



UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
FACULDADE DE EDUCAÇÃO
FORMAÇÃO INTERCULTURAL PARA EDUCADORES
INDÍGENAS
HABILITAÇÃO CIÊNCIAS DA VIDA E DA NATUREZA

APARECIDA ALMEIDA ALKMIM
DAIANE GONÇALVES DE ALKIMIM
EUZALA FARIAS MOTA SILVA

**PRODUÇÃO TRADICIONAL XAKRIABÁ
DE RAPADURA.**

Belo Horizonte
Maio de 2015

APARECIDA ALMEIDA ALKMIM
DAIANE GONÇALVES DE ALKIMIM
EUZALA FARIAS MOTA SILVA

**PRODUÇÃO TRADICIONAL XAKRIABÁ
DE RAPADURA**

Percurso acadêmico apresentado ao Curso de Formação Intercultural para Educadores Indígenas da Faculdade de Educação da Universidade Federal de Minas Gerais como requisito parcial para a obtenção do título de Licenciado em Ciências da Vida e da Natureza.

Orientadora: Profa.Dra. Kátia Pedrosa Silveira

Coorientador: Célio da Silveira Júnior

Data de aprovação: 25/05/2015

Banca examinadora:

Katia Pedrosa Silveira

Célio da Silveira Júnior

Marco Antônio Nicácio

Cilene Araújo Santos Gomes

AGRADECIMENTOS

Primeiramente agradecemos a deus que nos deu a nossa vida e sabedoria e nos guiou ajudando a enfrentar os obstáculos em nossa caminhada.

Às nossas famílias que sempre nos compreendeu e nos motivou a não desistir, principalmente aos nossos filhos.

Aos Colegas pela força e alegria nos momentos em que estivemos juntos.

Aos professores, orientadora Kátia Pedroso Silveira e co-orientador Célio da Silveira Junior, pelos ensinamentos e o empenho dedicados a nós e ao nosso trabalho.

À universidade por ter aberto portas para que pudéssemos trazer o nosso conhecimento e também aprender sobre outros conhecimentos.

Aos caciques e lideranças por terem confiado e nos apoiado nessa jornada.

A todos aqueles que diretamente ou indiretamente contribuíram para a nossa formação.

Muito obrigado.

A cana de açúcar
É um tipo de plantação
Como qualquer outro da região.

O passado do nosso povo
É parte de nossa cultura
Vou falar um pouco dela
Contando a história da fabricação de rapadura

Essa rapadura fabricada no xakriabá
Vem seguindo gerações
Pretendendo continuar
Pras crianças do futuro ter histórias pra contar

A casa do engenho
Era do senhor José de Erminia
Bem perto tem uma cisterna
Que dá terra água mina

Antigamente os engenhos
Era puxado a bois, burros ou cavalo
A cana passava por uma moenda
Parecendo uma espécie de ralo

A palavra moenda
Significa moer
Essa é uma forma
De nosso povo viver

Daí então sai a garapa
Chamada de caldo de cana
Seguindo por uma bica
Caindo num tacho de fogo em chama

Quando esse mel fica pronto
Num coxo de madeira é colocado
E mexendo várias vezes
Até chegar o resultado

Em várias tabuletas
Esse mel é colocado
Virando rapadura
Na forma de quadrado

Da cana também faz
Vinagre, tijolos e batida
Alimentos deliciosos
Pra saborear a nossa vida

Quitéria Edneuzia Farias Mota

RESUMO

A rapadura é um doce produzido tradicionalmente pelos índios Xakriabá, a partir da moagem da cana de açúcar e fervura de seu caldo. Este trabalho teve como objetivo estudar o processo tradicional de fabricação de rapadura pelo povo Xakriabá. A partir de um conjunto de entrevistas a pessoas da comunidade que já produziram ou ainda produzem a rapadura em nossa Terra Indígena, procuramos compreender as técnicas tradicionais de plantio da cana e de produção do doce. Acreditamos que este trabalho, que é o relato de nossas experiências ao longo da pesquisa, irá contribuir para a aprendizagem das crianças Xakriabá, principalmente nas escolas de nossas aldeias e ainda valorizar a cultura do nosso povo.

Palavras-chave: Conhecimento tradicional Xakriabá – Produção de rapadura – Escola Indígena.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	6
SOBRE AS AUTORAS: QUEM SOMOS NÓS	8
EUZALA	8
DAIANE.....	10
APARECIDA.....	11
CAPÍTULO 1 - Produção tradicional de rapadura como bem imaterial Xakriabá	13
CAPÍTULO 2 – A Pesquisa	15
2.1 – Propósitos e desenvolvimento da pesquisa.....	15
2.2 - Os entrevistados e a prática de produzir rapadura.....	17
CAPÍTULO 3 – A Produção de Rapadura.....	19
3.1 - Como plantar a cana de açúcar.....	19
3.2 - Processo de fabricação da rapadura	20
3.3 - Armazenamento e a comercialização	29
3.4 - O Projeto de engenho da aldeia Caatinguinha	29
Considerações finais	31
REFERÊNCIAS	32
ANEXO – TRANSCRIÇÕES DAS ENTREVISTAS REALIZADAS.....	33

INTRODUÇÃO

O presente trabalho apresenta um pouco do conhecimento tradicional do povo Xakriabá sobre a produção de rapadura.

A rapadura é um doce extraído da cana, conhecido em todo Brasil e é também muito apreciada pelas famílias indígenas. A produção da rapadura se iniciou no Brasil a partir da chegada dos portugueses e se expandiu por todo o território.

Em Minas Gerais, na área indígena Xakriabá, localizada no Município de São João das Missões, ainda hoje algumas famílias sobrevivem cultivando a cana para produção do melado e da rapadura. Isso tem grande importância para nosso povo, pois é fonte de renda para essas famílias.

Conforme dados apresentados por Silva e Pinheiro (2014), o território do povo Xakriabá está localizado nos municípios de São João das Missões e Itacarambi no norte de Minas Gerais. De acordo com a Funasa (2011) *apud* Silva e Pinheiro (2014), o território indígena Xakriabá tem 9.980 habitantes, mas com as novas retomadas territoriais e o crescimento demográfico, sua população aproxima-se de 12.000 habitantes. O território localiza-se às margens do rio São Francisco com uma extensão de 52.660 hectares divididos em duas demarcações, que aconteceram em duas épocas diferentes: na década de 1970 e no ano 2002. Atualmente, o povo Xakriabá possui quatro áreas de retomadas, ou seja, terras demarcadas que haviam sido invadidas por não-índios, às margens do rio Peruaçu, em Caraíbas/Várzea Grande (2013). Com essas retomadas o povo reivindica não somente suas terras, mas retomam também um conjunto de fatores culturais: tradições, costumes e modo de viver.

Neste trabalho, buscamos compreender e estudar sobre o processo de produção de rapadura. Procuramos entender o processo desde o plantio da cana até a transformação da garapa em rapadura. Almejamos ainda identificar o conhecimento cultural em torno dessa produção.

A necessidade de pesquisar mais sobre o processo de fabricação de rapadura surgiu quando vimos que a forma de se fazer a rapadura do jeito tradicional estava sendo esquecida, ou seja, com um maior uso de tecnologias do não-índio no cotidiano das pessoas na nossa aldeia, uma boa parte do conhecimento tradicional foi um pouco esquecida. E ainda a rapadura, há muito tempo, foi meio de sustento para muitas famílias indígenas.

