

A influência dos engenhos de rapadura do sítio Moitinga para a gastronomia Ubajarense

*Brazilian rapadura mills influence at sítio Moitinga in Ubajara's
gastronomy*

*La influencia de los trapiches paneleros en el sítio Moitinga en la
gastronomía de Ubajara*

Josilane Mendes Cavalcante | josilane.cavalcante2813@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0002-8623-5972>

Instituto Federal do Ceará (IFCE), Ubajara, CE, Brasil.

Patrícia Campos Mesquita | patricia.campos@ifce.edu.br
<https://orcid.org/0000-0002-1250-3022>

Instituto Federal do Ceará (IFCE), Ubajara, CE, Brasil.

Claudia de Sousa Rodrigues | claudiasousar@hotmail.com
<https://orcid.org/0000-0002-1877-6726>

Instituto Federal do Ceará (IFCE), Ubajara, CE, Brasil.

Recebimento do artigo: 28-fevereiro-2021

Aceite: 07-junho-2021



CAVALCANTE, J. M.; MESQUITA, P. C.; RODRIGUES, C. S. A influência dos
engenhos de rapadura do sítio Moitinga para a gastronomia Ubajarense. **Revista
Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 1 n. 2,
p. 98-111, dez. 2021.

RESUMO

A produção de rapadura no Nordeste data do século XVI. O Ceará é um dos maiores produtores de rapadura. As regiões do Cariri e Serra da Ibiapaba destacam-se pela produção de rapadura. Ubajara, município localizado na microrregião da Ibiapaba, mesorregião do Noroeste do Ceará, Brasil. Neste município, alguns engenhos de rapadura estão instalados no Sítio de Moitinga. A produção de rapadura e derivados é realizada artesanalmente pelas famílias caracterizando-se pela hereditariedade da produção. Os engenhos de rapadura movimentam a economia da localidade. O estudo analisou a cultura alimentar da rapadura na gastronomia e sua influência na alimentação local. A pesquisa foi realizada em duas etapas: (1) realização de levantamento histórico-cultural dos engenhos da região, seguida de visitas aos engenhos produtores de rapadura. (2) aplicação de questionário semiestruturado aos seus fundadores/proprietários, para identificação da cultura alimentar e a importância da rapadura e de seus produtos para gastronomia local. O estudo identificou a importância socioeconômica da rapadura e das preparações culinárias, bem como a influência exercida pelos engenhos na gastronomia na comunidade e no município.

Palavras-chaves: Gastronomia; Ibiapaba; Cultura alimentar; Cana-de-açúcar; Açúcar não centrifugado.

ABSTRACT

Brazilian rapadura production in the Northeast dates from the 16th century. Ceará is one of the biggest rapadura producers. The regions of Cariri and Serra da Ibiapaba stand out for the production of rapadura. Ubajara, a municipality located in the microregion of Ibiapaba, mesoregion of the Northwest of Ceará, Brazil. In this municipality, some rapadura mills are installed at the Sítio Moitinga community. The production of rapadura and derivatives is handcrafted by the families, characterized by the heredity of the production. The rapadura mills drive the local economy. The study analyzed the rapadura food culture in gastronomy and its influence on local food. The research was carried out in two stages: (1) carrying out a historical and cultural survey of the mills in the region, visits to the rapadura producing mills. (2) applying a semi-structured questionnaire to its founders/owners, identifying the food culture and the importance of rapadura and its products for local gastronomy. The study identified the socioeconomic importance of rapadura, culinary preparations and the influence exerted by mills on gastronomy in the community and the municipality.

Keywords: Gastronomy; Ibiapaba region; food culture; sugarcane; non-centrifuged sugar;

RESUMEN

La producción de panela en el noreste data del siglo 16. Ceará es uno de los mayores productores de Panela. Las regiones de Cariri y Serra da Ibiapaba se destacan por la producción panelera. Ubajara, municipio ubicado en la microrregión de Ibiapaba, mesorregión del Noroeste de Ceará, Brasil. En este municipio, algunos trapiches paneleros están instalados en el Sítio Moitinga. La producción de panela y derivados es artesanal por las familias, caracterizándose por la herencia de la producción. Los trapiches paneleros mueven la economía local. El estudio analizó la cultura alimentaria panelera en la gastronomía y su influencia en la comida local. La investigación se llevó a cabo en das etapas; (1) realización de un relevamiento

histórico y cultural de los trapiches de la región, seguido de visitas a los trapiches productores de panela. (2) aplicación de un cuestionario semiestructurado a sus fundadores/propietarios, identificación de la cultura alimentaria y la importancia de la panela y sus productos para la gastronomía local. El estudio identificó la importancia socioeconómica de la panela y las preparaciones culinarias, así como la influencia que ejercen los trapiches en la gastronomía de la comunidad y del municipio.

