

## FABRICO DE RAPADURA NO NORDESTE

Os engenhos de rapadura acrescentam à paisagem nordestina uma de suas características mais expressivas onde o homem, completando o pitoresco da cena na faina rudimentar em que o sol o encontra desde cedo, arrastando um cansaço que os séculos testemunham, dando curso ao sentido peculiar de sua vida, sua arte e seus sentimentos, restringe-se à função de complemento calmo, subjugado, que os olhos do forasteiro desfrutam numa idealização edênica

O vaivém dos "cambiteiros", carregando cana para as moendas, os movimentos do mestre trocando a gaiapa entre os tachos, o passo lerdo dos animais, o bulício contínuo do pessoal, homens, bichos e coisas associados no mister da "moagem" produzem inalterável ritmo contido numa energia sem desperfício, ação de nervos e músculos galvanizados por uma continuidade de flagrantes expressivos

Os "cortadores" ata am a facção recurvo a mancha verde luminosa do canavial maduro que se estende pelos baixios, dominando os brejos ressaltando o viço das terras fertilizadas pelas aluviões e, depois, atigam fogo no palhico transformando-o em clarão vermelho de fogueteira que rasteja celeremente pelos vales, espantando bichos, decompondo e empobrecendo o solo, reavivando na crônica dos antigos engenhos um sabor romântico que a tradição alimenta

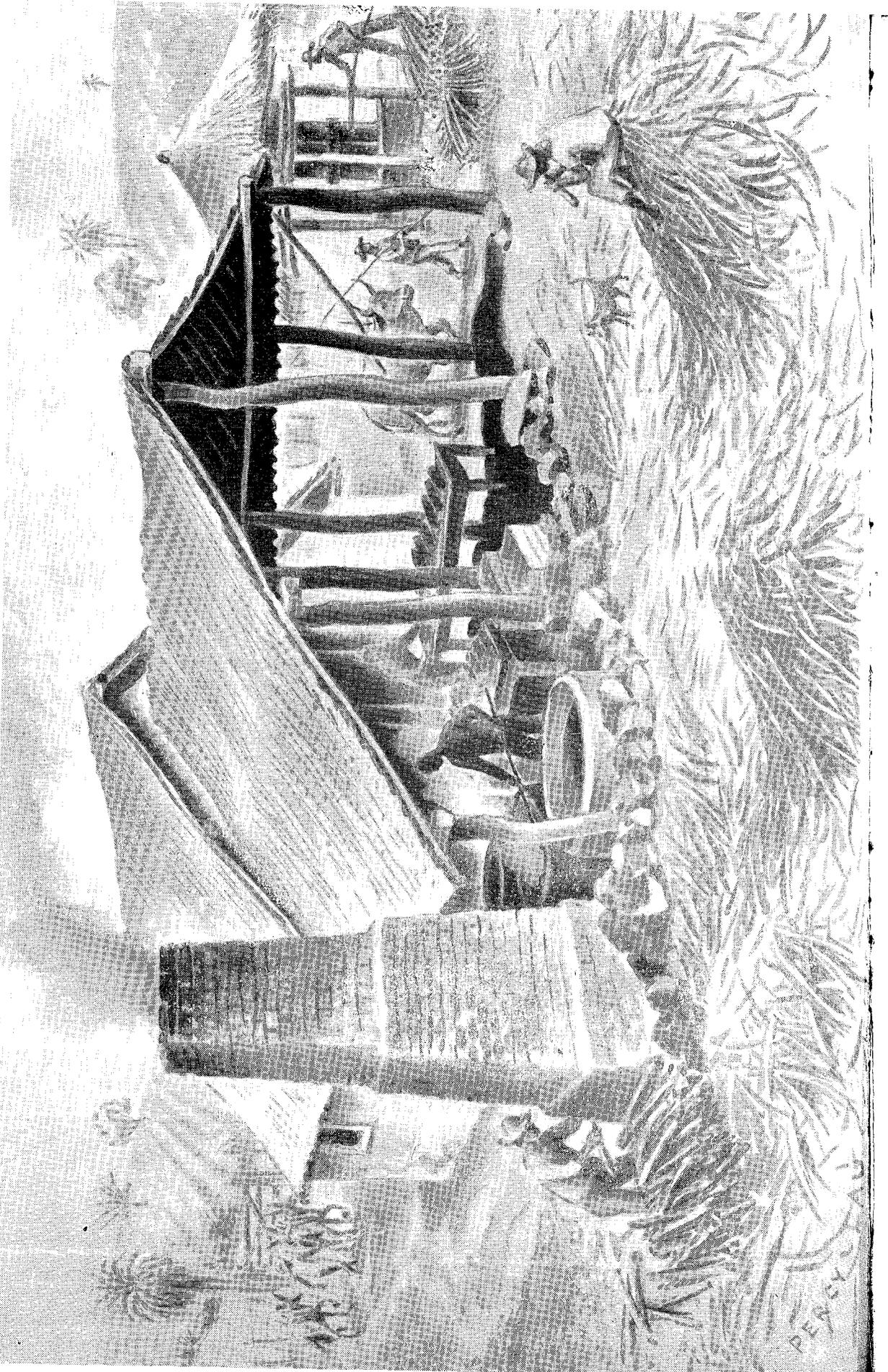
A cultura da cana-de-açúcar no vale do Cariri, vem dos tempos coloniais quando ali se instalou a primeira moenda de madeira, originando-se daí uma das fontes de riqueza da região com o desenvolvimento da indústria da rapadura. Teve assim a rapadura o seu berço nas terras caririenses, funcionando como base econômica influenciando na sistematização dos costumes, incorporando-se ao folclore, determinando novos caminhos ao progresso

