se realizam, poucas vezes apresentam a preocupação com o registro dos contextos sociais e econômicos em que ocorrem. Excessivamente preocupados em buscar o que se considera ser o “original”, o “tradicional”, as “sobrevivências culturais”, escapa aos observadores não apenas os processos transformativos, mas também as razões que os impulsionam (AMARAL, P.24, 1998).

Transferir um debate mais aprofundado sobre festas para a pesquisa em curso, não só tornar-se-ia inviável dada sua complexidade, como também transportaria o objeto desta investida acadêmica para outro que não o proposto desde o início. Entretanto, torna-se indispensável apresentar alguns pontos de reflexão, importantes para formulação do conhecimento que estamos tentando tecer.

A festa no caso em estudo, tem função primordial no processo de observação do campo, é durante a festa que se observa o desfecho de quase um ano de visitas à terra da rapadura. Durante os três dias do festejo, todo o universo de pessoas entrevistadas para pesquisa estiveram no mesmo espaço ao mesmo tempo e assim, puderam ser observadas em conjunto. Foi justamente nesse momento em que todas as entrelinhas, espaços vazios, dúvidas e contradições da pesquisa foram se revelando.

O que se observa primeiramente na semana em que a festa acontece é que o lugar, até então pacato, se modifica quando tudo e todos se encontram no mesmo horário e local. É exatamente o que observa Ayala (1996, p.21) em seu estudo sobre os “Negros do Rosário de Pombal”. O autor, ao descrever a “Festa do Rosário de Pombal”, também identifica o que ele denomina de quebra de rotina: “como toda festa, a do Rosário opera uma quebra da rotina,

instaurando diferenças em relação à situação vivida no cotidiano”.

Sem dúvidas, além do fato que a festa em qualquer lugar modifica o percurso normal das coisas, é que por ser um lugar muito pequeno, com poucos moradores, qualquer mudança por mínima que seja, tem uma repercussão gigante. Essa mudança de comportamento do local e das pessoas leva a refletir sobre a festa e sua função para o grupo.

AMARAL (1998), ao estudar as festas brasileiras, constata que boa parte da literatura sobre festas, numa perspectiva puramente ritualística, encara a função da festa sob a ótica do divertimento, como algo que leva os indivíduos a vivências distintas daquelas dos dias normais. A festa seria interpretada como o contrário de “vida séria”. A priori a festa não teria importância ou função alguma.

Num segundo momento, encontra lugar de importância sob a ótica de que a quebra da rotina proporcionada pelos festejos, revigora os indivíduos a continuar seguindo com a seriedade do cotidiano.

O divertimento (pressuposto da festa), é uma rápida fuga da monotonia cotidiana do trabalho pela sobrevivência não tendo, a princípio, qualquer “utilidade”. No entanto a humanidade precisa da “vida séria” pois sabe que sem ela a vida em sociedade se tornaria impossível. Disto resulta que a festa deixa de ser “inútil” e passa a ter uma “função”, pois ao fim de cada cerimônia, de cada festa, os indivíduos voltariam à “vida séria” com mais coragem e disposição. A festa (como ritual) reabasteceria a sociedade de “energia”, de disposição para continuar. Ou pela resignação, ao perceber que o caos se instauraria sem as regras sociais, ou pela esperança de que um dia, finalmente, o mundo será livre (como a festa pretende ser durante seu tempo de duração) das amarras que as regras sociais impõem aos indivíduos (AMARAL, 1998, p.28).

Sob o ponto de vista sociológico, podemos citar AYALA (1996) ao analisar a quebra de rotina proporcionada pela festa, o faz levando em consideração as posições sociais dos envolvidos. Durante o festejo objeto de sua pesquisa, eles trocam de posição, dominados e dominantes assumem papéis sociais distintos daqueles que comumente exercem em sociedade:

No que diz respeito ao rei e à rainha da Festa do Rosário, assim como aos reis dos Congos e do Reisado pode-se falar em dupla inversão: além de encontrarmos pessoas de pouquíssima ou nenhuma projeção social assumindo atividades importantes para a celebração (o que vale também para os demais “negros do Rosário”), há também a transformação de pobres em nobres. No caso específico do rei da Festa do Rosário, a inversão tem um caráter mais marcado que aquela encontrada no carnaval – trata-se da transmutação de um pobre não em um nobre qualquer, mas no personagem

simbolicamente mais importante da festa, sua autoridade máxima. (AYALA, p.25, 1996).

Ainda que momentânea, restrita aos dias de duração da festa e conduzidas com inúmeras limitações sobre o que podem ou não fazer. Como bem observa CANCLINI (1983) de que “a descontinuidade e a excepcionalidade remetem ao cotidiano, são o reverso e a compensação do que lhes falta, mas dentro das normas que estabelecem as autoridades rotineiras (encarregados, administradores, sacerdotes) (p.129). Essa inversão de papéis corrobora com a ideia de AMARAL (1998) de que a festa traz energia nova.

Aqueles que sempre ocupam o lugar de dominados, dada sua condição social, passam a comandar. Simbolicamente, isso reverbera nas relações sociais do lugar, ainda que de maneira encenada. É justamente nesse momento que podemos analisar as sociabilidades contidas nesses eventos.

A festa, então, teria o papel de fazer trazer a reflexão sobre sua condição social. Fazendo uma aproximação com o raciocínio de AMARAL (1998), nessa inversão de papéis “os indivíduos podem entrar em contato direto com a fonte de “energia” social e dela absorver o necessário para se manterem sem revolta e muita contrariedade até a próxima festa” (p.28).

Observar a terra da rapadura antes do festejo e nos dias em que ele acontece, ainda que não guarde relação com nenhuma comemoração de cunho religioso, carrega consigo algo que se assemelha às festas religiosas.

Percebe-se a dedicação das pessoas envolvidas em preparar tudo, o desejo de que saia tudo perfeito, a função e as responsabilidades que cada um se encarrega de cumprir para que ao final o evento obtenha sucesso. Esta situação se assemelha ao que CANCLINI (1983, p.112) apresenta em *Culturas Populares no Capitalismo*, ao observar a construção da festa envolvendo camponeses e indígenas:

Para as populações indígenas e camponesas, as festas são acontecimentos coletivos enraizados na sua vida produtiva, celebrações fixadas de acordo com o ritmo do ciclo agrícola ou calendário religioso, onde a unidade doméstica de vida e de trabalho se reproduz através da participação coletiva da família.

A comemoração em Santa Cruz da Baixa Verde, apesar de envolver a população urbana e ser promovida no ambiente da cidade, pode ser considerada como uma manifestação camponesa, pois conta com participação maciça das pessoas do campo, direta e indiretamente, além do que, a produção do doce envolve o ambiente rural.

Relaciona-se com o calendário agrícola, pois acontece de acordo com o ciclo produtivo da cana-de-açúcar. Além de fomentar a cultura local, também apresenta forte importância comercial, já que a venda e o consumo do doce são intensificados nos três dias em que a festa acontece.

Durkheim (1996, p. 564), em *Formas Elementares da Vida Religiosa*, ao analisar a função da festa, relacionada com os rituais religiosos, atribui à mesma um papel importante da construção do sentimento coletivo e de coesão social:

Toda festa, mesmo quando puramente laica em suas origens, tem certas características de cerimônia religiosa, pois, em todos os casos ela tem por efeito, aproximar os indivíduos, colocar em movimento as massas e suscitar assim um estado de efervescência, às vezes mesmo de delírio, que não é desprovido de parentesco com o estado religioso.

A religiosidade reside não só no culto a alguma divindade, mas também naquele sentimento coletivo de fazer ser possível aquele evento acontecer. Nesse sentido, ainda segundo a interpretação de Durkheim (1996), a festa deveria proporcionar uma redução do distanciamento entre os indivíduos, produzir um sentimento de cooperação coletiva e ainda a possibilidade de transgredir regras impostas aos membros em sociedade.

Amaral (1996), num esforço de fazer um estudo sobre festas como um fenômeno em si, vê em seus elementos constitutivos a função de se promover mediações entre os conflitos existentes na sociedade. Teria o papel conciliador de divergências sociais. Em sua opinião,

Como a característica básica de toda mediação é ser engendrada pelo mito e conciliar o inconciliável, pode-se dizer que a festa é uma das vias privilegiadas no estabelecimento de mediações da humanidade. Ela busca recuperar a imanência entre criador e criaturas, natureza e cultura, tempo e eternidade, vida e morte, ser e não ser. A presença da música, alimentação, dança, mitos e máscaras atesta com veemência esta proposição. A festa é ainda mediadora entre os anseios individuais e os coletivos, mito e história, fantasia e realidade, passado e presente, presente e futuro, nós e os outros, por isso mesmo revelando e exaltando as contradições impostas à vida humana pela dicotomia natureza e cultura, mediando ainda os encontros culturais e absorvendo, digerindo e transformando em pontes os opostos tidos como inconciliáveis (AMARAL, 1998, p.52).

Além de conseguirmos identificar no fenômeno festa, a possibilidade dela promover uma força de união da coletividade, proporcionando também certo nível de inserção social, podemos também identificar dentre suas características o poder de impulsionar o intercâmbio entre diferentes culturas. Deste modo, a festa teria a função de criar novos hábitos e modificar

costumes, influenciando as construções sociais dos indivíduos. Nessa perspectiva podemos citar ainda Amaral (1998, p.89):

Nas festas as trocas culturais, sob suas diversas faces, acontecem em diferentes sentidos. Aparecem na arte, na estética, na música, na religião, estendendo as relações facilitadas pelo contato na festa, em que os aspectos mais fortes das culturas parecem surgir de modo mais denso e o conhecimento permite a apreensão e escolha de novos modos de viver, de casar, de educar crianças, novos padrões de famílias etc., já não completamente vinculados a um único modelo.

A festa enquanto fenômeno ultrapassa as fronteiras de algo que represente apenas um ritual. Perpassa toda a sociedade, serve como base de análise sociológica, seja no campo social, econômico, comportamental. No caso em análise, a festa tem a função de reunir esforço coletivo na promoção do alimento como objeto de identificação local. Mais adiante, sob a égide sociológica, confrontando a teoria e o campo, veremos que a festa cristaliza outras relações que divergem do seu objetivo principal.

1.4 Breve histórico sobre o açúcar

Na visão de Gilberto Freyre (1969, p. 69), “o açúcar, que se fez acompanhar sempre do negro, adoçou tantos aspectos da vida brasileira que não se pode separar dele a civilização nacional”. Em suas pesquisas sobre este alimento, Freire exaltou a capacidade do açúcar em transformar sabores em culturas alimentares específicas ao ponto de, no Nordeste, ter provocado grandes revoluções no cardápio popular.

Isso se deu especialmente na produção de doces que, “nas terras de cana do Brasil”, misturaram-se com as receitas dos índios e negros formando uma “expressão verdadeiramente brasileira.”. Não há arte mais autenticamente brasileira “que a do doce e a do bolo dos engenhos do Nordeste...”, reflete o autor.

Freyre traz uma visão positiva da rapadura, quando cita que ela foi, por muito, alimento das camadas mais pobres. Para ele, a dieta com a rapadura evitou um grau ainda maior de deficiências nas casas dos mais humildes. “Dieta que entre a gente mais pobre do Nordeste iria a extremos de deficiência não fosse o consumo, por muitas vezes, de rapadura ou de mel de engenho...”.

O autor comenta que a herança da produção e variedade de doces na produção dos engenhos no Brasil dos seus primeiros séculos é portuguesa, especialmente, quando foram verificadas aqui a reprodução de receitas semelhantes à tradição europeia.

Segundo Freyre, os portugueses não criaram suas receitas à base de açúcar, assim, do nada. Tiveram grande inspiração e influência da culinárias dos mouros⁶, com quem teriam aprendido a técnica de fabricação do açúcar, o mel, bolos e doces.

Foi a partir deste contato com uma cultura alimentar totalmente diferente da europeia, que o “cosmopolitismo dos portugueses do século XVI serviu para enriquecer a mesa dos seus reis, bispos, fidalgos, abadessas de gulodices que só depois se propagaram por outros reinos” (FREYRE, 1969, p. 72).

A obra *Açúcar* (1969), de Gilberto Freyre, fez uma catalogação da herança portuguesa do doce no Brasil através do estudo de manuais de receitas da Europa dos séculos XVI, XVII, XVIII e constatou, como é citado no prefácio da obra, “a base lusitana da cozinha brasileira”. Bem como sua transformação a partir da culinária ameríndia e africana.

Neste livro há uma reflexão sobre a valorização sociológica das tradições regionais envolvendo os variados tipos de doce. Isso data do Movimento Regionalista e, “a seu modo, Modernista que, nas décadas de 1920 e 1930 se definiu no Recife” para só então se propagar por outras regiões do país. A obra *Açúcar* foi lançada primeiramente em 1939, e tornou-se um baluarte deste movimento.

Pode-se afirmar que, talvez por influência árabe reforçada pelo contato com os trópicos orientais, a cozinha portuguesa que se transmitiu para o Brasil foi uma cozinha muito chegada ao açúcar, e dentro dela, a confeitarias e doçarias que os brasileiros herdaram dos portugueses (...) foi desde o início dessa transmissão de valores, um doceria ou confeitaria açucaradíssima. Tendência que a fartura de açúcar em certas regiões brasileiras (...) só faria favorecer (FREYRE, 1969, p. 14).

Gilberto Freyre destaca especialmente a apropriação portuguesa das receitas de doces pelas sinhás nas casas-grandes típicas do período patriarcal no Brasil, onde sobravam engenhos e mais engenhos produzindo açúcar a partir de plantios e mais plantios de cana. Historicamente, conforme o autor, a cozinha do doce e do açúcar teve uma influência “sutil” das mucamas e cunhãs na cozinha das casas-grandes em Pernambuco, evidenciando a marca aristocrata nas receitas de doces nestas terras.

⁶A noção histórica em torno da palavra mouro foi utilizada por muito tempo para se referir ao reinado dos mulçumanos na Península Ibérica.

No pensamento analítico de Freyre, houve em Pernambuco um certo equilíbrio na confluência da cozinha do doce entre as três tradições: portuguesa, indígena e africana, por uma série de motivos:

O que se verificou em Pernambuco foi antes a contemporização das três tradições, sem sacrifício dos valores mais finos da minoria de origem europeia aos valores mais crus da maioria indígena ou africana. (...) As mães de famílias conservaram os estilos portugueses de cozinha nas casas grandes dos engenhos pernambucanos, paraibanos, alagoanos, maranhenses... Acrescentou-se a isso a maior facilidade de contatos com a Europa que gozou Pernambuco (...) A cozinha das casas grandes pernambucanas pode-se dizer que nasceu debaixo dos cajueiros e se desenvolveu à sombra dos coqueiros, com o canavial sempre ao lado a lhe fornecer açúcar em abundância (FREYRE, p. 92-94).

Ele destaca que, já no começo do século XIX, no Brasil, houve uma aversão repercutida em Pernambuco a tudo que fosse português. Tanto que se chegou a exaltar romanticamente a cana de açúcar como um alimento “patriótico”. “O padre João Ribeiro em Pernambuco fazia questão de levantar seus brindes com água ardente de cana, ao invés de vinho do Porto” (FREYRE, 1969, p. 98).

O movimento foi realçado com a Revolução Pernambucana de 1817. Só mais tarde haveria uma nova reação a favor da culinária europeia, com o avanço de receitas de doces italianos e franceses usadas estrategicamente em publicidade de jornais na época.

O açúcar, conforme Freyre, desde o século XVI no país fixou-se aqui numa infinidade de doces tipicamente brasileiros “talvez demasiado doces para o gosto europeu (...) mas não para o brasileiro, sobretudo o do Nordeste que nasce sentindo o cheiro e quase o gosto do açúcar no ar”.

Assim, o produto no Brasil, e mais especialmente, em Pernambuco teve enorme participação na construção dos gostos culturais e contou especialmente com mão de obra escrava para se propagar, seja a partir do corte da cana, seja a partir da maneira em que se deu a inserção das escravas nas cozinhas das casas-grandes pernambucanas. Fato que, segundo o autor, teria ocorrido de forma diferente das cozinhas das casas-grandes da Bahia, por exemplo.

De outro modo, analisando a influência social do açúcar a partir de diferentes formas de organização no mundo moderno, o antropólogo Sidney Mintz (2003, p.100) escreve:

A história do açúcar é longa e complexa demais para tentar resumi-la, mas é bom sublinhar que o uso da sacarose é relativamente recente na Europa como um todo – talvez em um milênio, não mais – enquanto que seu uso comum e

popular é muito mais recente ainda. Foi somente com o desenvolvimento das plantações no Novo Mundo e particularmente na segunda metade do século XVII, que o açúcar começou a baixar de preço na Europa, tornando-se assim, acessível a outros além de um pequeno segmento da sociedade europeia.

Este autor detalha que o açúcar, antes de virar alimento propriamente dito, passou pelas fases de produto medicinal, especiaria para conservantes, meio de ostentação e adoçante. No livro *O poder amargo do açúcar* o pesquisador traça um histórico afirmando que “de algum modo, em volta do começo da era cristã, o homem encontrou os meios de processar a sacarose líquida, que se encontrava na natureza, num sólido cristalino.”

E isso ocorreu pela primeira vez com a cana de açúcar. Mintz lembra que no último século, os padrões de consumo de açúcar se transformaram radicalmente e uma das principais mudanças foi o consumo do açúcar industrializado.

Houve, conforme o antropólogo, a “passagem do uso doméstico direto do açúcar para o uso chamado indireto ou industrial”, isto é, por meio do que consumimos em produtos comprados nos supermercados por exemplo, através do chamado açúcar refinado. Assim, conclui Mintz (2003, p. 106):

(...) o consumo de açúcar refinado não é um velho costume para a maior parte do mundo; e nem mesmo um costume muito antigo para os mais antigos consumidores de açúcar. O fabrico de açúcar cristalino, ou ao menos não líquido, a partir do caldo espremido da cana de açúcar, não tem mais do que 2 mil anos. A maioria dos europeus não havia provado açúcar (sacarose) antes do ano 1.000 da nossa era. No Ocidente, a realeza consumiu a maior parte do açúcar até o século XVII, principalmente como especiaria e remédio, em seguida como decoração e conservante. O açúcar não se tornou um adoçante comum ou alimento corriqueiro antes do século XIX. Até o presente momento, o mundo não Ocidental come pouco açúcar refinado, daí o gosto inato pelo doce não ter sido satisfeito por muito tempo em qualquer lugar, a não ser por frutas e mel; e ainda não está sendo desfrutado pela maioria dos povos do mundo. De qualquer modo, o consumo mundial de adoçantes processados aumentou com uma velocidade assombrosa e pode continuar a crescer.

Uma das perguntas importantes que o autor faz no livro é: o que explica a ampla expansão da sacarose no mundo moderno, bem como outras fontes industrializadas de doces? Vemos este como um questionamento interessante para dialogar com o nosso objeto de pesquisa.

Especialmente, quando constatamos neste trabalho que há um avanço pesado do açúcar industrial na confecção da rapadura em Santa Cruz da Baixa Verde. Isso vem ocorrendo em detrimento da rapadura artesanal, feita manualmente, à base do melaço da cana de açúcar.

Com base na visão de Mintz, esse contexto encontrado em Santa Cruz seria o que conteria a passagem do “inquestionável poder do doce” para a “controversa doçura do poder”. Quais os motivos para comer certos produtos ao invés de outros? O que determina a escolha de comidas, particularmente quando estas escolhas mudam, como muda rapidamente a própria sociedade?

Esses são alguns dos questionamentos levantados pelo autor, os quais trazemos também para a nossa pesquisa. Segundo Mintz (2003, p.108-109), as escolhas alimentares no mundo moderno não ocorrem livremente. Estão envoltas em várias circunstâncias. Dentre elas, a suposta falta de tempo ou mesmo a falta real de tempo; e “nestas circunstâncias, o que é escolhido é influenciado até certo ponto por aqueles que tornam disponível o elenco de alimentos possíveis”.

Segundo Mintz, esses determinadores do elenco de alimentos possíveis vêm exercendo cada vez mais poder nas aceleradas rotinas do mundo moderno. Acreditamos que isso ocorra também devido à transformação dos novos “modos de fazer” os alimentos, cada vez mais dependentes da lógica industrial. Eis o grande foco da nossa discussão no contexto da produção de rapadura em Santa Cruz da Baixa Verde.

1.5 Santa Cruz da Baixa Verde antes, durante e depois do evento

Há 24 anos a Festa da Rapadura acontece em Santa Cruz da Baixa Verde. Como já foi mencionado, a cidade está localizada no Sertão do Pajeú em Pernambuco, região de brejo, de altitude elevada, condições climáticas que favorecem à agricultura da cana de açúcar devido à baixa temperatura comparada com o calor das regiões circunvizinhas.

A cidade tem cerca de 13 mil habitantes. Apesar de ser em sua maioria agrícola, também possui um pequeno comércio localizado no entorno da praça principal. Algumas lojas de roupas, calçados, padaria, restaurante, lanchonete, farmácia e pequenas vendas que se assemelham a supermercados, resumem a variedade de atividades comerciais que identificamos no local. Apesar do movimento comercial e de carros que fazem o transporte de passageiros o dia inteiro para outras regiões, apresenta-se com um ritmo pacato de cidade de interior.

Pessoas nas calçadas conversando, caminhando sem pressa, o tempo não parece passar em Santa Cruz. Mesmo sentimento se tem ao visitar a zona rural. Santa Cruz da Baixa Verde tem apenas 29 anos de emancipação política. Durante a pesquisa, sentimos dificuldade em encontrar documentos oficiais sobre a história oficial do local, posto que não há na cidade

registros documentados sobre sua origem e desenvolvimento. Através de relatos dos moradores mais antigos apreendemos algumas informações neste sentido.

O que conseguimos reunir de informações nos permitiu saber a nível histórico que a primeira Festa da Rapadura se deu a partir de 1995, quatro anos após sua emancipação política e separação administrativa do município de Triunfo, por iniciativa do primeiro prefeito da cidade, juntamente com pessoas da comunidade, agricultores, Governo do Estado, Sebrae e poder municipal. Esse acontecimento projetou o município comercialmente para outros municípios. Foi quando a cidade passou a ser vista “no mapa”, na visão deles.

Puxando pela memória, a moradora Dona Toinha resume o primeiro evento:

A festa compunha-se de 68 estandes, todos com produtos da cana e seus proprietários, e a atração principal na época foi uma rapadura de 2.500 quilos, uma rapadura com o formato do Brasil e várias batidas com formatos diversos. Tudo isso atraiu muita gente para comprar e levar para os familiares. Houve desfiles das escolas, apresentação de danças típicas de outras cidades, escolha da rainha da rapadura, enfim, foi um evento que culminou com a apresentação do artista Dominginhos. Participaram da primeira festa Banco do Brasil, Banco do Nordeste, Bradesco, Tambaú, Parmalat e outros órgãos. Por ocasião desta festa, o Sebrae realizou palestras sobre a rapadura, desde sua fabricação, até sua comercialização, enfatizando-se, principalmente, que poderia haver uma diversificação de sabores e tamanhos. A primeira Festa da Rapadura de Santa Cruz da Baixa Verde constituiu um marco inicial no relacionado com o desenvolvimento deste município, salientando-se que hoje, a nossa rapadura é encontrada nos mais variados Estados, principalmente em grandes supermercados e no exterior. (D. Toinha, 2019)

Ao observar o evento em 2019, Dona Toinha nos relatou que a estrutura da festa permanece praticamente a mesma desde a sua primeira edição, variando contudo no porte das atrações musicais. No ano em que estivemos presente a atração principal foram os artistas sertanejos Bruno e Marrone. A participação de órgãos oficiais continuam em termos de patrocínio com os bancos do Nordeste e do Brasil (devido a seus aportes de créditos a agricultores), a Prefeitura e o Sebrae.

Há ainda apresentações culturais diversas nos dias do evento. Na edição que acompanhamos, registramos o desfile marcial das escolas da localidade, apresentação da escola de ballet infantil sediada na cidade e apresentação de um grupo de coco de roda de uma comunidade quilombola da região. Acompanhamos também o desfile e escolha da Rainha da Rapadura até o auge da festa, com a quebra e distribuição da rapadura gigante, propagandeada como a maior do mundo.

O evento conta ainda com uma praça paralela à principal, com diversas barracas

vendendo bebidas alcoólicas, espetinhos e uma diversidade de outros alimentos, bem como outras vendendo diversos itens eletrônicos, brinquedos, balões, camisetas, chaveiros, etc. Mas, durante os meses anteriores ao mês da festa, o clima de Santa Cruz é de extrema calma.

As atividades cotidianas parecem seguir um ritmo absurdamente lento. No mês da festa, em outubro, isso muda completamente. Percebe-se uma movimentação diferenciada, a reforma da praça que passou o ano inteiro se arrastando, foi acelerada, em quatro dias os tapumes foram removidos, a reforma ficou pronta, realizaram a limpeza completa do lugar, e tudo ficou pronto numa velocidade espantosa.

Semanas antes, Dona Toinha não estava mais com tanta disponibilidade em nos receber, envolvida nos ensaios do desfile. Passamos a não mais encontrá-la em sua padaria, agora sempre ocupada com as obrigações do evento. A filha e a esposa do sr. Noé estavam ocupadas organizando e separando os itens que levariam para o estande, não conseguimos mais encontrar o sr. Nena, mototaxista, sempre em “corridas” levando e trazendo o pessoal que estava envolvido com as atividades da exposição.

O lugar passou a ficar movimentado, caminhões trazendo peças para montagem das barracas e estandes, iluminação, som, cadeiras, mesas, até o trânsito foi modificado. Nas ruas em que seria realizada a festa não circulavam mais carros e motos. Apenas pessoas organizando a festa. O lugar muda, as pessoas mudam, ficam focadas na produção do acontecimento e nos papéis que exercerão durante os três dias mais importantes do local.

Nos dias posteriores ao evento, a cidade vai retomando aos poucos a normalidade, uma ou outra pessoa comenta sobre os acontecimentos dos últimos dias. Os mesmos bares reabrem suas portas para receber os mesmos clientes de sempre. Tudo vai retornando ao seu devido lugar, ao passo que as coisas são recolhidas e a cidade é limpa. Assim, as ruas do município são novamente invadidas pela velha sensação de calma de sempre.

Porém, por trás dessa aparente tranquilidade, uma guerra desigual está sendo travada simbolicamente, consumindo a energia de um grupo de pessoas e colocando em xeque a sobrevivência de dezenas de famílias. É sobre ela que iremos nos debruçar a partir de agora.

CAPÍTULO 2 – PERCEPÇÕES, TENSIOAMENTOS E CONFLITOS SOBRE A FESTA DA RAPADURA E A APROPRIAÇÃO SIMBÓLICA DO ALIMENTO

Ao tentar encontrar uma relação entre construção identitária, exaltação do doce, seu consumo e a relação cultural com a Festa da Rapadura em Santa Cruz da Baixa Verde, pudemos perceber um cenário que, à primeira vista, pareceu levar a um movimento de coesão

social, mas evidenciou na verdade um contexto de fortes conflitos que, nas próprias palavras dos entrevistados, se traduz “numa guerra”.

O que se apresenta de maneira pungente na busca de uma relação cultural e identitária mais forte com o doce é a discrepância social entre os dois tipos de produtores da rapadura: os “senhores de engenho” e os chamados “produtores de fomalha”. Essas duas denominações nos foram reveladas já nos primeiros contatos com o campo de pesquisa, e com o desenrolar do estudo se apresentaram em configurações controversas, distintas, conforme a posição social dos entrevistados.

Na visita feita durante a primeira semana de fevereiro de 2019 (sete meses antes do evento), em conversa com a moradora “Dona Toinha” – indicada pelos moradores em visitas prévias ao local como sendo a detentora de maior conhecimento sobre a história da cidade e a festa – essa classificação, “senhores de engenho” e “produtores de fomalha”, apareceu pela primeira vez, conforme nos detalhou nestes termos: “Aqui em Santa Cruz se produz rapadura em toda parte, tem os senhores de engenho que produzem e vendem até para o exterior, e tem os que produzem a rapadura em casa mesmo, as fomalhas que empregam na maioria das vezes todos os membros da família” (TOINHA, 2019)⁷.

As duas denominações despertaram curiosidade, sobretudo a utilização do termo “senhor de engenho” em pleno século XXI. Nesta mesma conversa, a entrevistada sugeriu uma visita nossa à maior exportadora de rapadura local. Agendamos com a proprietária e comparecemos conforme o dia e horário reservados para nos receber. A câmera fotográfica, o gravador e um crachá de pesquisadora da Universidade Federal da Paraíba, não foram suficientes para deixar a entrevistada segura das intenções da pesquisa, surtiu efeito contrário. Nos foi proibida a gravação do áudio e proibido também o registro de qualquer imagem.

No fim das contas, a proprietária do “engenho” ofereceu para conversar conosco o seu advogado. Não nos foi permitida a circulação nos ambientes de produção, e a entrevista deu-se no ambiente fechado do escritório dela, sob o clima gélido do seu ar-condicionado. Como justificativa, a proprietária disse que por questões de legislação trabalhista, a empresa estava

⁷ Curioso notar que o uso do termo “senhores de engenho” por Dona Toinha nos remeteu ao imaginário clássico da História do Brasil, em que ricos senhores de escravos, donos de terras e de vastos campos de cana de açúcar mandavam e desmandavam na região em que viviam. No entanto, o termo foi utilizado por Dona Toinha a partir da visão “encantada” dela (iremos debater sobre o termo “encantado” nos próximos tópicos), e só conseguimos provar isso depois que realizamos as entrevistas com os produtores de rapadura. A partir dessa mudança de consciência, falar em “senhores de engenho” nos pareceu equivocado (apesar de uma parte do senso comum em Santa Cruz ter interpretado assim), já que se refere a pessoas humildes, trabalhadores braçais que tocam seus engenhos com graves prejuízos financeiros diante o avanço das fomalhas de açúcar. Optamos, com isso, a tratá-los na pesquisa como “produtores de engenho”. De outro modo, o imaginário do “senhor” detentor de grande poder político e econômico na cidade se aplicaria, no sentido prático, aos grandes “donos de fomalhas de açúcar” em Santa Cruz da Baixa Verde, como iremos demonstrar ao longo das próximas páginas.

passando por um movimento de regulamentação sobre fardamento, local de trabalho e implementação de relógio de ponto aos trabalhadores, e por esse motivo não seria permitido o registro audiovisual da visita.

