

## PAISAGEM DE SABORES - A PRODUÇÃO DA RAPADURA NA CONSTRUÇÃO DA IDENTIDADE FELISSANTENSE<sup>1</sup>

Heitor Alves Bispo Júnior<sup>2</sup>  
José Antônio Souza de Deus<sup>3</sup>

### RESUMO

As comunidades situadas no Vale do Jequitinhonha desde os tempos coloniais têm sido um celeiro de gêneros alimentícios para o abastecimento dos polos mineradores que naquela região se desenvolveram, sobretudo em função das descobertas de ouro aluvionar e diamantes. Um dos gêneros alimentícios que subsidiou a base alimentar na região do Arraial do Tejuco (atual Diamantina-MG) foi a rapadura produzida a partir da moagem da cana-de-açúcar; produto este que também se caracteriza como moeda de troca ainda corrente pelos agricultores locais; além de ser um dos elementos fundamentais da alimentação daqueles núcleos familiares ali domiciliados há séculos. Neste sentido, a comunicação que se apresenta tem como proposta estudar a construção da identidade felissantense a partir da produção da rapadura no município de Felício dos Santos, Alto Vale do Araçuaí, Minas Gerais. Para isso, estabelecemos três objetivos específicos: i) mapear os engenhos produtores de rapadura na comunidade para identificar os principais agentes de sua fabricação; ii) analisar o processo de produção da rapadura na área de estudo para contextualizar sua circularidade regional e, por fim, iii) identificar como o produto é comercializado na região para entender as permanências da tradição açucareira na comunidade em foco. Portanto, o estudo do processo de produção da rapadura é antes de tudo uma oportunidade de entender as permanências dessa tradição na construção dos laços socioafetivos e identitários da população felissantense.

**Palavras-chave:** Geografia Cultural, Identidade, Vale do Jequitinhonha, Paisagens e saberes.

### ABSTRACT

The communities located in the Jequitinhonha Valley since colonial times have been a storehouse of foodstuffs to supply the mining centers that have developed in that region, mainly due to the discoveries of gold and diamonds. One of the foodstuffs that subsidized the food base in the Arraial do Tejuco region (currently Diamantina-MG) was a food locally known as rapadura produced from the grinding of sugar cane. This product is also characterized as a currency of exchange that is still current for local farmers; in addition to being one of the fundamental elements of the nutrition of those families that have lived there for centuries. In this sense, the communication presented aims to study the construction of Felício dos Santos inhabitants' identity based on the production of rapadura. To this end, we established three specific objectives: i) map the rapadura-producing mills in the community to identify the main agents of its manufacture; ii) analyze rapadura production process in the study área (located in Jequitinhonha Valley - Minas Gerais state- southeastern Brazil) to contextualize its regional circularity and, finally, iii) identify how the product is sold in the region to understand the continuity of the sugar tradition in the community in focus. Therefore, the study of the rapadura production process is, above all, an opportunity to understand the permanence of this tradition in the construction of the socio-affective and identity ties of the local population.

**Keywords:** Cultural Geography, Identity, Jequitinhonha Valley, Landscapes and knowledge.

<sup>1</sup>Este trabalho apresenta reflexões analisadas na pesquisa de doutoramento em Geografia desenvolvida na Universidade Federal de Minas Gerais, financiada pela CAPES (Código: 001).

<sup>2</sup>Doutorando em Geografia da Universidade Federal de Minas Gerais - UFMG, h.bispoj@gmail.com;

<sup>3</sup>Doutor em Ciências (Geografia) pela UFRJ, jantoniosdeus@uol.com.br.

O estudo de alimentos tradicionais, sem dúvida, “significa não só atentar para processos culturais que envolvem diferentes temporalidades e que têm seus reflexos no tecido social/cultural dos lugares”, bem como trata-se de um tipo de investigação que permite refletir sobre “uma territorialidade criada como estratégia de reprodução dos grupos familiares” (Menezes, 2013, p. 121). E as pesquisas científicas que se propõem a tematizar a produção e o consumo de tais alimentos podem ser tomadas, em particular, como base para o entendimento dos complexos e dinâmicos processos de construção de identidades culturais. Neste sentido, o presente artigo foi produzido a partir das pesquisas realizadas na região mineira do Alto Vale do Jequitinhonha<sup>4</sup> e Araçuaí, especificamente no recorte territorial do município de Felício dos Santos, mediante a realização de entrevistas com os moradores das comunidades rurais, nas quais identificamos o processamento da rapadura como alimento tradicional crucial para o fortalecimento da identidade cultural daquela população.

Vale ressaltar que perante a expansão da produção e consumo dos alimentos tradicionais, emergem indagações que podem auxiliar no estudo da identidade cultural associada à rapadura produzida e consumida em Felício dos Santos. Assim, o que definiria a produção e a difusão desse alimento identitário? Em que medida o modo de fazer atrelado ao processamento e ao consumo da rapadura conectar-se-ia à identidade cultural dos moradores felissantenses<sup>5</sup>? Qual é a relevância, do ponto de vista social, cultural e econômica da tradição popular da rapadura na comunidade em foco? E todas estas perguntas remetem à realidade de que a rapadura está fundamentada em uma lógica diferenciada daquela da produção industrial, capitalista. Sobre isso, criamos as seguintes hipóteses: a produção e o consumo da rapadura em Felício dos Santos é uma prática socioprodutiva que remete ao período colonial; o seu modo de fazer emprega técnicas das culturas africanas e indígenas<sup>6</sup> e a contínua utilização deste alimento na culinária felissantense tem significado um fortalecimento da identidade coletiva de sua população.

---

<sup>4</sup> Trata-se de uma das regiões mais marcantes e emblemáticas do estado, em termos históricos e socioculturais e cuja toponímia, inclusive, reflete a relevância assumida pelos alimentos tradicionais na identidade cultural regional (Deus, 2015).

<sup>5</sup> Habitantes de Felício dos Santos, Minas Gerais.