Esperamos que com este trabalho possamos contribuir para conservar e avivar esse conhecimento para que a nova geração venha a conhecê-lo e fazer uso do mesmo, não deixando que um conhecimento tão rico seja esquecido no tempo. Esperamos ainda que ele seja uma ferramenta de aprendizagem nas escolas, principalmente para as crianças indígenas.

Pretendemos com esse estudo contribuir também para o registro do processo de produção de rapadura pelo povo Xakriabá. Até o momento não há relatos escritos desse processo e esta investigação possibilitará a confecção desse material escrito. Além disso, esta pesquisa poderá incentivar a produção da rapadura, bem como poderá auxiliar a comercialização desse produto uma vez que será um meio de divulgação de tal produção. Por fim, é possível dizer que nosso estudo fornecerá o registro de aspectos importantes da cultura Xakriabá relacionados ao processo de produção de rapadura.

SOBRE AS AUTORAS: QUEM SOMOS NÓS

EUZALA



Figura 1: Euzala

Meu nome é Euzala Farias Mota Silva, nasci no hospital de Itacarambi em Minas Gerais, tenho 22 anos, atualmente resido na comunidade de Várzea Grande, no município de Itacarambi/MG, onde aconteceu a retomada de terras em 01 de setembro de 2013. Estou me graduando no curso de Formação Intercultural para Educadores Indígenas(FIEI), na área de Ciências da Vida e da Natureza. Venho de uma família humilde e muito trabalhadora. Meu pai se chama João Batista da Mota, sua profissão é de trabalhador rural. Já minha mãe é Quitéria Edneuzza Farias Mota, formada no curso de Formação Intercultural para Educadores Indígenas FIEI PROLIND. Meus pais residem na aldeia Sumaré I, na Terra Indígena Xakriabá, município de São João das Missões, também onde morei até os 19 anos. Tenho quatro irmãos, sou casada e tenho uma linda filha de dois anos. Quando entrei nesse curso o meu objetivo sempre foi me formar para ser professora Indígena e trabalhar com nossas crianças ensinando o nosso conhecimento para não deixar a nossa cultura esquecida, mas também aprender outros conhecimentos que não dizem respeito à nossa cultura, mas que poderão nos ajudar na luta por nossos

direitos.

Fiz a primeira série do Ensino Fundamental na aldeia Sumaré I onde a escola era vinculada à Escola Estadual Indígena Bukimuju. Iniciei o ensino médio em 2007, também na aldeia Sumaré I, e o concluí em 2009.

Ingressei no curso FIEI oferecido pela Universidade Federal de Minas Gerais – UFMG - em 2011 e hoje estou finalizando uma nova etapa da minha vida. Também nesse ano comecei a fazer parte do quadro escolar da Escola Estadual Indígena Bukinuk, trabalhando como Assistente Técnico de Educação Básica (ATB). O vestibular para o qual prestei foi na área de Ciências da Vida e da Natureza. Eu não tinha nenhuma relação com essa área, mas a vontade de continuar os estudos e aprender mais sobre novos conhecimentos me fez acreditar que poderia ir mais longe. O curso, os professores e a convivência com os colegas e com as lideranças me proporcionaram e ainda estão me proporcionando muitos conhecimentos. Espero poder abraçar novas oportunidades que surgirem.

Durante a minha infância convivi muito com a produção de rapadura. Muitas vezes, quando frequentava o engenho, no momento em que a rapadura estava sendo produzida, aproveitava para saborear o mel, chupar a cana e até brincar com os colegas. Era super divertido, assim cresci e até hoje gosto de frequentar o engenho.

DAIANE



Figura 2: Daiane

Eu me chamo Daiane Gonçalves de Alkimim, nasci no dia 28 de fevereiro de 1991, moro na Aldeia Sumaré I, na Terra Indígena Xakriabá, Município de São João das Missões. Sou casada e tenho um filho por nome Guilherme que é a coisa mais importante na minha vida. Sou filha de Francisco Moreira Alkimim e Nelza Gonçalves de Alkimim. Tenho quatro irmãos, trabalho como Assistente Técnico de Educação Básica (ATB) na secretaria da Escola Estadual Indígena Bukinuk, onde comecei a trabalhar em 2010. Essa experiência tem sido muito boa. Iniciei o curso FIEI da UFMG em 2011, na área de ciências da vida e da natureza. Estudar na UFMG era tudo que eu queria. Ingressar na faculdade tem enriquecido cada vez mais meus conhecimentos. Procuo levar para minha aldeia o que aprendi, fortalecendo os nossos costumes e ajudando as demais pessoas da comunidade.

Comecei a estudar no ano de 1997 na Escola Estadual Indígena Bukimujúque era da aldeia Brejo Mata Fome. Concluí o 3º ano do ensino médio em 2009.

Com relação à produção de rapadura, posso dizer que cresci no engenho. Desde criança participei da produção de rapadura já que morava perto da casa de engenho. Quando escutava o motor ligado eu e meus irmãos íamos para o engenho. Lá assávamos carne na boca da fôrnalha. Também ajudava na colheita da cana. Na casa de engenho

também fazia o almoço para os trabalhadores.

Algumas coisas que dizem respeito à produção de rapadura aprendi observando o meu tio Natalino Moreira Akimim no momento da produção. Isso ajudou muito na hora de fazer o trabalho de conclusão de curso.

APARECIDA.



Figura 3: Aparecida

Eu me chamo Aparecida Almeida Alkmim, nasci no dia 16 de julho de 1974, na Aldeia Sumaré I, na Terra Indígena Xakriabá, município de São João das Missões, onde moro até hoje. Sou solteira, mas já fui casada. Tenho três filhos e sou filha de José Freires Alkmim e Maria Fernandes Barbosa Alkimim. Tenho onze irmãos, trabalho como professora do Ensino Fundamental na Escola Estadual Indígena Bukinuk, na Terra Indígena Xakriabá em São João das Missões, Minas Gerais.

Atualmente estou finalizando o curso FIEI habilitada na Área de Ciências da Vida e da Natureza na Faculdade de Educação da Universidade Federal de Minas Gerais - FaE-UFMG.

Iniciei minha vida escolar com sete anos de idade, na Escola Municipal

Professor Hélio Rocha, na aldeia Sumaré I. Sempre estudei na aldeia, pois não tinha condições de estudar fora. Estudei até a 4ª série e parei de estudar porque, na aldeia, a escola só oferecia até a quarta série. Em 2002 comecei a fazer a 5ª série na Escola Estadual Indígena Xukurank. No ano de 2005 concluí a 8ª série e, nesse mesmo ano, entrei para o Magistério Indígena, curso que era modular com duração de quatro anos. Em 2006 comecei a assumir a sala de aula como professora do Ensino Fundamental. Era muito complicado trabalhar e estudar ao mesmo tempo. Em 2008 concluí o 3º ano do ensino médio e me formei no Magistério. Em 2010 prestei vestibular para o FIEL. Queria muito fazer o curso, além de ter sido muito apoiado por minha família.

Em relação à produção de rapadura, na minha infância, algumas vezes frequentei o engenho de rapadura para saborear o mel e chupar cana. Era muito bom também porque encontrava com as colegas e nos divertíamos muito.