Palabras claves: Gastronomía; Ibiapaba; Cultura alimentario; Caña de azúcar; Azúcar no centrifugado

INTRODUÇÃO

A cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum L.*) é o terceiro maior cultivo brasileiro em área plantada, atrás apenas da soja (*Glycine max*) e do milho (*Zea mays*) (GAROFALO et al., 2020). Em 2019/20, os canaviais ocupavam 10.039,1 mil hectares, ou seja, 11,8% do total nacional de área plantada em todo país (CONAB, 2020). Além disso a lavoura canavieira tem importante identidade cultural tanto nos trabalhos industriais como também nos engenhos de rapadura. O Brasil destaca-se no cenário da produção mundial, apresentando variedades que supre as diversas necessidades dos produtores. Através da cana-de-açúcar podem-se obter diversos produtos, incluindo a cachaça, o melaço e a rapadura, produto este de origem artesanal, considerado um alimento (SEBRAE, 2005), sendo também ingrediente principal para muitas preparações culinárias por todo o mundo.

A origem da rapadura deu-se nas ilhas Canárias, ilhas espanholas do Atlântico, possivelmente no século XVI, não somente como um doce, mas, também, como uma solução prática de transporte de alimento em pequena quantidade para uso individual. Como o açúcar comumente umedecia e melava, o ladrilho de rapadura acompanhava o viajante que o carregava em sacolas, por ser de fácil transporte e possibilitar prática acomodação, além de resistir durante meses às mudanças atmosféricas (ANDRADE, 2007). A fabricação de rapadura, na realidade originou-se da raspagem das camadas (crostas) de açúcar que ficavam presas às paredes dos tachos utilizados para fabricação de açúcar (NASCIMENTO, 2007).

No Brasil, a rapadura surgiu no mesmo século dos primeiros engenhos de cana-de-açúcar por volta do século XVI (RODRIGUES, 2010). A produção de rapadura no Nordeste é hoje secular, tendo essa produção se espalhado através de algumas áreas interioranas. No Ceará duas regiões se destacam pela existência da pequena produção de rapadura: a do Cariri e a da Serra do Ibiapaba (LIMA; CAVALCANTI, 1999). A cultura alimentar de Ubajara está ligada diretamente a seus colonizadores, tendo uma miscigenação significativa em seus hábitos alimentares (ASSIS; SAMPAIO, 2012).

A rapadura representa, para muitas populações, um dos principais ingredientes culinários para diversas receitas utilizadas no Brasil, principalmente no Nordeste, temos como exemplo o doce de leite com rapadura, doce de jaca, mamão, cocada, pão de mel e pé de moleque dentre outras. A rapadura está ligada a cana de açúcar, não só como um doce, mas sim como um alimento, um remédio (FREYRE, 2007).

Desta forma, este estudo busca avaliar e identificar quais os produtos dos engenhos de rapadura e seus derivados (Batida, Tijolo, Melaço, Açúcar mascavo) influenciam na

gastronomia local, e elencar as preparações culinárias de importância para a cultura gastronômica da região estudada.

MATERIAIS E MÉTODOS

Procedimentos Éticos

O projeto de pesquisa foi submetido ao comitê de ética e pesquisa com seres humanos (CEP) do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Ceará, credenciado pela Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP), conforme os termos da Portaria 196/96, do Conselho Nacional de Saúde, e aprovado sob o número CAAE 96767818.0.0000.5589, parecer: 2.945.255.

A coleta de dados

A pesquisa foi realizada no município de Ubajara, na localidade denominada de Sítio de Moitinga. Ubajara está localizada na microrregião da Ibiapaba, na mesorregião do Noroeste Cearense, no Estado do Ceará, Brasil, com população estimada de 35.047 pessoas, segundo o censo do IBGE, 2020 e área de 423,673 km² (IBGE, 2020).

Para atender aos objetivos propostos, realizou-se um estudo em periódicos, livros e meios digitais utilizando como palavras-chave: Ibiapaba, cultura alimentar, cana-de-açúcar e rapadura, constituindo a primeira etapa da pesquisa. Em seguida, foram elencados 9 engenhos na localidade para participação na segunda etapa. Esta etapa consiste na realização uma pesquisa qualitativa com questionário semiestruturado. Este, foi aplicado aos proprietários dos engenhos em funcionamento e nos inativos que encerraram as suas atividades nos últimos anos, diante das dificuldades encontradas para produzir rapaduras e seus derivados. O questionário também foi aplicado aos moradores da comunidade entorno aos engenhos. Na terceira etapa, foram selecionados 3 engenhos e aplicado um total de 12 questionário semiestruturado aos proprietários e também em algumas famílias relacionadas aos engenhos escolhidos.