<sup>6</sup> O Vale do Jequitinhonha é uma das regiões mineiras onde há maior contingente de quilombolas, também se domiciliavam, aí, até a chegada dos conquistadores europeus, povos indígenas *Macro-Jê(s)*, das famílias Botocudo (*Borun*), *Maxakali* e outras. Há referências a encontros com membros destas etnias de parte de viajantes e cronistas que percorreram a região, sobretudo, no século XIX.

A área da pesquisa (Figura 1) incide no município de Felício dos Santos, que, geograficamente situa-se na borda leste da Serra do Espinhaço Meridional (SdEM), no Alto Vale do Araçuaí, Minas Gerais, Brasil. Em termos demográficos, o contingente populacional fora estimado em 5.142 pessoas no Censo do IBGE de 2010; contudo, em 2022 a população decresceu para aproximadamente 5.133 indivíduos, apresentando pouca densidade demográfica em torno de 14,35 hab./km (IBGE, 2022).

O lugar integra as bacias hidrográficas federais dos rios Doce (a Leste) e Jequitinhonha (a Oeste) - (Figura 1) e o clima regional é classificado como mesotérmico com precipitação entre 1250 mm e 1550 mm com temperatura média variante de 18° C a 19° C (Knegt, 2015). Atualmente, se domicíliam no município de Felício dos Santos núcleos familiares majoritariamente donos de sítios na zona rural, onde são desenvolvidas práticas socioprodutivas associadas à agricultura familiar, por exemplo, a produção de rapadura, farinhas (milho, mandioca); na cidade há comerciantes, aposentados e funcionários públicos (Bispo Jr., 2020).

Do ponto de vista metodológico realizamos a revisão da literatura sobre a temática em foco; bem como fizemos o reconhecimento da área de estudo para mapeamentos dos engenhos produtores da rapadura e coleta de informações com os moradores locais por meio de entrevistas com análise de conteúdo sobre o sabor tradicional produzido e consumido na região. Como ferramenta de análise nos propusemos à realização de entrevistas e análise de conteúdo das narrativas dos moradores produtores e consumidores de rapadura no município. Importante destacar que organizamos os participantes da pesquisa que nos concederam as entrevistas por faixa etária (18 a 80 anos de idade).

Para atingir os pontos principais do estudo elaboramos três objetivos específicos: i) mapear os engenhos produtores de rapadura na área de estudo para identificar os principais produtores do alimento; ii) analisar o modo de fazer a rapadura no lugar estudado para entender a dimensão cultural naquela sociedade e, finalmente, iii) identificar como este alimento é comercializado regionalmente para entender as permanências da tradição açucareira na comunidade em questão. A partir destes pressupostos fica evidente que o estudo do processo de produção da rapadura aciona categorias de análises conceituais das quais o estudo da “paisagem cultural” associada às “memórias coletivas e identidades sociais” podem auxiliar no entendimento desse sabor tradicional como alimento identitário da cultura felissantense.

Sendo assim, com este artigo temos a pretensão de cooperar para a ampliação do conhecimento geográfico, na perspectiva da Geografia Cultural, sobre o tema da produção e

consumo de alimentos tradicionais fundamentando-nos nas categorias de análise das paisagens e identidades culturais. Portanto, pretendemos ampliar os estudos científicos dessas representações culturais, buscando alternativas de trabalho e cooperar para novas pesquisas sobre a temática.

## METODOLOGIA

A presente comunicação procede de uma pesquisa qualitativa tendo como principal procedimento metodológico o levantamento de dados em campo (reconhecimento da área de estudo, revisão bibliográfica e confecção de mapas), bem como a realização de entrevistas semiestruturadas para análise de conteúdo.

O público-alvo escolhido foi classificado em dois grupos, quais sejam: 1º) agricultores do município que produziram rapadura e a comercializavam na região e 2º) moradores locais que consomem rapadura e/ou comercializam. Os integrantes de ambos os segmentos são pessoas do município de Felício dos Santos, MG, com idade entre 20 a 90 anos que de alguma forma estão associados à produção/consumo/comercialização deste alimento tradicional. Foram entrevistadas dez pessoas, sendo coletada a autorização apenas de um participante (até o momento). As demais pessoas disseram que irão ceder entrevistas.

A pesquisa tem como norte teórico-metodológico estudos desenvolvidos na área da Geografia Cultural, na qual fazemos uso de categorias conceituais como a Paisagem Cultural e levando em consideração que a Geografia da Alimentação se vincula à tal campo analítico. Para melhor entendimento do objeto de pesquisa – a produção da rapadura –, utilizamos concepções associadas aos trabalhos de Sônia de Souza Mendonça Menezes (2013; 2016), interrelacionando-os aos conceitos de “identidade cultural” aplicados por Paul Claval (2014), bem como a Paisagem Cultural tal como tematizada e conceituada por Denis Cosgrove (2012).

Para o reconhecimento da área de estudo da pesquisa utilizamos a ferramenta de georreferenciamento *AlpineQuest* para mapeamento dos lugares produtores da rapadura, bem como os maquinários atualmente ativos e outros inoperantes: os engenhos (Figura 1). Com a coleta de dados georreferenciados por meio de tal equipamento tornou-se possível a elaboração de do mapa cartográfico (Figura 1), com uso do programa *ArcMap 10.3*, onde são representados os principais engenhos produtores de rapadura do município em foco.