CAPÍTULO 1 - Produção tradicional de rapadura como bem imaterial Xakriabá

O conhecimento tradicional refere-se aos saberes e ao conhecimento de cada cultura e de cada povo e é adquirido através das experiências de luta, de sobrevivência e dos ensinamentos que são passados de geração para geração dos mais velhos para os mais novos. Os saberes tradicionais são diferentes dos saberes científicos e há vários tipos de conhecimento tradicional. Este conhecimento opera com unidades perceptuais: cheiros, cores, sabores. A ciência moderna hegemônica usa conceitos; a ciência tradicional usa percepções. As duas levaram a descobertas e invenções significativas (CUNHA, 2007). De acordo com Lévi-Strauss (1976), não se pode considerar um conhecimento inferior a outro: um sempre se vale do outro para se desenvolver.

Os saberes tradicionais são de grande importância porque guardam a vida de um povo, a história e ainda ajudam na preservação biológica, além de ser um dos meios pelo qual se pode chegar a descobertas científicas. Há de se achar formas de se preservar a vitalidade da produção do conhecimento tradicional.

A vida dos povos indígenas é cheia de conhecimento tradicional, isso pode ser percebido no seu modo de vida, por exemplo: as formas de fazer um artesanato, que material encontrado na própria natureza pode ser usado, nas comidas típicas, para quais doenças servem os remédios medicinais nas histórias passadas, na caça, entre outros conhecimentos. Na maioria das vezes esse conhecimento é passado oralmente no dia-a-dia, mas atualmente também é passado nas escolas. Apesar de o conhecimento tradicional ser tão importante, em certos momentos ele é deixado de lado. O mundo está sendo modificado e o conhecimento tradicional está sendo esquecido.

O patrimônio cultural é constituído por vários saberes relacionados aos bens materiais e imateriais de um povo. Os bens imateriais são conhecimentos tradicionais considerados muito importantes. Por exemplo: a produção artesanal, as flechas, cocares entre outros, são expressões de nossas tradições. O conhecimento que está por trás da construção desses objetos, ou seja, os saberes, a forma de fazer a flecha ou o cocar, a forma como eles são usados, as crenças, são parte de nosso patrimônio imaterial.

De acordo com o artigo 216 da Constituição Brasileira (BRASIL, 1988):

Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial tomados, individualmente ou em conjunto, portadores de referência a identidade, a ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem: as formas de

expressão, os modos de criar, fazer e viver, as criações científicas, artísticas e tecnológicas, as obras, objetos, documentos edificações e demais espaços destinados às manifestações artísticas culturais.

A partir do conhecimento tradicional podemos preservar os bens imateriais, pois nesses bens está depositado todo o conhecimento sobre a cultura de cada povo, os bens imateriais estão na mente, na memória e no espírito.

A UNESCO (*apud* SANTOS, 2013) define como Patrimônio Cultural Imaterial “as práticas representações, expressões, conhecimentos e técnicas - junto com os instrumentos, objetos, artefatos em lugares culturais que lhes são associados – que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural”.

Nesse sentido, consideramos que a produção de rapadura e o conhecimento em torno dela se definem como bens imateriais. Os conhecimentos tradicionais Xakriabá sobre a produção de rapadura, tema de nosso trabalho, integram, portanto, o nosso patrimônio imaterial.

CAPÍTULO 2 – A Pesquisa

2.1 – Propósitos e desenvolvimento da pesquisa

No início do curso, quando nem sabíamos como ou o que era um trabalho de conclusão de curso, nossos professores explicaram, passo a passo, o que isso seria. Tivemos aulas teóricas, e já fomos orientadas a pensar sobre o que iríamos pesquisar. Demorou um pouco até decidirmos. Pensamos em vários temas. Procuramos um tema que fosse relevante não só para nós, mas também para a comunidade.

Há muitos anos atrás, várias famílias Xakriabá se envolveram com a produção de rapadura. Alguns plantavam e colhiam a cana, outros também construíam e mantinham engenhos em suas terras. Atualmente, na aldeia Sumaré I, apenas uma família mantém um engenho em funcionamento. Assim, a produção de rapadura é um conhecimento tradicional importante do povo Xakriabá que tem sido esquecido. Nesse sentido, optamos por pesquisar sobre esse tema, valorizando esse importante conhecimento tradicional de nosso povo. Acreditamos também que esse material poderá ser utilizado em nossas escolas, na formação de nossas crianças.

Decidimos também que o trabalho seria em grupo, já que somos todas da mesma aldeia Sumaré I. A partir daí começamos a estabelecer nossos objetivos e ter maior clareza a respeito do porquê de pesquisar sobre a rapadura. Tudo foi sendo colocado no papel para que o trabalho começasse a caminhar.

Assim, nos propusemos a:

- Entrevistar quatro pessoas envolvidas com a produção de rapadura na Terra Indígena Xakriabá;
- Acompanhar e filmar todo o processo de produção de rapadura no único engenho que ainda produz na aldeia Sumaré I;
- Descrever o processo de fabricação de rapadura;
- Apontar as diferenças na produção da rapadura no passado e no presente, procurando mostrar como se deram as alterações em relação aos equipamentos e procedimentos utilizados;
- Identificar o solo adequado para o plantio da cana;
- Verificar quais são os tipos de cana adequados para a produção da rapadura;
- Explicar o porquê de a rapadura ser mais saudável que o açúcar.

A pesquisa envolveu pessoas da própria comunidade da aldeia Sumaré I e uma da aldeia Caatinginha. Realizamos entrevistas com os Srs. Francisco Moreira Alkimime Francisco Fernandes Alkimim, que antigamente fabricavam rapadura e hoje já não a fabricam mais. Entrevistamos também o Sr. Natalino Moreira de Alkimim que ainda hoje realiza a fabricação de rapadura na aldeia Sumaré I e, ainda, o Sr. Manoel Pereira dos Santos que, mais recentemente, começou a produzir rapadura, aderindo a um projeto na aldeia Caatinginha. Percebemos, a partir das falas dos entrevistados, que há algumas diferenças em torno dos processos de produção da rapadura descritos por eles.

Para realizar as entrevistas, conversamos antes com cada uma dessas pessoas. A primeira entrevista ocorreu em março de 2013 e foi com o Sr. Francisco Moreira Alkimim. Já a segunda foi em agosto deste mesmo ano com o Sr. Francisco Fernandes Alkimim e a terceira em agosto de 2014 com o Sr. Natalino Moreira de Alkimim. Uma quarta entrevista foi realizada em fevereiro de 2015 com o Sr. Manoel Pereira dos Santos. Nela tratamos do projeto de construção do engenho da aldeia Caatinginha.

Consideramos também, para o nosso trabalho, as aulas que tivemos na Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), na Faculdade de Educação (FaE), durante o curso de formação intercultural para educadores indígenas e ainda os intermódulos realizados nas aldeias. Nessas oportunidades, pudemos ler textos como o da antropóloga Manuela Carneiro da Cunha (2007) intitulado *Relações e Dissensões entre saber tradicional e científico*, dentre outros textos que nos ajudaram muito a ampliar o nosso conhecimento.