A coleta de dados ocorreu no período de julho a agosto de 2018, através do registro das entrevistas de cunho histórico-cultural, relacionadas ao uso da rapadura na alimentação local, buscando verificar quais preparações culinárias são de conhecimento da comunidade e das famílias. Foi indagada se alguma preparação culinária era realizada com rapadura, melaço ou outro derivado da cana-de-açúcar, a fim de fazer um levantamento dessas receitas pertencentes às famílias entrevistadas. No decorrer deste estudo foram citados depoimentos codificados, usando para identificar o pesquisado (P), e para engenho (E), acrescidos dos números dos respectivos entrevistados e empreendimentos.

Universo da pesquisa

O Sítio Moitinga está localizado na cidade de Ubajara, ao norte do interior do município (Figura 1), onde está localizada uma parte significativa da população ubajarense, sendo que uma pequena parte dessa população trabalha na agricultura familiar em pequenas agroindústrias e sua maioria tem como principal fonte de renda a agricultura, com a produção de variadas frutas e hortaliças, inclusive a cana-de-açúcar, muito adaptada à região.

No Sítio Moitinga, onde os engenhos em sua maior parte são unidades antigas, com mais de décadas, geralmente passados de pai para filhos e netos, e que produzem não só rapadura, mas também tijolo e batida, pois a demanda de rapadura não é suficiente para produção local.

A aplicação do questionário foi realizada com pessoas relacionadas diretamente aos engenhos que produzem rapadura e seus derivados, os quais são produtores de cana-de-açúcar, donos dos engenhos, e consumidores de rapadura. De tal modo que, na localidade há uma grande fonte de renda com a produção de cana-de-açúcar, pois está concentrada a maior parte dos produtores de rapadura da cidade nessa região.

Este estudo foi direcionado a nove engenhos da localidade de Sítio Moitinga, dentre os vários existentes no município. A produção de rapadura e seus derivados, como tijolo e batida, são responsáveis por uma porção significativa da economia desta localidade.

Figura 1. Mapa das comunidades, bairros e distritos de Ubajara, CE.



Fonte: http://www.folhaubajareense.com.br/?page_id=164

Sujeitos da pesquisa

Entre os pesquisados, os proprietários, herdeiros, responsáveis pela produção, famílias que vivem no entorno do engenho e homens que trabalham ou já trabalharam nos engenhos de rapadura. Produtores de cana de açúcar que utilizam os engenhos para escoar a produção. Mulheres agricultoras, com produções ativas de cana de açúcar e as filhas e netas de donos de engenhos que utilizam diretamente a produção de rapadura e seus derivados. Tendo como universo da pesquisa, 12 pessoas, sete homens com idade entre 32 e 68 anos, e cinco mulheres com idade entre 32 e 62 anos. Estes sujeitos demonstram que estão diretamente ligados aos engenhos e que essa cultura vem sendo seguida por gerações de indivíduos com idades diferentes entre si, demonstrando, assim, a importância dos engenhos de rapadura não só para a comunidade local mais para toda cidade de Ubajara.

Instrumentos da coleta de dados

O estudo foi realizado primeiramente, através de pesquisa em periódicos, livros e meios digitais como base para a elaboração do referencial teórico sobre o tema. Em seguida, a comunidade do Sítio Moitinga foi visitada e os fundadores e/ou proprietários de engenhos bem como as famílias que vivem no entorno dos engenhos, foram convidados a participar da pesquisa e aqueles que aceitaram foram submetidos a aplicação de questionário semiestruturado contendo 15 perguntas objetivas e subjetivas, de cunho histórico-cultural e econômico-social para coleta de dados com objetivo de identificar a significância da rapadura para a região estudada, bem como a cultura alimentar do uso da rapadura de seus derivados em preparações culinárias tradicionais na localidade. Também, foram realizados registros fotográficos, afim de demonstrar a produção da rapadura e seu uso nas várias preparações culinárias na localidade.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram encontradas poucas referências sobre a produção de rapadura na Serra da Ibiapaba, e menos ainda, especificamente sobre o município de Ubajara. Esta lacuna, dificulta o entendimento do produto rapadura e a sua produção artesanal como referência cultural e gastronômica dos engenhos tradicionais para o município tendo como ameaça o esquecimento das preparações culinárias típicas, diante do declínio e abandono da atividade na região da Ibiapaba (RODRIGUES; BARBOSA, 2020).

Conforme as observações realizadas nas visitas aos nove engenhos da região do Sítio Moitinga, Ubajara, pudemos constatar que 89% dos engenhos estavam em funcionamento e 11% estavam temporariamente inativos.