Para isso, pediu que marcasse outra data de retorno quando tudo fosse regularizado. Esse fato nos acendeu um alerta sobre as condições de exploração da mão de obra na atividade de produção de rapadura e derivados no local. Mesmo acuada, aceitei os termos do encontro. Durante a conversa com o advogado da grande proprietária, novamente surgiu a denominação “senhor de engenho” – como sendo aqueles responsáveis pelas grandes produções e exportações de rapadura em Santa Cruz. É como, portanto, essa proprietária se enxerga socialmente. Ela e seu esposo seriam, portanto, versões ressignificadas dos antigos “senhores de engenho”, no século XXI.

Ainda, conforme o discurso do advogado, aos produtores familiares da rapadura, com suas estruturas mais simples de produção, restou a denominação de “donos de fornalhas”. Na ocasião, fui desaconselhada a procurar essas ditas “fornalhas” sob a perspectiva de que caso presenciasse o modo como eles produziam a rapadura, nunca mais teria coragem de consumir o doce, posto que não teriam higiene e produziriam sem nenhum critério sanitário.

Neste mesmo dia, logo após a entrevista, um outro fato curioso aconteceu. Talvez pelo nível dos questionamentos sobre a capacidade produtiva do “engenho” dela, despertamos desconfiança. Ao deixar o local, tivemos a clara percepção que um carro nos seguiu discretamente de Santa Cruz da Baixa Verde até chegarmos em nossa casa, no município vizinho de Serra Talhada, num percurso de 30 km.

No dia seguinte retornamos à cidade e encontramos o personagem “Nena Mototaxista”. Essa foi a denominação profissional que ele nos deu. “Nena” revelou ser agricultor nas horas vagas. Foi através da sua fala que nos veio a surpresa diante da primeira contradição conceitual entre “engenho” e “fornalha” em Santa Cruz. Pedimos para que ele nos conduzisse para conhecermos alguma fornalha, pois o interesse seria também conversar com os pequenos produtores familiares na intenção de encontrar algo robusto na relação entre a rapadura e a identidade local.

Foi quando nos veio o estranhamento: a “fornalha” que “Nena Mototaxista” nos apresentou foi justamente o “engenho” daquela rica produtora e seu dileto advogado, aquela mesma que havíamos visitado no dia anterior. Isso nos aguçou a curiosidade. “Nós já viemos a este engenho ontem, eu preciso encontrar uma fornalha”, eu disse a “Nena”, ouvindo como resposta. “Pois essa é a maior que tem aqui, até exporta pra outros países”.

A partir dessa colocação, “Nena Mototaxista” nos ofereceu uma outra percepção que paira no senso comum da cidade: as fornalhas são estruturadas apenas para a queima do açúcar em grandes caldeiras para a produção da rapadura. Ou seja, elas não possuem plantios de cana e nem estrutura para sua moagem. Quem faz isso, na verdade, são os engenhos familiares.

Em outras palavras, enquanto os engenhos em Santa Cruz da Baixa Verde são formados essencialmente por pessoas com laços familiares entre si envolvidas do início ao fim no processo de preparação da terra, cultivo, plantio, colheita, moagem, produção do melaço e, finalmente, confecção da rapadura, autodenominada “senhora de engenho” que nos recebeu com seu advogado, na verdade, não possui um engenho, mas indubitavelmente uma “fornalha”. Por outro lado, oficialmente a fornalha dela tem a razão social de “engenho”.

Aqui é só açúcar, disse Nena Mototaxista na porta de entrada daquilo que pensávamos ser um “engenho”. O pessoal que fabrica rapadura em casa eles fazem com cana mesmo, tem o engenho, aí vai pega a cana, coloca no engenho, faz a garapa, mexe e dali faz a rapadura. Não é bem em casa [porque os engenhos ficam praticamente colados às casas dos produtores] eles fazem no engenho com os trabalhadores. Tem mais ou menos 15 a 20 pessoas trabalhando [NENA MOTOTAXISTA, 2019]

A partir daí pedimos a “Nena Mototaxista” para então, finalmente, conhecermos um engenho de verdade. Então iniciamos uma aventura pela zona rural de Santa Cruz da Baixa Verde percorrendo difíceis estradas de terra, por cerca de 40 minutos, em meio a uma paisagem verde de enormes extensões de canaviais até chegarmos a dois engenhos. E onde fomos tratados de forma totalmente diferente, sem qualquer desconfiança e boa receptividade. Foi assim no engenho de José Cícero, de 40 anos. A partir do depoimento dele, nos veio a primeira percepção sobre a Festa da Rapadura a partir da visão de um pequeno produtor.

2.1 A festa numa visão desencantada

No momento em que cheguei no engenho de José Cícero o sol estava a pino, duelando em cores com um oceano verde de canavial. “Seu José”, como optamos chamá-lo, estava trabalhando mergulhado em um forte cheiro de melaço, numa salinha feita de tijolos de barro, com iluminação precária e envolto em uma chuva de abelhas que só não picavam todos que entravam ali devido ao interesse maior delas no produto que estava sendo produzido naquele momento.

Após me apresentar, e tentar explicar-lhe a intenção da minha pesquisa, foi nesse contexto que ele me detalhou sobre a época de produção da rapadura em Santa Cruz da Baixa Verde⁸, o funcionamento do seu engenho e revelou que a festa não influencia de forma nenhuma na sua comercialização. Ou seja, expor e vivenciar a festa para ele não representa nada.

[Pesquisadora] O senhor não expõe na festa?

[José Cícero] Não, eu não. E parece que é só eu mesmo.

[Pesquisadora] Já expôs alguma vez?

[José Cícero] Não, nunca.

[Pesquisadora] O senhor não vê diferença, com a chegada da festa?

[José Cícero] Não, não vejo diferença nenhuma. Não influencia. É só pra divulgar para outros estados. Aí o município fica mais conhecido porque os estados vizinhos é quem compra a nossa rapadura. Ceará, Paraíba, Bahia, Piauí. Os pernambucanos não são comedores de rapadura não. Os estados vizinhos é que são nossos consumidores (JOSÉ CÍCERO, 2019).

Curioso notar que a visão de José Cícero deslegitima o poder da Festa da Rapadura e vai de encontro ao que pensávamos existir, um sentimento único de valorização do evento a partir dos seus produtores. Eis então o nosso desafio a partir dessa compreensão: captar as diferentes visões e os tensionamentos que agora fazem do evento um fenômeno não linear em termos de apropriação simbólica.

Da fala de José Cícero, lembramos que essa visão contrária à festa existe por parte também dos grandes produtores. Durante a nossa entrevista com a grande proprietária e seu

⁸ José Cícero detalhou que a produção da cana em Santa Cruz vai de setembro a janeiro e que esse é o melhor período de colher a cana devido ser de estiagem na região. E que entre fevereiro e agosto é ruim para a colheita, porque os carros e caminhões não conseguem entrar nos plantios para tirar a cana devido ao clima chuvoso e o terreno encharcado. Ele detalha que no passado, há cerca de uns 10 anos, existiam muito mais engenhos na cidade e que tudo começou a mudar após um longo período de seca. “Naquela época os donos de engenho podiam dizer: não vou mais moer não porque não tá mais compensando. Naquela época as canas também se acabaram, acabou muitas roças de cana, acabou-se quase tudo, depois o povo plantou outras e tem já uns 2 ou 3 anos que voltaram a plantar muita cana. E aí melhorou mais.” Com a queda na colheita, devido 7 anos de seca na região, a maior parte dos trabalhadores migraram para São Paulo e assim muitos engenhos fecharam. Segundo a Prefeitura, atualmente, funcionam no município 19 engenhos em Santa Cruz da Baixa Verde, já no auge da cultura da cana na cidade, na década de 1990, existiam mais de 80. Quem financia os estandes da festa é o Sebrae, e o governo municipal entra com uma contrapartida no custeio. Santa Cruz da Baixa Verde tem hoje 13 mil habitantes. A primeira edição da festa foi em 1995. A emancipação política do lugar foi recente, em 1991. Antes disso, a cidade era um distrito do município agora vizinho Triunfo.

advogado, chamaram a atenção suas palavras de desdém ao ser indagada sobre a Festa da Rapadura. “Não vemos graça em expor, acho que esse ano a gente nem vai abrir estande, nunca vemos retorno algum”, disse ela, em nosso primeiro encontro. Apesar de tudo, no dia de abertura do evento, ela estava lá montando o ambiente mais ‘chique’ do lugar.

A observação in loco nos possibilitou ver e sentir o clima de reprovação dos pequenos produtores frente ao pomposo estande dela. Este fato se soma como um dos motivos de desconforto por parte da grande proprietária, isto é, o julgamento alheio – especialmente por todos os produtores de engenho presentes ao evento saberem e cochicharem que ela exporta “rapadura de açúcar” e que por isso é quem ganha realmente dinheiro com toda essa descaracterização.

José Cícero detalhou que possui uns “20 e poucos hectares” de plantio de cana de açúcar e que a maior parte de sua produção é para fora da cidade, visando outros estados e que por isso “não teria motivo especial para expor”. A fala deste pequeno produtor parece não refletir nenhuma ligação de identidade com o evento, isto é, ele não se vê representado no festejo popular.

Indagado sobre a sua relação apenas com o alimento em si, José Cícero respondeu: “Como pouco, num sabe! Todo mundo trabalha, a gente chega e come rapadura, come um pedacinho, mas pela rapadura que faz se fosse para o pessoal daqui tinha que jogar tudo fora, tava sobrando, sobrava demais tinha que sair pra fora, a rapadura” (JOSÉ CÍCERO, 2019).

A partir desse novo relato, José Cícero apontou uma relação conflituosa não só com o festejo popular, mas com o produto em si quando garantiu que o “pernambucano não é comedor de rapadura” e que “come pouco” o produto que ele próprio fabrica e ainda mais: “pela rapadura que faz se fosse para o pessoal daqui tinha que jogar tudo fora”.

Isso nos levou a comparar nosso olhar sobre a cidade antes – ou seja, nos meses de visitas prévias que fizemos - e durante o evento. O que nos levou a indagar sobre um dado que para nós pareceu aterrador: havia a ausência de um “espírito” da rapadura no local. Quando dizemos “espírito” se faz no sentido da valorização da identidade que a cidade parece perder no seu cotidiano ao longo do ano, a não ser – e tão somente - nos seus três dias de festa, quando o faz turisticamente.

2.2 Uma cidade versus a sua dimensão oficial

Da apreensão dessas duas entrevistas somamos à percepção da pesquisa os meses em que circulamos na cidade antes do evento. Curiosamente, sentimos dificuldade em comprar

rapadura e seus derivados em padarias, lanchonetes, bodegas e mercadinhos localizados no centro urbano. Conseguimos encontrar alguns poucos derivados de alfenim e batidas, mas a rapadura em si, seus variados sabores, tamanhos, formatos e cores só nos foi possível conhecer no decorrer do evento, o que nos levou à compreensão de uma grande contradição: Santa Cruz da Baixa Verde vende-se como “Capital da Rapadura” no país, mas o produto em si não ganha a valorização que aparentemente deveria ter no dia a dia dos seus próprios habitantes, em especial da zona urbana.

No perímetro urbano também inexistem qualquer quiosque, vendinha ou comércio que atenda os interesses dos turistas que visitam o local apenas para conhecer o que é a rapadura, suas qualidades, seus modos de fazer, bem como as rotas de seus engenhos. Nem a iniciativa privada nem o poder público, neste sentido, oferecem possibilidades para que visitantes conheçam o principal produto que caracteriza o lugar.

Há, com isso, um enorme vácuo a ser preenchido do ponto de vista da valorização da identidade dos habitantes para com o alimento que eles dizem “se orgulhar” em ser a “capital”, ficando essa construção social aparentemente relegada ao fato da produção dos engenhos.

Não coincidentemente, conseguimos provar sabores variados da rapadura e seus derivados durante nossas visitas à zona rural. Nosso primeiro contato foi no engenho de José Cícero. A mãe dele, Dona Cléa, nos cedeu a mesa de visitas da casa (na verdade uma enorme tábua de madeira de lei que ficava no terraço da residência com vistas para o engenho do filho).

Foi neste momento em que ela nos apresentou a goma e o mel da rapadura que eles comem com farinha, nos apresentou também ao gosto da rapadura batida. E saímos de lá com o carro cheio de caldo de cana e mel armazenados em garrafas pet de 2 litros. Neste ambiente familiar, da zona rural, a rapadura parece disputar mais espaço com a imposição dos gostos dos produtos industrializados pelos mercados locais.

A gente come a rapadura mais assim [à tarde], de manhã mesmo a gente não come, mas tem uns que come de manhã, meio dia, tem uns que comem o mel. É! O mel [da rapadura] mesmo que a gente chama, a gente come. Todo mundo come aqui. Quem mora aqui na hora que tá com vontade come [JOSÉ CÍCERO, 2019].

Não menos curioso foi não encontrar, até hoje, livros ou pesquisas contando a história da cidade e sua relação com a festa e o alimento que a faz tão famosa. No entanto, toda essa

percepção de conflitos e contradições se chocou frontalmente com o discurso oficial. Procuramos informações, junto à Prefeitura. Entrevistamos dois funcionários do governo municipal, sendo o secretário de Agricultura e o secretário de Cultura e Turismo. Como documento histórico, eles nos forneceram um projeto da 20ª edição da Festa com informações técnicas, que buscam justificar a realização do evento e a manutenção da alcunha “Capital da Rapadura” no Nordeste, conforme se lê neste trecho:

Santa Cruz é a capital da rapadura por produzir a maior rapadura do mundo pesando aproximadamente 5 mil quilos e tendo uma quantidade satisfatória de 19 engenhos, 10 fornalhas, gerando em torno de mil empregos diretos que atuam desde a plantação da cana, passando pela colheita, até a produção da rapadura e outros derivados. Possuindo um dos melhores dos solos da mesorregião do sertão de Pernambuco, de clima ameno, assemelhando-se ao da Zona da Mata, o que tem tornado mais viável para a lavoura da cana de açúcar. Com intuito de proporcionar novas ideias, técnicas e expandir conhecimentos entre os agricultores locais, regionais () formando assim o maior evento do município e um dos maiores da região que retrata o sertanejo, o agricultor e cultivador da cana. A Prefeitura, juntamente com órgãos estaduais e federais, vem dando apoio e incentivo a agricultura familiar, uma classe que ocupa 54% da população de Santa Cruz que têm mantido a tradição conservando seus valores históricos e tradicionais da agricultura do município.

Como é possível notar, o discurso oficial da Prefeitura traz um sentido de união e estabilidade nas relações entre os grupos de produtores, escondendo a extrema diferenciação, tanto ideológica quanto financeira, entre eles. A partir dos dados coletados em campo, pudemos entrever uma série de contradições com este discurso oficial, a começar pelo alimento propagandeado turisticamente: a rapadura de 5 mil quilos.

A partir dos relatos dos pequenos produtores de rapadura de Santa Cruz da Baixa Verde, os quais produzem o alimento direto dos seus engenhos e de suas próprias plantações de cana - e que por isso a classificam como “rapadura de verdade” ou “original” - a peça grandiosa divulgada pela Prefeitura na verdade seria “falsa”. Isso porque o processo de produção dela se dá com 90% de açúcar industrializado, fato evidenciado na sua cor meio esbranquiçada.

Entre os comentários dos pequenos produtores, isso é um fato entristecedor, mas que não é repassado ao turista usual do evento. Conseguimos obter essa informação após horas de entrevistas comparecendo nos três dias de festa, sentando, comendo e bebendo, dividindo curiosidades e criando certo grau de confiabilidade com aqueles pequenos produtores. Outro ponto crítico é que a partir dos relatos destes produtores, o discurso de promover o evento

“com o intuito de proporcionar novas ideias, técnicas e expandir conhecimentos entre os agricultores locais e regionais” não corresponde à realidade.

Durante os três dias, os pequenos agricultores ficam responsáveis por toda a ambientação do espaço e a interação de enriquecimento técnico entre eles acontece somente através de palestras oferecidas pelo Sebrae. A Prefeitura precisou pagar R\$ 400,00 (quatrocentos reais), em parceria com o Sebrae, com a intenção de ajudar nos custos dos participantes, para que eles se sentissem interessados em levar algumas poucas peças que eles produzem e falar um pouco sobre o seu trabalho a quem estiver curioso a escutar.

Outro ponto de conflito entre os pequenos produtores é dizer que, desse modo, “Santa Cruz têm mantido a tradição conservando seus valores históricos e tradicionais da agricultura do município”. Na verdade, na visão deles, a Prefeitura acaba estimulando uma falsa ideia de tradição, pelo fato de abrir espaço e estímulo para os grandes produtores de fornalha que desvirtuam o alimento em nome da maximização extrema do lucro, ou seja, visando exportar o produto, enquanto eles, os pequenos, agem ainda com base na produção da rapadura oriunda do plantio e colheita da cana.

A contrariedade com este cenário se manifesta também nos gestos dos entrevistados, que ao falarem sobre o assunto comumente baixam a voz quase como um ‘fuxico’ e falam mirando os olhos para àqueles que “maculam” a verdadeira essência do alimento.

Da parte dos pequenos produtores, há um visível sentimento de aborrecimento com a festa por ver a pujança e opulência dos estandes das fornalhas ricas, que produzem o alimento com base em açúcar industrializado. E da parte das grandes produtoras do alimento, há com a festa um descrédito no evento por ele não ser “rentável” e catalisador de novos negócios.

Indagamos os secretários de Agricultura e Turismo sobre isso. Eles justificam a manutenção da festa pelo sentido de identidade que o alimento aparentemente produz na população, conforme se lê no trecho abaixo:

[Pesquisadora] Essa preocupação do poder público em manter essa cultura da rapadura é só pelo fato dela movimentar o comércio nos dias de festa ou pela questão da identidade mesmo, de vocês se sentirem representados pelo alimento?

[Resposta secretários] Pela identidade. A região é típica para essa questão da cana. É a cultura, a que se adapta e predomina na nossa realidade é a cana. Antes de se emancipar a atividade daqui sempre foi a cana e quando se emancipou continuou sendo a cana. Com as questões climáticas diminuiu, com a questão da migração também o processo artesanal dos engenhos ficou mínimo. Agora, com a retomada das chuvas, a gente está conseguindo ampliar os plantios de cana, mas ainda é pouco a nível do que era antes.

[Pesquisadora] Vocês acreditam que o habitante se reconhece como fruto dessa identidade que a prefeitura vem ajudando a construir?

[Resposta dos dois ao mesmo tempo] Reconhece!

No primeiro dia do evento foi armado um palanque oficial para os discursos dos políticos locais, prefeito e seus apoiadores, deputados estaduais e gestores de outras cidades. Estando a praça principal lotada de gente, dentre as falas, nos chamou a atenção a seguinte declaração dita pelo locutor oficial do evento:

Essa é a terra mais doce do Sertão pernambucano e a rapadura é o Viagra do sertanejo, o elemento mais forte da nossa construção identitária, e, com isso, chamamos a atenção que a Feira da Rapadura ultrapassa os limites do que poderíamos denominar de uma festa que vem se constituindo ao longo dos seus 24 anos em um mecanismo de construção identitária de um município que, apesar da sua juventude é grande à medida que se projeta num cenário e acredita na grandiosidade do seu povo, da possibilidade de superação das dificuldades que são encontradas no seu cotidiano. Essa é a 24^o Feira da Rapadura em Santa Cruz, no Sertão pernambucano [LOCUTOR].

Ao citar a festa como “mecanismo de construção identitária” o locutor expõe cabalmente o ideário do poder público na condução e estímulo do evento. Identidade aqui ganha sentido de projeto, isto é, estratégia a longo prazo que ainda se vê em curso, que se encontra móvel, diluída em muitas contradições do cotidiano, mas que precisa ser mantida para que a população tenha algum espelho de “grandeza” fora dali.

Atribuir à rapadura o poder de um “Viagra” é uma forma de exaltar essa força. Sendo Santa Cruz a grande produtora desse “Viagra” do sertanejo como aquilo que o estimula a “fecundar” o desenvolvimento da cidade, a apropriação simbólica da rapadura chega ao campo da sexualidade. A cidade vende-se como sendo o berço desse poder: a rapadura como sinônimo de força e virilidade. Sem perceber, o discurso parece estimular o sexismo, tendo a figura do homem como o único lado produtivo do município.

2.3 A festa “é o nosso Natal”: A visão sagrada

Sugerimos ainda um terceiro grupo de visão que identificamos sobre a festa, advindo daqueles que não estão imersos nem no ciclo da produção da rapadura, nem na promoção direta do evento. Partimos do relato de Dona Toinha, 62 anos, moradora histórica da cidade e que nos dias da festa participou do evento como porta bandeira de um desfile vestida de

normalista da antiga escola da localidade, a Stela Maris, onde seus antigos alunos (agora todos idosos) marcham um atrás do outro, tocando numa banda marcial, e se reencontram no período festivo.

Dona Toinha administra uma padaria no coração do evento, na principal praça de Santa Cruz da Baixa Verde. No estabelecimento dela também não havia um pedaço sequer de rapadura para vender.

A nossa 1ª festa constituiu um marco inicial no relacionamento com o desenvolvimento desse município, a nossa rapadura é encontrada nos mais variados estados e grandes supermercados e até no exterior. A maior rapadura do mundo é nossa, pesando mais de 5 mil quilos, e é uma atração para o turista, eles tiram fotos junto dela, e no último dia da festa, a hora de quebrar ela, os turistas levam muitos pedaços para casa. Hoje esse produto é destaque no comércio local, temos em construção o Memorial do Engenho, que terá um auditório para 120 pessoas e que vai dar destaque cada vez maior aos produtos da cana de açúcar. Ah, a festa aqui é o nosso Natal. A gente passa o ano esperando. Acho que é mais importante que o Natal, porque movimenta toda a cidade. Os filhos da terra que tão longe voltam, as famílias se reúnem e a cidade fica enfeitada (DONA TOINHA, 2019).

Como se percebe, a visão de Dona Toinha parece um reflexo do discurso oficial, que a Prefeitura vem tentando construir sobre a festa e a apropriação simbólica da rapadura. Dona Toinha exala orgulho de fazer parte da terra que tem a maior rapadura do mundo e pelo fato do produto ser escoado para outros estados e países. O fato de enfatizar que os turistas levam os pedaços da rapadura para casa e tiram fotos mostra que isso também é motivo de grande satisfação.

A visão de Dona Toinha é a do cidadão que vê na festa um grande momento para quebra da rotina. Ela participa do evento desfilando com seu antigo traje escolar e isso também é outro motivo de boa lembrança. Todos da cidade param para assistir o seu desfile, quando a veem segurando uma bandeira do seu antigo colégio. Ela marcha lentamente com um sorriso no rosto, dá uma volta pela pequena praça da cidade, e este é seu grande momento.

Chama a atenção que a visão de Dona Toinha não traz qualquer percepção dos conflitos e contradições internas do festejo. Ela se orgulha da ação dos prefeitos do passado e de agora em promover o evento. Um ponto crítico do seu discurso é quando fala que a rapadura “é produto de destaque no comércio local”, fato que não conseguimos constatar durante os meses que visitamos Santa Cruz antes do evento acontecer.

A Festa é o nosso Natal. É quando a cidade entra em movimento, os filhos da cidade que foram morar fora daqui passam o ano aguardando esse

momento para revisitarem o município. É tão importante para nós que nenhuma outra comemoração do ano tem tanta graça como a Festa da Rapadura. Muita gente de fora enche as ruas de Santa Cruz, muita gente diferente também, gente estrangeira, que fala outras línguas. Essa festa é o nosso natal. O natal mesmo em dezembro aqui é uma tristeza só. (TOINHA PAIVA).

Ao comparar o festejo com o Natal, a visão de Dona Toinha dialoga com a dimensão do “sagrado”, no sentido de que o município precisa do evento como mecanismo de renovação social, a festa como “marco de Natal” é assim redentora das energias dos seus habitantes. Essa visão acompanha o mesmo sentido da visão “sexualizada” do alimento, isto é, tanto a festa como a comida, ganham uma dimensão metafísica na visão destas pessoas, em específico, e contribuem assim para fortalecer o discurso da Prefeitura.

2.3 A festa como “um extra”: a visão pragmática

Nas entrevistas com os expositores, pudemos identificar e classificar uma quarta apropriação do evento e do alimento: a visão da Festa da Rapadura apenas como um ganho “extra”. Essa identificação foi confirmada em entrevista com a agricultora Nilza de Lima, 45 anos, nestes termos:

[Nilza] É assim, é uma renda extra, é porque a gente sabe que a agricultura é muito pouco pra você viver. Aí tudo que tem uma rendinha extra... Eu, particularmente, eu venho mais pela questão financeira, entendeu? Na verdade quem participa mais dessas coisas assim é meu marido, entendeu? Eu não costumo muito ficar assim porque eu passei um tempo fora da cidade também. Então pra mim é só a questão financeira.

[Pesquisadora] A senhora sente que com a feira tem uma mudança no comportamento da cidade? As pessoas falam mais na rapadura?

[Nilza] É só nesse período mesmo, porque o açúcar está comandando tudo, tá apagando o produto natural, entendeu? Então acaba atrapalhando tudo, economia, tudo isso, entendeu? Pra nós que trabalha com produto puro, na cana-de-açúcar, tá prejudicando muito, né pouco não, bastante, entendeu? Pra quem faz o plantio tem que deixar o produto assim, entendeu?

[Pesquisadora] A senhora não sente algum tipo de orgulho quando fala de terra da rapadura? Faz diferença pra você?

[Nilza] Não! Faz porque é a terra natal da gente. Tem um sentimento de se orgulhar, né, mas só que, em termo de economia, lá fora é melhor, né. Em termo de dinheiro, lá fora é melhor do que aqui, na agricultura, principalmente com o açúcar no comando como tá hoje. Hoje, pra mim, o

que tá mantendo é a cana de açúcar, entendeu? Só que está atrapalhando muito, porque os engenhos não tão mais achando comprador, entendeu?

[Pesquisadora] Porque não está achando comprador?

[Nilza] Por causa do açúcar. Aí se você tem um produto natural de um preço, o de açúcar vem e derruba. É complicado (NILZA LIMA, 2019).

O caso de Dona Nilza é interessante porque ela representa uma parcela de habitantes que fizeram o êxodo rural, deixando Santa Cruz da Baixa Verde, em busca de melhoria de vida, mas acabou voltando ao município. Nesse retorno, ela e o esposo se depararam com o avanço desenfreado do açúcar na produção da rapadura e veem isso como um grande desestímulo à produção familiar.

Com as contas apertadas, a festa não provoca nela sentimento de identidade. Ela admite estar ali apenas para garantir R\$ 400,00 a mais no orçamento familiar. A apropriação do evento em si parece não fazer tanta diferença no seu dia a dia, porque quem está ganhando dinheiro mesmo com isso são os produtores da rapadura de açúcar. O que para ela é entristecedor. Por isso, o movimento para o agricultor, nas palavras dela, está mais em conta fora da cidade.

No entanto, apesar do pragmatismo de sua visão sobre o evento, ela vai um pouco mais além em sua fala, demonstrando uma noção de mundo um pouco mais crítica do que aparentou ser, sobre o que representa o festejo: “Estou vindo [expor] justamente para mostrar o produto pra ver se tenta afastar um pouquinho o do açúcar, mas parece que é a gente tentando afastar o açúcar e ele encostando, entendeu? É tanto pela situação financeira, porque de festa eu nem gosto”.

A luta contra o açúcar está gerando desistências por parte de alguns agricultores e produtores, segundo Dona Nilza, pois alguns já estão cedendo ao açúcar. Ela concorda que a categoria de produtores de engenho do município deveria se unir e se organizar melhor no sentido de lutar contra esse avanço. Essa percepção de Nilza expõe, portanto, uma interpretação dual, isto é, tanto pragmática quando crítica.

[Pesquisadora] Então estar aqui é também uma forma de tentar resistir ao açúcar?

[Nilza] Assim, veja bem, eu faço isso pra isso também, mas só que a maioria do pessoal já faz isso justamente por causa do custo, porque assim, tem alguns engenhos do produto natural mesmo que já está entrando com açúcar. Então, se eu te disser que todo mundo aqui está tentando afastar o açúcar eu estaria mentindo, então vou falar por mim. Os outros [produtores] acredito

que seja mais ou menos meu pensamento porque vai chegar o tempo que ninguém vai ter o produto natural. [Dando exemplo] Se eu coloco açúcar na rapadura para participar da festa eu nem sei se a Prefeitura é ciente que contém açúcar, mas é isso aí. (NILZA LIMA, 2019).

Encontramos na entrevista com outra expositora, Giselda Silva, 43 anos, uma situação semelhante com a de Nilza Lima, mas, ao mesmo tempo, inversa. Ela não é natural de Santa Cruz da Baixa Verde e expõe pela primeira vez na festa. Como não tem engenho, nem fornalha, levou para expor bolos confeccionados com o sabor da rapadura. Giselda, na verdade, migrou de Recife para o interior com a esperança de viver melhor, fugindo do alto padrão de vida da capital. E o fez juntamente com o esposo e filhos. Na época da nossa entrevista [setembro de 2019], eles moravam em Santa Cruz somente há 5 meses.

Tá com cinco meses que nós viemos morar aqui em Santa Cruz, a gente morava em Recife, a gente veio morar aqui porque a gente gostou, aqui é calmo, né, e a agitação lá em Recife, também por problema financeiro. Fechou muitas lojas e meu esposo era gerente. Com o dinheiro compramos uma casinha de alpendre com terreno. E surgiu essa ideia, novidade, eu inventei esse bolo de rapadura, é novidade, né? Aqui é a terra da rapadura. Comem banana verde com rapadura. Eu já tinha tentado lá em casa. Eu disse: vou pegar uma rapadura dessa e vou fazer um bolo pra ver e deu certo. Espero que cresça [a procura] e o povo goste. O pessoal encomenda. Tem uma jovem que é empresária, ela trabalha com negócio de terra aí ela levou uns bolos para uma cidade próxima. Aqui consome, na segunda-feira, dia da feira, aí eu faço bolo de rapadura, de banana casca verde e também bolo de tapioca de lá de Recife. Eu trouxe de lá pra cá também, o bolo de tapioca. A feira fica perto do mercado. Estão sempre procurando mel de engenho, porque comem com cuscuz. É gostoso o cuscuz bem quentinho, bota um melzinho por cima, é uma delícia.