As entrevistas foram gravadas em vídeo, bem como registradas em caderno de campo. Filmamos e fotografamos ainda o engenho e a casa de engenho e seus objetos. Tivemos muitas dificuldades em realizar as entrevistas, pois não tínhamos muita habilidade com câmera e até mesmo não sabíamos como entrevistar de maneira que a pessoa entrevistada se sentisse à vontade. Uma delas foi realizada no momento em que estava acontecendo a produção de rapadura. Foi nessa ocasião que pudemos entender melhor sobre a produção e tudo em torno dela.

Outras dificuldades surgiram a partir do momento que começamos a digitar nosso trabalho. Nós perguntávamos, por exemplo, como encontrar a maneira certa para escrever e ainda garantir que o leitor pudesse entender o que queríamos dizer. Mas fomos bem orientadas e conseguimos passar por essa etapa.

2.2 - Os entrevistados e a prática de produzir rapadura

A experiência de acompanhar o processo de produção de rapadura e de realizar as entrevistas foi muito rica. Os entrevistados são pessoas da aldeia Sumaré I e Caatinguinha e todas as entrevistas foram filmadas. Procuramos entrevistar pessoas que produzem a rapadura atualmente, outras que já produziram, mas não o fazem mais e outras ainda que iniciaram essa prática recentemente.

Os irmãos Francisco Moreira de Alkimim, de 43 anos e Natalino Moreira de Alkimim, de 54 anos, aprenderam e conheceram as maneiras de realizar a produção da rapadura com os pais que eram donos de um engenho na aldeia Sumaré I. Esse engenho foi construído pelo avô dos irmãos Francisco e Natalino. Na realidade, eles eram nove irmãos, e todos aprenderam a produzir a rapadura. No entanto, com o tempo, eles foram se desinteressando por essa prática, até que apenas o Sr. Natalino decidiu mantê-la. Foi então que ele comprou o engenho do pai por Cr\$ 1000,00 (mil cruzeiros) e quinhentas rapaduras, que ele mesmo produziu nesse engenho. Ele optou pela compra do engenho para evitar qualquer discórdia entre os irmãos.

Assim, convidamos o Sr. Natalino para participar de nossa pesquisa, já que ele tem uma longa experiência na produção de rapadura e desenvolve essa atividade até hoje. Sr. Natalino e sua esposa, Sra. Cleusa Leite de Alkimim, 44 anos, vêm seguindo a tradição de produção de rapadura desde seus antepassados. Essa família possui o engenho mais antigo da aldeia Sumaré I em atividade, produzindo de maneira artesanal e preservando ainda muito dos modos tradicionais de produção. Entrevistamos também o Sr. Francisco, já que ele também teve uma importante experiência com essa atividade, apesar de já não produzir a rapadura há muitos anos.

Os outros dois entrevistados são o Sr. Francisco Fernandes de Alkimim, 62 anos e o Sr. Manoel Pereira dos Santos, 40 anos, uma das lideranças da aldeia Caatinguinha. O primeiro, assim como o Sr. Francisco Moreira, tem uma larga experiência nessa atividade, mas a deixou há muitos anos. O segundo nos pareceu interessante, porque ele iniciou uma produção de rapadura na aldeia Caatinguinha há pouco tempo. O projeto para a construção do engenho foi realizado em 2009 e a produção propriamente teve início em 2013.

De início entrevistamos o Sr. Francisco Moreira de Alkimim. Essa entrevista aconteceu na casa dele em março de 2013. A segunda foi realizada em agosto de 2013 com o Sr. Francisco Fernandes Alkimim, e também aconteceu em sua casa. O engenho

onde ele aprendeu sobre a produção de rapadura e trabalhou, era dos seus pais e hoje não existe mais. Esse engenho era de madeira e funcionava com ajuda de animais como bois, atendia à comunidade da seguinte forma: a pessoa que plantava a cana, entregava essa cana para o dono do engenho para que ele produzisse a rapadura. No final da produção, a rapadura era dividida entre o dono da cana e o dono do engenho em partes iguais. Na sua fala, o Sr. Francisco Fernandes, ainda nos disse que toda cana era boa para produzir a rapadura.

A terceira entrevista, com o Sr. Natalino Moreira de Alkimim, aconteceu em agosto de 2014 e foi a mais produtiva, porque durante a entrevista acompanhamos todo o processo de produção de rapadura, desde a moagem até a finalização da produção. O registro desse processo foi feito através de filmagem realizada no próprio engenho. Optamos por escrever as falas do entrevistado em um caderno de campo, pois como o engenho funciona a motor, o barulho não permitiria que ouvíssemos as falas na gravação, o que impediria a transcrição da entrevista. Antigamente esse engenho era de madeira e funcionava com a força de bois ou burros, hoje ele funciona com um motor a óleo e água. No momento da entrevista várias pessoas da comunidade vieram saborear o melado, tomar a garapa e ainda fazer a troca de alimentos por mel ou rapadura. Percebemos que atualmente a ajuda dos filhos mais velhos do Sr. Natalino na produção não é mais frequente e que esse é um dos fatores que resultou na diminuição da produção de rapadura. Os filhos mais novos tentam ajudar como podem.

A quarta entrevista foi realizada na aldeia Caatinguinha em fevereiro de 2015. Para saber mais sobre o projeto de construção do novo engenho e sobre sua produção entrevistamos o Sr. Manoel Pereira dos Santos no próprio engenho que não estava em funcionamento naquele momento. O engenho da aldeia Caatinguinha funciona a motor. Essa entrevista foi uma experiência nova, porque envolveu algo que ainda é novidade para a comunidade, já que até pouco tempo, lá não existia o engenho e só era possível produzir a rapadura indo para comunidades vizinhas.

CAPÍTULO 3 – A Produção de Rapadura

3.1 - Como plantar a cana de açúcar

Para entendermos o processo de produção de rapadura até chegar à parte final da comercialização e do consumo, começaremos discutindo sobre a plantação da cana de açúcar. A terra de brejo, ou seja, uma terra mais fofa é a mais adequada para esse tipo de plantação. O brejo é um lugar onde a terra é mais úmida.

O processo de preparação da terra ainda acontece da mesma forma como antigamente, sem o uso de máquinas e deve ocorrer no mês de setembro, antes da época da chuva, o que o torna mais fácil.

Antes de plantar, a terra tem que estar limpa, ou seja, é preciso retirar o excesso de mato existente no local. Isso é feito com o auxílio de enxadas. Só não ocorre dessa maneira quando a cana brota, ou seja, nascem novas canas sem que haja nova plantação. Ela pode brotar espontaneamente por mais de trinta anos. Nas palavras do Sr. Natalino Moreira de Alkimim:

A cana depois que corta ela brota de novo sem precisar plantar mais uns 30 anos sem precisar plantar basta chover. (agosto de 2014)

Normalmente planta-se a cana no mês de novembro, porque nesse período a chuva é mais constante. Essa é a época que normalmente mais chove no norte de Minas Gerais. Plantar a cana no período de lua nova favorece a obtenção de uma cana de melhor qualidade.