Segundo o Censo Agropecuário do IBGE (2017), em 2006 nos municípios de São Benedito, Tianguá, Ubajara e Viçosa, funcionava 339 engenhos de rapadura, que produziram 2.335 toneladas. Em 2017, havia em atividade apenas 136 unidades e foram fabricadas 1.225 toneladas de rapadura. No período, a produção caiu cerca de 52%.

A rapadura, em tempos de mudanças nos hábitos alimentares, e devido aos elevados custos da produção juntamente com uma crescente queda na qualidade da rapadura (RODRIGUES; BARBOSA, 2020) e a substituição do produto pelo açúcar industrializado modificaram os hábitos alimentares dos consumidores de baixa renda, que tinham o produto como parte de sua alimentação básica (GONÇALVES, 2011). Entretanto a produção nunca deixou de existir e, mesmo durante os períodos de crise enfrentados pela agricultura canavieira, alguns donos de engenho continuaram com a sua produção.

Sobre os sete engenhos que estavam em atividade, constatou-se que quatro deles são heranças familiares, sendo passados de pais para filhos e têm em média 20 anos de funcionamento. Na Tabela 1, podemos observar a identificação dos engenhos conforme idade de criação e funcionamento.

Dos nove engenhos visitados, 35% possuem mais de 50 anos de fundação e 65% com mais de 10 anos de funcionamento, significando que a hereditariedade da produção de rapadura e derivados, vem seguindo como forma de perpetuar a atividade na comunidade apesar das dificuldades encontradas durante os anos.

Essa característica de hereditariedade na produção de rapadura foi relatada por Cordeiro, (2013) em seu estudo da atividade rapadureira no município de Pindoretama, Ceará, onde constatou que 71% dos entrevistados herdaram da família os engenhos de cana.

Tabela 1. Identificação dos engenhos com seus anos de criação e funcionamento (idade aproximada).

ENGENHO	ATIVO	INATIVO	ANO DE CRIAÇÃO	ANOS EM ATIVIDADES
Engenho 1	X		1984	34
Engenho 2		X	1958	60
Engenho 3	X		1979	39
Engenho 4		X	1965	53
Engenho 5	X		1995	23
Engenho 6	X		1955	63
Engenho 7	X		2001	17
Engenho 8	X		2006	12
Engenho 9	X		1991	27

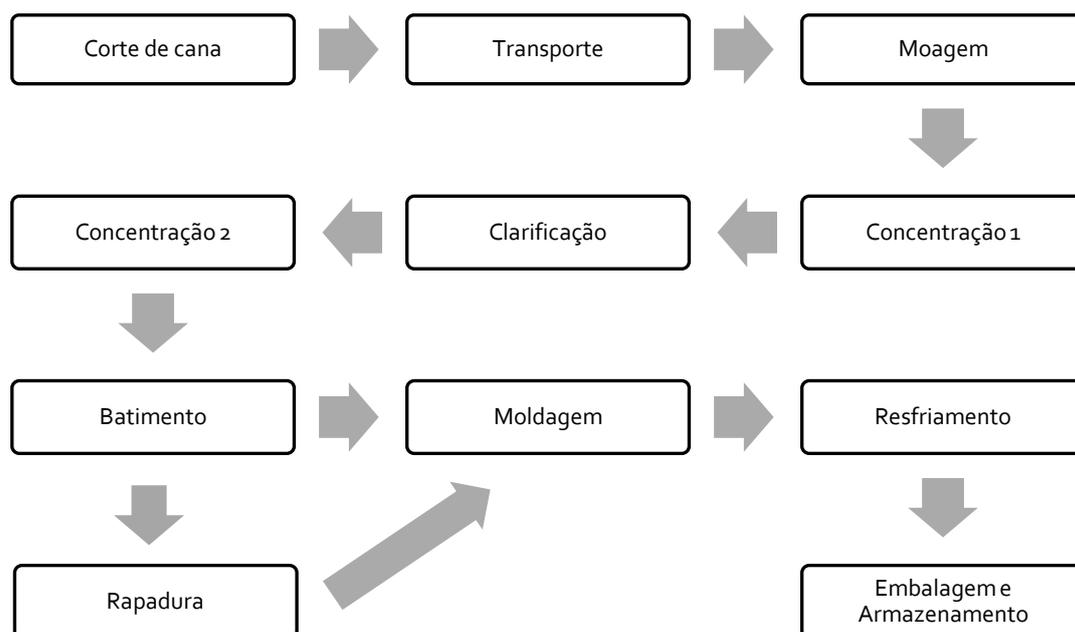
Fonte: Próprio autor

Dos engenhos pesquisados no município de Ubajara, no Sítio Moitinga, pode-se analisar que sete dos nove engenhos possuem mais de duas décadas e apenas dois entre 10 e 20 anos de funcionamento. Dos 9 engenhos, quatro tiveram tração animal, classificado por Quintas, (2007) como engenho de trapiche. Estes foram sendo modernizados, tendo a moenda movida à óleo e em seguida energia elétrica até os dias atuais.