Sem identificação com a festa, a recifense Giselda busca se adaptar ao simbolismo que primeiro lhe vem à mente quando fala de Santa Cruz como terra da rapadura. Assim, tentou produzir bolos com o saber do doce e curiosamente ela era a única em mais de 50 estandes que havia inventado e compartilhado a receita em todo o evento. Giselda viu na festa, como Nilza Lima, a oportunidade de somar no orçamento familiar vendendo sua receita. A fala dela deixa clara a marca que Santa Cruz possui para quem chega de fora e busca se inserir economicamente na cidade.

2.4 A festa como dialética social: a visão crítica

Uma quinta categoria que identificamos sobre a apropriação simbólica da rapadura durante a festa em Santa Cruz ficou marcada pela recorrência nos discursos de alguns produtores de engenho que aprofundam ainda mais o sentido crítico já demonstrado anteriormente, de maneira superficial, pela agricultora Nilza Lima. Nestas novas opiniões, a festa é o palco de uma guerra simbólica em que se fazer presente com o produto “original”, ou seja, feito da cana, é a principal arma no combate à descaracterização do produto feito com açúcar.

Um dos relatos mais fortes nos veio através do depoimento do pequeno produtor, José Alves de Lima, 54 anos, mais conhecido por Zé Rosa. Uma das revoltas dele é que, na sua visão, só os grandes fomalheiros da rapadura de açúcar conseguem o selo de qualidade que os permite exportar o produto para outros países.

[Zé Rosa] É justamente disso aí que deveria ser falado. O comércio nosso, nós não pode ter um selo disso aqui. A gente tem a data de validade sobre aquilo que a gente nasceu e criou-se na experiência que a gente tem, mas não é uma coisa exata. É só na experiência da lida aqui da produção e no conhecimento da gente mesmo. É 6 meses, 8 meses, alguns produtos são 8 meses para ficar perfeitoinho.

[Pesquisadora] Selo? Selo para exportar?

[Zé Rosa] Tem que ser com o Governo do Estado. Mas essa rapadura de açúcar? A seboseira que tem na rapadura de açúcar...

[Pesquisadora] Mas eles conseguem o selo por que?

[Zé Rosa] Vê só, nós trabalha, a gente prepara a terra, cava os buraco, planta a semente da cana, vamo limpar, cultivar e a gente vai esperar ainda 1 ano e 3 meses, digamos 15 meses, que é o tempo de esperar essa cana que a gente plantou crescer para então poder fazer o processo de produção da rapadura. Mas, esse pessoal do açúcar, eles vão em Recife, em São Paulo e compra uma carreta de tranqueira. Tranqueira é o açúcar velho que quando chega nas fomalhas eles tem que peneirar. Vem pedra, com licença da palavra com a senhora, vem até calcinha dentro, vem inseto, vem bicho morto dentro. Eles peneiram um açúcar velho e preto. Eles vão e usam aquilo dali, aí eles vão e compram o mel [da cana] a nós [dos engenhos] e faz aí uma rapadura dizendo que é rapadura de cana. Mas não é rapadura de cana. A rapadura de cana é essa daqui porque é feita como artesanato, é essa daqui. Nós demora, como lhe falei, a gente vem para o engenho 1 hora da manhã, trabalha com ele até 4 hora da tarde. Isso é todo dia. A fomalha de açúcar não, ela começa 6h da manhã quando é 11h do dia eles tem tirado a mesma produção que eu levei aqui aquele tempão todinho. Eles jogam um pouco de água dentro, mistura, e ainda dana ácido. Eles colocam ácido dentro, porque senão, ela não dá rapadura, ela vira açúcar, vira pó. Não sei nem como é que eles

conseguem [o selo para exportar]. Eu não sei explicar porque eles têm a jogada deles. Eu possuo um caminhãozinho, uma F4000, já os fomalheiros possuem carretas e mais carretas.

Zé Rosa interpreta a situação a partir de suas posições sociais, o que subtende um enfrentamento de classes. Neste caso, da classe trabalhadora versus a elite econômica do município.

Devido eles serem uns caras com uma posição mais formada aí eles conseguem quase tudo. Não vamos dizer tudo, mas eles conseguem quase tudo, aí a questão é essa. O produto de cana pura que tem nessa festa todo é meu. Furneci a todo mundo. Agora tem de açúcar, mistura aí que é das fomalhas. Agora o que a gente não consegue é escoar o produto por causa deles. Porque eles é quem estão com o poder na mão. Eles carregam uma carreta aqui com 35 ou 40 toneladas de rapadura e mandam uma pra Brasília, pra Bahia, outra pra São Paulo, manda outra pra João Pessoa, na Paraíba, manda outra pra São Luís do Maranhão, eles fazem isso daí. Eles fecharam os donos de engenho, eles com uma fomalhinha desse tamanho conseguem sobreviver e nós com um mundo de engenho aqui, gerando mais empregos. Eu luto com 22 pessoas, fora os meus de casa, eu pago a todo mundo por dia, essas diárias a todo mundo. E eles [fomalha de açúcar] conseguem sobreviver, mas nós não. As fomalhas estão engolindo os donos de engenho. Tá dando para sobreviver apulso, forçando. [Pesquisadora] Não dá vontade de desistir? [Resposta] Eu já sou um cara animado, eu não sou? Eu não desisto não. Eu brigo, não tem vitória sem derrota, sem luta. Não tem vitória e nem derrota sem lutar não. É uma guerra, tem que lutar, se não lutar perde a guerra sem brigar, aí não dá, tem que brigar. Você não sabe se é um vencedor ou um perdedor, só depois, depois é que sabe e eu não gosto de brigar para perder a briga não (ZÉ ROSA, 2019).

A visão crítica deste produtor de engenho reflete-se não só na produção, mas também na realização do próprio evento, visão que contrasta fortemente com o discurso oficial da Prefeitura e a visão “encantada” da festa.

[Pesquisadora] O que é que o senhor acha da iniciativa dessa feira aqui?

[Zé Rosa] Para o agricultor, essa feira estimula só em ele sair um pouco de casa, mas no orçamento não faz diferença não. Porque o prefeito, ele dá um negócio de uma ajuda de custo, mas o do ano passado ele enrolou. Não pagou o do ano passado, esse ano ele pagou, mas o do ano passado ele esqueceu. Aí tem aquela coisa, no nosso trabalho não influi não. Não porque está divulgando o produto não, não tem divulgação, não tem. Em termos da política de Santa Cruz ajudar o produtor de rapadura, não, não ajuda. Mas, veja só, eles só divulgam Santa Cruz como a terra da rapadura. É a única coisa que eles fazem. Eles não trazem comerciante grande de fora pra vir olhar esse nosso produto, para tentar comprar. Eles não trazem uma

instituição, porque um produto como esse pode ser vendido para merenda escolar, ele é puro e natural (ZÉ ROSA, 2019).

Outro discurso que segue o mesmo sentido crítico da apreensão social de Zé Rosa, é do agricultor Clécio Lima, 33 anos. Ele é integrante da Cooperativa de Produção e Comercialização da Agricultura Familiar Orgânica Agroecológica (Coopcafa), instituição que reúne 48 pequenos agricultores e produtores de Santa Cruz e da cidade vizinha, Triunfo, para um corajoso enfrentamento contra os grandes fomalheiros da rapadura de açúcar.

Dentre seus objetivos, a Coopcafa transcreve em folders de divulgação e num blog oficial: “é a defesa econômica, social e cultural dos cooperados, por meio de ajuda mútua, evitando o comércio intermediarista, desenvolvendo para isso, atividades de comercialização e organização da produção familiar agroecológica e orgânica” (COOPCAFA, 2019).

Clécio Lima se orgulha em dizer que a Coopcafa produz rapadura orgânica, açúcar mascavo orgânico e polpas de frutas, bem como a venda de verduras, tubérculos e raízes cultivados pelos seus associados. Ele tem orgulho em dizer que não há química alguma na produção da Coopcafa, já conhecendo o atual cenário de avanço da rapadura de açúcar, que – segundo seu Zé Rosa – leva até ácido.

Por isso, o sentido de solidariedade e colaboração no discurso dele se faz marcante. Na apropriação simbólica de Clécio, ele cita a confecção da rapadura de açúcar como uma “rapadura mentirosa” e considera o acontecimento da festa, em si, importante para que eles divulguem seus produtos e a forma sustentável que trabalham.

A Feira da Rapadura representa muitas coisas por causa que a gente vem mostrar nosso trabalho, nosso produto e expor pro pessoal saber com que a gente trabalha e divulgar cada vez mais o que a gente faz, né. E, trazer vários interessados para poder querer ver se trabalha melhor porque a cooperativa hoje, eu acho que é o comércio mais forte para o agricultor. Uma pessoa só não faz nada, mas várias faz muita coisa, é união. A Coopcafa só trabalha com cana-de-açúcar orgânica, que você trabalha com ela e não utiliza química nenhuma. Você não usa adubo químico, você não usa queimagem, você não usa veneno para matar o mato. É tudo natural. Inclusive, aqui a gente tem regras. Se um cooperado da gente fizer uma queimagem com adubo químico, ele é expulso automaticamente do nosso projeto, do nosso trabalho. Tem que ser puro de verdade. Sempre com cana. Tem muitas pessoas que falam: “não eu tenho rapadura, eu tenho açúcar, é de cana”, isso é mentira, eles trazem o açúcar de usinas de São Paulo, do Agreste, da Zona da Mata, aí mistura ali e faz uma rapadura mentirosa. Esse açúcar que vem de usina, eles compram bem baratinho, a preço de banana, bota 4, 5 pessoas para trabalhar faz meio mundo de coisa de graça, enquanto tem pais de família que tem 4, 5 filhos para dá de comer aqui, doido para trabalhar um

dia de serviço e não tem. Aí fica muito difícil. Se a gente fosse ceder a eles [fornalheiros do açúcar], quer dizer que a gente ia perder, e numa guerra tem que lutar, não pode parar (CLÉCIO LIMA, 2019).

Como é possível notar, o discurso de “guerra” se repete novamente. Clécio é um dos que fala conosco sempre entrecruzando o olhar para a grande “fornalheira” do outro lado da praça, aquela que nos recebeu com seu advogado. Seu discurso é de enfrentamento e resistência ao que consideram um ataque diário que estão sofrendo e que vem afetando a sobrevivência de dezenas de famílias humildes.

Entre eles, se unir contra tudo isso foi a melhor opção. Uma das vitórias da Coopcafa ocorreu em 2012, durante a primeira gestão da ex-presidente Dilma Rouseff, do PT, quando os associados conseguiram inserir a produção da cooperativa no PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar).

CAPÍTULO 3 – A RAPADURA COMO CONSTRUÇÃO IDENTITÁRIA: DILEMAS E SENTIDOS SOBRE UMA TRADIÇÃO DE RESISTÊNCIA

3.1 Os sentidos de tradição e a diferenciação espacial do evento

Os dias de campo, circulando pelas ruas da cidade, sentindo a festa e a população, chamaram a atenção para o espacialização do **evento**. Os ricos fornalheiros ganham espaço cativo na praça da cidade, onde há um pátio, principal ponto de circulação de pessoas. Seus estandes ficam bem ao lado da rapadura de 5 mil quilos, o principal chamariz do evento para quem vem de fora.

Foi possível observar isso a partir da posição do estande da rica proprietária, a qual, meses atrás, havia nos recebido com o seu advogado; e a partir do estande vizinho a ela, de um expositor que se autodenominava o “produtor do maior alfenim do mundo”. Estes dois espaços contrastavam com a montagem humilde dos demais estandes dos produtores de engenho, que se espremiavam até depois da igreja matriz.

Um dos expositores chegou a dizer que dois pequenos produtores tiveram seus nomes cortados da lista de exposição na festa após a fornalha da rica produtora finalmente decidir participar do evento. Entre os que ficavam longe da praça, o sentimento de insatisfação era evidente. Foi assim com o expositor e produtor de rapadura José Nildo, 52 anos, conforme opinou:

Ultimamente, a festa tem tido um movimento, o qual tem contribuído para o bem estar do município, né. Tem período que é bom, e tem período que é mais fraco, principalmente o primeiro e segundo dia, é dia que a gente coloca o material pra expor. O dia que a gente sempre vende mesmo é o último dia. É quando vem o pessoal de fora, os turistas, aí a gente vende mais. Mas já esteve melhor devido à posição do estande, porque anteriormente, eu colocava na praça. Lá na praça o movimento é mais porque sempre tem a atração da rapadura, que é grande. Aí sempre quem vai chegando lá já vai se deparando com a rapadura menor e a grande. Aí no caso, pra cá não, porque ficou mais distante. O pessoal de vez em quando fica olhando o movimento, o pessoal vem e volta, dali mesmo da praça eles já voltam. As vezes as pessoas que passa aqui, as vezes é gente que já vai embora. No caso, eu também tive a dificuldade quando foi pra o cadastramento dos estandes. Eu não sabia, né aí já cheguei por último, aí já tinha três pessoas na minha frente, já na base de espera. Aí como os estandes aumentaram mais um pouco surgiu uma pessoa que desistiu no momento, aí eu me encaixei. Quem sai mais beneficiado é quem trabalha mais no setor aqui central, que é a praça (JOSÉ NILDO, 2019).

Do ponto de vista superficial, do turista, a principal praça da cidade vira um local de sociabilidade onde todos se encontram, conversam, comem e bebem. É onde há o tão esperado desfile da “rainha da rapadura” e de onde espreita tudo a igreja matriz do município. No entanto, a partir das entrevistas, a praça parece também um lugar necessário de “aparte” de inimigos, que mantém uma distância imaginária entre os fomalheiros do açúcar e os produtores mais críticos à conduta deles, que consideram “anti-ética”.

Foi impactante para nós e recorrente no comportamento dos entrevistados ao se referirem aos grandes fomalheiros de açúcar a postura de falar como se estivesse ‘fuxicando’ e olhando, pelo cantos dos olhos, o outro lado da praça. Somado a isso, o entendimento do sentido de “guerra” fez mais sentido quando eles próprios repetiam a frase: “Estamos em guerra, estamos em guerra”. A espacialização do evento marca, assim, um sentido de “aparte” estrutural, já que posiciona os estantes dos mais poderosos como os mais próximos da principal atração do evento, a rapadura de 5 mil quilos.

Na praça, o momento da quebra da rapadura marca o auge da festa, quando dezenas de pessoas se aglomeram no lugar à espera de que o prefeito da cidade dê o primeiro golpe de picareta, agarrado numa escada de 2 metros, para conseguir quebrar com muita força o bloco sólido e espalhar em milhares de pedaços o doce como uma chuva perigosa de pedras comestíveis.

O risco de alguém se machucar é iminente, pois como diz o ditado popular: “rapadura é doce, mas não é mole”. Depois do primeiro golpe do prefeito, seus secretários e demais apoiadores avançam sobre o alimento munidos também com picaretas, enxadas e machados

destruindo o grande bloco e colocando seus pedaços em sacolas agarradas às mãos das pessoas, que ficam com os braços estendidos esperando.

As pessoas levam sacolas de plástico de casa para armazenar o alimento ali mesmo e saem cheias de satisfação por terem conseguido guardar um pedaço da “maior rapadura do mundo”. Tentamos compreender que sentimento era esse que justificaria tamanha comoção por um pedaço do alimento, o qual – segundo os produtores de engenho – nem “original é”. Entrevistamos o casal de idosos, José Camilo, 67 anos, e Dona Severina, 71. A abordagem ocorreu logo após presenciarmos a paciente agonia deles à espera de um pedaço generoso para levar para casa.

[Pesquisadora] Desde sexta-feira que eu vejo rapadura por todo lugar aqui, nos estandes. Mas por que essa vontade tão grande do senhor e da senhora de esperar tanto nessa fila pra comer essa daqui, exatamente?

[Casal] É a tradição. Todo mundo quer pegar dessa rapadura.

[Pesquisadora] Mas ela tem um sabor especial?

[Casal] Ela é boa. A gente mora aqui e pega para mandar para as pessoas, parentes que a gente tem de fora da cidade.

[Pesquisadora] E mandam pra eles dizendo o quê? Que é da maior rapadura do mundo?

[Casal] É. Bem molinha ela. A gente pega, leva para Arcoverde (PE), para Juazeiro do Norte (CE)... É a tradição. Todo ano a gente vem e pega.

[Pesquisadora] Vocês concordam que ela é a capital da rapadura mesmo?

[Casal] Eu concordo. Até agora ela é a Capital da Rapadura. E essa rapadura daqui ela é distribuída no Brasil inteiro. Até pro exterior ela vai. Por isso que é a Capital da Rapadura. Essa Festa da Rapadura, ela sai até no Globo Rural, todo ano ela sai. Antes fica divulgando no Globo Rural e com certeza amanhã vai dá alguma coisa.

[Pesquisadora] O senhor e senhora comem rapadura todo dia então...

[Casal] Nós não comemos porque somos diabéticos. Nunca fui muito de doce não. Tem um filho meu que mora em Cabrobó (PE) que leva pra lá. Quando as vizinhas vêm aqui em casa a gente dá um pedacinho também.

Como se pode compreender desta entrevista, a ideia de tradiçãé o que motiva o casal de idosos a esperarem horas na fila para pegar um pedaço da maior rapadura do mundo. Torna-se ainda mais emblemático esse depoimento, pelo fato deles assumirem que não podem

comer do produto porque são diabéticos e que só o fazem para doar para os vizinhos e parentes de fora da cidade.

A apropriação simbólica do festejo parece, entre eles, muito bem resolvida enquanto signo de identidade local. Seu José Camilo e Dona Severina se arriscam enfrentando uma multidão para participarem de um costume que reproduzem há décadas e que, nas suas visões, traz orgulho e prestígio por participarem de algo que “vai até para o exterior” e que também sai “até no Globo Rural”.

O alimento, com isso, produz um imaginário de pertença para estes habitantes. O casal compartilha da “visão encantada” da festa. Passado o alvoroço do corte, perguntamos aos produtores de engenho porque Dona Severina disse “essa aqui é bem molinha”, se referindo à rapadura de 5 mil quilos. Eles explicaram justamente porque aquele produto seria feito com açúcar. Ou seja, o habitante de Santa Cruz da Baixa Verde que está longe da cadeia de produção do alimento parece também não saber diferenciar um produto do outro.

Para estes “de fora”, não se enxerga a rapadura dentro de um cenário de fortes conflitos e contradições. Corroborando a concepção “de tradição” da festa, expomos aqui o depoimento de outra moradora entrevistada logo após o corte da rapadura gigante, Adeilda Silva, 44 anos:

[Pesquisadora] Você vê diferença dessa rapadura para as outras?

[Adeilda] É tudo de um jeito só. Mas essa aqui é mais gostosa, é melhor porque é feita com mais carinho, com mais amor, ela fica bem boa. É mais branquinha do que as outras. É boa toda. Pode pegar desse lado aqui, está bem molinha. Né docinha, bem molinha?

[Pesquisadora] A senhora come isso a semana toda?

[Adeilda] Não, só uns diazinhos. Ninguém aguenta comer direto não. É muito doce. Todo ano eu venho pra festa (ADEILDA SILVA, 2019).

Curioso da concepção “encantada” desta moradora é que ela acredita que a rapadura tem um sabor diferenciado por ter sido feita “com mais carinho e mais amor”. Há novamente um total apagamento das condições sociais por trás da produção do alimento, o que acaba contribuindo para fortalecer uma atribuição metafísica à rapadura gigante, em específico. Uma visão que corrobora a ideia de tradição. Sequer há a desconfiança de que o produto sendo “bem branquinho”, como Adeilda mesmo diz, faz parte de uma estratégia meramente econômica dos fornalheiros em lucrar mais em cima da peça somente à base de açúcar.

3.2 Uma identidade para quem vê de fora: “Sou da Capital da Rapadura”

A visão Seu Noé é peculiar e introduz um diálogo rumo à compreensão de um sentido (ou de sentidos) de tradição sustentadas por noções de resistência, a partir dos discursos de quem está imerso no ciclo da produção da rapadura. É preciso frisar que, até então, os sentidos de tradição verificados tinham sido suscitados por moradores da zona urbana de Santa Cruz que não faziam parte da conflituosa relação entre o produto e seu consumo. Eis a nossa curiosidade e como começamos a nossa conversa com Seu Noé.

[Pesquisadora] Eu percebi que tem ali na entrada da cidade uma placa com o nome Capital da Rapadura.

[Noé] É o nome da cidade, é Santa Cruz da Baixa verde, aí diz: Santa Cruz da Baixa verde, Capital da Rapadura. Mas veio depois que criaram essa festa. 24 anos de festa faz agora. Tem o nome Capital da Rapadura porque aqui na região, no município que tem engenho, tem muita cana e a agricultura principal daqui é cana. Aí eles criaram a festa da rapadura.

[Pesquisadora] Você sente algum tipo de orgulho por saber disso?

[Noé] As pessoas acham que nem tem no mapa [a cidade], mas quando diz Capital da Rapadura aí todo mundo sabe onde é. Quando eu viajo pra Caruaru, Recife, o pessoal diz: Santa Cruz? Onde é isso? Eu digo: é a Capital da Rapadura, já ouviu falar? Aí dizem: ah! Sei onde é. O pessoal conhece só por isso porque é uma cidade pequena.

[Pesquisadora] Mas sente algum orgulho?

[Noé] Pra mim mesmo não faz diferença não. Nem na festa eu vou. Da festa mesmo não. A gente gosta porque é o tempo que a gente pega em dinheiro, porque é a época da moagem da cana. É nossa fonte de renda. A fonte de renda do agricultor daqui é a cana.

[Pesquisadora] Vocês costumam consumir em casa a rapadura que vocês mesmo produzem?

[Noé] Só quando lembra. Quando se está na roça é que a gente lembra. Mas sempre tem em casa.

[Pesquisadora] Como o senhor vê essa festa?

[Noé] É boa, é importante. Tem os estandes pro pessoal apresentar, só que a venda é pouca (SEU NOÉ, 2019).

Apesar de Seu Noé não citar a palavra tradição durante toda a nossa entrevista, chamou a atenção o fato dele frisar que faz a mesma coisa desde a adolescência, na década de 1980. Tentou até parar, deixar o ramo, mas não conseguiu. Ele reclama da atual situação da

produção, afirmando que quem lucra mesmo com isso tudo não os atravessadores, que lhe compram a um preço abaixo, e revendem sempre mais caro para os outros estados. No entanto, ele não prevê deixar a atividade porque gosta. Devido à lida com o engenho durante o dia, das 5h às 16h, ele diz não ter energia para expor seus produtos à noite na festa. A missão acaba ficando para a esposa Jacinta, e a filha Fátima, de 26 anos.

Seu Noé traz, nestas declarações, a mesma visão daqueles produtores que não veem retorno financeiro na venda de produtos durante a festa. Porém, há uma diferença na visão de mundo dele acerca do evento: apesar de não ver diferença alguma, em termos de negócio, Seu Noé preserva a crença de que a festa é sim importante para o município, só que do ponto de vista da “visão pra fora” da cidade. Ou seja, ele exalta o poder simbólico que o evento causa para quem não conhece Santa Cruz da Baixa Verde, a qual ele faz questão de dizer “é a Capital da Rapadura”. Essa noção de identidade de Seu Noé dialoga com a ideia de pertencimento a uma tradição a partir do lugar que se faz parte.

3.3 Sentidos de pertença a uma tradição familiar

Um outro dado captado a partir das entrevistas durante o evento veio primeiro à tona dentre aqueles que sugerimos chamar de “os herdeiros da cana”. O termo usado aqui busca remeter à geração abaixo dos 25 anos, de jovens que têm absorvido em sua trajetória todo um universo de comportamentos, ideias e valores que envolvem a rapadura e a cultura da cana de açúcar em Santa Cruz da Baixa Verde. Conversamos por cerca de algumas horas com dois jovens expositores, Igor e Bruno, ambos na faixa dos 20 anos.

[Pesquisadora] Vocês são muito novos, começaram a trabalhar com engenho por quê?

[Bruno] Meu pai, meu avó também mexia, meus tios mexiam, todo mundo mexia. A cana é nosso forte, nós trabalha com tudo. Na agricultura tudo nós faz.

[Pesquisadora] Pra vocês, a festa da rapadura, o que representa?

[Igor] É tradição né, nós vive na Capital da Rapadura.

[Pesquisadora] Já saíram de Santa Cruz? Lá fora, perguntam de onde vocês são?

[Igor] Com certeza, a gente diz que é da capital da rapadura.

[Pesquisadora] Vocês sentem orgulho disso?

[Bruno] Com certeza. Aqui é aonde a gente vive, não tem nem precisão de sair daqui da terra não, porque dá pra ganhar dinheiro, dá pra sobreviver, tem a rapadura que é o forte nosso. Se não fosse a rapadura, tenho certeza que a metade da população dessa cidade tava desempregada. Mais da metade não, tinha emprego nenhum. Era tudo desempregado ou então viajava pra caçar meio lá fora. Se não tivesse a rapadura tinha que caçar outro meio de vida (BRUNO; IGOR, 2019)

Chama a atenção o fato de Igor e Bruno reproduzirem o mesmo sentido proposto por Seu Noé, de se reconhecer no nome da cidade para quem é de fora dela, no entanto, suscita a atenção o fato deles destacarem que estão no ramo porque estão preservando um costume já repassado há muito tempo pelo seu avô a “todo o mundo” da família. A ideia de pertença que eles têm da cultura da rapadura é, portanto, advinda de uma tradição familiar em atividade há décadas. Essa mesma noção de pertença e tradição com base na herança cultural familiar foi reproduzida pelo produtor Zé Rosa:

[Pesquisadora] Está com quantos anos que o senhor trabalha com rapadura?

[Zé Rosa] Desde que eu nasci, meu pai foi dono de engenho, depois ele faleceu. Meu avó também. Começou com meu avó, depois meu pai, meus tios tudinho, meus primos, todos eles tem [engenho]. Eu nasci e me criei, então eu só sei fazer isso aqui. É uma tradição! Eu só sei fazer isso aqui, eu não sei fazer outra coisa.

[Pesquisadora] Então o senhor acha que o açúcar fere essa tradição?

[Zé Rosa] Mexe! Fere!

[Pesquisadora] Já pensou algum dia seus descendentes cederem ao açúcar?

[Zé Rosa] Aí acaba com nossa raiz. Eu tenho meus terrenos, é tudo plantado de cana. Meus filhos trabalham comigo. Os filhos e a esposa.

[Pesquisadora] E os netos?

[Zé Rosa] Não, neto não. Meus netos são tudo pequenininho. Aí eu quero passar minha tradição para eles, eu quero que eles fiquem e tome conta da terra. Eu, daqui a pouco estou completando 60 anos e eu vou pendurar a chuteira. Aí eu quero passar pros meus filhos, meu genro para eles cuidarem. Eu ainda tenho coragem de formar outro engenho porque eu tenho dois filhos. Eu ainda tenho coragem de colocar outro para entregar a cada a cá um. Esse é o seu e esse é o seu. Os terrenos para isso eu tenho. A gente tem vontade de fazer isso para a tradição não morrer porque se a tradição da cana-de-açúcar se acabar acabou o lugar todo (ZÉ ROSA, 2019).

A noção de pertença a uma tradição familiar acaba melhor traduzida pelo próprio Zé Rosa na declaração acima quando utiliza o termo “raiz”. Aparentemente, o açúcar é o único poderoso inimigo que pode eliminar esse sentido de “enraizamento”. O sonho de Zé Rosa é que esse sentido não se apague com a chegada das novas gerações.

Por isso mesmo, elas acabam sendo muito cedo treinadas para a vivência da rapadura. A visão crítica da festa enquanto palco de luta social encontra nos herdeiros a possibilidade de continuidade da defesa intransigente de se produzir rapadura “de verdade”, com base no plantio da cana e da vivacidade dos engenhos.

Ao dizer que tem vontade de fazer isso “para a tradição não morrer” Zé Rosa evoca sobre si uma responsabilidade moral de não falhar para não comprometer um contexto estrutural maior, pois como diz: “se a tradição da cana-de-açúcar se acabar acabou o lugar todo”. Essa visão já é reproduzida pelas novas gerações a partir de Igor e Bruno, quando afirmam nestas palavras: “Se não fosse a rapadura, tenho certeza que a metade da população dessa cidade tava desempregada. Mais da metade não, tinha emprego nenhum”. Zé Rosa, Igor e Bruno, separados por mais de 30 anos de diferença, compartilham do mesmo sentido de identidade com base no laço familiar e estão em sintonia contra a mistificação da rapadura de açúcar.

Enquanto isso, “a fornalha está matando a tradição. Esse açúcar, não sei como é que ele entra aqui [na cidade], se é desviado, se é sem custo, se é roubado, eu não sei como é que ele entra aqui, mas ele entra num preço que não tem quem possa competir com eles” (ZÉ ROSA, 2019). Esse cenário é o que provoca nos produtores de engenho sentimento de revolta e indignação, que os faz buscar alternativas de resistência. A tradição familiar como um dos principais sentidos de resistência entre os produtores é recorrente também nas palavras do líder da Coopcafa, Clécio Lima:

Eu como agricultor, eu mais jovem, bem novo, querendo fazer alguma coisa da vida fui pra São Paulo, trabalhei 2, 3 anos no corte de cana fora, depois que sofri muito por lá eu voltei a cultivar como meu pai aqui, fazia com a agricultura aí foi a partir daí que eu conheci a cooperativa. Aí me associei a cooperativa para mudar minha rede de trabalho, para deixar de ir trabalhar mais fora do município. E, trabalhei na agricultura com meu pai e trabalhava como hoje eu estou, dando valor ao suor e ao local da pessoa mesmo. Não dá dinheiro só fora porque acho que a riqueza do agricultor é dar valor ao seu lugar, se não der valor ao seu lugar se acaba (CLÉCIO LIMA, 2019).

Chama atenção do discurso de Clécio a semelhança com as palavras dos jovens Igor e Bruno e do produtor Zé Rosa. O padrão de sentido se repete quando ele cita que a “riqueza do

agricultor é dar valor ao seu lugar, se não der valor ao seu lugar se acaba”. A ideia de pertença a um lugar é reforçado com Clécio a partir do discurso de valorização do que se tem, porque acaba assim interferindo no que se é.

Ou seja, você é o que é, em termos de pessoa e visão de mundo, a partir daquilo que você cultiva e produz. O enraizamento da cultura da rapadura, do cultivo da cana, da lida com o engenho, isso tudo extrapola o sentido meramente econômico. O fazer rapadura do “jeito certo” reflete numa discussão ética com o planeta, com as pessoas à sua volta e consigo mesmo. Uma visão que reflete a necessidade de se pensar em sentidos de resistência.