Para realizar o plantio é preciso abrir as covas com dois palmos de profundidade. Nessa cova a cana é depositada e coberta com pouca terra. Quem participa dessa atividade são: o dono da cana, seus filhos e outras pessoas que são pagas para realizar o serviço. Antigamente a cova era aberta com apenas meio metro de comprimento, hoje depende do tamanho do terreno. Antes de plantar, é preciso retirar todas as palhas, e isso tem que ser feito com as mãos porque o broto não pode ser arrancado. Se as palhas forem retiradas com alguma ferramenta o broto poderá ser cortado e então a cana não nasce. As palhas são utilizadas como ração para o gado.

Antigamente a cana era cortada em pequenos pedaços e plantada em covas menores. Atualmente, ela não é cortada, é depositada por inteiro dentro da valeta. A parte onde o broto se desenvolve tem que ficar do lado de fora da cova. Não se pode jogar muita terra para evitar que o broto apodreça. O tempo esperado para que a cana

nasça é de trinta dias, mas não se deve colher logo. É preciso que acana cresça e engrosse. Esse processo dura um ano e seis meses, só então a colheita deverá ser feita. O segredo para uma próxima produção melhor de cana é, na época da colheita, cortá-la bem mais em baixo, ou seja, mais perto da raiz, processo que não sofre interferência da lua.

3.2 - Processo de fabricação da rapadura

O processamento de produção da rapadura se inicia a partir da colheita da cana. Para colher, o produtor deve cortar a cana e limpá-la no mesmo dia. O corte deve ser feito a um palmo abaixo do olho, parte verde onde ficam as folhas.



Figura 4: olho da cana¹

São retiradas as folhas verdes e as palhas secas para moer a cana no outro dia. A maneira de fazer o corte da cana pode resultar mudanças na produção da rapadura, como explica o Sr. Natalino:

O segredo para moer a cana é cortá-la de um dia para o outro // tirar o embigoum palmo do olho verde para baixo // e o resto pode moer // quando a rapadura sai escura // é porque a cana foi cortada perto do olho. (agostode 2014)

Como a roça costuma ser muito longe da casa de engenho, local onde ocorre o processo de produção da rapadura, as canas cortadas são transportadas até lá no carro de boi, duas vezes ao dia. O carro de boi é um meio de transporte muito utilizado em nossa comunidade. Ele é produzido na própria aldeia com madeira de sucupira e de pau preto, árvores encontradas em abundância na Terra Indígena Xakriabá.

¹ Fonte da figura: <https://ciademoda.wordpress.com/tag/bagaco-de-cana-de-acucar/>



Figura 5: Carro de boi

O engenho é um equipamento de madeira usado para realizar a moagem. Ele funciona há mais de 50 anos, pois foi passado de geração para geração. O engenho atual funciona por meio de um motor que é movido a óleo e água. Antigamente era movido pelos animais como bois ou burros que faziam movimentos circulares produzindo uma força sobre o engenho. Outras pessoas da comunidade também sabiam fazê-lo, porém já faleceram. Hoje em dia somente duas pessoas sabem fazer esses equipamentos, um da aldeia Sumaré II e a outra da aldeia Barreiro Preto.

Os engenhos antigos eram constituídos por dois rolos de madeira colocados lado a lado giravam com a ajuda de animais. A cana era introduzida entre os rolos de forma a por eles, retirando-se assim todo o caldo. Como afirma o Sr. Natalino:

*A mãe e duas filhas // a mãe no meio e as duas filhas do lado.
Colocava a cana no engenho // ficava alguém tocando os bois para o
engenho rodar // fazendo força para moer a cana // tinha uma pessoa
colocando a cana e a outra recebendo o bagaço // o bagaço é dado de
ração para os bois. (agosto 2014)*

Para isso era preciso o trabalho de duas pessoas, uma de um lado colocando a cana e a outra recebendo o bagaço que era moído do outro lado. O processo era repetido até que fosse retirado completamente o caldo. Hoje os rolos são de ferro e o engenho funciona a motor como é possível observar na figura 7



Figura 7: Atual engenho de cana de aldeia Sumaré I

A quantidade de cana colocada dentro da moenda é de três canas por vez. Desse modo, todo caldo, chamado de garapa, é extraído caindo dentro de um tacho onde é coado ao passar por uma tela de náilon. Nesse processo as impurezas são separadas. Na sequência, a garapa cai dentro de um cocho de madeira, de onde é levada por um cano de PVC até a casa de engenho. Lá o caldo é recolhido em um balde de plástico.



Figura 8: Garapa

A rapadura é produzida em uma grande fornalha que deve ser aquecida por três horas antes do início do processo. Esse período é necessário para que o fogo se distribua. A fornalha é um longo túnel de adobe de barro². A lenha é introduzida pela extremidade esquerda onde o fogo é aceso. Aos poucos, outros pedaços de lenha são colocados fazendo com que as brasas sejam empurradas até a outra extremidade da

² Tijolo de barro produzido na própria aldeia.

fornalha.



Figura 9: Boca da fornalha

Com o tempo, obtém-se uma chama constante na extremidade esquerda e brasas na direita, que por sinal são muito quentes. Três tachos de latão são colocados sobre a chama e cinco panelas grandes de alumínio sobre as brasas³. A garapa é inicialmente distribuída nos tachos e nas panelas para começar o aquecimento. Nas panelas, com o aquecimento mais brando, a garapa vai engrossando, se transformando num mel. Conforme esse mel vai ficando mais grosso, a garapa que está sendo aquecida nos tachos é transferida para as panelas, não deixando que o mel seque e acabe queimando conforme vai diminuindo. Com o tempo, uma maior quantidade de mel vai sendo produzida nas panelas. Essa transferência da garapa, dos tachos para as panelas, é feita com a ajuda de uma passadeira de latão. Essa passadeira é semelhante a uma colher bem grande.

³ Os utensílios utilizados na produção que acompanhamos eram de latão e alumínio. No entanto, é possível que eles sejam apenas de latão ou apenas de alumínio.



Figura 10: Mel no ponto de rapadura

No momento da fervura é colocada dentro dos tachos, principalmente nos três primeiros, uma colher de bicarbonato de sódio, que tem como objetivo separar as impurezas da garapa. O bicarbonato reage produzindo uma espuma amarelada deixando a garapa mais branca o que também melhora o produto final. Essa espuma é retirada carregando as impurezas.

Antigamente se utilizava para essa limpeza a decoada. A decoada é um líquido produzido a partir de cinzas de plantas, como o tapicuru ou a mamoinha. Essas plantas são encontradas na própria aldeia. Primeiramente, são secados ao sol, os galhos mais grossos dessas plantas. Depois, eles são queimados. As cinzas produzidas são colocadas dentro do jequi, e são socadas. O jequi é um artefato feito com varas de madeira que são amarradas com cipó, de maneira a produzir uma forma cônica, contendo um orifício inferior, como pode ser observado na figura 11. Esse artefato é também conhecido como estileira ou estilador.



Figura 11: Jequi (foto de Hilda e Estelita)

Depois que as cinzas são colocadas no jequi, espera-se oito dias para curtir. Esse é o tempo necessário para que ocorra o processo de transformação das cinzas. Em seguida, é colocada água dentro do jequi, que se mistura com a cinza das plantas. O líquido formado, de cor amarelada, é a decoada, usada para fazer a limpeza da garapa. A sujeira também chamada de gordura da garapa tem que ser retirada, pois caso contrário a rapadura não fica sólida. Além disso, essa gordura é utilizada na alimentação dos porcos.