Essa transformação se deu pela grande importância dos engenhos para a região, pois boa parte da economia local vem desta fonte de renda. Durante os anos de produção dos engenhos, estes tiveram que se adaptar às mudanças na alimentação da população e começaram a produzir não só rapadura, mas também batidas que se diferenciam pela adição de especiarias (Cravo e/ou erva doce) ou o coco e leite à massa cozida, batidas em gamela pequena de madeira, possui consistência macia e por ser embalada na folha da bananeira. Já o tijolo, é caracterizado pela adição do caule triturado do mamoeiro ou fruta à massa cozida. Produções essas já com compradores certos, que adquirem o produto para ser distribuído em vários lugares do país, sendo consumido por inúmeras pessoas. A produção da rapadura está demonstrada no fluxograma da Figura 2.

Dos nove engenhos pesquisados, apenas um produz exclusivamente tijolo (Engenho 09), dois produzem apenas rapadura (Engenhos 4 e 6) e seis produzem rapadura, tijolo, batidas e melaço.

A maioria dos engenhos produz rapaduras, tijolos, batidas de 100 g, 200 g, 400 g 500 g 800 g e até um 1,5 kg, sendo produzidos de acordo com o pedido do cliente. Em média, os engenhos produzem 40 pacotes com 100 unidades, que significa 4.000 unidades por dia, sendo a produção direcionada para um tipo de produto. Na Tabela 2 podemos visualizar a produção dos engenhos da localidade de Sítio Moitinga.

Figura 2. Fluxograma de Produção da Rapadura

Fonte: Adaptado Chaves (2008)

Tabela 2. Produção dos Engenhos da localidade de Sítio Moitinga.

	RAPADURA	TIJOLO	BATIDA	MELAÇO
Engenho 01	X	X	X	X
Engenho 02	X	X	X	X
Engenho 03	X	X	X	X
Engenho 04	X			
Engenho 05	X	X	X	X
Engenho 06	X			
Engenho 07	X	X	X	X
Engenho 08	X	X	X	X
Engenho 09		X		

Fonte: Próprio autor

Com exceção do melaço, o tijolo e a batida seguem um fluxograma bem parecido, só se diferencia por adição de alguns ingredientes, como no caso do tijolo, e adiciona-se na massa cozida, o caule do mamoeiro moído, e no caso da batida que adiciona-se na massa cozida, o cravo, leite, erva doce, coco depende do produtor, ambos processos feitos ao final do batimento sendo todo processo anterior igual da rapadura, como mostra o fluxograma da produção artesanal de rapadura, batida e tijolo, Figura 3 a seguir:

Figura 3. Fluxograma da produção artesanal de rapadura, batida e tijolo nos engenhos da localidade de Sítio Moitinga, Ubajara, CE



Fonte: Próprio autor

Valorização da produção de rapadura e seus derivados

Pode-se analisar durante a pesquisa com os entrevistados, que existe uma valorização significativa da rapadura na comunidade estudada; no entanto essa valorização deveria se estender por toda a região da serra da Ibiapaba, pois o quantitativo de produção que fica para o consumo é irrelevante em comparação com a quantidade comercializada para outras regiões do Ceará e estados do Brasil.

Além da importância na alimentação, os engenhos são significativos para a criação de valores morais e sociais dentro de uma comunidade que sempre buscou sua identidade:

O engenho pra mim foi um dos trabalhos principais da minha vida, porque eu cresci dentro do engenho aprende a acordá cedo, a trabalhar no pesado e ganhar o nosso próprio dinheiro. (PE3 2018).

A produção de rapadura representa também uma fonte para economia local, pois dentro dos engenhos trabalham cerca de oito funcionários, conseqüentemente movimentando a economia não só de quem compra rapadura, mas também de quem vende a cana-de-açúcar matéria prima para essa produção: "É de onde tiramos nosso sustento" (PE1 2018).

Cordeiro (2013) Observou em seu estudo sobre atividade rapadureira no município de Pindoretama, Ceará, que o número máximo de empregos gerados nos engenhos pesquisados foi de 9 empregos, dentre eles, formais e informais e o número mínimo corresponde a 4 empregos e que informalidade predomina no setor em questão.