3.4 A luta dos “doidos” e os sentidos de resistência a favor da rapadura

Um importante movimento de resistência por parte dos pequenos produtores de engenho em Santa Cruz da Baixa Verde está representado no trabalho da Coopcafa. Curiosamente, Clécio Lima, o diretor da cooperativa, denomina ele, e a todos os demais cooperados, de “doidos”, nestes termos:

[Clécio] Para fazer o que a gente faz tem que ser doido.

[Pesquisadora] Doido? Como Assim?

[Clécio] Se o cabra for ver direitinho a concorrência com o açúcar é desleal demais, desestimula a pessoa, entendeu? Então tem que ser doido pra continuar fazendo o que a gente faz, bater de frente com isso tudo. Se a gente for fazer o que eles faz a gente vai esquecer nossa origem de rapadura de cana pura, isso a gente vem batalhando para poder segurar, nem que a gente venda mais pouco, a gente trabalha para segurar. Se a gente for se igualar a eles a gente vai dar lucro a quem? Vamos dar lucro aos donos de usina de açúcar, aos grandes empresários e o agricultor que está trabalhando, vai ganhar o que com isso? Nada, porque um engenho normal, no sítio lá no Brejinho, ele ajuda a muitas famílias. Não é só um dono não, é a movimentação da renda no município, no seu próprio lugar, e a usina não. Para entrar nessa guerra tem que ser doido mermo (CLÉCIO LIMA, 2019).

Essa declaração de Clécio representa muito bem uma identidade de luta em favor de um ideal de resistência. O produto original, puro, torna-se o principal motivo para se continuar brigando, simbolicamente, pela manutenção de um costume, de uma tradição. Chama a atenção o esclarecimento das condições de classe em que estão inseridos os cooperados da Coopcafa.

A partir de Clécio, eles ficam cientes de que os engenhos preservam não só uma tradição alimentar, mas garantem o sustento de diversas famílias porque a lida com o plantio,

a colheita, a moagem e a produção da cana requerem um conjunto enorme de pessoas, um sentido de união, de interdependência, todas juntas fazem os engenhos funcionarem na região diante a forte penetração do açúcar de usina na atividade.

Sabidamente, Clécio pergunta a si mesmo, durante a entrevista: o açúcar vai beneficiar quem, no fim das contas? Ou seja, a introdução do açúcar de usina na produção da rapadura em Santa Cruz vem, na verdade, causando desemprego. Por isso, a palavra de ordem é união⁹.

A feira representa muitas coisas por causa que a gente vem mostrar nosso trabalho, nosso produto e expor pro pessoal saber com que a gente trabalha e divulgar cada vez mais o que a gente faz, né. E, trazer vários interessados para poder querer ver se trabalha melhor porque a cooperativa hoje, eu acho que é o comércio mais forte para o agricultor. Uma pessoa só não faz nada, mas várias faz muita coisa, é união (CLÉCIO LIMA, 2019)

Há implícito aqui, como já havíamos identificado com o produtor Zé Rosa, um sentido de responsabilidade moral com o que se faz. Ou seja, não há uma visão romantizada de um produto puro por si só, existe na verdade um certo esclarecimento das condições sociais em que se está inserido e, por conta disso, se constrói uma atitude moralmente correta aos olhos da natureza (sustentabilidade), e também aos olhos dos próprios cooperados (solidariedade), para não cederem a uma lógica econômica meramente pelo desejo do lucro.

Como estão imersos numa lógica colaborativa diferente dos engenhos familiares, Clécio detalha um sentido de resistência na Coopcafa através da inserção de jovens por meio da representação política dentro da cooperativa, conforme detalha no depoimento abaixo:

Hoje, na realidade, a nossa cooperativa tem mais gente de idade do que jovens só que assim, a gente tá agregando cada vez mais alguns jovens, né. Alguns jovens vão se interessando para poder conhecer mais. A gente tem outro grupo de trabalho com uma associação que trabalha com crianças, com jovens, eles vão vendo o trabalho da gente e se agregar, querer trabalhar na agricultura... Só que, assim, infelizmente a agricultura vai ficando muito difícil por causa desses trabalhos porque não querem o difícil. Muitos não

⁹ Como atingiram um certo grau de organização, os agricultores da Coopcafa são orgulhosos da vitória de não mais negociar com os chamados “atravessadores”, aqueles vendedores de fora da cidade que o produtor Noé, em depoimento anterior, disse que são os grandes beneficiados nisso tudo, pois são eles que definem o preço de escoamento do produto no mercado. Neste trecho da entrevista, Clécio explica como conseguiram essa façanha: “Geralmente, o trabalho da gente em mercado não tem atravessador não. Assim, como a gente já fundou a cooperativa, já foi para sair dos atravessadores porque, geralmente, no sítio eu planto muita cana e moía num engenho que já é arrendado de outro pessoal, só que eu moí ela e tirei a minha despesa e dava metade de graça para o dono do engenho. Hoje, na nossa cooperativa, o lucro que a gente tem é do trabalho da gente mesmo e não tem que dividir metade. A gente vai lucrar aquilo que a gente trabalhar para a cooperativa. A gente vai lucrar, a gente não vai dar a atravessador. Uma coisa que você vende por R\$ 1 real, você vende por R\$ 3 sai perdendo mais do que a metade.”

querem trabalhar assim, com a agricultura. Hoje a presidente da cooperativa é uma jovem, ela tem 27 anos (CLÉCIO LIMA, 2019)

Apesar da cooperativa assumir um tom mais firme de um embate consciente contra toda a estrutura do açúcar das usinas, percebe-se esse esclarecimento não só com os cooperados da Coopacafa. Zé Rosa é um caso emblemático. Indagado por nós sobre o fato de em Santa Cruz só restar ele, hipoteticamente, algum dia só ele produzindo rapadura à base 100% da cana, ele responde: “Eu sustento isso, sustento até aparecer alguém, que eu acredito que uma hora aparece alguém que dê valor ao trabalho da gente, a essa cultura e o produto da gente. É quase uma injustiça isso tudo” (ZÉ ROSA, 2019). Um fato curioso é que o tom de apelo de Zé Rosa diante a situação deles afetou a até a minha pessoa enquanto pesquisadora.

Ao aceitar nos conceder entrevista, ele revelou que acredita que a Universidade, enquanto instituição, possa levar seu clamor para além de Santa Cruz da Baixa Verde e que “alguém” possa vir ajudar. Zé Rosa tem a esperança que “alguém” possa escutá-lo diante de tudo isso e lhes ofereça alguma saída porque – nas suas próprias palavras – “isso aqui está se acabando”.

[Zé Rosa] Tá difícil, não tá fácil não. Mas como vocês são divulgadores lá na Paraíba, vocês mesmo podem levar essa nossa situação aqui. Essa entrevista vai chegar lá né?

[Pesquisadora] Chega sim!

[Zé Rosa] Então quem sabe vem alguém de lá quando ler o seu trabalho e eu quero que você indo lá mostra toda nossa agonia, levar gravado todo o processo para vocês verem como eu estou lhe dizendo.

[Pesquisadora] O senhor acha que essa cultura vai morrer?

[Zé Rosa] Eu acredito que, se não houver nenhuma melhora, daqui uns anos isso vai parar sim. Você vê o tanto de cana que tem agora, né? O lavrador como eu, compadre Noé e muitos que tem engenho, já estão chegando e pedem pra mim moer a cana deles, porque eles já não tem condições de moer. Eu tenho um comprador certo da minha rapadura, mas eu já tô no limite (ZÉ ROSA, 2019).

O apelo de Zé Rosa é tocante e constrangedor, especialmente, porque meu papel como pesquisadora do tema acabou desvelando um contexto de conflitos que até agora o turista usual e nem os próprios moradores estão sabendo. Meu trabalho, com isso, parece minúsculo dentro de toda uma estrutura de contradições verificadas em campo. Constatou-se que existe em Santa Cruz da Baixa Verde um grande abismo social que tende a se aprofundar a partir de

todo um contexto econômico que envolve um alimento, o que vem causando um importante conflito ético entre os seus produtores, discussão que nós arriscamos construir a partir do próximo tópico.

3.5 Entre “verdades” e “mentiras”: Dilemas sobre a apropriação simbólica da rapadura

Parece inóspito debater conflitos no âmbito moral quando se parte de um alimento aparentemente muito resolvido – em termos de construção cultural – na cabeça das pessoas. Afinal, a rapadura é algo tão comum aos nossos olhos que pouca gente ou quase ninguém buscaria pensar ou mesmo desconfiar quais dilemas sociais estariam por trás da produção de um pedaço de doce tão banal à culinária nordestina.

No entanto, das entrevistas captadas, ficou claro um intenso debate que envolve noções de “bem contra o mal”, “certo e errado”, de “verdade contra a mentira”, de “justiça versus desigualdade”, de “natureza versus lucro”, de “solidariedade versus ganância”. Para ilustrar esse argumento, partimos primeiro da declaração do agricultor e produtor Clécio Lima, da Coopcafa, nos seguintes termos:

Além do mais com todo esse trabalho que a gente faz com a cana natural da gente que a gente preserva o meio ambiente porque a gente não faz queimada. A gente trabalha muito com áreas de florestamento para deixar a área mais verde mais fria porque se você tem uma cana numa mata preservada, ela vai chegar mais do que o esperado. A palha da cana que a gente deixa, quando vem o molhado conserva molhado, mas o pessoal não entende isso. Mete fogo, larga veneno e anda vendendo uma coisa que é mentira. Isso está prejudicando muito nosso trabalho. Muito! (CLÉCIO LIMA, 2019).

Clécio Lima expõe nessa declaração a defesa pela produção sustentável, de respeito e integração com o ciclo da natureza e da floresta. Segundo ele, não se queima a terra visando acelerar a produção da rapadura. O agricultor diz que “gente” que não faz isso, ou seja, que desrespeita o ciclo do planeta, está vendendo rapadura na região dizendo que é um produto “orgânico”. O que Clécio sentencia logo: está mentindo.

A “verdadeira” produção orgânica parte assim, primeiro, do princípio ético da sustentabilidade, ensina Clécio. Portanto, o sentido de mentira paira sobre aqueles que manipulam esse discurso buscando vender algo sem ser. Outro padrão de mentira muito recorrente nas falas captadas é sobre a rapadura de açúcar, conforme podemos constatar primeiro destacando, novamente, as palavras de Clécio Lima, da Coopcafa:

A realidade hoje, inclusive aqui na feira da rapadura que a gente está tendo hoje, e é nosso maior problema, porque um agricultor que planta a cana-de-açúcar, a cana-de-açúcar verdadeira ela tem muito custo para você dá o ponto de rapadura, de fazer açúcar e o pessoal compra uma carrada de açúcar de São Paulo por mixaria de dinheiro, bota 3, 4 pessoas pra trabalhar e desmancha ali e faz uma rapadura com um açúcar mentiroso, não puro. E sai enganando o consumidor. Hoje o consumidor, às vezes, procura coisa barata. A falta de ética é grandíssima, viu! Aí o consumidor acha caro esse nosso produto. Nosso produto, nossa rapadura normal, hoje ela custa em torno de R\$ 3,50, você vai em outra pessoa que faz com açúcar e ele vende ela a R\$ 2 reais, R\$ 2,50, menos da metade da nossa. Só que eles não têm custo, nós temos custo porque é natural. Aí isso prejudica o trabalho da gente. É aquela coisa, é trabalho desleal porque fica ruim de vender. É dificuldade. Tá ruim de vender, fica difícil, tem muita dificuldade. Você tem que se dedicar e trabalhar, bater na porta mesmo, porque do mesmo jeito que tem cliente que quer o barato tem cliente que acha bom. Você vê que o produto é diferente (CLÉCIO LIMA, 2019).

São termos fortes utilizados pelo agricultor: “rapadura com açúcar mentiroso”; “enganando o consumidor”; “a falta de ética é grandíssima”, “deslealdade”. Por outro lado, buscamos captar depoimentos que confrontassem essa visão crítica. Assim, nos chamou a atenção a interpretação de um dono de fornalha de açúcar que estava expondo seu produto no evento.

José Nildo, 52 anos, produz rapadura há uma década no município próximo dali, Manaíra, na Paraíba. Ele aproveita a festa em Santa Cruz para divulgar sua marca. José Nildo, não se sabe se tentando atingir os outros produtores de engenho da cidade, aqueles que defendem o produto à base da cana, disse que todo engenho precisaria, na verdade, colocar açúcar sim na sua rapadura para “dar o ponto”. Como vimos, essa informação seria mentirosa na boca daqueles que prezam pela pureza do produto.

[José Nildo] Porque assim, a rapadura pura ela chama mais atenção porque é mais gostosa e tal, mas tem muita gente que trabalha assim: coloca o material, por exemplo, uma rapadura dessa daqui, se eu quiser fazer ela pura, tendo a cana faz, e se não tiver a cana faz só com a garapa, veja, não é cana de verdade, é só a garapa dela, coloca um pouco da garapa e mistura e mexe com o açúcar aí faz a rapadura de açúcar mas com o cheiro da cana. Aí ó, você sente o cheiro da garapa, e pensa: essa é pura! Agora no caso, quando a pessoa quer fazer ela alterar mesmo com açúcar coloca mais açúcar do que cana na mistura.

[Pesquisadora] O senhor acha certo ou errado fazer isso, digo botar açúcar e vender como se fosse pura?

[José Nildo] Moça, o seguinte é esse: em termo de produção, é assim, aqui ultimamente, quem vai fazer só de cana, cana mesmo, tem momento que a

cana ela não dá o ponto, ela açucara, ela fica dura, sabe? Ela queima. Aí sempre a agricultura aqui todinha, toda produção com rapadura de cana ela tem que conter açúcar porque senão ela não dá o ponto e também se botar lá na forma, ela pura vira chiclete, aí fica aquela massa que não bate, você bate, quebra a forma e ela não larga. Tem que ter um pouco de açúcar, mas não é tanto açúcar que venha prejudicar. Agora, no caso de muita gente que faz em fornalha, é só com açúcar. É só açúcar e melaço. Não é bem garantido. Agora quando é própria da cana aí fica diferente. Tem toda diferença (JOSÉ NILDO, 2019).

Pelas palavras de José Nildo, o uso do açúcar de usina seria universal e necessário para que o produto fique na textura correta para o consumo. Este fato meramente técnico, na sua visão, o exime de qualquer dilema ético na produção de sua fornalha. Confessamos que durante a entrevista nos perguntamos sobre como ele saberia que os engenhos usam necessariamente o açúcar de usina se ele não tem engenho? Mas daí conseguimos identificar uma contradição do discurso dele, quando o fornalheiro cita que clientes ao saberem que o produto não é puro, não compram mais.

Isso, porque tem pessoas que compra uma vez, se ele perceber que contém açúcar, para o ano ele já vai dizer: ‘não quero não porque o produto contém açúcar’. Não é todo mundo que pode, né, comer o açúcar, aí quando é o produto puro não, aí todo mundo quer, serve até de medicamento para as pessoas. Contém vitaminas porque, sendo só da cana mesmo, tem o caldo da cana ele contém substâncias boa, vitamina que fortalece, agora se, por exemplo, se um caldo de cana e se for colocar na rapadura e colocar açúcar ele não tem o mesmo sabor. Ele tem o gosto, agora o sabor é outro, porque quando você percebe o açúcar no paladar você já sente como adoçante (JOSÉ NILDO, 2019).

A partir deste depoimento, José Nildo reconhece a produção “pura”, como ele mesmo diz, sendo a mais saudável para o consumidor, chegando a admitir que o alimento “contém vitaminas sendo só da cana mesmo”. O depoimento, como se vê, faz uma defesa do trabalho das fornalhas de açúcar frente aos engenhos.

Por pura curiosidade, levamos a declaração de José Nildo ao produtor de engenho Zé Rosa, que fez questão de desmenti-la, detalhando o passo a passo da produção da rapadura no seu engenho, o Boa Fé. Transparecendo uma extrema paciência, Zé Rosa fez este importante relato:

[Zé Rosa] Olha, depois de colher, a gente começa o processo passando a cana na moenda. Primeiro corta a cana, carrega no caminhão, passa na moenda, a gente começa de 1h da manhã, quebra a cana até 4 horas da tarde. O caldo vai para o tanque, o maturo chama de paró. Ela, do paró vai para a

fornalha, aonde tem a caldeira, inicia o processo de fogo e é esperar. Daí a gente pega a garapa, limpa, tira toda a sujeira e joga fora porque ela só serve para ração animal. É a impureza, nós chamamos de tiborna. A partir daquele momento ela vai andando pra frente, ela vai virando mel, engrossando, enxugando aquela água.

[Pesquisadora] Isso sem levar nada de açúcar?

[Zé Rosa] Açúcar não, só da cana. Não tem açúcar, o açúcar é só o da cana. Ela vai enxugando, cozinhando, enxugando, cozinhando, enxugando... Quando a gente passa da caldeira até chegar no local que a gente tira para a gamela são 4 vasilhames, digamos assim, 4 vasilhames. Vai passando de um vasilhame para o outro, um mais fino aqui, quando vai engrossando o caldo a gente vai passando para o outro e vai esperando ele ficar grosso até chegar o processo que ele vira a rapadura. Aí a gente ainda vai cozinhar a rapadura. Daí cozinha. Quando ela tiver bem cozinhadinha, cheirosa, joga na gamela. A partir da gamela, ela vira isso aqui [ele mostra nas mãos um tablete escuro e duro de rapadura]

[Pesquisadora] Então é o aroma que sai dela que indica o ponto certo?

[Zé Rosa] Isso. É o cheiro dela. O cheiro é quem indica o ponto, aí a partir daquele momento ela vira a rapadura, a batida... olha aqui a marca da luva. É toda levantada manualmente aí a gente plastifica para não ter contato com a mão, para não ter contato do produto com a mão por causa da higiene, né. É necessário, para o consumo tem que ter higiene. A partir daquele momento a gente vai plastificar e ensacar todinha, passar na bolsa para entrar no comércio (ZÉ ROSA, 2019).

Com pouquíssimo estudo, apenas com o ensino fundamental, Zé Rosa é um dos mais combativos e questionadores entre os expositores sobre a origem do açúcar de usina usada nas rapaduras das fornalhas em Santa Cruz da Baixa Verde. São recorrentes em seu depoimento sentidos morais onde sobressaem valores como humildade, justiça e coragem contra noções de ganância, lucro pelo lucro e deslealdade.

[Pesquisadora] E mesmo com esse trabalho todo, vendo os fornalheiros lucrando mais, o senhor acha importante continuar assim...

[Zé Rosa] Eu acho, eu acho. Igualmente eles vão lhe dizer que acham que vão continuar firme no açúcar porque eles ganham mais dinheiro do que eu. Eles compram um saco de açúcar, agora mesmo um conhecido meu, que é o maior fabricante de rapadura de açúcar daqui da Boa Vista, ele comprou açúcar de R\$ 12 a saca de 50 kg. Aonde foi que ele achou esse açúcar? Porque nem roubado se pode vender uma saca de açúcar de 50 kg por R\$ 12 reais. Não tem condição! O que foi feito com esse açúcar? Aonde ele arrumou esse açúcar? Agora se você for ver, é um açúcar preto da cor de um pneu. Tem todo tipo de sujeira, e quando chega nas fornalha é os caba que nem numa construção, peneirando aquela coisa (ZÉ ROSA, 2019).

Atualmente, os dilemas quando à qualidade ou não das rapaduras já são perceptíveis entre os próprios consumidores da festa, na visão dos jovens produtores Igor e Bruno. Eles dizem que já sentem a desconfiança da população antes mesmo de comprar. Um fato curioso é que os dois jovens não demonstraram ter dilemas morais quando nos revelaram que também possuem uma fomalha.

Ou seja, eles estão imersos em duas realidades ao mesmo tempo. Ao passo que nos disseram que aprenderam todo o processo de cultivo da cana e que têm certo orgulho de manter isso devido ser de uma herança familiar, admitiram que tocam além de um engenho também uma fomalha na tentativa de sobreviver melhor, o que à primeira vista, não lhes causa conflito moral algum.

[Bruno] Todo mundo que passa aqui fica naquela desconfiança porque aqui na cidade já tem muitas fomalhas de açúcar. Aquela barraca do lado de lá, é quase tudo de açúcar. Só tem essa aqui do meio, aquela mulher de verde acolá, ali é pura, é vizinha nossa. Não, ali é açúcar. Ali em baixo tem outra que é de açúcar, duas que é de cana aí tem essa aqui que é de cana. Aqui [na festa] tem mais fomalhas do que engenho. Aí o povo chega [nos estandes] tudo procurando pura, mas quando tem muita fomalha de açúcar aí fica: “Ah, será que é pura?” O que tá acontecendo é que cai muito o preço também que é para poder quebrar os engenhos da concorrência. Aí o mercado da rapadura tá ficando de acordo com o de açúcar, se a rapadura tiver cara, é porque o açúcar tá caro, se o açúcar tiver barato a rapadura tem que tá barata. Nós compramos um saco de açúcar de 60 kg por R\$ 12 reais. Aí na semana baixa o preço da rapadura para poder vender mais também. Então, no caso, a rapadura feita da cana é quem deveria ser mais cara no mercado e a de açúcar mais barata, mas não, se você viajar para fora eles vão querer o mesmo preço. Uma dessa de cana pura a gente podia vender ela por R\$ 6 ou R\$ 5 [o tablete], mais só vende se for por R\$ 4.

[Pesquisadora] Então quer dizer que vocês mexem com fomalha também?

[Bruno] Eu tenho engenho e fomalha. Engenho é só cana pura e fomalha com açúcar, mistura, muitas vezes só o açúcar puro também. O que é mais rentável com certeza é a fomalha (BRUNO, 2019).

A partir deste depoimento, é possível compreender que o modo de pensar de Igor e Bruno pareceu de maior adaptação às transformações que a rapadura vem sofrendo em Santa Cruz da Baixa Verde. Eles, muito talvez pela juventude, encaixam-se numa visão dualística e controversa, isto é, pragmática quanto à produção do alimento, mas valorizando o aprendizado que receberam dos mais velhos no trabalho com a lavoura.

Para eles, fazer parte de fomalha não é motivo de se envergonhar, como acham que deveria ser Clécio, Noé, Zé Rosa e Nilza Lima, a qual resume muito bem o pensamento deles

todos nesta simples frase: “Pra nós que trabalha com o produto puro, da cana, o açúcar tá prejudicando muito, né pouco não, é bastante, entendeu?” (NILZA LIMA, 2019)¹⁰. Um outro dilema moral identificado na pesquisa e que deságua no mundo prático dos produtores, reflete-se no dia a dia da Coopcafa.

Clécio detalha que a cooperativa faz uma verdadeira inquisição aos “mentirosos”, o que se reflete no número de integrantes da associação. Ele conta que possuem poucos integrantes porque rejeitam – no seu próprio termo – “agricultor mentiroso”. O que eles buscam é “agricultor de verdade”.

Primeiramente para você participar você tem que ser um agricultor de verdade, ter sua propriedade. A gente é muito rígido nisso, fazemos uma visita ao proprietário para ver se você trabalha nisso mesmo, saber se não faz uso de veneno, uso de queimagem, se você é um agricultor dedicado porque não é colocar qualquer um e vender o produto. Tem cara que diz: ‘eu sou agricultor’, mas não tem uma Dap¹¹ de agricultor, não tem uma propriedade, não tem uma roça de cana, de fruta, nada. Só quer o interesse de ganhar dinheiro sem trabalhar. A cooperativa tem poucos cooperados por causa disso, porque a gente é muito exigente para fazer a coisa certa (CLÉCIO LIMA, 2019)

Há, nessa perspectiva do agricultor Clécio, a tentativa de transferir uma condição de “verdade” para o produto da rapadura a partir dos próprios valores em que se acredita. Não existe com isso – novamente reforçando - uma mera situação de interesse financeiro. O que – coloca os integrantes da Coopcafa no lado “certo” da história - na visão deles mesmos -, é o fato do pequeno produtor familiar prezar pela noção de justiça social. Ou seja, preceitos como desigualdade, ganância, deslealdade com o consumidor e com a natureza, estariam atribuídos aos fomalheiros de açúcar em Santa Cruz da Baixa Verde.

Mas a mesma tentativa de deslegitimar o trabalho do outro vem sendo utilizada pelos fomalheiros contra o produtores de engenho. Vimos acima a defesa do trabalho das fomalhas feito por José Nildo. Antes dele, outras duas pessoas tinham assumido a defesa dessa

¹⁰ Até o momento não havíamos refletido ainda sobre os motivos que o açúcar de usina e suas fomalhas entraram dessa forma, avassaladora, no cotidiano da produção de rapadura em Santa Cruz da Baixa Verde. Quem nos esclareceu sobre esse contexto foi Zé Rosa, a partir de sua perspectiva, nestes termos: “Em 2000, o açúcar na produção de rapadura virou essa febre e avançou mermo em 2012, vou lhe explicar por que: a seca foi muito grande em 2012, 2013 por aqui, aí os criadores de gado e produtores da região saíram vendendo as terras pra gente das outras regiões também, da Paraíba, de Pernambuco, do Agreste, do Sertão, aí em cima daquilo ali, uma roça que valia R\$ 12 mil conto foi vendida por R\$ 4 mil. Mas com a seca, não vingava plantio. Aí tu sabe, o povo só vai em cima da vantagem né. Então, como não tinha cana pra plantar, o açúcar entrou de vez”.

¹¹ DAP (Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar). É um instrumento utilizado para identificar e qualificar as Unidades Familiares de Produção Agrária (UFPA) da agricultura familiar e suas formas associativas organizadas em pessoas jurídicas. A DAP é a porta de entrada do agricultor familiar às políticas públicas de incentivo à produção e geração de renda.

produção e atacado o trabalho dos engenhos. Trata-se dos primeiros depoimentos, que fomos proibidos de gravar, da dona da grande fornalha e de seu advogado, os quais nos aconselharam a nem procurar os produtores de engenho, por eles denominados “fornalhas”, por “não prestarem”. Alegaram que iria nos causar arrependimentos conhecer sua estrutura, pois iríamos ficar abismados com a forma que eles produzem o alimento, devido uma suposta falta de higiene.

Como se vê, a mesma estratégia depreciativa ou negativa se reproduz aqui. Estamos diante, portanto, de identidades fragmentadas, maleáveis, contraditórias que por vezes se confundem, compartilhando do mesmo argumento moral para desmerecer o outro.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A ideia da invenção de uma tradição, não se fez patente – como pensávamos – apenas no discurso do poder público. Com a imersão no campo, se mostrou evidente - por parte dos pequenos produtores de engenho e daqueles que alcançaram um certo nível de consciência de classe (exemplo dos cooperados da Coopcafa) - a necessidade de se manter uma prática de produção como símbolo cultural de resistência diante o avanço do interesse meramente econômico.

Isso se reflete não somente na etapa de comercialização da rapadura pura ou da rapadura orgânica, mas na própria percepção desses produtores enquanto sujeitos ativos dentro da lógica do capital. Em outras palavras, há maneiras de combatê-la e é possível enfrentá-la com dignidade, na visão destas pessoas.

Atualmente, valores como coragem, organização coletiva e solidariedade fazem parte do dia a dia de trabalhadores simples em Santa Cruz da Baixa Verde, que não cedem ao avanço tentador do lucro pelo lucro das fornalhas de açúcar. Uma luta estrutural, desigual, repleta de contradições, conflitos e percepções de mundo discordantes.

Tivemos a sorte e a sensibilidade, com a ajuda da Sociologia e da Antropologia, de identificar isso a partir de um alimento aparentemente banal em nossa mesa. Importante constatação coube ao fato de que a rapadura, enquanto elemento de tradição em Santa Cruz da Baixa Verde, não se resume ao consumo, mas também – e sobretudo – ao seu modo de fazer. Com isso, a Festa da Rapadura enquanto fenômeno de estudo se demonstrou não linear e sim fluido, móvel em seu aspecto conjuntural, plural em produções de sentidos sobre identidades, tradições e resistências.

Essa constatação veio de encontro totalmente ao que havíamos pensando antes de conhecermos o campo, quando construímos um projeto visando encontrar uma ideia de coesão social por meio de uma festa e a manutenção de uma tradição em torno do consumo do alimento.

Pelo contrário, há em construção - num evento aparentemente pacato, numa cidadezinha de 13 mil habitantes - um processo múltiplo de identidades, tradições e resistências, forjando sociabilidades específicas traduzidas em coesões e conflitos em torno da rapadura. Em outras palavras, a invenção de uma tradição neste município permeia variados aspectos: familiar (a força do parentesco na manutenção das relações produtivas), econômico (o avanço tecnológico frente a uma cultura rudimentar e artesanal); de gênero (a ideia do masculino como propulsor do desenvolvimento), social (organização coletiva e exploração do trabalho) e político (ação dos agentes públicos na condução de estratégias para sedimentar um símbolo turístico).

Saindo da análise das relações que envolvem a produção do alimento, em si, entramos na apropriação dos elementos da festa. Há, a partir dos dados apresentados, duas dimensões preliminares a se destacar: 1) O evento como mecanismo social de coesão; 2) o evento como fenômeno dialético.

Na primeira concepção, a festividade entra no raio dos estudos que a identificam como quebra da rotina, que mobiliza um sentido de grupo em favor do que está acontecendo de bom na cidade. Essa interpretação dá forma à “dimensão sagrada” ou “encantada” da festa, como sugerimos no segundo capítulo, bem como à “dimensão pragmática”, visto que alguns expositores convergem no mesmo interesse em receber a ajuda financeira da Prefeitura. Na visão de coesão, se encaixa aqui também a “dimensão oficial” do governo enquanto principal promotor do evento.

Por outro lado, da noção dialética brota a “dimensão crítica” sobre a importância da festividade enquanto palco de embate simbólico entre duas camadas sociais: a pobre versus a rica. A interpretação dialética do evento também abarcaria a dimensão que sugerimos ser “desencantada”, visto que há produtores que deslegitimam o benefício da festa para o seu dia a dia, optando por seguir sua rotina como se nada estivesse acontecendo, ou como se tudo aquilo fosse inútil para o que se acredita enquanto visão de mundo.

A visão “desencantada” tem o poder de reverter ou mesmo eliminar toda a dimensão “sagrada” e “pragmática” do festejo. A percepção dialética nos obrigou a exercitar um olhar de constante vigilância para os sinais de contradições que pensávamos não existir no evento,

por ele ser aparentemente simplório. Porém, identificamos sinais que não somente a festa emitia, mas a própria cidade enquanto corpo social.