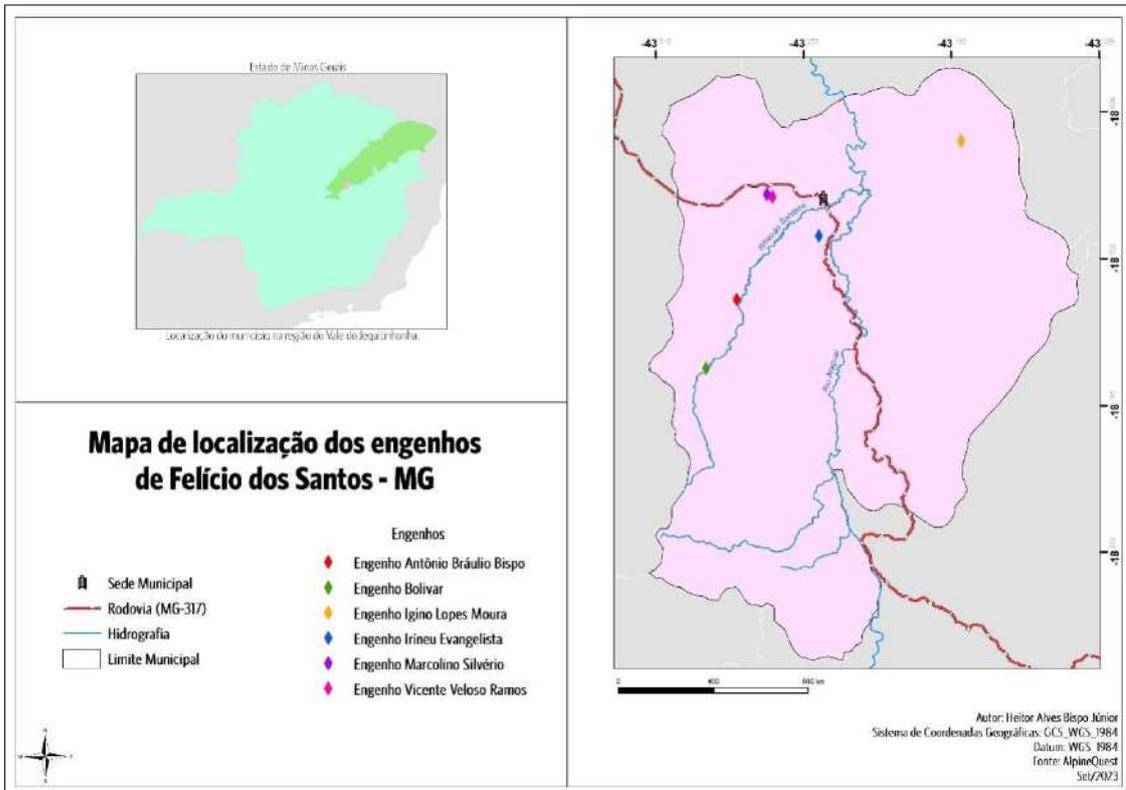


Figura 1 – Mapeamento dos engenhos da área de estudo. **Fonte:** Elaboração de Heitor Bispo Jr., 2023.

Durante a etapa de campo foram registrados até o momento seis engenhos produtores de rapadura no município de Felício dos Santos, Minas Gerais, sendo apenas um desativado: o engenho do Sr. Marcolino Silvério (Figura 1). Digno de nota que dentre os maquinários catalogados apenas um era fabricado de ferro e movido à energia elétrica (do engenho do Sr. Antônio Bráulio Bispo), os demais foram feitos de madeira e movidos à força motriz de bois (Figura 1). Sabe-se da existência de outros engenhos aos quais ainda não tivemos acesso.

A elaboração de roteiros de entrevistas semiestruturadas teve como objetivo fazer com que os sujeitos investigados concedessem o máximo de informações possíveis concernentes a todo o processo que envolve a produção da rapadura em município de Felício dos Santos. Faz-se mister deixar claro que a realização das entrevistas, uso das imagens e depoimentos foram autorizados pelos participantes da pesquisa. Importante destacar que não optamos por fazer perguntas fechadas durante as entrevistas, mas sim levantar temáticas que abordam a produção da rapadura com o intuito de induzir os participantes da pesquisa a desenvolverem suas narrativas livremente viabilizando assim que pudéssemos, captar informações mais enriquecedoras (Tabela 1).



<b>Temáticas abordadas sobre a produção e consumo da rapadura</b>
1 - O início da produção da rapadura na propriedade
2 - O maquinário utilizado para a produção da rapadura
3 - A terra apropriada para o plantio da cana
4 - O processo de plantação da cana de açúcar
5 - Qual a cana que você cultiva? Qual a mais rentável na produção?
6 - Quantas rapaduras são produzidas pelo seu engenho?
7 - Onde comercializava e atualmente vende a rapadura?
8 - Qual o uso antigo e atual que fazem da rapadura?
9 - Quantas pessoas trabalhavam e trabalha contigo na produção da rapadura?
10 - O que a produção da rapadura significa para você e sua família?
11 - De quais formas você transmite essa tradição às demais gerações?

Tabela 1 – Roteiro de temas das entrevistas. **Fonte:** Autores, 2023.

Para que os participantes da pesquisa se sentissem seguros em narrar optamos por realizar as entrevistas na própria residência dos produtores/consumidores do alimento identitário. Foi realizado, em laboratório, o tratamento das informações coletadas durante as entrevistas no qual realizou-se a transcrição dos áudios preservando a grafia original das expressões a fim de não perdermos os sentidos das frases e, em seguida, aplicamos o método de análise de conteúdo das narrativas. A escolha por essa metodologia de análise nesse artigo para-se na concepção de Bardin (1979; 2010) que postulou esse método como “(...) um conjunto de técnicas das comunicações que utiliza procedimentos sistemáticos e objetivos de descrição do conteúdo das mensagens” (Bardin, 1979 *apud* Moraes, 2014, p. 41).

A partir destes caminhos metodológicos tornou-se possível atingir os objetivos propostos no artigo, visto que são métodos de abordagens específicas que possibilitam assertivamente o estudo da dinâmica de produção e consumo da rapadura como elemento identitário dos municípios de Felício dos Santos.

## **REFERENCIAL TEÓRICO**

Os estudos que tematizam os alimentos tradicionais podem ser abordados por uma linha interpretativa denominada Geografia da Alimentação ou Geografia dos Alimentos que, por seu turno, está inserida na Geografia Cultural. Nessa abordagem - particular e singular - das investigações e práticas geográficas destaca-se, por exemplo a contribuição de Claval (1999)

que questiona as abordagens científicas marcadamente materialistas ao, inclusive, enfatizar que não se deve debruçar-se apenas sobre as representações, uma vez que o foco da Geografia tem se ampliado na busca por entender as diversidades regionais da Terra. O autor acrescenta a importância que a Geografia possui em tentar “compreender como os homens vivem [a Terra] e lhe dão um sentido”, sendo que a função principal da “comunicação na transmissão dos saberes e a modelagem das atitudes é admitido por todos” (Claval, 1999, p. 22).