Todos os proprietários de engenhos relataram ter dificuldades em relação à produção de matéria prima, que é sazonal (julho a dezembro) e para não ficarem sem produção nos meses

do inverno, compram a cana-de-açúcar de outros agricultores, além disso neste período, a produção de rapadura é baixa por ter clima frio, prejudicando a aparência do produto.

Também relataram sobre a falta de políticas públicas que incentivem a formação de cooperativas ou associações que os ajudem a resolver os problemas, bem como indicar a melhor forma de venda dos seus produtos. De forma geral, o custo de produção é alto desde corte da cana até o produto final. Além disso, o produto é pouco valorizado e a sua comercialização é feita direto pelo proprietário, por intermédio de um atravessador que ao final compram com um preço inferior do que realmente custa, conseqüentemente, diminuindo o lucro da produção do engenho.

A maior parte da produção é destinada para fora da região da Serra da Ibiapaba, como Maranhão, Pernambuco e sertão do Ceará enquanto a minoria da produção destina-se ao comércio local e consumo da própria comunidade.

No entanto, uma parcela dos entrevistados relata a importância da produção de rapadura e de seus derivados que são consumidos diariamente. Devendo haver tanto por parte dos produtores de rapadura, como dos de cana-de-açúcar, e, principalmente, dos órgãos públicos um olhar mais significativo para as comunidades produtoras de rapadura e derivados. Buscando implementar novos nichos de mercado destes produtos, através da idealização de festivais gastronômicos com o foco nos engenhos, pois, na zona rural, existem várias comunidades produtoras de rapadura, podendo, assim, dar visibilidade a esta cultura alimentar que vem se perpetuando por décadas dentro do município de Ubajara.

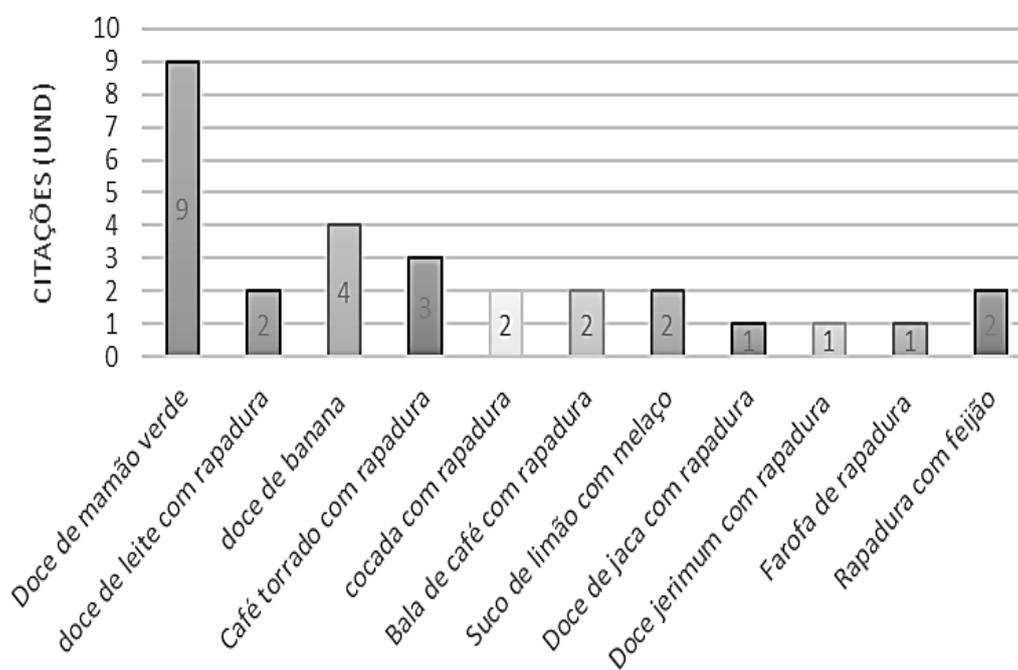
As influências dos engenhos de rapadura do Sítio Moitinga para a gastronomia ubajarense

De acordo com o que pôde ser analisado, as influências gastronômica dos engenhos são percebidas por todos os pesquisados, que cresceram se alimentando com a rapadura, caldo de cana, batida, tijolo, melaço e também com preparações culinárias derivadas como café torrado com rapadura, doce de mamão com rapadura ou melaço, doce de leite com rapadura, caldo de cana com suco de limão, feijão com rapadura fazendo parte alimentação diária desta população, como mostra a figura 4.

Alguns pratos típicos, já não são preparados com tanta facilidade. Podemos destacar a farofa de rapadura que utiliza em sua preparação a farinha de mandioca e a rapadura raspada; a balinha de café com melaço, onde é adicionado o pó de café com melaço ainda morno formando o ponto de bala. Também, a farofa de coco babaçu com rapadura onde é adicionado o coco babaçu à rapadura e a farinha de mandioca em um pilão e pilados até ficarem em ponto de farofa. Essas preparações já fizeram parte do cotidiano da população pesquisada e são um importante marco gastronômico da região.