Ao constatar, logo nos primeiros dias de campo, que o município – em praticamente toda a zona urbana - não “respirava” a rapadura no seu cotidiano da forma que tanto se propagava, isso nos acendeu um alerta que permaneceu até o momento revelador das entrevistas. A primeira delas, com a dona da mais rica fonalha da cidade, foi a prova de que nada ali era como se pensava ser, e que haveria em Santa Cruz uma conjuntura relacional muito mais complexa a ser descoberta e compreendida.

Verificamos que a rapadura e seu modo de fazer puro-artesanal (manual) tornaram-se arquétipos culturais de uma gente e que isso reflete-se em suas construções identitárias, em seus ideais de resistência e tradição, e que isso é motivo de orgulho para eles, apesar do prejuízo econômico que lhes causa manter este juízo de valor.

Acreditamos que este debate merece urgentemente ser alvo de uma maior discussão não somente na Academia, mas virar pauta premente de políticas públicas de governos e instâncias de patrimonialização de saberes populares visando a valorização de um modo específico de fazer a rapadura. Como constatamos, corre-se o risco desse conhecimento popular sumir, ao longo dos anos, com o avanço das fonalhas de açúcar, como atesta Clécio Lima neste depoimento:

É muito difícil, muito difícil sustentar isso, porque o trabalho da gente é todo manual e o custo é muito caro, aí fica difícil. Às vezes eles [fornalheiros] atrapalham nossas vendas, porque o nosso produto é mais caro, porque para fabricar tem mais custo com ele, e não é barato. Aí fica muito difícil pra gente, por isso que, até hoje, vários agricultores do município estão fechando seus engenhos porque não está tendo mais condição de trabalhar. Tem vários engenhos fechados que não tem condições de bater de frente com o açúcar, por causa da mão de obra e do custo que é caro (CLÉCIO LIMA, 2019).

Enquanto isso, o município busca um certo prestígio “lá fora” com uma festa sob o signo de “Capital da Rapadura”, mas no cerne do debate, a Prefeitura parece não querer se indispor com os interesses que ora estão em jogo em Santa Cruz da Baixa Verde. A voz dos grandes fonalheiros tem peso não somente econômico, mas principalmente político.

Esse poder de influência foi relatado por Zé Rosa quando afirmou que devido as posições sociais em que estão os fonalheiros, a atividade de exportação da rapadura em Santa Cruz para outros países é monopólio apenas deles, liberada pelo Governo do Estado com “certa facilidade” mediante um selo específico. Enquanto isso, a tentativa dos pequenos em

desfrutar da mesma prerrogativa parece algo impossível de se concretizar. Essa influência também se mostrou evidente na diferenciação espacial da festa, com os ricos fomalheiros ocupando lugar privilegiado na praça da matriz.

Ainda, do ponto de vista da festa, a Prefeitura acaba estimulando os fomalheiros de açúcar com a fabricação da rapadura gigante. Isto é, o principal símbolo e cartão postal da festa é “falso” do ponto de vista do seu “modo de fazer”, por não ser puro. É um dilema que entra na discussão levantada no último tópico da pesquisa, sobre os jogos de verdade e mentira que a festa engloba a partir do seu principal produto. Foi possível, com isso, compreender que um “cabo de guerra” está sendo travado neste momento em Santa Cruz da Baixa Verde.

De um lado, os agricultores e pequenos produtores da rapadura artesanal trabalham nos engenhos familiares com um alto custo de mão de obra que não é repassado para o consumidor devido à luta desleal contra o açúcar. Os engenhos que seguem a tradição de produzir o doce puro à base da cana, o fazem no mesmo padrão há décadas: escuro, duro, geralmente num tamanho único, armazenado em plásticos humildes, com um selo mirrado atestando quem os produziu.

Na outra ponta, os fomalheiros de açúcar estão utilizando o produto como estratégia de elitização do gosto¹², a partir da *gourmetização* do produto, construindo uma nova identidade burguesa da rapadura, dessa vez, ligada à moda, à exportação e ao turismo com custo mínimo de produção, menos mão de obra e alto teor de diferenciação social.

Não há dúvidas a respeito de para qual lado o “cabo de guerra” está pendendo neste momento em Santa Cruz da Baixa Verde e a favor de quem essa disputa poderá terminar (caso tenha mesmo um fim). O fato é: um processo de lentas transformações culturais e sociais está em curso no município, envolvendo o modo de fazer a rapadura e isso vem afetando a construção de identidades locais.

Acreditamos que um dos grandes efeitos dessas mudanças, que vale destacar como dado da pesquisa, recai sobre o paradoxo de uma identidade dual verificada nos jovens Igor e Bruno. Ao tocarem um engenho e uma fornalha ao mesmo tempo sem tantos dilemas, vergonhas ou martírios existenciais, eles se despem das grandes crises morais que hoje estão sofrendo os produtores mais antigos.

De outro modo, foi possível constatar que a identidade forjada na tradição familiar é

¹² O sentido de elitização aqui utilizado explica-se a partir deste contexto: Estão investindo em sabores, tamanhos e texturas diferenciados, pacotes de rapadura com *merchadisign* atrativo, estratégias de armazenamento inusitadas, com formatos até para rapaduras de bolso, que caibam em pequenas bolsas e que sirvam como artigo de *glamour* em escritórios de trabalho e consultórios médicos.

um dos principais mecanismos de resistência e reprodução de um saber popular, tendo como base o preparo do alimento. De avô para filho, de filho para neto, o modo de produzir a rapadura pura ainda se mantém.

Verificamos que há, também, identidades que se forjam a partir do discurso oficial, especialmente entre aqueles moradores que se veem imersos apenas no circuito do consumo, isto é, que estão alheios ao ciclo de produção da rapadura. Se encaixam aqui os profissionais liberais da zona urbana que se identificam com o signo turístico “Capital da Rapadura”.

Mas essa identidade oficial também foi verificada entre alguns produtores de engenho, o que reforça o caráter fluido dessas construções. Sugerimos, por fim, também a existência de uma identidade forjada pela consciência de classe, mais atenta ao seu papel político nisso tudo, a partir da organização dos agricultores da Coopcafa.

Não temos a pretensão de, nestas observações, compreender a totalidade de um complexo jogo de forças sociais em conflito neste momento em Santa Cruz da Baixa Verde. Trazemos, contudo, alguns aspectos da atuação dessas forças, ora se repelem ora se condensam, num ritmo invisível para boa parte dos moradores da cidade e, muito provavelmente, para todos os turistas que visitam o evento durante os três dias.

A complexa rede de forças convivendo e dependendo do universo da cana de açúcar em Santa Cruz da Baixa Verde neste momento coloca frente a frente projetos, sonhos e expectativas no centro das atenções. A grosso modo, alçamos ao debate o clamor de pessoas simples que estão “mudas” para o mundo, enquanto se assistem “morrendo” lentamente, “soterradas”, buscando um último “suspiro”, diante do avanço sem controle do açúcar industrial frente à cultura da rapadura artesanal.

Temo, interiormente, que essa dissertação seja um derradeiro “pedido de ajuda” destes personagens. Temo que este trabalho seja uma espécie de atestado, último, da luta dessa gente por um ideal de sobrevivência. Temo parecer prever a “morte anunciada” de um “modo de fazer” alimentar, posto que nas palavras do próprio Zé Rosa: “Eu acredito que, se não houver nenhuma melhora, daqui uns anos isso vai parar sim”.

Por isso, o foco desta pesquisa buscou aguçar sentidos de tradições, identidades e resistências. Vistos como objetos de pesquisa, estes elementos nos ajudaram a dialogar com a noção de preservação de um “modo de fazer”. É por ele que precisamos urgentemente não deixar morrer este debate.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AMARAL, Rita de Cássia de Mello Peixoto. **Festa à Brasileira: Significados do festejar no país que “não é sério”**. Tese de doutorado em Antropologia. USP, São Paulo, 1998.

AMORIM, Lara; ANDRADE, Maristela; FRANCH, Mônica. **Antropologia em novos campos de atuação: debates e tensões**. João Pessoa, ABA Publicações, 2015.

ASSMANN, Aleida. **Espaços da recordação**. Formas e transformações da memória cultural. Campinas, Editora UNICAMP, 2011.

AYALA, Ignez Novais; AYALA, Marcos. **Metodologia para a pesquisa das culturas populares**. Uma experiência vivenciada. Crato, Edson Soares Martins Ed., 2015.

_____. **Cultura Popular no Brasil**. Perspectiva de análise. São Paulo, Editora Ática, 1995. (Coleção Série Princípios, 122).

AYALA, Marcos. **História e cultura: negros do Rosário de Pombal**. Tese de Doutorado em História. USP, São Paulo, 1996.

BAUMAN, Zygmunt. **A cultura no mundo líquido moderno**. Rio de Janeiro, Zahar, 2013.

_____. **Ensaio sobre o conceito de cultura**. Rio de Janeiro, Zahar, 2012.

_____. **Identidade**. Rio de Janeiro, Zahar, 2005.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo, Global Editora, 2011.

_____. **Antologia da Alimentação no Brasil**. Rio de Janeiro, Global Editora, 2015.

CHAER, Bianca Paulino. **Comida de Rua: o melhor da baixa gastronomia paulistana**. São Paulo, Alaúde, 2015.

CANDAU, Joël. **Memória e Identidade**. São Paulo, Editora Contexto, 2019.

CANCLINI, Nestor García. **As culturas populares no capitalismo**. São Paulo, Brasiliense.

_____. **Consumidores e cidadãos**. Rio de Janeiro, Editora UFRJ, 2008.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da Culinária Brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira**. São Paulo, Três Estrelas, 2014.

ELLEN, Woortmann; CAVIGNAC, Julie A. (org.) **Ensaio sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios**. Natal, EDUFRN, 2016.

ELIAS, Norbert. **O Processo Civilizador: Uma História dos Costumes**. Rio de Janeiro, Jorge Zahar Editor, 1990.

FLEURY, Laurent. **Sociologia da Cultura e das práticas culturais**. São Paulo, Editora Senac, 2009

FRANZONI, Eliza. **A gastronomia como elemento cultural, símbolo de identidade e meio de integração**. Dissertação de mestrado em Ciências da Educação. FCSH, Lisboa, 2016.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar**: em torno da Etnografia, da História e da Sociologia do doce no Nordeste Canavieiro do Brasil. Coleção Canavieira, 1969.

_____. **Casa grande e senzala**. São Paulo, Global Editora, 2017.

_____. **À Mesa com Gilberto Freyre**. Rio de Janeiro, Senac Nacional, 2004

GARCÍA CANCLINI, Nestor. **As Culturas populares no capitalismo**. São Paulo: Brasiliense, 1983.

GRACIA, Mabel; CONTRERAS, Jesús. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro, Editora Fiocruz, 2015.

HALL, Stuart. **A identidade cultural da pós-modernidade**. Rio de Janeiro: DP&A, 2005.

HOLANDA, Sérgio Buarque. **Raízes do Brasil**. São Paulo, Companhia das Letras, 1995.

LE BRETON, David. **Antropologia dos Sentidos**. Petrópolis: Editora Vozes, 2016.

MACIEL, Maria Eunice. **Olhares Antropológicos sobre a Alimentação**. Identidade Cultural e Alimentação. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005.

Marx, Karl. **O Capital**. São Paulo, Boitempo, 2017.

MINTZ, Sidney W. **Comida e Antropologia**. Uma breve revisão. Revista Brasileira de Ciências Sociais. Volume 16 Número 47 – Outubro, 2001.

_____. **O poder amargo do açúcar**. Produtores escravizados, consumidores proletarizados. Recife, Editora Universitária UFPE, 2003.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo, Editora Senac, 2013.

_____. **Histórias da mesa**. São Paulo, Estação Liberdade, 2016.

OLIVEIRA, Roberto Cardoso de. **Caminhos da Identidade**: ensaios sobre etnicidade e multiculturalismo. Brasília, Editora UNESP, 2006.

PAUGAM, Serge. **A pesquisa sociológica**. Petrópolis: Editora Vozes, 2015.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da Alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis, Editora da UFSCN

ROSSI, Paolo. **Comer:** Necessidade, desejo, obsessão. Rio de Janeiro, Editora UNESP, 2014.

RANGER, Terence; ERIC Hobsbawm. A invenção das tradições. São Paulo, Paz e Terra, 2008.

SILVA, Tomaz Tadeu da. **Identidade e diferença:** a perspectiva dos estudos culturais. Petrópolis, Editora Vozes, 2019.

ANEXO I - FOTOS

A caminho da 1ª visita a um dos canaviais em Santa Cruz da Baixa Verde; à frente Nena Mototaxista como guia



Corte de cana durante o caminho na busca por engenhos



Sr. Noé, esposa Jacinta, filha Fátima e o neto, em visita a sua casa



Nena mototaxista – nosso paciente guia de campo



Noé apresenta suas terras a esta pesquisadora



Terras do Sr. Noé (engenho ao fundo, plantação de feijão à frente)



Engenho do Sr. José Cícero



Engenho do Sr. José Cícero



Produção da Rapadura no Engenho do Sr. Cícero



D. Toinha vestida de normalista no desfile do Estela Maris, 1º dia da festa



Desfile da Banda Marcial do Estela Maris, abertura do evento – primeiro dia



Praça de Santa Cruz, abertura oficial do evento – primeiro dia



Primeiro dia, palanque, solenidade de abertura com discurso de autoridades locais



Segundo dia, apresentações culturais, escola de ballet local



Segundo dia, apresentações culturais, coco de roda, comunidade quilombola local



Segundo dia, concurso rainha da rapadura



Estande é preparado para exposição da rapadura gigante



A maior rapadura do mundo – coloração mais clara, tendendo ao branco em sua parte interna



Terceiro dia, expectativa para quebra e distribuição da rapadura gigante



Público aguardando o auge do festejo: a quebra da rapadura



Público aguardando a destruição do pedaço da rapadura gigante



Sr. José Rosa (ou Zé Rosa): rapadura pura tem coloração escura e cheiro da cana



Filhas, netos e esposa de Zé Rosa



José Camilo e Severina após horas esperando o corte da rapadura gigante



Diabéticos, eles levam a rapadura para doar “pros de fora”; chama a atenção a coloração esbranquiçada do produto



Clécio Lima - COOPCAFA



Sr. José Nildo, proprietário de fornalha



Giselda Silva, esta pesquisadora e meu filho Lui na barriga



Bolo de rapadura, receita de Giselda



Adeilda Silva, entrevistada após pegar pedaço da rapadura gigante



Flor feita de alfenim



Produtos variados da rapadura



Alfenim em formato de santinhos e rapadura da cana com tradicional cor escura



Estande Igor e Bruno



Estande da maior fornalha da cidade



Divisão territorial do evento, lado oposto aos “grandes estandes”, pouca circulação e iluminação



Lado reservado aos estandes, mais iluminado, próximo do alfenim gigante e da rapadura gigante, maior movimentação durante o evento



As pessoas concentradas no lado mais movimentado do evento



Pátio de shows, rua paralela à dos estandes com o palco ao fundo

ANEXO II - ENTREVISTAS**ADEILDA SILVA**

TEM ALGUMA DIFERENÇA DESSA RAPADURA PARA AS OUTRAS?

É tudo de um jeito só. Mas essa aqui é mais gostosa, é mais melhor.

É O SABOR É?

Porque é feita com mais carinho, com mais amor, ela fica bem boa.

A GENTE FICOU CURIOSO PORQUE 3 DIAS OBSERVANDO A FESTA E RAPADURA PARA TODO LADO, MEU DEUS PORQUE É QUE TEM ESSA COMOÇÃO TODINHA NESSA RAPADURA?

É mais branquinha do que as outras.

A SENHORA JÁ ESTÁ COMENDO DELA. MUITO BEM!

É BOA MESMO?

É boa toda.

ME DÊ UM PEDACINHO.

Pode pegar desse lado aqui, está bem molinha.

VOU TIRAR UM PEDACINHO MENOR QUE EU JÁ COMI TANTA RAPADURA.

COMO É O NOME DA SENHORA? QUAL SUA IDADE?

Adeilda Silva, tenho 44

A SENHORA MORA AQUI MESMO EM SANTA CRUZ?

Moro. Né docinha, bem molinha?

A SENHORA COME ISSO A SEMANA TODA?

Não, só uns diinhas. Ninguém aguenta comer direto não.

PORQUE É MUITO DOCE, NÉ?

É muito doce.

E A FESTA? O PRIMEIRO DIA QUE A SENHORA VEM É HOJE?

Não, todo eu ano venho.

BRUNO E IGOR

BRUNO E IGOR SÃO IRMÃOS?

Não

TRABALHAM JUNTOS?

É

VOCÊS COMEÇARAM TRABALHAR ASSIM COM ENGENHO PORQUÊ? O PAI DE VOCES TRABALHAVA? AVÓ?

O pai, meu avó também mexia, meus tios mexiam, todo mundo.

ESSE ENGENHO DE VOCES TEM MAIS OU MENOS QUANTOS ANOS?

De 2006 pra cá, 13 anos.

UM POUCO DEPOIS DA FESTA, MAS ANTES DO ENGENHO JÁ TRABALHAVAM COM PLANTIO DE CANA?

Com certeza, já. Com cana é nosso forte, nós trabalha com tudo. Na agricultura tudo nós faz.

MAS O CARRO CHEFE É A CANA?

Com certeza, é a cana.

VOCES VENDEM RAPADURA O ANO TODO?

O ano todo, não o ano todo não, porque tem a safra, né. De julho, agosto até dezembro, janeiro, as vezes vai para fevereiro. É o período da safra. Enquanto está moendo o engenho a pessoa está vendendo, quando para a pessoa já tem que ir limpar cana.

LÁ VOCES SÃO ENGENHO E FORNALHA TAMBÉM?

Eu tenho engenho e fomalha.

QUAL A DIFERENÇA?

Engenho é só cana pura e fomalha com açúcar, mistura, muitas vezes só o açúcar puro também.

ENTÃO QUER DIZER QUE O ENGENHO TAMBÉM EXTRAI O MEL PURO?

Extrai. O engenho tem a fomalha também para poder extrair, só que a fomalha, como nós costuma dizer aqui é a que mexe só com açúcar.

O QUE DÁ MAIS RENTABILIDADE? O ENGENHO OU A FORNALHA?

Com certeza é a fomalha.

A PRODUÇÃO É VOCES É VENDIDA AQUI?

Aqui, viaja, tem vez.

MAS É MAIS AQUI EM SANTA CRUZ OU VAI PARA OS MUNICÍPIOS VIZINHOS OU PARA OUTROS ESTADOS? VOCE SENTE QUE VENDE MAIS AONDE?

É aqui mesmo, viaja mais pouco.

MAIS AQUI PARA A PESSOA LEVAR PRA FORA?

O povo que viaja compra lá no engenho e leva pra fora.

E PRA VOCES, A FESTA, O QUE ACHAM?

É tradição né, nós vive na Capital da Rapadura.

NUNCA SAEM DAQUI?

Pra passear, às vezes, mas pra morar fora não.

LÁ FORA, QUANDO PERGUNTAM, VOCES USAM ESSE TERMO, CAPITAL DA RAPADURA?

Com certeza.

VOCES SENTEM ORGULHO DISSO?

Com certeza. Aqui é aonde a gente vive, não tem nem precisam de sair não porque dá pra ganha dinheiro, dá pra sobreviver, tem a rapadura que o forte nosso. Se não fosse a rapadura, tenho certeza que a metade da população estava desempregado. Mais da metade não tinha emprego não. Desempregado ou então viajava. Se não tivesse tinha que cassar outro meio de vida.

VEM MUITA GENTE DE FORA PARA A FESTA OU SÓ PRA FEIRA? VOCES SENTEM QUE AQUI NA FEIRA VEM MUITA GENTE?

É porque esse ano não vai dá muita gente aqui por causa do Motofest de Triunfo. Começou quinta e acaba só amanhã aí pegou as datas coincidentes. Teve festa em Manaíra também ontem, festa em todo canto.

ISSO PREJUDICOU TAMBÉM NÃO FOI?

Ontem saiu o que? R\$ 20,00 reais de coisa? No máximo. Tem pouca gente, é muita festa em todo canto.

VOCES PERCEBERAM SE TINHA MUITA GENTE DE FORA?

Não, ontem era só o pessoal daqui porque também tinha a inauguração dessa praça aqui. Era só mais gente daqui mesmo.

FAZ QUANTO TEMPO QUE VOCES EXPÕEM?

Desde 2007.

VOCES OBSERVAM A POPULAÇÃO DAQUI DE SANTA CRUZ PARTICIPANDO?

Tem muita gente que vem, mas também tem muitos que vem só para ficar perguntando e dando palpite nos produtos dos outros. Muitos vem só dá palpite. O povo daqui mesmo é. Já os de fora vem com todo prazer, com alegria para comprar a pessoa.

SE VOCE DIZ QUE MAIS DE 50% DA POPULAÇÃO VEM É OS CONCORRENTES?

É os concorrentes.

PELO QUE PERCEBI ELES VÊM ATRAZ DO PRODUTO PURO QUE NÃO TEM AÇÚCAR.

Certeza. Todo mundo que passa aqui fica naquela desconfiança porque aqui já tem muitas fornalhas de açúcar. Aquela barraca do lado de lá, é quase tudo de açúcar. Só tem essa aqui do meio, aquela mulher de verde acolá, ali é pura, é vizinha nossa.

VOCE ESTÁ FALANDO É DA BREJEIRA QUE CHAMA?

É a brejeira.

ALI É PURA?

Não, é açúcar. Ali em baixo tem outra que é de açúcar, duas que é de cana aí tem essa aqui que é de cana.

NO PROJETO DA PREFEITURA SÃO 19 ENGENHOS E 36 FORNALHAS.

Tem mais fornalhas do que engenho. Aí o povo vai tudo procurando pura, mas quando tem muita fornalha de açúcar aí fica: 'a será que é pura'? Caí muito o preço também que é para poder quebrar os engenhos da concorrência. A rapadura é de acordo com o açúcar, se tiver caro, o açúcar tá caro, se tiver barato a rapadura tem que está barata. Nós compramos um saco de açúcar de 60kg por R\$12,00 reais. Aí na semana baixa o preço da rapadura para poder vender mais.

QUER DIZER QUE QUEM REGE O MERCADO É O AÇUCAR?

É o açúcar, se o açúcar tiver alto a rapadura também vai está alta.

MAS QUANDO EXPORTA O CONSUMIDOR NÃO SABE DIFERENCIAR.

No caso, a de cana é para ser mais cara e a de açúcar mais barata, mas não, se você viajar para fora eles vão querer o mesmo preço. Uma dessa de cana podia ser R\$ 6,00, R\$ 5,00, mais só vende se for por R\$ 4,00.

UMA RAPADURA DESSA EM JÃO PESSOA É R\$30,00 REAIS. ANTES DE COMEÇAR A ANDAR AQUI EU NÃO SABIA DIFERENCIAR, AGORA JÁ SEI.

QUEM COMPRA PARA VENDER FORA, AS VEZES, TROCA ATÉ O RÓTULO.

É porque eles compram ela limpa aqui, não vai nem plastificada. Lá eles colocam o rótulo e plastificam. Tem um que leva para o Rio Grande do Norte, ele pega até solta, plastifica com o rótulo dele, encaixa e leva, leva nas caixas.

ELA É MÃE DE VOCÊS? É DE LÁ DO MESMO ENGENHO?

Não, é do mesmo engenho.

FAZ MUITO TEMPO QUE SENHORA VIVE DE ENGENHO?

Desde 2006 também.

É PARENTE?

É mulher do meu tio.

A SENHORA NASCEU AQUI EM SANTA CRUZ?

Não, minha família mesmo é do Sertão lá de Calumbí.

FAZ MUITO TEMPO QUE MORA AQUI?

Mais de 30 anos já.

COMO É QUE É A RAPADURA PARA A SENHORA?

Vivo mais no engenho do que em casa.

BRUNO: A gente acorda 2h da manhã para vir pro engenho e chega 6h 7h da noite em casa.

TUDO DIA ISSO?

Todo dia.

COMO É? PORQUE TÃO CEDO?

A produção, né. Não vai fazer duas rapaduras dessas na produção, quanto mais fizer melhor. Tem o período da safra aí se passar, as canas que vem já dão mais tarde ainda. O caba pensa que é besteirinha assim mas é muído.

VOCES VÃO PARA O CORTE TAMBÉM?

Também. A gente pega de 6h e vai até 3h da tarde, cortando né. Aí corta essa semana, na outra, de 2h da manhã a gente entra na noite, a semana toda moendo.

TEM PLANTIO PLANTADO PARA DAQUI A UM ANO?

Se você plantar hoje só dá o ano que vem nessa mesma época, nesse mesmo mês.

E QUANDO PASSA OS PERÍODOS DE SAFRA VOCES VIVEM DE QUE? QUANDO NÃO ESTÁ NO PERÍODO DE CANA NEM DE RAPADURA, VIVEM DE QUE O RESTO DO ANO?

Vai cuidar da cana, limpar a roça, trabalhar alugado limpando a cana dos outros, cortando.

TEM AQUELA AJUDA DO GOVERNO? SEGURO SAGRA?

Tem e não tem seguro safra. É do governo do estado, mas só que lá no sítio sorteia 2 pessoas. É sorteado, e as vezes, quem não precisa é quem sai no sorteio. Quem tem uma condição melhor é quem sai no sorteio. Dono de engenho, meio mundo de dinheiro, dono de empresa em São Paulo, mais de 50 casas alugada e sai pra ele, enquanto uns coitados que não tem nada.

COMO É ESSE SORTEIO?

É a associação que faz. Lá no sindicato.

SANTA CRUZ, DESDE QUE A GENTE CHEGOU QUE A GENTE ESCUTA QUE É UMA REGIÃO DE BREJO, TUDO QUE PLANTA DÁ, MAS PORQUE RAPADURA? O

QUE VOCES ACHAM? A GENTE VIU QUE ATÉ CAFÉ E UVA AQUI DÁ. MAS PORQUE RAPADURA?

Dá tudo, dá café, uva, dá banana, dá tudo, mas a roça mesmo é de cana.

PORQUE VOCES ACHAM QUE DEU DESTAQUE A RAPADURA?

Porque a banana você vai gastar muito com ela, pra você apurar R\$ 1.000 reais hoje com ela você vai gastar uns R\$ 10.000 mil

CLÉCIO LIMA-COOPCAFA

QUAL SEU NOME?

Clécio Lima

QUAL SUA IDADE?

33 anos

E O SEU?

Eu sou Adjaneide dos Santos Guerra, moro no Sítio Gavião, município de Santa Cruz da Baixa Verde.

SUA IDADE?

26

SÃO 48 COOPERADOS ENTRE SANTA CRUZ E TRIUNFO?

Isso

QUAL É O PRINCIPAL OBJETIVO DA COOPERATIVA?

É render renda para os agricultores e suas famílias de toda a região Triunfo e Santa Cruz da Baixa Verde.

VOCES PROCURAM ORGANIZAR OS AGRICULTORES PARA TER UMA MELHOR ORGANIZAÇÃO NA PRODUÇÃO E VENDA DA RAPADURA?

Isso

A MAIORIA FAMILIARES?

Tudo familiares, e além da rapadura, a gente trabalha também com hortaliças, com feira porque é o que tem na nossa região, muita fruteira, muita hortaliça.

MAS O CARRO CHEFE É A CANA E A RAPADURA?

Isso

O SENHOR SABE DIZER SE ANTES DA RAPADURA, DE SER CONHECIDA COMO TERRA DA RAPADURA, O QUE ERA CULTIVADO NA AGRICULTURA ANTES?

Essa região da gente, como essa região é muito fria, ela cultivado muito o café, era rica no café, café e bananal. Mas essa região aqui de Triunfo o clima se divide. Esse clima aqui é um, se subir a serra já é outro clima. E desceu a outra serra pra sair perto de Triunfo já é outro clima. Só que, aqui em cima nós somos uma ilha rica. Em cima da serra é um verde com água natural. Nós é rico de água potável nascente. Lá e aqui também tem.

ANTES DA CANA DE AÇUCAR PREDOMINAVA MAIS CAFÉ E BANANA?

Café e banana. Em meados de tempos atrás, o pessoal daqui sempre exportava rapadura, café para Bahia, Ceará.

AQUI NA REGIÃO DE SANTA CRUZ SEMPRE FOI CANA?

Sempre foi cana. No caso, essa região aqui, ela é mais quente, né, dá mais cana.

NO CASA EM TRIUNFO NÃO DÁ CANA COMO DÁ AQUI?

Na verdade, é uma divisão. É dois municípios colados, subiu aqui em cima, dividindo no meio, a metade Santa Cruz, a metade Triunfo. Aí tem agricultores que é de Santa Cruz e mora em Triunfo. Por isso que a gente trabalha sempre em conjunto porque é uma região encostada, uma região rica em rapadura e em cana de açúcar.

A FEIRA EM SI, O QUE ELA REPRESENTA PARA A COOPERATIVA, PARA OS COOPERADOS E PARA VOCE?

A feira representa muitas coisas por causa que a gente vem mostrar nosso trabalho, nosso produto e expor por pessoal saber com que a gente trabalha e divulgar cada vez mais o que a gente faz, né. E, trazer vários interessados para poder querer ver se trabalha melhor porque a cooperativa hoje, eu acho que é o comércio mais forte para o agricultor. Uma pessoa só não faz nada, mas várias faz muita coisa, é união.

VOCES TRABALHAM COM CANA DE AÇÚCAR OU O AÇÚCAR NORMAL PARA FAZER A RAPADURA?

A gente, na realidade, a Coopcafé só trabalha com cana-de-açúcar orgânica, que você trabalha com ela e não utiliza química nenhuma. Você não usa adubo químico, você não usa queimagem, você não usa veneno para matar mato. É tudo natural. Inclusive, aqui a gente tem regras. Se um cooperado da gente fizer uma queimagem com adubo químico, ele é expulso automaticamente do nosso projeto, do nosso trabalho. Tem que ser puro de verdade. Sempre com cana. Tem muitas pessoas que falam: 'não eu tenho rapadura, eu tenho açúcar, é de cana', é mentira, eles trazem de usinas de São Paulo, do Agreste, da Zona da Mata, aí mistura ali e faz uma rapadura mentirosa.

OS COOPERADOS TEM ORGULHO DE FAZER UM PRODUTO ASSIM, NA CANA MESMO?

Muito orgulho!

EXISTE UMA PREOCUPAÇÃO MUITO GRANDE COM OS ENGENHOS DE AÇÚCAR QUE ESTÁ PREJUDICANDO O TRABALHO DE QUEM ESTÁ TRABALHANDO SÓ COM A CANA?