Claval (1973) enfatiza a Geografia Cultural enquanto campo de análise das representações de mundo, além das relações com o ambiente e das interações entre os humanos e a vida social. No percorrer de suas investigações, o autor demonstra que:

“(…) quase continuamente tem-se colidido com as questões culturais, ao se descrever o corpo social e sua configuração espacial: elas condicionam a percepção que os indivíduos têm do mundo físico e humano, alimentam os valores que modelam a personalidade e presidem às escolhas, elas dão significação à situação de cada um no corpo social e definem as forças que conferem a cada grupo seu dinamismo” (Claval, 1973, p. 268; tradução nossa).

E é relevante assinalar que nesta perspectiva culturalista da Geografia emergem temáticas ou categorias de análises que auxiliam na compreensão dos fenômenos sociais, a exemplo das concepções de “Paisagem Cultural”. Esta expressão veio à tona, em princípio, no início do século XX na Escola de Berkeley, Califórnia (EUA), sobretudo com os clássicos trabalhos de Carl Ortwin Sauer sobre a morfologia da paisagem. Sob influência das escolas alemãs, Sauer apropriou-se das definições de paisagens cultural e natural procurando delinear parâmetros interpretativos de unidades geográficas associada às influências culturais. Para este autor o conteúdo da paisagem estaria nas características físicas do espaço que, portanto, seriam elementares para os grupos humanos e poderiam revelar as formas de uso e apropriações do meio a partir da cultura (Sauer, 1998).

Santilli (2009, p. 393) testifica que a “Paisagem cultural” pode ser entendida enquanto um “meio natural ao qual o ser humano imprimiu as marcas de suas ações e formas de expressão, resultando em uma soma de todos os testemunhos resultantes da interação do homem com a natureza, e, reciprocamente, da natureza com o homem”. Já na concepção de Cosgrove e Jackson (2000), a Paisagem Cultural enquanto categoria de análise pode ser lida enquanto um documento social, isto devido à sua dimensão metafórica enquanto um texto construído em camadas estratificadas que permitem uma interpretação sob a óptica cultural.

Stuart Hall (1997, p. 6) acentua, por sua vez, que “a cultura está relacionada com a identidade, sendo construída ao longo da vida do indivíduo e do(s) coletivo(s) ao qual pertence e se permite pertencer”. Ainda para este autor, a cultura é uma dimensão da realidade que tem

um papel fundamental na “constituição da subjetividade, da própria identidade, e da pessoa como um ator social” (Hall, 1997, p. 6). Nota-se portanto que a cultura e a identidade têm dimensões que podem ser expressas em lugares nos quais os grupos sociais constroem suas formas de vida. Lugares estes que acionam elementos identitários possivelmente dispersos nas paisagens culturais que são constituídas socialmente pelos grupos humanos na interação com o meio. Portanto, os lugares e paisagens culturais configuram-se como categorias que permitem refletir sobre a construção e o fortalecimento das culturas e identidades sociais, que, também possibilitam analisar os complexos e dinâmicos processos de produção e consumo de alimentos tradicionais.

As temáticas abordadas sobre os alimentos tradicionais e as expressões culturais, de fato, configuram-se como atuais desenvolvimentos das pesquisas de cunho culturalista e se destacam no contexto dos estudos acadêmicos. Neste íterim, é importante realçar que há gêneros alimentícios que remeteriam a sabores ou elementos culturais engravados na raiz cultural das identidades sociais das populações produtoras/consumidoras destes alimentos.

Menezes (2013, p. 121) enfatiza que “refletir a produção dos alimentos identitários implica considerar as possíveis dimensões e abrangência da temática em foco”. Tal consideração da autora abre a possibilidade de estudos sobre os processos inter-relacionais que envolvem o processamento de produtos identitários com o acionamento de identidades e alteridades que determinados alimentos possuem a partir da relação humanos e seu meio. Em outras palavras, alguns produtos alimentícios podem servir de elementos constitutivos do sentimento de pertencimento, isto é, identidade, para alguns grupos humanos na afirmação de sua alteridade.

Sabe-se que são muitos os desafios para o campo geográfico em realizar estudos aprofundados relacionados à temática da Geografia de Alimentos, muito em função da diversidade de gêneros alimentícios produzido de diversas maneiras, com diferentes técnicas, ao longo dos anos. Menezes (2016, p. 45) postula que “os sabores dos alimentos tradicionais elaborados por grupos familiares expressam uma relação cultural enraizada na identidade dos grupos familiares produtores e dos consumidores nos territórios rurais e urbanos”. Sendo assim, as afetividades aos espaços que remetem à memória individual e coletiva das pessoas parecem estar relacionadas à identidade de lugar (Buttimer, 2015, p. 6) onde os grupos estão domiciliados.

Portanto, alimentos tradicionais remeteriam a sabores enraizados na raiz cultural de grupos sociais à medida em que seus membros apropriam-se destas iguarias como elemento

distintivo de sua identidade coletiva. Nesse horizonte de discussão, postulamos que efetivamente a rapadura produzida em comunidades tradicionais do Vale do Jequitinhonha, especificamente no Alto Vale do Araçuaí, adquiriu uma dimensão cultural persistente e fortalecida que caracteriza não somente a culinária local, como também os modos de vida daquela população, desde o tempo colonial.