A gastronomia dos engenhos de rapadura não está relacionada apenas à alimentação, mas também às lembranças sensoriais e emocionais deste povo e sua importância tanto alimentar como afetiva, como pode ser demonstrada:

Era um marco na cultura, pois quando era criança a diversão era o engenho, tomando a garapa, comendo puxo com nata de leite (PE2, 2018).

Figura 4. Preparações culinárias feitas com rapadura na comunidade de Sítio Moitinga, Ubajara, CE.

Fonte: Próprio autor

O entrevistado PE2 também lembra:

Quando a gente era criança era difícil e a merenda que a gente fazia era raspar a rapadura e mistura com a farinha e era a farofa de rapadura e todo mundo comia, por isso acho que foi muito importante para a alimentação (PE2, 2018).

Diante dos dados coletados por meio da entrevista com os proprietários e moradores da localidade, pode se destacar que o consumo de rapadura, tijolo, e batida vem desde décadas atravessando as gerações das famílias pesquisadas demonstrando que a ingestão deste alimento surgiu junto com as dificuldades do povo cearense que vê na rapadura uma fonte de riqueza e que tem por costume consumi-la diariamente, fazendo parte da cultura alimentar desta comunidade.

Como mostra a Tabela 3, o consumo diário ainda faz parte dos hábitos alimentares da comunidade de Moitinga, assim valorizando a cultura alimentar que permanece viva desde a criação da comunidade.

Também demonstra que existe uma memória afetiva de extrema importância na comunidade pesquisada, preservando sua história na alimentação dessa região.

Os engenhos de rapadura também são importantes para a sobrevivência de muitas pessoas em tempos difíceis:

Lembro que eu pequena e era muita gente em casa meu pai trabalhava no engenho, e muitas vezes não tinha açúcar, aí meu pai trazia a cana pra minha mãe bater pra fazer nosso mingau. (PE2, 2018).

A cultura dos engenhos de rapadura é de relevante importância, principalmente para aqueles que necessitam diretamente do trabalho nos engenhos, como também, da população que se beneficia da produção de rapadura, batida, tijolo e outros produtos, em sua alimentação,

Tabela 3. Consumo de rapadura e forma de uso na alimentação da comunidade de Sítio Moitinga, Ubajara, CE.

	CONSUMO DIÁRIO	MELAÇO/ COMO ADOÇANTE	RAPADURA/ COMO SOBREMESA OU <i>IN NATURA</i>	PREPARAÇÕES SALGADAS
Pesquisado 01	SIM	X		
Pesquisado 02	SIM	X	X	
Pesquisado 03	SIM	X	X	
Pesquisado 04	SIM	X	X	
Pesquisado 05	SIM	X		
Pesquisado 06	SIM		X	
Pesquisado 07	SIM	X		
Pesquisado 08	SIM		X	X
Pesquisado 09	SIM		X	
Pesquisado 10	SIM			
Pesquisado 11	SIM	X	X	
Pesquisado 12	SIM	X	X	X

Fonte: Próprio autor

por gerações, assim como para aqueles que já vêm produzindo esses produtos, há décadas, e puderam vivenciar essa relação com a alimentação em várias fases, tanto em tempos de dificuldades, onde a base era a rapadura, como em tempos de mudanças nos hábitos alimentares, onde o consumo de açúcar industrializado e outros adoçantes está em ascensão e o consumo de rapadura em declínio (LIMA; CAVALCANTI, 2001).

No entanto, o consumo de rapadura vem resistindo com o tempo fazendo parte da memória afetiva da comunidade que ainda mantém os hábitos de consumo, inclusive por ser a rapadura de preço acessível e conter elevado teor energético em termos alimentares

CONCLUSÃO

Os engenhos de rapadura do Sítio Moitinga, na cidade de Ubajara possuem representatividade para gastronomia local, constatamos que a hereditariedade da produção e consumo da rapadura e afins continuam presentes na alimentação desta comunidade.

No entanto, com a modernidade, o consumo vem resistindo e o uso da rapadura vem sendo inserido de formas diversas na alimentação em comparação ao tempo dos antepassados.

Há pouco ou nenhum apoio de políticas públicas tanto para valorização cultural quanto para modernização tecnológica da produção de rapadura na região da Ibiapaba. Desta forma a produção continua sendo feita de forma artesanal e rudimentar pelos habitantes da comunidade estudada.

Podemos considerar que a produção e o consumo de rapadura e derivados tiveram e têm grande influência dentro da gastronomia ubajarense, tendo em vista que a comunidade pesquisada se relaciona diretamente com sede do município.