A realidade hoje, de hoje atual, inclusive na feira que a gente está tendo hoje e amanhã é nosso maior problema, porque um agricultor que planta a cana-de-açúcar, a cana-de-açúcar verdadeira ela tem muito custo para você dá o ponta de rapadura de fazer açúcar e o pessoal compra uma carrada de açúcar de São Paulo por mixaria de dinheiro, bota 3, 4 pessoas pra trabalhar e desmancha ali e faz uma rapadura com um açúcar mentiroso, não puro. Sai enganando o consumidor. Hoje o consumidor, as vezes, procura coisa barata.

E UMA FALTA DE ÉTICA, NO CASO?

Falta de ética grandíssima, viu. Aí o consumidor acha caro esse produto. Nosso produto, nossa rapadura normal, hoje ela custa em torno de R\$ 3,50, você vai em outra pessoa que faz com açúcar e ele vende ela a R\$2,00 reais, R\$2,50 reais, menos da metade. Só que eles não têm custo, nós temos custo porque é natural. Aí isso prejudica o trabalho da gente.

EXISTE UM TRABALHO DA COOPERATIVA DE CONSCIENTIZAR OS COOPERADOS SOBRE ESSA CULTURA DE FAZER PURA?

É, além do mais com todo esse trabalho que a gente faz com a cana natural da gente que a gente preserva o meio ambiente porque a gente não faz queimada. A gente trabalha muito com áreas de florestamento para deixar a área mais verde mais fria porque se você tem uma cana numa mata preservada, ela vai chegar mais do que o esperado. A palha da cana que a gente deixa, quando vem o molhado conserva molhado, mas o pessoal não entende isso. Mete fogo, larga veneno e anda vendendo uma coisa que é mentira. Isso está prejudicando muito nosso trabalho. Muito!

OS PRODUTOS QUE A COOPERATIVA PRODUZ VENDE MAIS AQUI EM SANTA CRUZ E TRIUNFO OU VAI PRA FORA?

A gente vende Triunfo, Santa Cruz, a gente hoje tem uma rede de mercado que a gente vende já fora. Em Recife a gente tem alguns mercados que vende e tem alguns parceiros que vendem fora também.

SEM ATRAVESSADORES, É A COOPERATIVA QUE VAI VENDER FORA?

Exatamente

VOCÊ VENDE DIRETO PARA OS MERCADOS?

Geralmente, o trabalho da gente em mercado não tem atravessador não. Assim, como agente já fundou a cooperativa, já foi para sair atravessadores porque, geralmente, no sítio eu planto muita cana e moía num engenho que já é arrendado de outro pessoal, só que eu moi ela e tirei a minha despesa e dava metade de graça para o dono do engenho. Hoje, na nossa cooperativa, o lucro que a gente tem é do trabalho da gente mesmo e não tem que dividir metade. A gente vai lucrar aquilo que a gente trabalhar para a cooperativa. A gente vai lucrar, a gente não vai dá a atravessador. Uma coisa que você vende por R\$1,00 real, você vende pro R\$3,00, sai perdendo mais do que a metade.

TEM AGRICULTOR DAQUI DE SANTA CRUZ QUE FAZ PARTE DA COOPERATIVA E DE TRIUNFO?

A cooperativa é entre Triunfo e Santa Cruz, os dois municípios.

COMO É QUE FAZ PARA PARTICIPAR?

Primeiramente para você participar você tem que ser um agricultor de verdade, ter sua propriedade. A gente é muito rígido nisso, fazemos uma visita ao proprietário para ver se você trabalha nisso mesmo, saber se não faz uso de veneno, uso de queimagem, se você é um agricultor dedicado porque não é colocar qualquer um e vender o produto. Tem cara que diz 'eu sou agricultor', mas não tem uma DAPE de agricultor, não tem uma propriedade, não tem uma roça de cana, de fruta, nada. Só quer o interesse de ganhar dinheiro sem trabalhar. A cooperativa tem poucos cooperados por causa disso, porque a gente é muito exigente para fazer a coisa certa.

HÁ QUANTO TEMPO JÁ?

Nós estamos com 9 anos.

VEM PASSANDO DE GERAÇÃO, PAIS FILHOS, NETOS? COMO ESTÁ ESSA QUESTÃO?

Hoje, na realidade, a nossa cooperativa tem mais gente de idade do que jovens só que assim, a gente tá agregando cada vez mais alguns jovens, né. Alguns jovens vão se interessando para poder conhecer mais. A gente tem outro grupo de trabalho com uma associação que trabalha com crianças, com jovens, eles vão ver o trabalho da gente e se agregar, querer trabalhar na agricultura. Só que, assim, infelizmente a agricultura vai ficando muito difícil por causa desses trabalhos porque não quero o difícil. Muitos não querem trabalhar assim, com a agricultura. Hoje a presidente da cooperativa é uma jovem. ela tem 27 anos.

COMO A COOPERATIVA ESTÁ FAZENDO PARA SE SUSTENTAR FRENTE AOS ENGENHOS DE AÇÚCAR? QUAL A ESTRATÉGIA EM TERMOS DE VENDA?

É muito difícil, muito difícil, porque o trabalho da gente é todo manual e o custo é muito caro aí fica difícil. As vezes eles atrapalham nossas vendas, porque o nosso produto é mais caro porque para fabricar tem mais custo com ele, e não é barato. Aí fica muito difícil pra gente, por isso que, até hoje, vários agricultores do município estão fechando seus engenhos porque não está tem condição de trabalhar. Tem vários engenhos fechados que não tem condições de bater com açúcar, por causa da mão de obra e do custo que é caro.

AO INVÉS DE FECHAR NÃO SERIA MAIS FÁCIL PRODUZIR COM AÇÚCAR TAMBÉM OU É CARO? PORQUE RESISTIR EM SER PURO?

Porque se a gente for fazer o que eles faz a gente vai esquecer nossa origem de rapadura de cana pura, isso a gente vem batalhando para poder segurar, nem que a gente venda mais pouco, a gente trabalha para segurar. Se a gente for se igualar eles a gente vai dá lucro a quem? Vamos dá lucro aos donos de usina, aos grandes empresários e o agricultor que está trabalhando, vai ganhar o que com isso? Nada, porque um engenho normal, no sítio lá no Brejinho, ele ajuda a muitas famílias. Não é só um dono não, é a movimentação da rendo no município, no seu lugar e a usina não. Esse açúcar que vem usina, eles compram bem baratinho, a preço de banana, bota 4, 5 pessoas para trabalhar faz meio mundo de coisa de graça, enquanto tem pais de família que tem 4, 5 filhos para dá de comer, doido para trabalhar um dia de serviço e não tem. Aí fica muito difícil. Se a gente fosse ceder a eles, quer dizer que a gente ia perder, e na guerra tem que lutar, não pode parar.

PODE DEPOIS DA FESTA ENTRAR EM CONTA PARA VISITAR VOCES? A GENTE QUER TIRAR FOTO PARA COLOCAR NA PESQUISA.

Pode, eu nem falei para não estender mais um pouquinho, mas a gente também trabalha com agricultura familiar. A gente tem feira em Serra Talhada com nossos produtos natural, tanto da cana quanto da hortaliça e aqui em Santa Cruz Também.

LÁ EM SERRA, QUAL É O DIA QUE FUNCIONA?

No sábado, das 5h da manhã às 10, lá em frente à Igreja Matriz. A feira lá é uma associação de agricultores, só que lá, a gente tem nossa barraca da cooperativa.

CLÉCIO II

UMA QUESTÃO MESMO DE IDENTIDADE, VOCÊ SE RECONHECER...

Eu como agricultor, eu mais jovem, novo, querendo fazer alguma coisa da vida foi até São Paulo, Trabalhei 2, 3 anos no corte de cana fora, depois que sofri muito voltei a cultivar como meu pai fazia com a agricultura aí for a partir daí que eu conheci a cooperativa. Aí me associei a cooperativa para mudar minha rede de trabalho, para deixar de ir trabalhar mais fora. E, trabalhei na agricultura com meu pai e trabalhava como hoje eu estou, e dá valor ao suor e o local da pessoa. Não dá dinheiro só fora porque acho que a riqueza do agricultor é dá valor ao seu lugar, se não der valor ao seu lugar se acaba.

AGORA ESTÁ MELHOR? SE ARREPENDEU DE TER VOLTADO?

Nunca na minha vida me arrependi, porque hoje trabalho para mim, sou independente, estou em casa com minha mãe, sossegado, melhor do que fora.

É O QUE ESTOU PROCURANDO, ESSE SENTIMENTO DE ORGULHO DE TRABALHAR COM ISSO, DE PRODUZIR

A irmã dela é que é a presidente, ela bate porta a porta a porta vendendo os produtos. Quando chega quebra a cara, dizem o de vocês é muito bom, muito gostoso, mas em questões de preço o de vocês é mais caro, o dos outros é mais barato.

VOU DÁ UMA DICA. JÁ PROCURARAM A IMPÓRIO, QUE ABRIL EM SERRA TALHADA?

Vamos procurar essa semana.

AGORA, PODE SE SUSTENTAR POR UM BOM TEMPO ESSA QUESTÃO DO AÇUCAR, MAS ACHO QUE TENDE A CAIR PORQUE A PRIMEIRA PERGUNTA QUE FAZER É: É PURA?

É aquela coisa, é trabalho desleal porque fica ruim de vender. É dificuldade. Tá ruim de vender, fica difícil, tem muita dificuldade. Você tem que se dedicar e trabalhar, bater na porta mesmo, porque do mesmo jeito que tem cliente que quer o barato tem cliente que acha bom. Você ver que o produto é diferente.

AQUI ERA DISTRITO?

Era

VOCE SABE O PORQUE DO NOME SANTA CRUZ DA BAIXA VERDE?

Por causa desses baixios que tem aqui

TEM DUAS HISTÓRIAS, UMA DA CRUZ E TEM DE UM PEDREIRO?

Tem as duas, em Santa Cruz há muitos anos era muito perigoso, tinha muitas famílias intrigadas, muita gente envolvida e até hoje é. Eu nunca vi uma cidade tão pequena ter tanto empresário. Carretas e carretas saem todo dia aqui de dentro.

ATRAPALHOU ESSA MUDANÇA DE OUTUBRO PARA SETEMBRO?

Muito, gastar meio mundo de dinheiro para trazer uma banda, porque não investe com uma do município e ia ter a mesma diversão.

NILZA MARIA DE LIMA

QUAL A IDADE DA SENHORA?

38

A SENHORA É DAQUI?

Sou

NASCEU AQUI? A FAMÍLIA TODO?

A família toda

A SENHORA FALOU QUE ESTÁ COM 5, 6 ANOS QUE COMEÇOU TRABALHAR COM RAPADURA. É NO PERÍODO DA FESTA QUE VOCÊS PRODUZEM PARA TRAZER PRA CÁ. E DURANTE O RESTANTE DO ANO SÓ PLANTA A CANA?

Exatamente.

O MOTIVO QUE FAZ COM QUE VOCES REUNAM A FAMÍLIA E VENHAM EXPOR NA FEIRA? É PURAMENTE ECONOMICO, É PORQUE TEM UMA RENDA EXTRA, É PORQUE VOCES SE SENTEM BEM PARTICIPAR DA FEIRA PORQUE É UMA COISA QUE FAZ PARTE DA VIDA DE VOCES? QUAL SERIA O MOTIVO ESPECIAL?

É assim, é uma renda extra, é porque a gen

te sabe que a agricultura é muito pouco pra você viver. Aí tudo que tem uma rendinha extra(...)

OS PRODUTOS DA RAPAURA, VOCES CONSOMEM EM CASA? SEMPRE TEM?

Sim, sempre temos, produto natural, né.

ALÉM DA QUESTÃO ECONÔMICA, DE TIRAR ESSA RENDA EXTRA, TEM ALGUM MOTIVO ESPECIAL? VOCES TEM ALGUM TIPO DE ORGULHO POR SANTA CRUZ SER RECONHECIDA PELA RAPADURA? OU SE NÃO TIVESSE ESSE INSETIVO ECONÔMICO VOCES NEM VIRIAM OLHAR A FEIRA?

Eu, particularmente, eu venho mais pela questão financeira, entendeu? Eu num (...) na verdade quem participa mais dessas coisas assim é meu marido, entendeu? Eu não costumo muito ficar assim porque eu passei um tempo fora também. Então pra mim é só a questão financeira.

A SENHORA SENTE QUE COM A FEIRA TEM UMA MUDANÇA NO COMPORTAMENTO DA CIDADE? AS PESSOAS FALAM MAIS NA RAPADURA?

É só nesse período porque o açúcar está comandando, tá apagando o produto natural, entendeu. Então acaba atrapalhando tudo, economia, tudo isso, entendeu?

A SENHORA SE SENTE PREJUDICADA?

Pra nós que trabalha com produto puro, na cana-de-açúcar, tá prejudicando muito, né nem pouco, bastante, entendeu. Pra quem faz o plantio tem que deixar o produto assim, entendeu?

A SENHORA FALOU QUE PASSOU UM TEMPO FORA, JÁ TEVE ALGUM EPISÓDIO, ALGUMA VEZ DA SENHORA, DE PERGUNTAREM, PORQUE GERALMENTE ACONTECE DA GENTE ESTÁ CONVERSANDO E PERGUNTAREM VOCE VEM DE ONDE? HÁ DE SANTA CRUZ, SANTA CRUZ NUNCA OUVI FALAR, E A SENHORA TER QUE SE IDENTIFICAR PELA TERRA DA RAPADURA? DIZER É A TERRA DA RAPADURA, E A PESSOA RECONHECER?

Sim, muita gente. Tem pessoas que reconhecem, outras não.

A SENHORA CHEGOU A UTILIZAR ESSA DENOMINAÇÃO, TERRA DA RAPADURA? A SENHORA SENTE ALGUM TIPO DE ORGULHO? FICA FELIZ? FAZ DIFERENÇA OU NÃO FAZ?

Não, faz né porque é a terra natal da gente. Tem um sentimento de se orgulhar, né, mas só que, em termo de economia, lá fora é melhor, né. Em termo de dinheiro, lá fora é melhor do que aqui, na agricultura, principalmente com o açúcar no comando. Hoje, pra mim, o que tá mantendo é a cana de açúcar, entendeu? Só que está atrapalhando muito porque os engenhos não tão mais achando comprador, entendeu? Porque não está achando comprador? Por causa do açúcar. Aí se você tem um produto natural de um preço, o de açúcar vem e derruba. É complicado.

É COMPLICADO PORQUE SABEM QUE O MUNICÍPIO VIVE DESSE REALIDADE E TÁ ATRAPALHANDO PRA PREJUDICAR.

Exatamente, e o município está tentando acabar com o pessoal.

O MUNICÍPIO EM TERMO DE PODER PÚBLICO OU OS MORADORES?

Os moradores, né, a prefeitura não, é porque, supondo eu tenho engenho que trabalha só com o natural e tem os com açúcar, entendeu? Aí fica ruim porque hoje, muita gente não quer a qualidade, entendeu?

QUER QUANTIDADE?

Exatamente, e vende pra fora como se fosse rapadura.

PORQUE OS DE FORA NÃO CONHECEM?

Exatamente, você, você sabe diferenciar?

NÃO, ESTAMOS SABENDO AGORA VOCE MOSTRANDO.

Esse alfinim aqui, ele não tem nada de açúcar é só dá própria cana, mais você achar muitos parecido com esse aqui, mais é de açúcar, 90% açúcar.

TEM QUE APRENDER PELO SABOR E PELA TEXTURA?

Tem que aprender porque o povo diz: vou fazer assim porque o povo vêm de fora, eles não sabe diferenciar, mas não é todo mundo que é burro, né, entendeu? Eu não trabalho com açúcar porque eu tenho problema. Eu sou diabética, eu não vou vender um produto que venha a prejudicar a pessoa, sendo que eu tenho.

E A RAPADURA ELA TEM OUTRO SABOR?

Tem, com certeza, mas você sabe. Muitas pessoas sabem.

TEM UM BEM ESCURA, BEM MACIA, A GENTE CHUPA E DERRETE QUE NEM UMA BALA. ESTOU CERTA?

Tá. Você ver a diferença.

EM CASA, A SENHORA COME COM O MARIDO, COM AS MENINAS?

Sim, sim.

COME ELA PURA? PORQUE O PESSOAL FALOU ALI QUE COME COM CUSCUZ.

Eu, particularmente, não como nada misturado, entendeu? Mas, o meu esposo msitura com farinha, ele come, ele gosta, mas eu não gosto.

COME TODO DIA?

Não, todo dia não.

MAS CONSOME? É UM ITEM QUE NÃO FALTA EM CASA?

Não, não falta, mas não come todo dia não.

TEM ORGULHO DA FESTA, INDEPENDENTE DESSA QUESTÃO FINANCEIRA? DA CIDADE TÁ FAZENDO ESSA FESTA?

Tenho

ENTREVISTA CASAL COM RAPADURA (JOSÉ CAMILO E SEVERINA)

ME MATEM UMA CURIOSIDADE. DESDE SEXTA-FEIRA QUE EU VEJO RAPADURA POR TODO LUGAR, EM TODO STAND. POR QUE TANTA RAPADURA? PORQUE TANTA VONTADE TÃO GRANDE DE COMER RAPADURA?

É a tradição. Todo mundo quer pegar da rapadura.

MAS ELA TEM UM SABOR ESPECIAL? O QUE?

Ela é boa. A gente mora aqui e pega para mandar para as pessoas, parentes que a gente tem de fora.

O SENHOR MANDA DIZENDO QUE É UM PEDAÇO DA MAIOR DAPADURA?

É. Bem molinha ela. Eu pego, levo para Arcoverde, para Juazeiro do Norte.

COMO É O NOME DO SENHOR?

José Camilo.

E O SENHORA?

Severina.

VOCES SÃO DAQUI DE SANTA CRUZ?

Somos daqui mesmo.

QUAL A IDADE DA SENHORA?

67

E A DO SENHOR?

71

AÍ TODO ANO VOCES VEM PARTICIPAR?

Eu moro vizinho ao prefeito.

EU FIQUEI IMPRESSIONADA PORQUE A TURMA VAI COM UM SACO PRA LÁ.

Não tem muita gente não, mas rapadura tem. O povo leva de saco cheio.

NO CASO É A TRADIÇÃO QUE MOVE VOCES A VIR PEGAR ESSE PEDAÇO? TODO ANO VOCES VEM?

Vem e pega.

A CIDADE, VOCES CONCORDAM QUE ELA É A CAPITAL DA RAPADURA MESMO?

Eu concordo. Até agora ela é a Capital da Rapadura. E essa rapadura daqui ela é distribuída no Brasil inteiro. Até pro exterior ela vai.

ENTÃO É POR ISSO QUE É A CAPITAL DA RAPADURA?

Por isso que é a Capital da Rapadura. Essa Festa da Rapadura, ela sai no Globo Rural, todo ano ela sai.

ENTÃO SAÍ HOJE? EU QUERO ASSISTIR.

Antes fica divulgando no Globo Rural e com certeza amanhã vai dá alguma.

É NO DOMINGO, NÉ?

É no domingo.

TEM RAPADURA EM CASA TODO DIA?

Nós não comemos porque nós somos diabéticos.

ANTES DE DESCOBRIR CONSUMIA MUITO?

Nunca fui muito de doce não.

VÃO LEVAR PRA QUEM ESSA AÍ?

Tem um filho meu que mora em Cabrobó que leva. Quando as vizinhas vêm a gente dá um pedacinho também.

SEU NOÉ E FAMÍLIA

QUAL SEU NOME?

Noé

QUANTO TEMPO O SENHOR TRABALHO NO ENGENHO, SR. NOÉ?

Trabalho no engenho desde 84, eu era moleque. Trabalhei um bocado de ano depois fiquei um tempo sem trabalhar em engenho de jeito nenhum, depois continuei de novo.

VAI FAZER 35 ANOS, NÉ? É TUDO AQUI EM SANTA CRUZ?

Tudo aqui na região.

COMO É QUE O SR. VER ESSA FESTA? ACHA IMPORTANTE?

É boa, é importante. Tem os stands pro pessoal apresentar, só que a venda é pouca. Eles colocam rapadura, alfenim, batida.

E QUEM É QUE VEM COMPRAR?

Vem gente até de fora comprar. Aquele rapaz do caminhão estava comprando rapadura pra levar para outros estados. Tem os que vem de fora e compra, não pra revender, pra família. O pessoal que vem de fora compra aquele bocado de coisa para levar pra presentear. Agora a venda de rapadura, certa mesmo, é daqui mesmo. Eles que comprar para levar pra distribuir em outros estados.

LÁ EM JOAO PESSOA É ARTIGO DE LUXO. É CARO UM PEDAÇO DE RAPADURA.

É mais ou menos quanto 1kg de rapadura lá?

O QUILO EU NÃO SEI DIZER NÃO. MAS NO PÃO DE AÇÚCAR E NESSES SUPERMERCADOS ASSIM UM PEDACINHO NÃO SAI POR MENOS DE R\$ 30,00 REAIS NÃO. APESAR DE SER CIDADE DO NORDESTE ELES VENDEM CARO. O SENHOR TEM COSTUME DE GUARDAR EM CASA?

A gente guarda só um pouquinho só para a gente comer.

COMEM OUTRAS COISAS DA CANA ALÉM DA RAPADURA?

Tem o alfenim, tem a batida. MAS EM CASA, AQUI? Tem não, só essa aqui.

QUAL É A FREQUENCIA QUE O SENHOR COME?

Só quando lembra. TEM VEZ QUE NEM LEMBRA?

Quando está na roça é que a gente lembra.

MAS SEMPRE TEM EM CASA?

Sempre tem.

ESSA AÍ O SENHOR OU O SENHOR COMPROU?

Essa eu fiz. Eu moi a cana dessa festa aqui.

ESSA AQUI FOI O SENHOR MESMO QUE FEZ?

Foi eu mesmo que fiz. Eu sei fazer. No mês de abril, nós estamos em setembro, já está com 5 meses já. Uma desse tamanho aí sai por quanto lá?

R\$ 30,00 REAIS.

Sabe por quanto sai uma dessa aqui? R\$ 1,00 real, pra você comprar de uma por uma. 1 fardo com 50 sai por 30 e poucos reais. Se for comprar uma só, a unidade sai por R\$ 1,00 real. Quem ganha dinheiro mesmo é esse pessoal que vende fora. Quem trabalha é nós que passa o ano todo. Nós planta, nós limpa, nós colhe. Tem toda despesa. Um cento de rapadura é 50kg, antigamente todas elas era 500g aí 50kg era um cento de rapadura. Aí chega lá eles vendem a R\$ 10,00 ou a R\$ 15,00.

NO CASO QUEM TÁ LUCRANDO MESMO É O PESSOAL QUE DAI REVENDENDO?

É, e a gente assim se ferrando.

O DIA A DIA DO SENHOR, COMO É? O SENHOR LEVANTA CEDO?

Levanto 5h da manhã, 6h vou pra roça trabalhar até 11h, venho pra casa almoçar, volto pra casa 12h30 e fico até 4h.

QUEM VEM BUSCAR APRODUÇÃO DE CANA DO SENHOR?

Eu faço aqui, desde o ano passado. Tanto vendo o mel quanto a rapadura. Esses produtos que a gente faz tanto alfenim quanto batida, batida sempre faz mais. Quando os atravessadores vêm buscar, se eles pedirem uma quantidade de batida aí tira o mel e faz a rapadura e a batida, mas sempre o valor é o mesmo.

ENTÃO O QUE O SENHOR PRODUZ DE CANA O SENHOR JÁ TRANSFORMA NO PRODUTO DA PADADURA E NO MEL? NÃO VENDE A CANA?

Não, vendo não. Tem uns compradores, esses que trabalham com a de açúcar, eles comprar, eu nunca vendi não, tem uns que vendem.

COMO É ESSA QUESTÃO DE CONCORRÊNCIA?

Rapaz, a concorrência é só para derrubar nós.

NÓS QUEM?

Os produtores porque os compradores, atravessadores a rapadura está de R\$ 100,00, aí eles combinam no geral, 15 ou 20 compradores para baixar o preço, mas pra eles não baixa, baixa pra nós. É R\$ 100, 00 mas essa semana só vão querer por R\$ 90,00 aí já diminuí o preço direto pra nós, pra eles não. A concorrência é essa.

QUEM TRABALHA COM A MISTURA DE AÇÚCAR GUARDA O MEL PARA PODER MISTURAR PORQUE NÃO TEM?

Às vezes tem porque eles guardam, eles têm muita cana, mais cana e menos açúcar. Agora eles moem mais cana e menos açúcar, mas quando chega o tempo que a cana fica pouca aí aumentam o açúcar e diminuem a cana para usar uma carrada de cana por dia. Agora eles vão moer umas 5 ou 6 por dia.

E NÃO ESTRAGA?

JACIANA: Não a cana fica na roça. A cana dá o ponto para cortar com 1 ano aí os que eles cortaram em fevereiro do ano passado, agora em fevereiro é um ano, aí já vai ter de novo. Aí planta de nova aquela mesma roça, assim nunca falta, por isso eles tem o ano todo.

ENTÃO MESMO QUE PRODUZA MUITA CANA-DE-AÇÚCAR NÃO QUEM GUARDAR O INSUMO PARA FAZER A RAPADURA NÃO? TEM QUE SER NA COLEHITA.

É, depois que cortar, tem que ser cortando e fazendo.

A RENDA DA FAMÍLIA DE VOCES VEM DA CANA?

Vem da cana, mas nós pranta feijão, planta milho, fava.

ESTÁ DANDO PARA SUSTENTAR, A CANA?

Dá.

E A PRODUÇÃO DE RAPADURA, ELA CIRCULA AQUI MESMO EM SANTA CRUZ OU VAI PRA FORA?

É o pessoal que mora em Santa Crus que compra e leva pra fora.

EM SANTA CRUZ MESMO NÃO TEM MUITO CONSUMO NÃO NÉ? A GENTE PROCURA NOS SUPERMERCADO E NÃO ACHA.

É mais pra fora, para os outros estados.

COMO EU FAÇO PARA FALAR COM O SENHOR DEPOIS?

É bom você falar com os donos de engenhos.

EU TAMBÉM QUERO FALAR COM O SENHOR TAMBÉM, O PRODUTOR DA CANA TAMBÉM É IMPORTANTE. PARA VER O QUE O MUDOU, SE MELHOROU, SE NÃO MELHOROU.

A GENTE VIU ALI NA CIDADE TINHA O NOME CAPITAL DA RAPADURA.

É o nome da cidade e Santa Cruz da Baixa verde, aí diz: Santa Cruz da Baixa verde, Capital da Rapadura. Mas veio depois que criaram essa festa. 24 anos de festa faz agora. Tem o nome Capital da Rapadura porque aqui na região, no município que tem engenho, tem muita cana e a agricultura principal daqui é cana. Aí eles criaram a festa da rapadura.

VOCES SENTEM UM TIPO DE ORGULHO POR SABER DISSO DA CAPITAL DA RAPADURA MESMO COM ESSAS DIFICULDADES DO DIA A DIA?

É isso mesmo, as pessoas acham que nem tem no mapa, mas quando diz Capital da Rapadura aí todo mundo sabe onde é? Quando eu viajo para Caruaru, Recife, o pessoal diz: Santa Cruz? Onde é isso? Eu digo: é a Capital da Rapadura, já ouvir falar? Aí dizem: há! Sei onde é. O pessoal conhece só por isso porque é uma cidade pequena. Triunfo é porque é uma cidade Turística.

MAS VOCES SENTEM ALGUM TIPO DE ORGULHO? VOCES SENTENTEM ALGUMA SATISFAÇÃO OU NÃO FAZ DIFERENÇA?

Pra mim mesmo não faz diferença não. Nem na festa eu vou. Dá festa mesmo não. A gente gosta porque é o tempo que a gente pega em dinheiro, porque é a época da moagem. Nossa fonte de renda, e do agricultor daqui é a cana.

ESSE APURADO QUE ENTRA É DA PRODUÇÃO NÉ? MAS VÃO VENDER NA FESTA?

Fomos o ano passado e esse ano a gente vai de novo porque a prefeitura organiza os stands aí quem é produtor que quer botar o stand vai lá, participa das reuniões.

PAGA?

Não, assim, quem não tá produzindo na época, que não está moendo a sua cana a gente tem que comprar dos outros engenhos para poder vender. Eles dão uma verba a gente para poder a gente comprar os produtos e ir vender lá na festa. O município dá aquele dinheiro, a gente vender e o que vender é seu. Não devolve para eles não.

E NEM PAGA NEHUMA TAXA PARA EXPOR?

Não, no caso a gente faz é ganhar. É R\$ 500,00 que eles pagam para cada um. E também para a gente investir na barraquinha.

E DÁ?

Dá porque mesmo que você não faça muito lucro nas coisas, mas você teve despesa pra ir. E se sobrar das coisas que vai volta e no engenho vende de novo.

VOCE PERCEBE SE NA VENDA DA FEIRA É MAIS GENTE DE FORA DO QUE DAQUI?

De fora porque o pessoal daqui vem para o engenho e compra. Mas a venda não é muita porque geralmente os turistas que vem, lá eles têm rapadura e essas coisas desse pessoal que leva pra fora. Eles compram porque é da cana pura, mas vem mais tirar foto.

ONDE É QUE FAZ ESSA RAPADURA AÍ?

No Engenho Buenos Aires, na Salgada. É bem pertinho de Santa Cruz.

ESQUECI DE PERGUNTAR TEU NOME. QUAL TEU NOME?

Jaciana

JACIANA DE QUÊ?

Ferreira

E A SENHORA?

Fátima

E O NOME DO SENHOR É SR. NOÉ FERREIRA?

É Noé Ferreira

A GENTE VAI FICAR 1 MÊS AQUI ACOMPANHANDO, 15 DIAS ANTES E 15 DIAS DEPOIS.

JACIANA: É bom vocês virem para ver o engenho moendo.

VÃO MOER QUANDO?

Terça-feira.

MAS VOCES VÃO ESTÁ AQUI?

Vamos, nós ver fazendo, vamos comer rapadura quente.

JACIANA: Vocês já comeram alfenim mole?

JÁ COMI MINHA MÃE FAZENDO, MAS MINHA MÃE FAZIA DE AÇÚCAR.

JACIANA: ah, mas é muito diferente. Se você comer se apaixona.

GISELDA SILVA

QUAL O NOME DA SENHORA?