## **RESULTADOS E DISCUSSÃO**

As pressões advindas de empreendimentos do agronegócio, sobretudo a silvicultura do eucalipto, café e morango, na região do Vale do Jequitinhonha, além das persistentes atividades predatórias relacionadas à mineração ilegal, configuram um grande desafio para as comunidades interioranas desenvolverem, aí, seus gêneros de vida tradicionais. A expansão das áreas dominadas por empresas de eucalipto e pela cafeicultura no Alto Vale do Araçuaí, por exemplo, fizeram com que moradores locais cessassem várias das suas atividades socioprodutivas até então, tradicionalmente realizadas aí, como a coleta de raízes, lenha, frutos do Cerrado, sempre-vivas, caça de subsistência e criação de gado solto em “terras de bolo”: campo rupestre, chapadas de uso comunitário.

Soma-se a isso, as extrações irregulares de madeiras (pedreiro, peroba, jacarandá, etc.) e de minerais e rochas ornamentais como o quartzo e quartzito<sup>7</sup> que são comercializados em outras regiões do país e no Exterior. Isso tem causado negativos impactos nas atividades socioprodutivas geradoras de gêneros alimentícios em comunidades tradicionais que se alimentam de produtos por eles produzidos, consumidos e comercializados como moeda de troca, devido ao desmatamento, assoreamento de cursos d’água, incêndios descontrolados, denudação de solos, etc., que, implicam em mudanças geoclimáticas que inviabilizam o plantio e produção de alimentos.

Embora, em contraposição aos avanços do agronegócio na região do Vale do Jequitinhonha, mormente no Alto Vale do Araçuaí, as comunidades estejam se articulando em associações comunitárias, ONG’s... como forma de resistência aos impactos negativos advindos das empresas que exploram as fontes de sobrevivência das populações ali domiciliadas. Algumas famílias da zona rural do município de Felício dos Santos, têm investido em atividades alternativas como a produção de alimentos tradicionais orgânicos

---

<sup>7</sup> Uma das litologias (metassedimentares) mais características dos afloramentos rochosos no Espinhaço e que é mineralogicamente constituída por quartzo, em termos essenciais.



tanto para o próprio consumo quanto para a complementação de renda: a rapadura tem sido um destes produtos atrelada às farinhas de mandioca e de milho e outros. Neste sentido, o estudo do processo de produção da rapadura é antes de tudo uma oportunidade de entender as permanências dessa tradição na construção dos laços identitários entrelaçados nas raízes culturais da população felissantense.

Dos saberes tradicionais do Alto Vale do Jequitinhonha a produção da rapadura tem sido um dos elementos culturais capaz de consolidar sentimentos de identidade nos seus produtores e consumidores, além de imprimir registros nos espaços ocupados. Com efeito, os lugares onde se produz este alimento ganha dimensões não apenas físicas, econômicas, materiais, mas também imateriais à medida que acionam percepções, cosmovisões, signos, símbolos e valores atribuídos pelos grupos sociais envolvidos nessa atividade. Conforme postula Claval (1996):

As relações com que os grupos se vinculam com o meio não são materiais simplesmente: são também de ordem simbólica, o que as torna reflexivas. Os homens criam seu ambiente, que reflete uma imagem deles próprios e os auxilia a tomar consciência do que eles partilham (Claval, 1996, p. 97, tradução nossa).

E é nesse sentido que os engenhos produtores de rapadura de Felício dos Santos-MG configuram-se como espaços materiais, mas também lugares simbólicos que conformam parte das paisagens culturais e agem na construção social daquelas comunidades (Quadro 1).





e)



f)

Quadro 1 – A) Engenho do Sr. Igino Lopes, b) engenho do Sr. Irineu Evangelista, c) engenho do Sr. Marcolino Silvério, d) engenho do Sr. Vicente Ramos, e) engenho elétrico do Sr. Antônio Bráulio Bispo e f) engenho do Sr. Bolivar Borges. **Fonte:** Heitor Bispo Jr., 2023.

Cosgrove (2012) postula que as paisagens possuem símbolos porque são produtos apossados e transformados pelo homem na interação com o meio. Analisando os espaços dos engenhos percebe-se que há apropriações e conformações do ambiente pela ação humana e que existem registros culturais e simbólicos tanto dos construtores do maquinário quanto dos próprios proprietários ou daqueles que dele usufruem atualmente (Quadro 1). Assim, se se considera que a paisagem dos engenhos congrega sistemas de valores humanos que delineiam processos dinâmicos de ações e percepções do ambiente, sinalizando a interação afetiva dos humanos com seu meio.

Temáticas sobre a produção/consumo da rapadura	Respostas dos participantes das entrevistas
1 - O início da produção açucareira na propriedade	“Rapaz! Eu tinha sete anos de idade, nós já trabalhava com a rapadura. O seu pai mesmo lembra: nós tinha um engenho movido à boi aqui...de <u>madeira</u> ...nós era menino. Aqui memo na propriedade...nessa propriedade memo! Ai...daqui nós inventemo (...) nós melharemo um pouco e sentemo um movido à água” (grifos nossos).
2 - O maquinário utilizado na produção açucareira	“Foi pai [Antônio Bispo] e eu mais Irineu [irmão] que fizemos. Trabalhamos fazendo ele. De maneira que eu já sei... ali com uns dez, doze anos de idade eu já tinha a capacidade pra pegar uma madeira pra fazer o engenho, sentar ele e deixar ele”. “A madeira é o <u>pereiro e monjolo</u> . Pra fazer os dente já é <u>jacarandá</u> . Porque o monjolo...ele racha...ele desfia...então ele é bão só pras moendas. Ali a casa é bão você fazer os esteios é <u>monjolo, pereiro e braúna</u> . Esses é que são...tudo aí dura cem ano, no chão” (grifos nossos). “Não aumenta muito não. Ele é <u>energia 220</u> , né?! Num gasta tanto não. <u>E num se compara você trabalhar com a tração animal</u> . É muito melhor e mais...mais <u>prático</u> ...é. E ocê vê a trabalhadeira porque o boi cansa... começa a pirraçar e ocê não pode judiar...você tem que dá descanso pra ele. Ocê não tem uma fachada que eu vou fazer tantas rapaduras hoje. O boi cansou...parou e larga pra lá. E eles precisa também ir pro pasto comer, né?! Então! é desse jeito” (grifos nossos).
3 - A terra apropriada para o plantio da cana	“Terra de milho! Ela gosta é de terra de milho... e voltado para a terra bem argila, né? Pode ser irrigada também. Olha moço! Ela...a única coisa que a cana não gosta muito é do barro puro. Quando é aquela terra argila pura ela não prospera não.