No final do cozimento a garapa que era líquida chega a uma consistência mais grossa e firme. Quando colocamos um pouco na boca e ela começa a embolar, pode-se dizer que ela está no ponto, é o que chamamos de mel. O mel é retirado e colocado dentro de um coxo de madeira. Depois ele é batido com uma pá, também de madeira, fazendo movimentos para frente e para trás, até que ele fique firme e se transforme em rapadura. Logo em seguida, essa massa é colocada em uma gamela e transportada até as grades onde ocorrerá a fase final, na qual ela ficará sólida, o que chamamos de rapadura.



Figura 12: Rapadura na grade

Gamela é uma vasilha grande de madeira. As grades são o local onde a rapadura ganha forma e para definir o seu tamanho são usadas tabuletas que são pequenos pedaços de madeira. A rapadura fica lá por mais de meia hora até que fique bem firme, o que ajuda na sua conservação. A rapadura tem a vantagem de ser mais saudável do que o açúcar:

Há é // a rapadura é mais saudia // porque ela não tem química nenhuma ela não tem veneno // não tem nada // açúcar tem // tem tanta mistura que vem lá de fábrica. (Francisco Fernandes Alkimim agosto de 2013)

Além da rapadura também se faz a batida. Ela é diferente da rapadura porque é macia e mais branca e também se diferencia no seu procedimento. Para fazê-la deve-se retirar o mel e colocá-lo em gamelas deixando-o esfriar. Depois ele é batido, fazendo-se um movimento para frente e para trás, por dez minutos. No entanto, a batida deve ser retirada o mais rápido possível, caso contrário, ela fica sólida dificultando sua retirada da gamela. Pode ser acrescentada canela, coco, erva-doce ou amendoim para lhe dar outro sabor. Em seguida, ela é colocada em grades até terminar a solidificação. Para retirar o excesso de batida que fica na gamela, esta é colocada dentro de um dos tachos onde contém garapa em alta temperatura, mas que não se encontra no ponto de mel, pois, assim, o resto da batida amolece e volta para o tacho como mel. Pode-se também fazer a rapadura de massa de mandioca, amendoim, coco, canela, cravo ou leite.



Figura 13: Batida

Para fazer a rapadura de massa é preciso retirar toda a tapioca (polvilho) da mandioca. Para tanto, a mandioca deve ser ralada e misturada em água. Em seguida, ela é coada em um pano limpo e exprimida até que todo o caldo lhe seja retirado. Esse caldo contém a tapioca. A massa que fica no pano será colocada no sol até que fique bem seca. Depois essa massa é misturada com mel no momento de fazer a rapadura, o resto do procedimento ocorre da mesma forma de uma rapadura normal.

Antigamente a produção, por colheita, do engenho da aldeia Sumaré I era de doze fornos de mel e cento e vinte rapaduras. Era necessário o trabalho de um mês para se obter essa produção. Hoje ela é de apenas oito fornos de mel, sendo necessários somente, dois dias de produção, o que resulta numa menor quantidade de rapadura. Esse fato tem a ver com o desinteresse dos filhos que não querem continuar com a produção, pois querem sair para trabalhar fora da aldeia, onde pensam em melhorar a vida financeira.

A casa de engenho é freqüentada por pessoas da comunidade a todo o momento, como crianças, adultos e idosos.



Figura 14: Criança freqüentando o engenho

As pessoas percebem o trabalho de moagem pelo cheiro do mel e pelo barulho do motor. Assim também como as abelhas que aparecem durante o trabalho e se juntam para saborear o mel, elas convivem com as pessoas sem picar ninguém. Porém quando aparecem pessoas estranhas elas picam afastando-as do local, isso conforme disse o Sr. Natalino. Quando o engenho funcionava com a ajuda dos animais, as abelhas apareciam em maior quantidade, com o barulho do motor elas se afastaram mais. Como diz o Sr. Natalino:

Aqui tem muitas abelhas, elas aparecem pelo cheiro do mel // elas não ferroa as pessoas // mas se for alguém estranho elas ferroa e correm com elas //quando o engenho era de madeira juntava bastante // depois que o engenho passou a ser de motor elas afastaram mais // pelo zuada. (Agostode 2014)

As pessoas que frequentam o local vão para saborear o mel, chupar cana, tomar garapa, conversar e ainda levar esses produtos para casa. Nesse caso, é feita uma troca de mel por arroz, feijão, óleo, sabão entre outros, mas mesmo que não leve nada em troca ninguém deixa de levá-lo para casa. Se isso acontecer a garapa não se transforma em mel e muito menos em rapadura. Assim também acontece se alguém levar laranja para o local.

Para comer o mel usam-se pequenas cuias feitas de cabaça. Esse é um costume muito antigo na comunidade. A cabaça é um fruto que, depois de seco e retiradas suas sementes, sua casca é utilizada como vasilha. Entretanto, ela é um fruto muito amargo e, por isso, para utilizá-la como vasilha para o mel, é necessário primeiro colocá-la dentro de um tacho com garapa bem quente, até retirar todo o amargo.



Figura 15 – Cua de cabaça

A partir da garapa também é possível produzir o vinagre de cana, usado como tempero para carnes, saladas e para preparar molhos de pimenta. Para obtê-lo é necessário reservar a garapa em uma vasilha aberta por quarenta dias. Caso a vasilha seja fechada, a garapa não se transformará em vinagre, por isso, ela deve ser mantida aberta. Só depois de retiradas as impurezas (espuma) é que o vinagre estará pronto para o consumo.

O Sr. Natalino nos contou que, por muito tempo, produziu o vinagre de cana que era trocado por outras mercadorias. Entretanto, depois que ele começou a vendê-lo, ou seja, a trocá-lo por dinheiro, nunca mais conseguiu produzi-lo. Ele afirma que

Antes nós tirava cinquenta litros de vinagre de cana // depois comecei

vender nunca mais consegui // isso é uma ciência // já mandei benzer de olho ruim mas não deu certo agora só minha esposa consegue fazer. (agosto de 2014)

3.3 - Armazenamento e a comercialização

A rapadura, depois de passar por todo esse processo, chega ao armazenamento que é feito com sacos plásticos. Sua validade é de seis meses, depois disso ela começa a criar mofo. Além disso, no tempo da chuva, ela começa a derreter por conta do clima, não servindo mais para o consumo, mas é de grande utilidade na alimentação de suínos. Antigamente a forma de armazenamento era diferente, fazia-se um giral de madeira e em cima dele colocava-se folhas de bananeira. A rapadura era colocada sobre essas elas e logo depois eram cobertas com outras folhas de bananeira. Debaixo do giral colocava-se fogo de maneira que o vapor aquecia a rapadura conservando-a por mais tempo.

Sobre a comercialização que acontece atualmente dentro da aldeia, a rapadura é vendida por R\$10,00, a batida por R\$12,00 e a rapadura de massa por R\$15,00. Antigamente a rapadura era muita usada para adoçar chás, café e ainda servia de alimentação para os trabalhadores na roça. Hoje, ela ainda é utilizada, mas com menos frequência.