Giselda Silva. Tá com 5 meses que nós viemos morar aqui em Santa Cruz, a gente morava em Recife, a gente veio morar aqui porque a gente gostou, aqui é calma, né, e a agitação lá em Recife, também por problema financeiro. Fechou muitas lojas e meu esposo era gerente. Com o dinheiro compramos uma casinha de alpendre, com terreno. E, novidade, eu inventei esse bolo de rapadura, é novidade, né. Aqui é a terra da rapadura. Banana verde com rapadura. Eu já tinha tentado lá em casa. Eu disse: vou pegar uma rapadura dessa e vou fazer pra ver e deu certo. Espero que cresça e o povo goste.

TEM VENDIDO BASTANTE AO PESSOAL DAQUI?

O pessoal encomenda. Tem uma jovem que é empresária, ela trabalha com negócio de terra aí ela levou uns bolos para uma cidade próxima. Aqui consome, na segunda-feira, dia da feira, aí eu faço bolo de rapadura, de banana casca verde e também bolo de tapioca de lá de Recife. Eu trouxe de lá pra cá também, bolo de tapioca. A feira fica perto do mercado.

O ESPOSO DA É DAQUI OU NÃO?

Não, agente é de Recife

NESSES 5 MESES QUE A SENHORA ESTÁ AQUI VIU SE O PESSOAL TEM A RAPADURA NO DIA A DIA MESMO OU É SÓ...?

Estão sempre procurando mel de engenho, porque comem com cuscuz. É gostoso o cuscuz bem quentinho, bota um melzinho por cima, é uma delícia.

QUER DIZER QUE A TURMA DAQUI DE SANTA CRUZ MESMO PROCURA MUITO PARA CONSUMIR?

É.

José Cícero- Engenho

A PRODUÇÃO VAI DE SETEMBRO ATÉ QUANDO?

De setembro a janeiro.

TEM ALGUMA RELAÇÃO COM A FESTA?

É por conta do plantio mesmo. Porque é a época da estiagem. É de setembro a janeiro.

ENTÃO O PERÍODO MELHOR DE PLANTAR CANA É NA ESTIAGEM?

É, de fevereiro a agosto é mais ruim para colher. Os carros não conseguem entrar no plantio para tirar.

QUANTOS HECTARES O SENHOR TEM AQUI NO ENGENHO?

Uns 20 e poucos hectares.

ESSA PRODUÇÃO DO SENHOR, VENDE TODINHA PARA FORA OU TEM CONSUMO AQUI EM SANTA CRUZ TAMBÉM?

Não, é vendido mais pra fora.

O SENHOR EXPÕE NA FESTA?

Não, eu não. Parece que só eu mesmo.

JÁ EXPOS ALGUMA VEZ?

Não, nunca.

TEM ALGUM MOTIVO ESPECIAL PARA NÃO EXPOR?

Não, é porque eu nunca procurei.

EM RELAÇÃO A FESTA, O SENHOR NOTA DIFERENÇA NA PRODUÇÃO, NA VENDA, VENDE MAIS?

Não, não vejo diferença nenhuma.

A FESTA DA RAPADURA, EM TERMOS DE PRODUÇÃO NÃO INFLUENCIA NÃO?

Não, não influencia. É só pra divulgar o produto para outros estados.

PARA O SENHOR, NÃO FAZ DIFERENÇA, MAS PARA O MUNICÍPIO?

O município fica mais conhecido porque os estados vizinhos é quem compra a nossa rapadura. Ceará, Paraíba, Bahia, Piauí. Os Pernambucanos não são comedores de rapadura não. Os estados vizinhos é que são os consumidores.

VAI TER COLHEITA ESSES DIAS?

Vai

MAIS OU MENOS QUANDO? EU QUERO PEGAR DESDE O COMECINHO.

Daqui a duas semanas.

MAIS OU MENOS DIA QUANTO?

Dia 10.

Dia 10 de setembro?

Isso

É O SENHOR QUE FAZ A RAPADURA GIGANTE?

Não

AQUI É ZONA RURAL DE SANTA CRUZ?

Isso

JÁ POSSO VER DE LÁ DE CIMA PARA MATAR A CURIOSIDADE?

Pode, pode olhar tudo aí, tem outros lá para frente.

TINHA MAIS DE 30 ENGENHO, EM QUE ÉPOCA ISSO? 90, 80?

Já faz uns 10 anos que muita gente deixou.

A GENTE TAMBÉM QUERIA CONVERSAR COM ESSE PESSOAL QUE DEIXOU.

É né? Pronto, tem lá em Santa Cruz mesmo mora um que tinha. Pronto é aquele outro lá que a gente passou lá de frente, é a casa dele, ele moía também.

VOCE TEM NOÇÃO DE QUANTOS ENGENHOS ATUALMENTE FUNCIONAM?

Tem muitos que funciona ainda, mas nessa época agora só tem esse e o de Raimundo Beato, outro lá do Icó e outro lá no Brejinho. Pronto, por aqui eu acho que só está tendo esses agora.

O SENHOR SABE DIZER PORQUE ISSO?

Que não está funcionado ainda?

NÃO, PORQUE DIMINUIU TANTO NOS 10 ANOS? DE 30 PARA 4

Naquela época os donos de engenho podiam dizer: ‘não vou mais moer não porque não está compensando não’. Trabalhadores, e naquela época os preços podiam não ser muito bom aí a maioria do pessoal também que trabalhava não queriam trabalhar ganhando muito pouco aí não compensava. As canas também se acabaram, acabou muitas roças de cana, acabou-se quase tudo, depois o povo plantou outras. Está com uns 2, 3 anos que já plantaram muita cana.

MELHOROU MAIS?

Melhorou mais.

EM TERMOS DE LEVAR PARA DENTRO DE CASA, O PESSOAL COME RAPADURA ASSIM COM FREQUENCIA?

Como pouco, num sabe! Todo mundo trabalha, a gente chega e come rapadura, come um pedacinho, mas pela rapadura que faz se fosse para o pessoal daqui tinha que jogar tudo fora, tava sobrando, sobrava demais tinha que sair pra fora, a rapadura.

EM TERMO DE COSTUME, DE MANHÃ, DE TRAZER E DE NOITE, VOCES COMEM NO ALMOÇO, PARA LANCHAR?

A gente come mais assim, de manhã mesmo a gente não come, mas tem uns que come de manhã, meio dia, tem uns que comem mel.

MINHA MÃE COMIA O MELADO COM FARINHA.

É o mel mesmo que a gente chama, não, come. Todo mundo come aqui. Quem mora aqui na hora que tá com vontade come.

JOSÉ NILDO- Manáira

QUAL O NOME DO SENHOR?

José Nildo

QUAL A IDADE?

52 anos

HÁ QUANTO TEMPO O SENHOR TRABALHA COM PRODUÇÃO DE RAPADURA?

É, uns, já tem uns 10 anos já.

O QUE O SENHOR ACHA DESSA FESTA? DE ESTÁ PARTICIPANDO. É IMPORTANTE PARA A SUA PRODUÇÃO?

Ultimamente, a festa tem tido um movimento, o qual tem contribuído para o bem estar do município, né. Tem período que é bom, e tem período que é mais fraco, principalmente o primeiro e segundo dia, é dia que a gente coloca o material pra expor. O dia que a gente sempre vende mesmo é o último dia. E quando vem o pessoal de fora, os turistas, aí a gente vende mais.

COMO ESTÁ SENDO A EDIÇÃO DESSE ANO? ESTÁ BOA AS VENDAS?

Já estive melhor devido a posição do stand, porque anteriormente, eu colocava na praça. Lá na praça o movimento é mais porque o pessoal, eles por, sempre a atração da rapadura é grande. Aí sempre quem vai chagando lá já vai de deparando com a rapadura menor e a grande. Aí no caso, pra cá não, porque ficou mais distante. O pessoal de vez em quando fica olhando o movimento, o pessoal vem e volta, dali mesmo eles já voltam. As vezes as pessoas que passa aqui, as vezes é gente que já vai embora.

QUEM É QUE DISTRIBUI OS STANDS?

É o secretário de agricultura, seu João. No caso, eu também tive a dificuldade quando foi pra o cadastramento dos stands. Eu não sabia, né aí já cheguei por último, aí já tinha três pessoas na minha frente, já na base de espera. Aí como os stands aumentaram mais um pouco surgiu uma pessoa que desistiu no momento, aí eu me encaixei.

QUEM SAI MAIS BENEFICIADO É QUEM TÁ PERTO?

É quem trabalha mais no setor aqui central, que é a praça.

O PESSOAL QUE VEM CONSUMIR AQUI PROCURA RAPADURA PURA OU ALGUM PROBLEMA SE TIVER COM AÇUCAR?

Sempre é assim, porque a rapadura pura, ela chama mais atenção porque é mais gostosa e tal, mas tem muita gente que trabalha assim; coloca o material, por exemplo, uma rapadura dessa daqui, se eu quiser fazer ela pura, tendo a cana faz, e se não só com a garapa, coloca um pouco da garapa e mexe com o açúcar aí faz a rapadura com o cheiro da cana. Aí ó, você sente o cheiro da garapa, mas essa aqui é pura. Agora no caso, quando a pessoa quer fazer ela alterar com açúcar coloca mais açúcar do que cana.

ESSE FATO DE ADUTERAR, O PRODUTOR É MAIS RENTÁVEL, MAS DO PONTO DE VISTA DO ALIMENTO DESCARACTERIZA?

Isso, porque tem pessoas que compra uma vez, se ele perceber que contém açúcar, para o ano ele já vai dizer: ‘não quero não porque o produto contém açúcar’. Não é todo mundo que pode, né, é, comer o açúcar, aí quando é o produto puro não, aí todo mundo é, serve é de medicamento para as pessoas. Contém vitaminas porque, sendo só da cana mesmo, tem o clado da cana ele contém substancias boa, vitamina que fortalece, agora se, por exemplo, se um caldo de cana e se for colocar na rapadura e colocar açúcar ele não tem o mesmo sabor. Ele tem o gosto, agora o sabor é outro, porque quando você percebe o açúcar no paladar você já sente como adoçante.

O SENHOR ACHA CERTO OU ERRADO BOTAR AÇÚCAR?

Rapaz, o seguinte é esse, em termo de produção, e assim, aqui ultimamente, quem vai fazer só de com a cana mesmo tem momento que a cana ela não dá o ponto, ela açucara, ela fica dura, sabe? Ela queima. Aí sempre a agricultura aqui todinha, toda produção com rapadura de cana ela tem que conter açúcar porque se não ela não dá o ponto e também se botar lá na forma, ela pura vira chiclete, aí fica aquela massa que não bate, você bate, quebra a forma e ela não larga. Tem que ter um pouco de açúcar, mas não é tanto açúcar que venha prejudicar. Agora no caso de muita gente que faz em fornalha que é com açúcar. É só açúcar e melaço. Não é bem garantido. Agora quando é própria da cana aí fica diferente. Tem toda diferença.

O SENHOR TEM ENGENHO LÁ?

Não, é fornalha, mas o período que a gente trabalha em fornalha é com melaço. Melaço e um pouco de mel puro também.

NENA MOTO

AS DE FABRICAÇÃO CASEIRA É FEITA DE CANA É?

Aqui é só de açúcar.

AQUI ELE NÃO TRABALHA COM CANA? SÓ COM AÇÚCAR?

É, só com açúcar.

QUE DIZER QUE O PESSOAL QUE FABRICA EM CASA, ELES FAZEM SÓ COM A CANA MESMO?

É, eles têm o engenho aí vai e pega a cana, coloca no engenho, faz a garapa e mexe a ali faz a rapadura.

ESTOU INTERESSADA NESSE PESSOAL.

Pronto, eu conheço tudo.

SERÁ QUE ESSA HORA A GENTE PODE TER CONTATO?

Essa hora, como hoje é dia de sábado, você vai chegar em algum canto que não tem, que já estão parando. Eles trabalham até meio dia. O lugar que tem mais, eu vou dizer logo aqui a vocês, por aqui também tem. Tem aquele ali, mas não sei se está funcionando. Estão parados, que era de Augusto Diniz. Tem o de Valdenir que fica lá na frente, tem lá no Brejinho, naquela região do Brejinho, do Coroas tem muitos que estão funcionando agora. Estão fazendo rapadura, estão moendo né.

MAS ASSIM COMO ESSE GRANDE? OU É FABRICAÇÃO CASEIRA? EM CASA.

Não, não é em casa não, eles fazem no engenho com os trabalhadores. Tem mais ou menos 15, 20 pessoas que trabalham com eles fazendo. Agora, em casa mesmo, uma pessoa só para fazer em casa não tem não.

ME DISSERAM QUE TEM UM PESSOA AQUI QUE FAZ ESCULTURA DE SANTO DE RAPADURA, O SENHOR CONHECE?

É, eles fazem assim, rapadura batida. Eu acho que faz qualquer coisa, só não sei quem é que faz os santos.

O SENHOR CONVERSANDO AÍ ESSES DIAS O SENHOR PROCURA SE INFORMAR. O SENHOR MORA AQUI?

Moro, moro.

NASCEU AQUI E SE CRIOU?

Nasci aqui e se criei, quer dizer, eu nasci no Brejinho, no sítio do lugar lá que eu disse que tem muito engenho, fica aqui bem pertinho.

NÃO QUER LEVAR A GENTE NÃO?

Vamos, eu sei que vocês querem ir lá, nós vamos.

VAMOS?

Vamos, deixa eu ver, fica quantos quilômetros daqui...Daqui pra lá é uns 30 minutos, 40 minutos mais ou menos.

O SENHOR COISA, A CORIDA QUE FOR A GENTE REMUNERA. A GENTE ACERTA NO FINAL.

NILZA MARIA DE LIMA

QUAL A IDADE DA SENHORA?

38

A SENHORA É DAQUI?

Sou

NASCEU AQUI? A FAMÍLIA TODO?

A família toda

A SENHORA FALOU QUE ESTÁ COM 5, 6 ANOS QUE COMEÇOU TRABALHAR COM RAPADURA. É NO PERÍODO DA FESTA QUE VOCÊS PRODUZEM PARA TRAZER PRA CÁ. E DURANTE O RESTANTE DO ANO SÓ PLANTA A CANA?

Exatamente.

O MOTIVO QUE FAZ COM QUE VOCES REUNAM A FAMÍLIA E VENHAM EXPOR NA FEIRA? É PURAMENTE ECONOMICO, É PORQUE TEM UMA RENDA EXTRA, É PORQUE VOCES SE SENTEM BEM PARTICIPAR DA FEIRA PORQUE É UMA COISA QUE FAZ PARTE DA VIDA DE VOCES? QUAL SERIA O MOTIVO ESPECIAL?

É assim, é uma renda extra, é porque a gente sabe que a agricultura é muito pouco pra você viver. Aí tudo que tem uma rendinha extra(...)

OS PRODUTOS DA RAPAURA, VOCES CONSOMEM EM CASA? SEMPRE TEM?

Sim, sempre temos, produto natural, né.

ALÉM DA QUESTÃO ECONÔMICA, DE TIRAR ESSA RENDA EXTRA, TEM ALGUM MOTIVO ESPECIAL? VOCES TEM ALGUM TIPO DE ORGULHO POR SANTA CRUZ SER RECONHECIDA PELA RAPADURA? OU SE NÃO TIVESSE ESSE INSETIVO ECONÔMICO VOCES NEM VIRIAM OLHAR A FEIRA?

Eu, particularmente, eu venho mais pela questão financeira, entendeu? Eu num (...) na verdade quem participa mais dessas coisas assim é meu marido, entendeu? Eu não costumo muito ficar assim porque eu passei um tempo fora também. Então pra mim é só a questão financeira.

A SENHORA SENTE QUE COM A FEIRA TEM UMA MUDANÇA NO COMPORTAMENTO DA CIDADE? AS PESSOAS FALAM MAIS NA RAPADURA?

É só nesse período porque o açúcar está comandando, tá apagando o produto natural, entendeu. Então acaba atrapalhando tudo, economia, tudo isso, entendeu?

A SENHORA SE SENTE PREJUDICADA?

Pra nós que trabalha com produto puro, na cana-de-açúcar, tá prejudicando muito, né nem pouco, bastante, entendeu. Pra quem faz o plantio tem que deixar o produto assim, entendeu? A SENHORA FALOU QUE PASSOU UM TEMPO FORA, JÁ TEVE ALGUM EPISÓDIO, ALGUMA VEZ DA SENHORA, DE PERGUNTAREM, PORQUE GERALMENTE ACONTECE DA GENTE ESTÁ CONVERSANDO E PERGUNTAREM VOCE VEM DE ONDE? HÁ DE SANTA CRUZ, SANTA CRUZ NUNCA OUVI FALAR, E A SENHORA TER QUE SE IDENTIFICAR PELA TERRA DA RAPADURA? DIZER É A TERRA DA RAPADURA, E A PESSOA RECONHECER?

Sim, muita gente. Tem pessoas que reconhecem, outras não.

A SENHORA CHEGOU A UTILIZAR ESSA DENOMINAÇÃO, TERRA DA RAPADURA? A SENHORA SENTE ALGUM TIPO DE ORGULHO? FICA FELIZ? FAZ DIFERENÇA OU NÃO FAZ?

Não, faz né porque é a terra natal da gente. Tem um sentimento de se orgulhar, né, mas só que, em termo de economia, lá fora é melhor, né. Em termo de dinheiro, lá fora é melhor do que aqui, na agricultura, principalmente com o açúcar no comando. Hoje, pra mim, o que tá mantendo é a cana de açúcar, entendeu? Só que está atrapalhando muito porque os engenhos não tão mais achando comprador, entendeu? Porque não está achando comprador? Por causa do açúcar. Aí se você tem um produto natural de um preço, o de açúcar vem e derruba. É complicado.

É COMPLICADO PORQUE SABEM QUE O MUNICÍPIO VIVE DESSE REALIDADE E TÁ ATRAPALHANDO PRA PREJUDICAR.

Exatamente, e o município está tentando acabar com o pessoal.

O MUNICÍPIO EM TERMO DE PODER PÚBLICO OU OS MORADORES?

Os moradores, né, a prefeitura não, é porque, supondo eu tenho engenho que trabalha só com o natural e tem os com açúcar, entendeu? Aí fica ruim porque hoje, muita gente não quer a qualidade, entendeu?

QUER QUANTIDADE?

Exatamente, e vende pra fora como se fosse rapadura.

PORQUE OS DE FORA NÃO CONHECEM?

Exatamente, você, você sabe diferenciar?

NÃO, ESTAMOS SABENDO AGORA VOCE MOSTRANDO.

Esse alfinim aqui, ele não tem nada de açúcar é só dá própria cana, mas você achar muitos parecido com esse aqui, mais é de açúcar, 90% açúcar.

TEM QUE APRENDER PELO SABOR E PELA TEXTURA?

Tem que aprender porque o povo diz: vou fazer assim porque o povo vem de fora, eles não sabem diferenciar, mas não é todo mundo que é burro, né, entendeu? Eu não trabalho com açúcar porque eu tenho problema. Eu sou diabética, eu não vou vender um produto que venha a prejudicar a pessoa, sendo que eu tenho.

E A RAPADURA ELA TEM OUTRO SABOR?

Tem, com certeza, mas você sabe. Muitas pessoas sabem.

TEM UM BEM ESCURA, BEM MACIA, FOFINHA A GENTE CHUPA E DERRETE QUE NEM UMA BALA. ESTOU CERTA?

Tá. Você ver a diferença.

EM CASA, A SENHORA COME COM O MARIDO, COM AS MENINAS?

Sim, sim.

COME ELA PURA? PORQUE O PESSOAL FALOU ALI QUE COME COM CUSCUZ.

Eu, particularmente, não como nada misturado, entendeu? Mas, o meu esposo mistura com farinha, ele come, ele gosta, mas eu não gosto.

COME TODO DIA?

Não, todo dia não.

MAS CONSOME? É UM ITEM QUE NÃO FALTA EM CASA?

Não, não falta, mas não come todo dia não.

TEM ORGULHO DA FESTA, INDEPENDENTE DESSA QUESTÃO FINANCEIRA? DA CIDADE TÁ FAZENDO ESSA FESTA?

Tenho

ACOMPANHOU DESDE O COMEÇO ESSE MOMENTO?

Não, não acompanhei não e assim, eu nem venho, não costumo vir. Estou vindo justamente mostrar o produto pra ver se tenta afastar um pouquinho o do açúcar, mas parece que é a gente tentando afastar o açúcar e ele encostando, entendeu? E pela situação financeira, o custo, e festa eu não gosto.

EXISTE UMA ASSOCIAÇÃO RURAL QUE TRABALHA SÓ COM A RAPADURA DA CANA?

Que eu conheça não.

SERIA IMPORTANTE MONTAR PARA DEFENDER A AUTENTICIDADE DO PRODUTO?

Seria. Nós estávamos conversando nesse instante aqui, eu e uma cliente, ela falando, mas só que aí o pessoal que fica mais no meio tinha que se organizar melhor, os donos de engenho, né.

A SENHORA ACHA QUE ESSE MOVIMENTO QUE ELES VÊM PARTICIPAR, ALÉM DO INSENTIVO DO MUNICÍPIO, É UMA FORMA DE TENTAR RESISTIR AO AÇÚCAR, ESSA NOVA PRODUÇÃO QUER EMPURAR O AÇÚCAR A TODO CUSTO? É ALGUMA FORMA DE RESISTIR A ISSO? MOSTRAR QUE O PRODUTO NATURAL É MELHOR PRA PODER MATER A CULTURA DA RAPADURA?

Assi, veja bem, eu faço isso pra isso também, mas só que a maioria do pessoal já faz isso justamente por causa do custo, porque assim, tem alguns engenhos do produto natural mesmo que já está entrando com açúcar. Então, se eu te disser que todo mundo aqui está tentando afastar o açúcar eu estaria mentindo, então vou falar por mim. Os outros, acredito que seja mais ou menos meu pensamento porque vai chegar o tempo que ninguém vai ter o produto natural.

O CONSUMIDOR VAI PERCEBER QUE TEM MAIS AÇUCAR.

Essa rapadura aí, ela tem mais açúcar, certo? Eu que vou pagar para ela está ali, então eu poço exigir o produto puro aí tem que começar dali porque ali é muito, então vamos começar dali para o restante seguir o exemplo, Entendeu? Mas assim, se eu libero eu nem sei se a prefeitura é ciente que contém açúcar, mas é isso aí.

A RAPADURA É FÉRTIL TAMBÉM? ESTAVAM DIZENDO ALI QUE ERA UM VIAGRA MESMA, EM CADA METRO QUADRADO TEM UMA MULHER GRÁVIDA AQUI.

É mesmo?

CONTAMOS UMAS 20 ONTEM.

Não, mais não é não.

LOCUTOR NO PALANQUE PREFEITURA

O elemento mais forte da nossa construção identitária, e, com isso, chamamos a atenção que a Feira da Rapadura ultrapassa os limites do que poderíamos denominar de uma festa que vem se constituindo ao longo dos seus 24 anos em um mecanismo de construção identitária de um município que, a pesar da sua juventude é grande à medida que se projeta um cenário e acredita na grandiosidade do seu povo, da possibilidade de superação das dificuldades que são encontradas no seu cotidiano. 24º Feira da Rapadura em Santa Cruz, no Sertão pernambucano.

PREFEITURA

De lá pra cá prejudicou muito o município, essa região toda era toda coberta de cana, isso aqui tudo era cana, e por conta dessa seca, isso aqui tudo acabou.

O SENHOR SABE DIZER EM QUE ANO FOI?

Foi até o ano trazado, foi recentemente, até 2017 teve seca. Aí acabou a maioria das canas aqui na região da Baixa Verde. Por conta disso, muitos engenhos fecharam também, muitos fecharam de forma que foi mesmo desativado, e outros estão ainda ativados, mas fechou por conta da falta da matéria prima.

Antes era muita cana, produzia, tinha muitos engenhos produzindo, dava muito emprego e, de lá pra cá, diminuiu. Só que nós da Secretária da Agricultura estamos com um trabalho voltado para o resgate do plantio de cana e a retomada da produção de rapadura. Esse ano e o ano passado, juntando com a cana que os agricultores receberam porque recebem de forma rotativa, recebe uma carrada e devolve outra.

Esse ano estão devolvendo 30 toneladas, devolveram já 30 toneladas que receberam o ano passado e a prefeitura está distribuindo mais 36. Nós conseguimos com o IPA também uma semente selecionada, lá de Carpina, para fazer uma sementeira de mais de 20 toneladas. Somando tudo chega a mais de 86 toneladas de cana distribuídas. Isso, na tentativa de resgatar o plantio de cana com o objetivo de retomar a produção de rapadura no município.

Nós somos o município conhecido como a Capital Nordestina da Rapadura, por isso que temos essa preocupação de retomar a produção. E, assim, com relação a feira da rapadura, ela surgiu no governo de Armando Nunes, ele foi o primeiro prefeito desse município depois da emancipação. Aí surgiu a ideia de realizar a feira da rapadura em 1995, aonde fez da necessidade dos agricultores que produzem a cana-de-açúcar e derivados da cana poder divulgar seus produtos. A pesar que a comercialização se dá mais através de atravessadores, mas mesmo assim é uma forma dos agricultores poder divulgar esses produtos que eles têm. Esse foi um dos objetivos principais de criar a feira da rapadura.

A primeira foi feita em 1995 e de lá pra cá vem sendo realizada. Depois do governo de Armando Nunes veio o governo de José Bezerra dos Santos, hoje é o pai do prefeito atual e surgiu a ideia de fabricar a rapadura maior do mundo para ser exposta na feira da rapadura.

JÁ NO SEGUNDO PREFEITO?

Já no segundo prefeito, aonde criaram a rapadura com 2 mil quilos. Com a continuação, depois aumentou para 3 mil quilos e hoje a rapadura é de 5 mil quilos.

COMO A GENTE FAZ PARA ACOMPANHAR ESSE PROCESSO DE PRODUÇÃO DA RAPADURA?

O processo de produção da rapadura é dessa semana para a outra.

A GENTE QUERIA PEGAR FOTO DO COMECINHO E DO FINAL, PARA A GENTE TIRAR FOTO.

A previsão é para terça-feira dessa semana já começar.

SERÁ QUE A GENTE PODERIA TER ACESSO?

Com certeza! É lá no Engenho Buenos Aires, na Salgada. A gente tem uma perspectiva de um projeto de aumentar essa rapadura, no próximo ano, para 6 mil quilos. Estava falando com Adriana justamente agora para nós aumentar para 6 mil quilos a rapadura.

VOCES JÁ PENSARAM EM FAZER REGISTRO DESSA RAPADURA? PROCURAM ALGUÉM PAAR REGISTRAR?

Seria bom porque ela não é registrada ainda. A ideia é procurar também para registrar, não é fácil, mas temos essa ideia para registrar também porque fica uma publicidade mais legal. Aí assim, nós temos a produção de cana, temos outros produtos que a gente também produz no município, como o milho, feijão, a fruteira. Na produção de cana nós temos os derivados da cana. Nós temos a rapadura, o mel, a batida, o açúcar, enfim...

TODOS ESSES PRODUTOS SÃO EXPORTADOS? NÃO É SÓ A RAPADURA NÃO?

Não é só a rapadura não. Em relação a festividade, nós começamos em 95 e esse anos estamos realizando a 24º edição da Feira da Rapadura.

EM TERMOS DE IDENTIDADE, O GOVERNO ACREDITA QUE FACILITA PARA A POPULAÇÃO SE IDENTIFICAR COMO HABITANTES DA CAPITAL DA RAPADURA? AJUDA, DO PONTO DE VISTA DE CRIAR UMA IDENTIDADE LOCAL?

Com certeza.

NOSSO OBJETIVO É IDENTIFICAR ISSO: SE O HABITANTE SE RECONEHCE COMO FRUTO DESSA IDENTIDADE QUE A PREFEITURA VEM AJUDANDO A CONSTRUIR.

Reconhece.

ANTES DE 95 JÁ ERA A PRINCIPAL CULTURA DAQUI OU CRESCEU A PARTIR DA FEIRA?

Não, já era a principal.

DESDE MUITO ANTES?

Desde muito antes.

EM RELAÇÃO A AGRICULTURA, O PRINCIPAL PRODUTO QUE É CULTIVADO É A CANA?

É a cana, milho e feijão.

MAS ENTRE CANA, MILHO E FEIJÃO, CANA É A PRINCIPAL?

Cana é a principal. Porque milho e feijão é mais uma lavoura temporária, mas na época do inverno. Em fevereiro, março começa a colher, a cana não, planta, colhe e replanta. A cana é mais permanente. Aí se torna a principal cultura daqui da região do município, embora nós sabemos também que tem um setor do município que não produz a cana, como lá em Jatiuca. O que mais predomina lá é pinha, que é distrito daqui.

TRIUNFO NÃO TEM CANA TAMBÉM NÃO?

Triunfo tem.

MAS IGUAL ESSA PRODUÇÃO DE SANTA CRUZ?

É menor. Santa Cruz antes de 1991 era distrito de Triunfo aí o que predominava era 120 engenhos do município. Depois Santa Cruz se emancipou aí ficou mais na parte de Santa Cruz.

QUANTOS ENGENHOS ESTÃO FUNCIONANDO COM PRODUÇÃO DE RAPADURA E SEUS DERIVADOS AQUI HOJE?

São 27. Agora contando os que estão ativados, tem uns que já desativaram. Assim, tem uns que estão ativados com uma parte fechada por conta, como eu falei, a matéria prima faltou aí o pessoal fecharam. E, também teve outro agravante que surgiu por conta do fechamento. Dois motivos: um foi a falta da matéria prima, e o outro foi os trabalhadores que é tudo da região, que trabalhavam na cana e passaram a viajar para o Sul do país para trabalhar. Para Mato Grosso, para São Paulo, para cortar cana lá. Aí a mão de obra ficou mais difícil aqui. Muitos se reclamam também porque falta mão de obra.

MAS ESSA FALTA DE OFERTA DE TRABALHO, DE TER QUE PROCURAR FORA, FOI DEVIDO A SECA?

Foi, devido à seca. Os que procuravam trabalhar com a mão de obra para os engenhos ficaram sem o trabalho e por outro lado a gente precisar também, mas por conta da seca, que destruiu tudo, não só da cana, mais da cultura temporária também, aí o pessoal sentiu a necessidade de viajar.

Teve esse abalo durante 7 anos, mas a gente está pensando que vai voltar as chuvas e a gente está trabalhando nessa tentativa de voltar o resgate da cana e retomar essa produção de rapadura. Esse ano já estamos realizando agora a 24ª Feira da Rapadura. Nós estamos cada

vez mais tentando inovar, temos um bom apoio do Sebrae, o Sebrae é quem patrocina os stands.