A produção e o consumo da rapadura possuem uma conexão com as memórias afetivas e a cultura alimentar da comunidade, construindo, desta forma, uma alimentação ligada diretamente à identidade gastronômica deste povo.

REFERÊNCIAS

ANDRADE, M.C. A Civilização Açucareira. In: Quintas. Fátima (org.). **A Civilização do Açúcar**. Recife: SEBRAE e Fundação Gilberto Freyre, 2007.

ASSIS, R. J. S. de; SAMPAIO, J. L. F. Formação Territorial Do Ceará: Dos Caminhos Antigos Aos Projetos Ferroviários (1817-1877). **Boletim Goiano de Geografia**, v. 32, n. 2, p. 139–157, 2012.

CHAVES, J. B. P. **Como produzir rapadura, melado e açúcar mascavo**. São Paulo: CORPOICA/CIMPA, 2008.

CONAB. (2020). **Acompanhamento da Safra Brasileira de Cana-de-açúcar: safra 2019/2020**. Observatório Agrícola, 6(4), 58. Retrieved from <https://www.conab.gov.br/info-agro/safras/cana/boletim-da-safra-de-cana-de-acucar>

CORDEIRO, W. C. **A atividade rapadureira no município de pindoretama – Ceará: um estudo de caso**. 2013. Universidade Federal do Ceará, 2013. Disponível em: http://repositorio.ufc.br/bitstream/riufc/32559/1/2013_tcc_wccordeiro.pdf.

FREYRE, G. **Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil**. 5. ed. São Paulo: Global, 2007.

GAROFALO, D. F. T.; Packer, A. P. C.; Ramos, N. P., Kondo, V. Y.; Folegatti, M. I. da S.; Cabral, O. M. R. (2020). **Dinâmica do cultivo de cana-de-açúcar no Brasil – 1990 a 2018**. (D. F. T. G. . . [et Al.], Ed.) (1Ed.). Jaguariúna: Embrapa Meio Ambiente. Retrieved from <https://www.embrapa.br/meio-ambiente>.

GONÇALVES, N. de C. **O fogo não está morto: engenhos de rapadura do Cariri cearense como uma referência cultural na perspectiva das políticas públicas do último quartel do século XX**. 2011. Universidade Federal de Minas Gerais, 2011. Disponível em: https://repositorio.ufmg.br/bitstream/1843/VGRO8NEG37/1/disserta_o_de_mestrado_na_udiney.pdf.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ce/ubajara/panorama>. Acesso em: 11 mai. 2020.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Censo agropecuário Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/tabela/6618#resultado>. Acesso em: 11 mai. 2020.

LIMA, J.P.R; CAVALCANTI, C.L. **Projeto - Programas setoriais de promoção da competitividade do Nordeste: segmento rapadura**. Recife: SEBRAE/MRE/ MACROTEMPO/ CEPLAN, 1999.

LIMA, J.P.R.;CAVALCANTI, C.M.L. Do engenho para o mundo? A produção de rapadura no Nordeste: características, perspectivas e indicação de políticas. **Revista Econômica do Nordeste**, Fortaleza, v. 32, n. 4 p. 950-974, out-dez. Fortaleza 2001.

NASCIMENTO, M. R. M. do. **D o s s i ê T é c n i c o - Processamento da Rapadura**. 1 ed ed. Brasília: CDT/UNB, 2007.

QUINTAS, Fátima (Org.). **A Civilização do açúcar**. Recife. Sebrae, Fundação Gilberto Freyre, 2007.1992 p. II.

RODRIGUES, L.D. **A cana-de-açúcar como Matéria-prima para a Produção de B combustíveis: Impactos Ambientais e o Zoneamento Agroecológico como Ferramenta para Mitigação**. 2010. 64 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização em Análise Ambiental) – Faculdade de Engenharia, Universidade Federal de Juiz de Fora, Juiz de Fora, 2010. Disponível em: <http://atividaderural.com.br/artigos/5601927a79cad.pdf> . Acesso em: 26 set. 2018.

RODRIGUES, A.; BARBOSA, H. Declínio da produção de rapadura faz CE ser abastecido por PE. **Diário do Nordeste**, p. 5, fev. 2020. Disponível em: <https://diariodonordeste.verdesmares.com.br/regiao/declinio-da-producao-de-rapadura-faz-ce-ser-abastecido-por-pe-1.2208430> .

SEBRAE, **O novo ciclo da cana: estudo sobre a competitividade do sistema agroindustrial da cana-de-açúcar e prospecção de novos compreendimentos**. Brasília: IEL/NC; SEBRAE, 2005.