	<p>Então! Ela tem que ter um pouco de argila, porque para todo o plantio que você for fazer, a argila é importantíssimo. Não pode ser demais, né? Mas é importante”.          “Nóis agora está usando a terra que tá mais tipo degradada, né?... pra você não tá roçando o mato o tempo todo... e uma que tá acabando com os matos, então você pega aquela terra que você já (pausa) já tá devastada e aí você dá um jeito de melhorar ela e fazer o plantio (tosse) da cana”.          “Tem que ser descoberta. A única sombra deve ser ela mesmo. Gosta do clima quente. Quente e úmido, né?! Tem que tá molhado”.</p>
4 - O processo de plantação e corte da cana de açúcar	<p>“O plantio dela (...) o certo, agora... é a partir de novembro. A primeira pancada de chuva que der... em novembro você já pode plantar...em novembro...dezembro...janeiro...fevereiro e até o mês de março. Mais ela é boa plantada no início da chuva”.          “Eu até agora o meu plantio é na cova memo...é moda antiga memo. Mas eu coloco esterco, coloco cinza do fogão caipira e ela sai muito bem memo. E num tem problema dela tá salgada e nem ficar de cor, clarinha a rapadura...no jeito”.          “O primeiro corte dela, depende muito do tratamento da terra...se a terra é melhor. Océ pode por nela um ano e meio, mas o certo é dois ano. Aí com dois ano...aí todo ano ela dá outro corte. Já não vai dois ano mais. É de ano em ano...seis em seis meses ela já tá partindo pro cê (...)”.          “Aqui a gente começa a cortar ela a partir do mês de maio. Cê pode tá cortando ela mês de maio...junho...julho...agosto...é muito bão. Agora partiu pra setembro, se começar a chover, o ponto dela já não é aquele ponto. É! Já começa a minguar”.</p>
5 - A cana escolhida para a produção açucareira	<p>“Ela muda de cor! Dependendo da qualidade dela, ela muda! Agora a qualidade que eu planto aqui...é uma cana branca...a C750. Ela fica a mesma cor da hora que você planta a hora da colheita. A mesma cor”.</p>
6 - A quantidade de rapadura produzidas	<p>“Uai! Rapaz! No ano, eu nunca somei, não! Mais...e é...quer ver?!...eu moí uma vez (...) quer ver como eu vou analisar bem. Eu moí demais...até setembro. Direto! A tacha era uma tacha só. Era pequena. Fazia na faixa de quarenta e cinco rapadura por dia. É que a tacha era pequena. Então, nós fazia...essa época que nós tava trabalhando, nós trabalhava era direto. Nós falhava era só um dia santo, que tinha e tal. Mais nós trabalhava era direto. Toda a vida eu trabalhei quais toda a vida era direto memo”.</p>
7 - O comércio atual da rapadura	<p>“A rapadura a gente vendia...antigamente, tinha um comprador de <u>Diamantina</u> – a zona rural, né?! Que é a <u>Mata dos Crioulos</u> que eles chama <u>Covão</u> – tinha um comprador que buscava direto: era Nico Timóteo. Ele era o maior comprador que tinha aqui. Ele vinha e buscava tudo no lombo do burro memo e <u>toda semana ele tava aqui levando a rapadura</u>. E ele [Nico] era destinado memo...de lá ele levava para Diamantina...usava muita rapadura e o garimpo e o <u>garimpo</u> era a maioria...noventa por cento usava era só rapadura. Então era assim” (grifos nossos).          “Na verdade, já tá com uns tempos passando que eu tou fazendo que... eu não entrego: ela tem comércio. As pessoas vêm buscar aqui. É! E as pessoas vem buscar. Me compra ela aqui na porta aqui. E hoje ela tá na fachada de quinze reais (...). Quarenta rapadura a quinze reais a unidade”.</p>
8 - Usos da rapadura	<p>“Uai! A rapadura era só pra café memo. Era usado pra café e... doce e esses negócio e é só...só isso”.</p>
9 - Pessoas envolvidas na produção açucareira	<p>“Só eu e a minha veinha [Dona Rosária Serpa]. Só nós dois só. Nós corta a cana...põe e puxa no burrinho...outra hora arruma uma condução pra trazer. Quando é uma cana mais avultada pra moer a semana inteira e eu já arrumo uma condução com o rapaz aí e põe pra mim”.</p>
10 - Significados e valores sociais da rapadura	<p>“É moço! É uma complementação e uma paixão que eu tenho pelo engenho. É <u>uma paixão... mais é uma paixão</u>. E o dinhirim também tem vindo que dá pra pagar as continhas, né?! Pagar uma conta de luz...um negócio aí...” (grifos nossos).</p>
11 - A transmissão do saber tradicional	<p>“Rapaz! Eu tento ensinar todo mundo... eu tento ensinar. Os meus filhos todos eles sabem; de menino eles já me ajudava a fazer... todos eles sabe fazer a rapadura. Mas hoje eles tá tudo empregado pra fora, né?! E aqui está só eu e a veinha memo e mais uma filha. Tenho cinco filhos” (grifos nossos).</p>

Tabela 2 – Narrativas sobre a produção açucareira na área de estudo, cedidas pelos entrevistados em 22 de abril de 2023. **Fonte:** Autores, 2023.