Esse ano nós vamos ter 56 stands apoiados pelo Sebrae com o município. Vão ser 56 stands e 1 auditório de 80 metros quadrados para as palestras, porque temos também a parte educativa da Feira da Rapadura.

COMO É ESSA PARTE EDUCATIVA?

A parte educativa é assim: como nós temos os 56 stands, onde o pessoal vai expor os produtos de cana e também alguns artesanatos, nós temos também a parte educativa. A parte educativa é através de palestras, por exemplo, esse ano nós temos logo na sexta-feira, o primeiro dia, uma palestra com 120 alunos das 3 principais escolas do município. Eles vão participar de uma palestra sobre dependências químicas. É uma psicóloga que vai fazer essa palestra, durante 1 hora.

NÃO É SOBRE O PRODUTO DA CANA NÃO? É SOBRE OUTROS ASSUNTOS?

Tem sobre o produto, mas essa da sexta-feira vai ser dependências químicas. Envolve o público alvo, os alunos das escolas. A gente sabe que, infelizmente, esse tema predomina muito. Aí quando for no sábado, depois vem a inauguração de uma praça que foi feito lá, em seguida, a abertura oficial da Feira da Rapadura.

O STAND VAI SER LÁ NAQUELA PRAÇA?

Vão ser naquela praça.

A PREFEITURA AJUDA OS AGRICULTORES COM OS STANDS OU SÓ O SEBRAE?

COMO É QUE FUNCIONA? DÁ ALGUM INSENTIVO?

Assim, o Sebrae patrocina um valor e a prefeitura entra com uma contra partida dos stands. Quando é para colocar os produtos, quem vai colocar de artesanato recebe um stand de graça, montado, com energia, internet e segurança. Os que vão colocar derivados de cana, além de receber o stand montado com energia, internet e segurança, recebe também uma ajuda financeira, recebe um incentivo. Não é muita coisa, esse ano eles vão receber R\$ 400 reais para expor os derivados de cana. Além de ser de graça, eles recebem uma ajuda.

TEM ALGUMA FAMÍLIA QUE TRABALHA COM ARTESANATO DA RAPADURA? A

GENTE OUVIU FALAR QUE TEM UMA FAMÍLIA QUE FAZ SANTO DA RAPADURA.

Eles fazem da rapadura batida levantada que fica parecendo uma imagem de um santo.

GERALMENTE ELES FAZEM PARA VENDER TAMBÉM OU SÓ DURANTE A FESTA?

Fazem também para vender.

ELES BOTAM PARA EXPOR?

Eles botam para expor, na Feira da Rapadura vai ter muito.

Hoje a gente tem duas realidades diferentes, não sei se Sr. João já colocou, que é a produção natural artesanal e a produção mais industrial, com açúcar e melado e outros derivados que é o coco, o amendoim, outros produtos que botam para poder ter uma classificação mista desses produtos.

MAS AJUDA ESSA CLASSIFICAÇÃO? PORQUE GERALMENTE O PESSOAL QUER RAPADURA DA CANA NÉ?

É mais pra fora, para exportar. Dificilmente vende aqui no município, geralmente vende mais para outras regiões.

TEM VÁRIOS SABORES, NÉ?

Antes era só a rapadura de cana mesmo, depois, com esses 7 anos de seca, veio a dificuldade e como o mercado continuou procurando a rapadura, muitos pegaram e fizeram as fornalhas para produzir a rapadura de açúcar com outros produtos, chama rapadura mista. Uns pegavam uma parte só de açúcar, outros pegavam uma parte com o caldo da cana e misturava com o açúcar para produzir essa rapadura para atender o mercado lá fora. E também com a rapadura de açúcar a necessidade de trabalhador é menos. Aí eles aproveitam a ausência de trabalhadores que viajaram para fora e esse povo trabalhador que tinha eles empregam trabalhando nessas fornalhas de açúcar, que produz muito com pouca gente. Está empregando muita gente no município. É algo recente e vem inovando.

A PREFEITURA VER COMO POSITIVO ENTÃO?

Ver como positivo. Inclusive eu estava falando com um amigo e perguntei a eles quantos trabalhadores tinha envolvido nessa fornalha e ele falou que tinha em média de 200 a 250.

TEM UMA DIFERENCIAÇÃO ENTRE FORNALHA E ENGENHO? OU É TUDO A MESMA COISA?

Antes, a fornalha era só a fornalha, hoje eles estão adaptando. No mesmo processo da fornalha eles tem o engenho para moer a cana. Quando a cana está disponível, em maior quantidade eles moem e fazem o melado, o mel ou outros produtos.

A GENTE QUER CONHECER UMA QUE SEJA SÓ FORNALHA. A GENTE FOI EM DOIS QUE MOI.

O que já produz os santos é só fornalha.

ESSA PREOCUPAÇÃO DO PODER PÚBLICO EM MANTER ESSA CULTURA É SÓ PELO FATO DELA MOVIMENTAR O COMÉRCIO LOCAL OU PELA QUESTÃO DA IDENTIDADE MESMO DO MUNICÍPIO?

Pela identidade. A região é típica para essa questão da cana. É a cultura, a que se adapta e predomina na nossa realidade é a cana. Antes de se emancipar a atividade daqui sempre foi a cana e quando se emancipou continuou sendo a cana. Com as questões climáticas diminuiu, com a questão da migração também o processo artesanal dos engenhos ficou mínimo. Agora, com a retomada das chuvas, a gente está conseguindo ampliar os plantios de cana, mas ainda é pouco a nível do que era antes.

E DO PONTO DE VISTA DA FESTA, ELA VEM MUDANDO DE PERFIL AO LONGO DESSE PERÍODO DE 97 PRA CÁ OU SEMPRE FOI COM ESSAS BANDAS GRANDES? SEMPRE FOI COM ESSA QUANTIDADE DE STANDS? ELA COMEÇOU DEVAGARINHO OU...?

Começamos aos poucos, e estamos sempre evoluindo. A gente tenta sempre melhorar tanto na exposição quanto no lado de atrações. Em 2016, a gente conseguiu com o Sebrae 20 stands aí o prefeito alugou mais 10, somando 30, aí em 2017 a gente conseguiu 40 stands mais o auditório para a parte educativa. Em 2018, o ano passado, a gente conseguiu 44 stands. Esse ano aumentou 2, 46 stands e o auditório.

A outra palestra do sábado vai falar sobre ecologia e meio ambiente, já no domingo, começa também a palestra de 8h com associativismo e cooperativismo, vai ser um advogado da Fetape em seguida, segue com empreendedorismo com o Sebrae, que vai fazer a palestra. Por último, para encerrar as palestras da Feira da Rapadura vem Adailson Freire do Sebrae que vai falar sobre cana-de-açúcar e o aproveitamento dos resíduos.

VAI SER DE MANHÃ ESSAS PALESTRAS?

Tudo de manhã, só na sexta-feira que vai ser a tarde, de 3 horas, que é sobre dependências químicas.

A ABERTURA DA FESTA É DE QUE HORAS NA SEXTA?

A abertura vai ser 17 horas, a oficial porque depois dessa palestra vai ter o desfile das bandas marciais, apresentações culturais, desfile da rainha da rapadura. A abertura vem depois da inauguração da praça.

O DESFILE DA RAINHA VAI SER...?

O desfile da rainha vai ser no sábado à noite.

DESDE O INÍCIO SEMPRE TEVE A RAINHA DA RAPADURA?

Teve uns anos que tiveram e teve uns anos que não tiveram.

É UM CONCURSO?

Cada engenho tem um representante de uma jovem aí tem o desfile para eleger qual era a mais simpática, que se identificava mais com relação a ser a rainha da rapadura. Teve alguns anos

que não teve. A gente reatou esse negócio, voltou de novo. Vai ter também o desfile dos bacamarteiros no domingo na frente dos stands e depois dos desfiles vai ter o festejo deles atirando.

VOCES TEM BANNER, FOULDER DA FESTA?

Vai chegar.

ESSE AÍ É DO ANO PASSADO, NÉ?

É do ano trasado.

EM RELAÇÃO A EDUCAÇÃO, COMO EXISTE ESSA RELAÇÃO IDENTITÁRIA DA RAPADURA NO MUNICÍPIO, EXISTE ALGUM TRABALHO NAS ESCOLAS, PARA AS NOVAS GERAÇÕES, DE INSENTIVAR, ESTIMULAR ESSA IMPORTANCIA DA CULTURA DA RAPADURA NO MUNICÍPIO?

Quando é nesse período, as escolas sempre adotam temas sobre a Feira da Rapadura. Sobre a importância da qualidade e motivos também da Feira da Rapadura.

ZÉ ROSA

QUAL O NOME DO SENHOR?

Zé Rosa.

ZÉ ROSA DE QUÊ?

Sou conhecido com Zé Rosa, mas meu nome é José Alves de Lima.

E A IDADE DO SENHOR?

54 anos

QUAL O NOME DO SEU ENGENHO E COMO FUNCIONA A PRODUÇÃO?

Boa Fé.

COMO É QUE FUNCIONA A PRODUÇÃO?

Olha, a gente começa o processo passando a cana na muenda. Primeiro corta a cana, carrega no caminhão, passa na muenda, a gente começa de 1h da manhã, quebra a cana até 4 horas da tarde. O caldo vai para o tanque, o maturo chama de paró, ela, do paró vai para a fornalha, aonde tem a caldeira, o processo de fogo e esperar. A gente pega a garapa, limpa, tira toda a sujeira e joga fora porque ela só serve para ração animal. A impureza, e nós chamamos de tiborna. A partir daquele momento ela vai andando pra frente, ela vai virando mel, engrossando, enxugando aquela água.

SEM LEVAR AÇÚCAR ISSO AÍ?

Açúcar não, só dá cana. Não tem açúcar, o açúcar é só o da cana. Ela vai enxugando, cozinhando, enxugando. Quando a gente passa da caldeira até chegar no local que a gente tira para a gamela são 4 vasilhames, digamos assim, 4 vasilhames. Vai passando de um, um mais fino aqui, quando vai engrossando a gente vai passando para o outro e vai esperando até chegar o processo que ele vira a rapadura. Aí a gente ainda vai cozinhar a rapadura.

COZINHA AINDA?

Cozinha. Quando ela tiver bem cozinhadinha, cheirosa, joga na gamela. A partir da gamela, ela vira isso aqui.

ENTÃO É O CHEIRO QUE INDICA O PONTO?

É o cheiro. O cheiro é quem indica o ponto, aí a partir daquele momento ela vira a rapadura, a batida...olha aqui a marca da luva. É toda levantada manualmente aí a gente plastifica para não ter contato com a mão, para não ter contato do produto com a mão por causa da higiene, né. É necessário, para o consumo tem que ter higiene. A partir daquele momento a gente vai plastificar e ensacar todinha, passar na bolsa para entrar no comércio.

COMO É QUE ENTRA NO COMÉRCIO? TEM COMPRADOR OU É VOCES QUE VENDEM?

É justamente disso aí que deveria ser falado. O comércio nosso, nós não pode ter um selo disso aqui. A gente tem a data de validade sobre aquilo que a gente nasceu e criou-se na experiência que a gente tem, mas não é uma coisa exata. É só na experiência e no conhecimento da gente. É 6 meses, 8 meses, alguns produtos são 8 meses para ficar perfeito.

PARA CONSUMIR?

É, pra consumir. 6, 8 meses. O processo é esse.

E ESSE SELO? QUEM É QUE DÁ O DIREITO AO SENHOR DE BOTAR O SELO?

Tem que ser com o governo do estado. Mas essa rapadura de açúcar, a seboseira que tem na rapadura de açúcar, aí eles conseguem porque, ver só, nós trabalha, a gente prepara a terra, cava os buracos, planta a semente da cana, vamos limpar, cultivar e a gente vai esperar 1 ano e 3 meses, digamos 15 meses, que vai esperar por essa cana que a gente plantou agora para poder a gente fazer esse processo que eu lhe falei agora. Mas, esse pessoal do açúcar, eles vão em Recife, em São Paulo e compra uma carreta de tranqueira.

TRANQUEIRA É O QUE?

Tranqueira é o açúcar velho que quando chega nas fornalhas eles tem que peneirar. Vem pedra, com licença da palavra com a senhora, vem calcinha, vem inseto, vem bicho morto dentro. Eles peneiram um açúcar velho preto. Eles vão e usam aquilo dali, aí eles vão e

compram o mel a nós e faz aí diz que é rapadura de cana. Não é rapadura de cana. A rapadura de cana é essa daqui porque é feita como artesanato, é essa daqui. Nós demora, como lhe falei, a gente vem para o engenho 1h da manhã, trabalha com ele até 4h da tarde, a fonalha lá na caldeira trabalha até 6h30 7h da noite. Isso é todo dia. A fonalha de açúcar não, ela começa 6h da manhã quando é 11h do dia eles tem tirado a mesma produção que eu levei aqui aquele tempão todinho. Eles jogam um pouco de água dentro, mistura, dana ácido.

ÁCIDO?

Ácido.

ISSO É PREJUDICIAL DE MAIS.

Eles colocam ácido dentro, porque se não, ela não dá rapadura, ela vira açúcar, vira pó.

ESSE SELO DO GOVERNO, ELE DÁ E NÃO FISCALIZA ESSA PRODUÇÃO?

No caso, aí eu não sei nem te explicar sobre isso aí porque eu não sei nem como é que eles conseguem. Eu não sei explicar porque eles têm a jogada deles. Eu possuo um caminhãozinho, uma F4000, os fonalheiros possuem carretas e carretas.

QUEM?

Os donos de fonalha, eles possuem carretas e carretas. Eles não possuem carreta, é carretas e carretas.

O SENHOR ACHA QUE POR CONTA DESSA QUESTÃO DO DINHEIRO ELES CONSEGUEM OS CONTATOS DE...?

Exato, devido eles serem uns caras com uma posição mais formada aí eles conseguem quase tudo. Não vamos dizer tudo, mas eles conseguem quase tudo, aí a questão é essa. Agora, sobre o processo da rapadura de cana é igual eu lhe falei, é desse mesmo jeitinho, inclusive, agora nesse começo de outubro a gente vai moer. Eu moi só dois dias agora para fazer o produto da festa. O produto de cana pura que tem nessa festa todo é meu. Furneci a todo mundo. Agora tem de açúcar, mistura aí que é das fonalhas.

Agora o que a gente não consegue é escoar o produto por causa deles porque eles é quem estão com o poder na mão. Eles carregam uma carreta aqui com 35 ou 40 toneladas de rapadura e mandam uma pra Brasília, pra Bahia, outra pra São Paulo, manda outra pra João Pessoa, na Paraíba, manda outra pra São Luiz do Maranhão, eles fazem isso daí. Eles fecharam os donos de engenho, eles com uma fonalinha desse tamanho conseguem sobreviver, nós com um mundo de engenho, um mundo de fonalha, gerando mais empregos. Eu luto com 22 pessoas, fora os meus de casa, eu pago a todo mundo por dia, essas diárias a todo mundo. Eles conseguem sobreviver, nós não.

Essa rapadura minha, ela já entrou em Campina Grande, ela já entrou em Coremas, na Paraíba, conhece Coremas?

CONHEÇO

Fernando Suassuna, já ouviu falar nele?

SIM

Pronto, ele já foi meu comprador, nós perdemos o contato porque eu terminei na época do inverno. Ele deve estar comprando nessas fornalhas por aí. Valdeano, o pai dele é motorista de ambulância, lá em Coremas, eles me compraram muita rapadura. Produto limpo e original, eles me compraram muito. Me compravam a dinheiro, nunca ficaram me devendo nada. Eles iam lá pra casa, dormiam, no outro dia de manhazinha, de madrugada carregavam o carro. Eles gostavam mesmo de ficar mais eu lá. A gente dava atenção, batia aquele papo, comia um feijãozinho de pobre, mas comia. Se alimentava bem, tomava banho e ia dormir. E a gente trabalhando naquele movimento. Só que as fornalhas estão engolindo os donos de engenho.

COMO É QUE ESTÁ DANDO PARA SOBREVIVER?

Apulso, forçando

E PORQUE O ENHO AINDA NÃO CEDEU AO COM AÇÚCAR?

Não

NÃO QUER CEDER?

Não, porque eu sou produtor, eu tenho meus terrenos aí se eu parar de plantar a cana, como é que eu vou fazer? Pra você trabalhar com açúcar tem que ter, no mínimo, condição de dá a seus compradores 30, 60, 90 e 120 dias pra eles poder vender o lote que pague.

DO PONTO DE VISTA DA QUALIDADE DO PRODUTO, O SENHOR ACHA MAIS IMPORTANTE CONTINUAR FIRME NA CANA?

Eu acho, eu acho. Igualmente eles vão lhe dizer que acham que vão continuar firme no açúcar porque eles ganham mais dinheiro do que eu. Eles compram um saco de açúcar, agora mesmo Beto, que é o maior fabricante de rapadura de açúcar daqui da Boa Vista, ele comprou açúcar de R\$ 12 reais a saca de 50kg. Aonde foi que ele achou esse açúcar? Porque nem roubado se pode vender uma saca de açúcar de 50kg por R\$ 12 reais. Não tem condição! O que foi feito com esse açúcar? Aonde ele arrumou esse açúcar? Agora ele preto da cor de um pneu. Tem todo tipo de sujeira, os caba que nem construção, peneirando aquela coisa.

O SENHOR SENTE ORGULHO ENTÃO DE PRODUZIR ORIGINAL?

Sinto porque hoje se você chegar na fornalha de açúcar você vai ver o que eu estou lhe dizendo e se você chegar no meu engenho você vai ver o que eu estou lhe dizendo. Você vai ver do mesmo jeito que estou lhe falando, você vai ver meus homens trabalhando.

ESTÁ COM QUANTOS ANOS QUE O SENHOR TRABALHA COM RAPADURA?

Eu nasci, meu pai foi dono de engenho, depois ele faleceu.

SEU AVÓ TAMBÉM?

Meu vó também. Começou com meu vó, depois meu pai, meus tios tudinho, meus primos, todos eles tem. Eu nasci e me criei, então eu só sei fazer isso aqui.

É UMA TRADIÇÃO FAMILIAR, NÉ?

É uma tradição! Eu só sei fazer aquilo ali, eu não sei fazer outra coisa.

O SENHOR ACHA QUE UTILIZAR O AÇÚCAR FERRE ESSA TRADIÇÃO?

Mexe, fere

JÁ PENSOU A SUA GERAÇÃO OU A PRÓXIMA BOTAR AÇÚCAR AÍ..

Aí acaba com nossa raiz. Eu tenho meus terrenos, é tudo plantado de cana. Se um dia vocês quiserem ir visitar.

A GENTE QUER

Pronto! A partir de outubro, na primeira semana de outubro suba. Sabe onde é a Boa Vista?

Não sabem!

NÃO, A GENTE FOI CONHECER O DE NÓE ALI PERTO DE NÓE, O DE IGOR E BRUNO.

É lá mesmo. O engenho do tio de Bruno, minha casa está aqui e meu engenho está por trás do mercado. Vocês foram lá?

A GENTE FOI EM NÓE SÓ.

É meu cunhado.

PRONTO, NÓS NÃO SABÍAMOS NÃO, NÓS ENTREVISTAMOS NOÉ PARA ELE EXPLICAR TAMBÉM COMO É QUE FUNCIONA.

A Fátima é minha irmã. Aquele engenho que você viu é o meu. Se você quiser ir lá um dia que a gente esteja trabalhando vá mode você ver como é que é. Pra você gravar, filmar pode.

SEUS FILHOS TRABALHAM TAMBÉM COM O SENHOR?

Meus filhos, trabalham. Os filhos e a esposa.

TEM NETO TAMBÉM QUE TRABALHA?

Não, neto não. Meus netos são tudo pequenininho. Aí eu quero passar minha tradição para eles, eu quero que eles fiquem. Eu, daqui a pouco estou completando 60 anos e eu vou pendurar a chupeta. Aí eu quero passar pros meus filhos, meu genro para eles cuidarem. Eu ainda tenho coragem de formar outro engenho porque eu tenho dois filhos. Eu ainda tenho coragem de colocar outro para entregar a cada a cá um. Esse é o seu e esse é o seu. Os

terrenos para isso eu tenho. A gente tem vontade de fazer isso para a tradição não morrer porque se a tradição da cana-de-açúcar se acabar acabou o lugar todo.

O QUE É QUE O SENHOR ACHA DA INICIATIVA DESSA FEIRA AQUI? É IMPORTANTE? OU NÃO FAZ DIFERENÇA?

Para o agricultor, essa feira estimula só em ele sair um pouco de casa, mas no orçamento não faz diferença não porque o prefeito, ele dá um negócio de uma ajuda de custo, mas o do ano passado ele enrolou. Não pagou o do ano passado, esse ano ele pagou, mas o do ano passado ele esqueceu. Aí tem aquela coisa, no nosso trabalho não influi não. Não porque está divulgando o produto não, não tem divulgação, não tem. Em termos da política de Santa Cruz ajudar o produtor de rapadura, não, não ajuda.

EM TERMO DE DIVULGAR SANTA CRUZ COMO A CAPITAL DA RAPADURA NÃO AJUDA?

Mas, veja só, eles só divulgam Santa Cruz como a terra da rapadura. É a única coisa que eles fazem. Eles não trazem comerciante grande de fora pra vir olhar esse produto, para tentar comprar. Eles não trazem uma instituição, porque um produto como esse pode ser vendido para merenda escolar, ele é puro e natural.

E NÃO TEM NAS ESCOLAS?

Algumas escolas as vezes pegam um pouquinho.

Quem tem muita vontade de ajudar o agricultor de Santa Cruz da Baixa verde se chama Arlinda. Arlinda do Sindicato Arlinda tem vontade.

ELA AJUDA COMO?

Ela dá palestra, ela vai para os cantos, ela é uma lutadora. Ela não consegue porque ela é sozinha, eu não consigo acompanhar ela. Ela tem vontade, se ela tivesse uma ajudazinha do prefeito, da Câmara de Vereadores ou da Secretária de Agricultura que é o órgão que faz parte da agricultura, eu acredito que ela arrumava muita coisa, mas, ela não tem ajuda. Quando ela mexe com 5 minutos caem fora e não veem mais. Aí não adianta.

O produto da rapadura, no município de Triunfo e Santa Cruz é a alavanca de crescimento. É a época que todo mundo pega em dinheiro. A época da moagem, todo mundo pega em um dinheirinho, o trabalhador pega num dinheirinho, o produtor também porque ele tem o produto dele e vai vender.

ESSAS FORNALHAS DE AÇÚCAR É O ANO TODO?

É, direto.

POR ISSO QUE ENTRA MAIS DINHEIRO LÁ?

Aí entra porque nós leva um dia inteiro com a quantidade de horário que lhe falei para fazer uma produção que eles começam 6h da manhã e quando é 11h da manhã, antes do almoço, essa produção está feita.

O SENHOR ACHA QUE A CHEGADA DESSA PRODUÇÃO DE AÇÚCAR AQUI PODE PREJUDICAR O MUNICÍPIO?

Pode, aliás, está prejudicando. Se vocês entrevistar, não os fomalheiros nem os funcionários deles porque ninguém vai deixar de trabalhar numa fomalha de 6h até 11h para ganhar uma diária para trabalhar mais eu de 1h da manhã e ir para 4h da tarde, é melhor trabalhar na fomalha, mas aí está matando a tradição. Esse açúcar, não sei como é que ele entra aqui, se é desviado, se é sem custo, se é roubado, eu não sei como é que ele entra aqui, mas ele entra num preço que não tem quem possa competir com eles.

QUEM FOI QUE FEZ AQUELA RAPADURA?

O Engenho Buenos Aires

ELES TRABALHAM COM AÇÚCAR LÁ TAMBÉM?

Açúcar e ácido

SE DISSEM ASSIM PARA O SENHOR: OU O SENHOR USA O AÇÚCAR OU O SENHOR TEM QUE FECHAR AS PORTAS O SENHOR USAVA O AÇÚCAR?

Olha, no caso, se fosse para eu aproveitar a minha cana aí eu era obrigado a fazer também, mas no meu caso eu não faço.

SUSTENTA?

Eu sustendo, sustento até aparecer alguém, que eu acredito que uma hora aparece alguém que dê valor ao trabalho da gente, a cultura e o produto da gente. É quase uma injustiça. Você foi na casa de compadre Noé, você viu aquele monte de cana, não viu?

VI, É DO SENHOR ALI?

É, uma boa parte é. É minha, é de compadre Nóe, é de meus meninos. Vocês viram, então não é uma injustiça aquilo dali ficar tudo perdido? O trabalho da gente, é uma injustiça uma coisa dessa.

ENTÃO O IDEAL SERIA TRAZER COMPRADOR PARA PEGAR O PRODUTO ORIGINAL?

É, para pegar o produto da gente. Pegar e escoar o produto que nem antigamente era.

ERA ASSIM ANTES DA FESTA?

Não, já bem depois. Em 2000, o açúcar virou essa febre em 2012 e vou lhe explicar porque: a seca foi muito grande em 2012, 2013 aí os criadores de gado da região e digamos das outras regiões também, da Paraíba, de Pernambuco, do Agreste, do Sertão porque esse lugar nosso é

um brejo no meio do Sertão aí em cima daquilo ali, uma roça que valia R\$ 12 mil contos foi vendida por R\$ 4 mil aí tu sabe, o povo só vai em cima da vantagem aí não tinha a em cana, a de açúcar entrou.

Não tinha a cana porque foi vendida para ração animal, para o gado, aí a rapadura de açúcar tomou conta, fortaleceu os fabricantes e o agricultor ficou. Está difícil, não está fácil não. Mas como vocês são divulgadores na Paraíba, vocês mesmo...

NÃO, A GENTE É DA UNIVERSIDADES, PESQUISADORES

Pronto, essa entrevista vai chegar lá né?

CHEGA

Quem sabe vem alguém de lá quando ler o trabalho e no dia eu quero você vá lá para mostrar, levar gravado todo o processo para você ver se é ou se não é como eu estou lhe dizendo.

O SENHOR ACHA QUE ESSA CULTURA VAI MORER?

Eu acredito que, se não houver nenhuma melhora, daqui uns anos para. Você ver o tanto de cana que tem agora, o lavrador como eu, compadre Noé e muitos que tem chega e pedem para moer a cana porque não tem condições de moer. Eu tenho um comprador, mas eu tenho um limite.

ALGUM PESQUISADOR JÁ FOI LÁ?

Já, já foram lá e gostaram e até me incentivaram. Eu já sou um cara animado, eu não sou...eu não desisto não. Eu brigo, não tem vitória sem derrota, sem luta. Não tem vitória e nem derrota, sem lutar não.

ENTÃO É UMA GUERRA?

É uma guerra, tem que lutar, se não lutar perde a guerra sem brigar, aí não dá, tem que brigar. Você não sabe se é um vencedor ou um perdedor, só depois, depois é que sabe e eu não gosto de brigar para perder a briga não.

PELAS PESQUISAS QUE VENHO FAZENDO AQUI ESSES DIAS PODE SER QUE NÃO TENHA LUCRO AGORA, MAS NO FUTURO SE SUSTENTA PORQUE HOJE EM DIA AS PESSOAS QUE CONSOMEM ESTÃO MAIS ATRAZ DO QUE É NATURAL DO QUE É MAIS SALDÁVEL DO QUE AS QUE TEM MISTURA.

Nesse lugar, a mistura de açúcar, a única coisa que eles têm igual ao nosso é só a embalagem. O produto, vocês tem que andar e gravar para mostrar as fornalhas que está fabricando, os galpões que eles guardam o açúcar para poder ir para as fornalhas, eles tem que esconder o açúcar, aquela porqueira. É igualmente você chegar no engenho, você vai ver a cana do terreiro do engenho. Chegue nessas fornalhas aí, você não ver um pau de cana. Você não ver porque não tem a cana. Peça para ver o depósito.

A GENTE FOI NAQUELE DE BAIXO PROIBIRAM A GENTE DE VER. NÃO DEIXARAM NÃO, BOTARAM UM ADVOGADO PARA FALAR COM A GENTE.

Tá vendo, ó a prova aí. Não sei porque não chega na Vigilância Sanitária, por não chega na Secretária de Saúde, uma fiscalização rigorosa para ver o que é o povo estão comendo. Andem nas fornalhas e andem nos engenhos para ver e feche o que achar que está errado mande consertar, tá errado isso aqui, conserta ou não funciona.

NÃO ACIONAM A VIGILANCIA?

A, não pode e arruma briga, mas briga mesmo, não é briga comercial é briga mesmo com alguém por aí. Mas eu não, porque mais eu não tem essas coisas, mas tem alguém que acha ruim porque dá muito lucro. Um saco de açúcar e uma carga de rapadura que também é 50kg, aí você compra um saco de açúcar por R\$ 12 reais e você vai está vendendo por R\$ 120,00 reais. Eles vendem por R\$ 120,00 reais, fala sério, não é impressionante uma coisa dessas? Sem tanto esforço.

E SEM QUALIDADE

E sem qualidade. Entanto o agricultor trabalha 24h por dia e não tem nem 10% de lucro.

COMO É QUE A FORNALHA VAI SE SUSTENTAR POR MUITO TEMPO?

Ela se sustenta devido ao açúcar. O produto de açúcar.

MAS DO PONTO DE VISTA DA AGRICULTURA, EU OBERVEI, O TURISTA VAI PERGUNTANDO É PURO.

Vão dizer que é. Eles dizem que é.

AÍ É MÁ FÉ JÁ.

É má fé, mas eles vão dizer que é. Eles não podem dizer que é de açúcar. Eles não vão dizer que não é. Aqui tem duas barracas de dois engenhos que fazem puro, duas. Tem essa minha aqui e tem a de Miro ali, ele tem o engenho dele e eu tenho o meu, mas o resto que não for ou do meu ou do dele, tudo é de açúcar. Pode olhar que é até mais bonito o produto. Eles fazem com coco, com amendoim, com castanha, faz com mamão, faz com leite.

A cana não dá para fazer assim. Agora você coloca um coco na rapadura de cana pura quando for com 3 dias você põe o dedo e ela fura agora põe na rapadura de açúcar para tu ver, tu quebra teu dedo. O produto dele é mais bonito, é bem bonito, bem embalado, nós não, nós plastifica e bota aqui. Isso aqui é o mais bonito que nós consegue fazer, só para não está em contato com a pele, a gente já tira ela de lá plasticadazinha para não ter contato com a pele, com a mão, com o pé, com o suor porque as vezes cai um pingo de suor o caba trabalhando ali na quentura, naquela fumaça. A gente faz isso aqui, é o melhor que a gente consegue fazer.