3.4 - O Projeto de engenho da aldeia Caatinguinha

Na aldeia Caatinguinha a comunidade aderiu ao projeto de engenho desenvolvido pela Associação do Barreiro Preto no ano de 2009. Esse projeto previa a construção de um engenho para a produção de rapadura. Assim, o engenho foi projetado e construído, até que em 2013 a produção foi iniciada. De acordo como Sr. Manoel Pereira dos Santos, uma das lideranças da aldeia, esse engenho tem beneficiado muito as famílias dessa comunidade. Todo o trabalho, desde a plantação da cana até a produção da rapadura, é comunitário.

A associação doou à comunidade um par de bois, uma carroça e um burro que ajudam no transporte da cana, da plantação ao engenho. Todo o conhecimento sobre a produção de rapadura utilizado na Caatinguinha foi adquirido dos bisavôs do Sr. Manoel. O engenho funciona por meio de um motor, mas segue o modo de produção tradicional, utilizando inclusive a decoada e não o bicarbonato. O produto obtido é totalmente natural. Toda a rapadura produzida é consumida pela própria comunidade, nada é comercializado. Ela é utilizada para adoçar chás e café, além de ser consumida no lanche pelas pessoas que vão trabalhar na roça.

Esse é o primeiro engenho da aldeia Caatinguinha. Antigamente quando as pessoas dessa comunidade queriam fazer rapadura, saíam de sua aldeia para produzi-la em aldeias vizinhas, onde havia um engenho. Assim, a rapadura era dividida entre o dono da cana e o dono do engenho.

Era nós saia meu avô saia daqui pegava cana e dava eles de a meia aí nós recebia // dividia a rapadura quando fazia. (Manoel Pereira dos Santos, fevereiro de 2015).

O projeto beneficia a comunidade que utiliza a rapadura como alimento e como adoçante e é de suma importância para preservar esse conhecimento.

Considerações finais

Este trabalho teve como objetivos descrever o processo de fabricação tradicional de rapadura pelos Xakriabá, apontar as diferenças na forma de produção da rapadura no passado e no presente, mostrar como se deram as alterações em relação aos equipamentos e procedimentos utilizados na produção, identificar o solo adequado para o plantio da cana, verificar quais são os tipos de cana adequada para rapadura e explicar o porquê de a rapadura ser mais saudável que o açúcar.

Alcançar esses objetivos não foi uma tarefa fácil, muitas dificuldades surgiram principalmente no momento de registrar as entrevistas e a produção. Essa foi a primeira vez que fizemos um trabalho desse tipo, além disso não tínhamos muita habilidade com a câmera. Tudo isso resultou na perda de algumas informações. Os objetivos aqui propostos foram todos atingidos. Entretanto, acreditamos que há outras informações que não foram levantadas nas entrevistas e que devem ainda serem investigadas.

A pesquisa sobre a produção de rapadura no modo tradicional Xakriabá apresentou importantes informações sobre o modo cultural de produzir a rapadura. Acreditamos também que esse material escrito é de grande importância pra ser trabalhado nas escolas Indígenas como parte de um conhecimento não esquecido, mas que está sendo pouco praticado.

Neste trabalho, buscamos aprofundar nossos conhecimentos sobre a produção tradicional da rapadura. No entanto, deixamos como sugestão para os trabalhos futuros, uma pesquisa que envolva as explicações científicas sobre essa produção tradicional do nosso povo. Também sugerimos uma pesquisa sobre os engenhos existentes em outras aldeias da terra indígena Xakriabá.

O desenvolvimento deste trabalho proporcionou a ampliação dos saberes sobre a produção de rapadura, resultando em um trabalho que descreve todo o processo desde a o plantio da cana até a comercialização. Percebemos que tal conhecimento está sendo pouco explorado pelas famílias Xakriabá. Um dos motivos é o fato de que as pessoas mais velhas da aldeia que tinham mais conhecimento sobre a produção já faleceram e, como diz o Sr. Natalino Moreira de Akimim, os mais jovens não querem aprender. Contudo podemos concluir que o trabalho foi de grande importância para reavivar a nossa cultura.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Constituição (1988). Constituição da República Federativa do Brasil. Brasília, DF: Senado, 1988.

CUNHA, M.C. Relações e dissensões entre saberes tradicionais e saber científico. **REVISTA USP**, São Paulo, n.75, p. 76-84, setembro/novembro 2007

LÉVI-STRAUSS, C. “Raça e História” in **Antropologia Estrutural II**. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1976, capítulo XVIII, pp 328-366

SANTOS, K.B. Patrimônios materiais e imateriais da aldeia indígena Pataxo barra velha. Trabalho de conclusão de curso . Belo Horizonte: UFMG/ FaE, 2013.

SILVA, E.G.; PINHEIRO, V.S. **O uso de meios tecnológicos em sala de aula pelos professores indígenas Xakriabá**. Trabalho de conclusão de curso. Belo Horizonte: UFMG/FaE, 2014.

ANEXO – TRANSCRIÇÕES DAS ENTREVISTAS REALIZADAS

Entrevista 1

Sr. Francisco Moreira de Alkimim

43 anos/ não faz mais rapadura

Aldeia Sumaré 01 de março de 2013

Pergunta (P): O Sr. fazia ou faz rapadura?

Resposta (R): Claro que fazia// antigamente no tempo de pai na época de que//duns... To com 43 anos na época de 20 anos atrás pai fazia muita rapadura ai parou mais porque o tempo foi mais fracassado de chuva //a cana mais acabou foi ficando fina// ai ficou mais fracassado onde tinha mais era no rio no Sumaré II ai lá o rio secou não choveu mais, pegou fogo no brejo a cana fracassou mais por diante vim meu irmão ta continuando fazer rapadura mais sempre é mais é mais pouca.

P: Como era feita a plantação de cana?

R: Era abrir valeta e plantar sem adubo

P: Não selecionava a cana não?

R: A cana só era cortado e picado o oi

P: O segredo para nascer melhor?

R: Não tinha nada disso ai só colocar na valeta.

P: Nem a lua nem o terreno?

R: Não tinha sim tinha a lua boa a lua cheia pra crescer// a cana crescer engrossar depende da época de plantar que é outubro pra novembro quando chovia na época certa.

P: A maquinapra produzir?

R: Pra produzir a cana?

P: Não a rapadura.

R: Pra fazer rapadura mesmo era o engenho de madeira // engenho de pau.

P: Era feito por quem?

R: Os carpinteiros.

P: Daqui mesmo?

R: Daqui da região// Pai.

P: Não comprava fora não?

R: Não// é feito aqui mesmo feito no braço.

P: Pra cortar a cana como é que era?

R: É facão.

P: Só facão?

R: É. Podão não existia

P: Pra moer como é que era?

R: Moer era duas pessoas // um do lado outro do outro um pra jogar a cana e outro pra aparar o bagaço ai repassava de novo no engenho

P: E a rapadura como e que era pra fazer o mel?

R: A rapadura não precisava o único que jogava só era cal pra rapadura ficar branca// ficar bem limpinha// não coloca outro produto não.

P: As partes da cana usavam pra que?

R: No ponto do oi era 3// 4 gomes fora do oi.

P: O oi usava pra que?

R: Jogar pros gado é ração.

P: O bagaço também?

R: É também.

P: Porque que ta acabando de fazer rapadura?

R: Ta acabando por causa que a chuva não tem?

P: Só a chuva?

R: A chuva e também o tipo do terreno ficou fraco.

R: “A família também”⁴.