A partir das respostas dos entrevistados foi possível inferir sobre os processos que envolvem a produção, o consumo e o comércio da rapadura no município estudado como alternativas de subsistência e complementação de renda das famílias produtoras/consumidoras de rapadura (Tabela 2). Acrescente-se a isso o fato desta iguaria estar presente desde tempos pretéritos na alimentação dos vários coletivos humanos que circulavam ou viviam às margens dos territórios mineradores de Minas Gerais. É o caso da rapadura comercializada em centros comerciais como Diamantina, Serro e outras regiões, conforme apresentado nesta narrativa de um morador da comunidade:

“A rapadura a gente vendia... antigamente, tinha um comprador de Diamantina – a zona rural, né?! Que é a Mata dos Crioulos que eles chama Covão – tinha um comprador que buscava direto: era Nico Timóteo. Ele era o maior comprador que tinha aqui. Ele vinha e buscava tudo no lombo do burro memo e toda semana ele tava aqui levando a rapadura. E ele [Nico] era destinado memo...de lá ele levava para Diamantina...usava muita rapadura e o garimpo era a maioria...noventa por cento usava era só rapadura. Então, era assim” (grifos nossos) (Entrevistado cedida em 22/04/2023).

A rapadura produzida em Grota Grande (atual Felício dos Santos) e comercializada nas áreas mineradoras de Diamantina traduzia uma forte marca de representatividade deste produto naquela região, pois de fato era muito utilizada no garimpo (Tabela 2). Ademais, sua função não era apenas adoçar cafés e doces, pois recorrentemente se usava a rapadura nas mais variadas formas da alimentação dos homens e mulheres que trabalhavam com extração de ouro e diamantes onde se “(...) usava muita rapadura... noventa por cento usava era só rapadura” (Entrevista concedida em 22/04/2023, Tabela 2).

Vale registrar nesse sentido que os engenhos enquanto paisagens culturais carregadas de elementos simbólicos servem para mediar a transmissão de saberes tradicionais, valores e símbolos às gerações assegurando assim a memória coletiva e identitária dos grupos sociais. O complexo processo de ensino/aprendizagem dos modos de fazer e saber associado a tal alimento - deve-se ressaltar-, tem sido uma das estratégias de complementação de renda das famílias produtoras/consumidoras da rapadura e seus derivados, mas, sobretudo, de reapropriação dos sabores e saberes tradicionais para a reafirmação da sua identidade social e cultural. Este fenômeno é evidente na narrativa de um dos entrevistados quando este afirmou: “(...) Eu tento ensinar todo mundo... Eu tento ensinar. Os meus filhos todos eles sabem; de menino eles já me ajudava a fazer... todos eles sabe fazer a rapadura” (Entrevista cedida em 22/04/2023, Tabela 2). E nota-se aí um sentimento de orgulho do pai no ensinamento da tradição açucareira aos filhos, além da dimensão simbólica em preservar essa cultura familiar.

Vale pontuar que a permanência dessa tradição açucareira em Felício dos Santos também se faz pela ressignificação ou readaptação dos próprios maquinários que produzem o

sabor tradicional: os engenhos de fabricar a rapadura. Existiam nesta comunidade engenhos movidos à água que, sem dúvida, facilitavam muito o árduo trabalho de moagem da cana; porém com o assoreamento dos cursos d'água advindo dos impactos causados pela implantação *in loco* de extensas plantações de eucalipto e café nas áreas de recarga hídrica tornaram inviável a produção com uso de energia hidráulica.

Em localidades que havia insuficiência dos corpos d'água para mover as grandes rodas de madeira do maquinário, a alternativa foi construir ou reformar os engenhos movimentados por bois. Contudo, com as mudanças climáticas, desmatamento, denudação dos solos e consequente secagem das pastagens resultantes dos avanços do agronegócio nas terras altas (nas chapadas), a criação de gado foi sendo reduzida paulatinamente, o que levou muitos agricultores a cessar várias atividades que requeriam a força motriz, por exemplo: aragem, carpina de terras e moagem de cana. Com este drástico panorama- é pertinente observar -, alguns produtores do município estudado investiram em enghocas movidas à energia elétrica para dar continuidade à produção da rapadura e seus derivados. Este processo é narrado por um dos moradores da comunidade Loronha quando ele discorreu sobre a troca do antigo engenho de madeira pelo maquinário de ferro:

“Ele [o engenho] é energia 220, né?! Num gasta tanto, não! E num se compara você trabalhar com a tração animal. É muito melhor e mais...mais prático...é. E o ocê vê a trabalhadeira porque o boi cansa...começa a pirraçar e ocê não pode judiar...você tem que dá descanso pra ele. Ocê não tem uma fachada que eu vou fazer tantas rapaduras hoje. O boi cansou...parou e larga pra lá. E eles precisa também ir pro pasto comer, né?! Então! é desse jeito” (grifos nossos) (Entrevista cedida em 22/04/2023).

A partir desta narrativa nota-se aí uma (re)adaptação, (re)significação das práticas socioprodutivas com o advento da energia elétrica que tensionou e transformou as paisagens dos engenhos. O uso da eletricidade deu dinamicidade aos processos de moagem da cana de açúcar na comunidade de Felício dos Santos e em outras regiões, pois “é muito melhor e mais prático” trabalhar com enghocas movidas à energia elétrica que o penoso trabalho com bois, além do aumento da produção daí advinda sendo possível fazer “(...) na faixa de quarenta e cinco rapadura por dia” (Entrevista concedida em 22/04/2023), com auxílio de menos pessoas.

Se “os homens [e mulheres] são portadores de valores culturais em permanente evolução, com os ensinamentos que receberam e as experiências que adquiriram” (Menezes, 2013, p. 31) entende-se, assim, que a rapadura produzida/consumida em Felício dos Santos expressa um conjunto de símbolos, signos e significados que atuam na construção da identidade cultural da comunidade. Neste processo, os valores culturais vão se associando às maneiras coletivas de produção/consumo e se incorporam aos sistemas simbólicos, conferindo sentidos, memórias, identidades e alteridades aos grupos envolvidos.



## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Demarcamos, em primeiro lugar, que os paradigmas de interpretação da Geografia Cultural (aqui representada pelo pensamento de alguns dos seus maiores expoentes – clássicos e atuais -, Sauer, Claval, Cosgrove, Stuart Hall...) mostram-se extremamente pertinentes e adequados para a problematização sobre o tema dos Alimentos Tradicionais. Gostaríamos de destacar alguns aspectos dessa discussão: o fortalecimento de laços socioafetivos e identitários por meio das afetividades com a produção e o consumo da rapadura, além da construção dos maquinários; o resgate da memória coletiva a partir da produção e consumo da rapadura, além da transmissão deste saber tradicional para manutenção da cultura local e regional; Pelas narrativas, percebe-se que à rapadura é atribuída vários sentidos, valores, signos e significados para além da sua materialidade, usos e funcionalidades sendo a rapadura e outros sabores tradicionais ali apossados/ apropriados, material e imagetivamente, por seus produtores que os tomam como elementos intrínsecos da sua cultura e, portanto, distintivos de identidades e memórias coletivas;

A rapadura produzida por agricultores de Felício dos Santo expressa uma relação cultural enraizada na identidade das próprias famílias produtoras e consumidoras deste sabor tradicional, ainda que a transmissão intergeracional destes saberes venha sendo prejudicada pelo fenômeno recorrente da evasão da juventude do campo.

Portanto, com este artigo esperamos ter contribuído com os debates que envolvem a Geografia dos Alimentos e com a ampliação do conhecimento sobre a produção e consumo dos sabores tradicionais a partir da análise do processo de fabricação da rapadura com suas dimensões socioculturais.

## AGRADECIMENTOS

Agradeço ao Programa de Pós-graduação em Geografia do Instituto de Geociências da Universidade Federal de Minas Gerais, à Fundação de Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES, código de financiamento 001), à Comissão Organizadora do Encontro Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Geografia, aos professores coordenadores do Grupo de Trabalho em Geografia dos Alimentos e à população de Felício dos Santos, em especial aos produtores dos sabores tradicionais locais.



## REFERÊNCIAS

- BARDIN, Laurence. **Análise de conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 1979. 229p.
- BISPO JR., Heitor Alves. **Lugares e Gentes: as relações entre pessoas, paisagens e Arqueologia em Felício dos Santos, Alto Vale do Araçuaí, Minas Gerais – (2010-2019)**. 2020. Disponível em: <http://acervo.ufvjm.edu.br/jspui/handle/1/2510>. Acesso: 13 set. 2023.
- BUTTNER, A.; SEAMON, D. **A experiência humana do espaço e do lugar**. Routledge, 2015.
- CLAVAL, P. **A Geografia Cultural**. Florianópolis: UFSC, 2014, 456 p.
- CLAVAL, P. *Le territoire dans la transition à la postmodernité*. **Géographies et Cultures**, Paris, n. 20, p. 93-112, 1996.
- CLAVAL, P. **Principes de géographie sociale**. Paris: Génin Librairies Techniques, 1973, 351p.
- CLAVAL, P. Reflexões sobre a geografia cultural no Brasil. **Espaço e Cultura**, Rio de Janeiro, n. 8, p. 7-29, ago./dez. 1999.
- CLAVAL, P. **O papel da Nova Geografia Cultural na compreensão da ação humana**. In: ROSENDAHL, Z.; CORRÊA, L, R. (org). **Matrizes da Geografia Cultural**. Rio de Janeiro: EdUERJ, 2001.
- COSGROVE, D. A. A Geografia está em toda a parte: cultura e simbolismo nas paisagens humanas. In: CORRÊA, R. L.; ROSENDAHL, Z. **Geografia Cultural: uma antologia**. Rio de Janeiro: UERJ, 2012, pp. 219-237.
- COSGROVE, D.; JACKSON, P. Novos rumos da geografia cultural. In: CORRÊA, R. L.; ROSENDAHL, Z. **Geografia cultural: um século**. Rio de Janeiro: UERJ, 2000, pp.15-32.
- DEUS, J. A. S. Inventário toponímico e abordagem etnogeográfica do Mundo Agrário e Alimentos Tradicionais no Quadrilátero Ferrífero e Vales do Jequitinhonha e Mucuri/ MG. **Geografias: Belo Horizonte**, v. 11, n. 2, p. 6- 22, dez. 2015.
- HALL, S. *The centrality of culture: notes on the cultural revolutions of our time*. In: THOMPSON, Kenneth (ed.). **Media and cultural regulation**. London; Thousand Oaks; New Delhi: The Open University: SAGE Publications, 1997. Disponível em [http://www.gpef.fe.usp.br/teses/agenda\\_2011\\_02.pdf](http://www.gpef.fe.usp.br/teses/agenda_2011_02.pdf). Acesso em 01 de julho de 2023.
- IBGE. **Censo 2022**. Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br>>. Acesso: 04 de jun. 2023.
- KNEGT, L. M. P. **Indicadores da paisagem para a ocorrência de sítios arqueológicos na Área Arqueológica de Serra Negra, face leste do Espinhaço**. 2015. Dissertação de Mestrado, Belo Horizonte, Universidade Federal de Minas Gerais, 2015.
- MENEZES, S. S. M. Comida de ontem, comida de hoje: o que mudou na alimentação das comunidades tradicionais sertanejas. **OLAM**, Rio Claro/ SP, p. 31-58, 2013.
- MENEZES, S. S. M. Sabores do Sertão ao Litoral: saberes e fazeres como estratégia de reprodução social e econômica de grupos familiares. **Geografias**, Belo Horizonte, v. 11, n. 2, p. 44-62, 2015.



**XV  
ENAN  
PEGE**

ENCONTRO NACIONAL DE  
PÓS-GRADUAÇÃO E  
PESQUISA EM GEOGRAFIA

MORAIS, M. S. **A realidade socioambiental imposta às comunidades locais pela criação e implementação dos parques estaduais do Biri-biri e Rio Preto.** 2014. Tese de Doutorado, Belo Horizonte, Universidade Federal de Minas Gerais, 2014. **230f.**

SAUER, C. O. A Morfologia da Paisagem. In: CORRÊA, Roberto Lobato; ROSENDAHL, Zeny. (org). **Paisagem, Tempo e Cultura.** Rio de Janeiro: EdUERJ, 1998.