A princípio os engenhos eram movidos por juntas de bois ou por água, este, aliás, o primeiro tipo de que se tem conhecimento, em virtude mesmo de ser também a água em abundância um elemento primordial na cultura da cana. Daí aproveitarem-se os cursos d'água para com eles movimentarem os engenhos que sucessivamente eram aperfeiçoados, desaparecendo aos poucos os de madeira para darem lugar aos de metal-ferro fundido e bronze constituindo partes de seu mecanismo. Desaparecia, igualmente a tração animal para ceder lugar a polias, caldeiras e dinamos num intervalo que abrange do século XVII até os dias presentes

Dos engenhos antigos, poucos ainda funcionam com aparelhamento primitivo, tantas as modificações trazidas pelo tempo. Na ilustração inclusa do veterano pesquisador e fixador de nossos costumes que é PERCY LAU, procuramos reconstituir uma cena de engenho de rapadura no climax da moagem quando, o "mestre" com a cuia de prova (passadeira) à mão, transfere o mel chegado ao "ponto" do último tacho para as fôrmas. Ao fundo, vê-se o "metedor" de cana manejando as moendas, cujo modêlo, vertical e de madeira, é o mais primitivo. Essa tarefa requer cautela rigorosa que contribui para manter em silêncio o "metedor". Um menino tange os bois que andam em círculos sob as esteiradas de um ferro. O tóldo, de forma cônica é feito de palhas de palmeira. No primeiro plano, como se emergisse do chão, permanece vigilante o "metedor" de fogo, que alimenta as caldeiras, controlando a temperatura para o mel não "chichilar", ocorrência que, alterando a consistência do líquido fervente não permite, no tempo necessário o endurecimento da rapadura. No último plano, alguns cambiteiros voltam ao local do corte com seus jericos, para novo carregamento

A rapadura constitui alimento substancioso que o sertanejo se habitua a ingerir desde que nasce. Além do tipo comum, de largo consumo, outros subprodutos do mel de cana são apresentados nas "feiras" ou no comércio varejista, com a denominação de "alfinim", "batida" ou "tijolo", cada um recebendo temperos diferentes e servidos como sobremesa; tanto na cozinha pobre como nas mesas ricas, a rapadura participa da culinária nativa com evidente importância

BARBOSA LEITE



PERCY