R: A família também vai acabando

P: Você aprendeu com quem fazer rapadura?

R: Pai, José Alkimim.

P: Que retorno essa produção da à comunidade?

R: O retorno tem que retornar é a chuva voltar pra dar continuidade.

P: A rapadura vende pra comunidade?

R: Vende rapadura pra comunidade mesmo// faz pinga.

R: dá mel dá garapa

P: Era feita a onde a rapadura?

R: Aqui mesmo no Sumaré I.

P: O produto químico não tinha?

R: Não era normal natural.

P: O tipo de engenho era igual de hoje?

R: Antigamente era de madeira agora é de ferro e a motor//antigamente quando tinha Marim Madeira era seis boisum vai amansando o outro pra rodar hoje não// tem o motor.

P: Rodando o dia inteirinho?

R: Rodando o dia inteirinho.

⁴ Outra pessoa que responde: Nelza Gonçalves Alkimim

P: Só mudou o motor ou mais alguma coisa?

R: Não mudou tudo antigamente era de madeira agora é de ferro// mudou tudo.

P: Que pessoa que envolve para moer a cana quem participa?

R: Dá família mesmo.

P: Só os dá família?

R: É.

P: Pra cortar também era só o da família?

R: Não// era pago// paga outra pessoa de fora.

P: A cana pode ser utilizada para outra coisa que não seja a rapadura?

R: Serve// pra fazer ração// pra garapa.

Entrevista 2

Sr. Francisco Fernandes Alkimim

62 anos/ não faz mais rapadura

Aldeia Sumaré 01 de agosto de 2013

Pergunta (P): Como que você plantava a cana?

Resposta (R): Com enxada de enxadão abria s valeta.

P: Vocês iam pra roça era um bando?

R: Era a família que tinha// se tinha cinco ia os cinco se tinha dez ia os dez// a família tudo unida vivia do trabalho da roça// que agente vivia// agente vivia com plantação de cana, era algodão// era milho feijão agente reunia tudo panhava arroz//plantava//ai agente fazia o engenho// o engenho era feito de madeira//era// funcionava era com boi não era a energia ai o correr do dia uma pessoa já moía fazia o quarto crescente que eles falava.

P: O que é quarto crescente?

R: Quarto crescente é pra poder render a renda que nem no correr do dia se fizesse

cinquenta rapadura ou cem aí você moía o dia e a noite dava para você fazer duzentas rapaduras aí era o quarto crescente pra aumentar a renda.

P: E a rapadura?

R: Trocava a troco de alimento// feijão// arroz e querosene// era sal// café na época agente não usava outras coisas vendia uma coisa pra comprar outra// aí todo mundo criava os filhos era assim mesmo.

P: Quando plantava a cana tinha alguma coisa que fazia para poder nascer melhor?

R: Não aí e da natureza mesmo plantava não mexia com veneno nem com adubo nem com nada, agente plantava aí no tempo plantava a cana limpava.

P: Quem plantava era a família mesmo?

R: Era a família mesmoreunia colhia aí o produto que agente usava na garapa no mel era feito era de decoada fazia decoada de madeira mamoinha fazia decoada pra colocar o leite pra soltar a sujeira da espuma// fazia rapadura fazia batida// fazia o tijolo de massa.

P: Coisa que vinha de fora na rapadura vocês não usava não?

R: Não. Era só na natureza mesmo// colocava a decoada de madeira.

P: Pra moer a cana?

R: Era com bois

P: Como que era?

R: De madeira era o engenho// tinha o engenho tinha coxoera tudo madeira de madeira mesmo.

P: O engenho era só de uma família só?

R: Cada família tinha...Cada pessoa que queria possuir O engenho tinha a família deles tinha muita gente tinha engenho// mais só que moía cana de todo mundo da comunidade.

P: Quem era mais que tinha?

R: Tinha no brejo no sapé forges// pindaíba// riachinho tudo nós panhava cana pra moer.

P: Vocês moíam pros outros?

R: Moía de a meia// panhava a cana pra gente quem tinha a cana de lá agente moía de a meia pros outros Também né. Dava cem rapadura cinqüenta pra gente cinqüenta pro dono da cana, mais tinha muito engenho na época só que hoje de madeira mesmo não usa mais nenhum não ta tendo mais.

P: A fase da lua influenciava?

R: Influenciava porque tem um tempo de plantara cana, no tempo que a lua tava nova era o tempo de você planta no tempo da cheia não podia no tempo da lua nova a lua tava nova tudo quanto é plantinha saia avançado.

P: Quando ta chovendo dizem que não pode taxiar é verdade?

R: Não é taxiar é quando a cana ta verde ela não rende rapadura que ela é muita água quando a cana ta verdinha// depois do mês de abril em diante que ela madurecer é o tempo de moer. E toda cana você tem que cortar ela e começar moer do mês de abril até o mês de agosto do mês de agosto em diante ela já começa a brotar.

P: Planta a cana, quanto tempo demora para poder cortar?

R: Seis meses uma um ano depende do lugar.

P: Como era a terra que vocês plantavam?

R: Era plantada era cavada de enxadão enxada.

P: Não era arada não?

R: Não.

P: E o tipo da terra?

R: Terra de barro a terra de areia não segura a cana não// planta em um ano no outro ano já morre. E ai todo mundo vivia era assim quem tinha o engenho vivia com o engenho outros era fazendo farinha fazendo tijolo fazendo telha.

P: As partes da cana que moía fazia o que?

R: O bagaço agente dava o gado// oi da cana você dava o gado dava pra porco a espuma engordava o porco criava porco aproveitava tudo não perdia nada até a cinza aproveitava pra tornar fazer a decoada do mesmo bagaço.

P: Como que fazia?

R: Agente fazia uma estaleira// tipo agente enficavatrês gancho ai você marrava um negócio que nem uma roda uma embaixo outra em cima enchia de gancho e você pegava ela enchia de palha de banana e ia socando com uma mão de pilão e panhava para estirar ai ficava pingando direto a decoada.

P: Ai colocava na espuma da cana?

R: Era ai quando a cana dava muita sujeira que não queria sair ele panhava um pouco aquela espuma sobia pra cima ai eles iam só taxiando.

P: Fazia outra coisa a não será rapadura?

R: Fazia rapadura// fazia a batida e o tijolo de massa.

P: Que diferença tem entre a rapadura e batida?

R: Porque a batida você tem que bater ela a bem no coxo na gamela e colocar o tempero coloca cravinho coloca cominho pra ficar boa.

P: Bater até ficar branca ne?

R: Bater ate ficar branca fica maciinha bem boa mesmo e o tijolo você coloca a massa de mandioca Poeela pra ferver dentro do tacho também ai você engrada ela e Poe o tempero também.

P: A massa de mandioca serve pra que?

R: Pra fazer tijolo que ela é boa fica gostosa mais gostosa de que fazer a rapadura limpa e é mais cara também o preço da batida e da rapadura é mais caro de que// é da batida e do tijolo é mais de que da rapadura.

P: Você a prendeu com quem fazer rapadura?

R: Com meus pais.

P: Como eles ensinou você?

R: Agente ia lá pro engenho e via eles fazendo agente aprendeu.

P: Vocês ajudavam então?

R: Ajudava.

P: Que retorno essa produção dava pra comunidade no tempo que vocês fazia rapadura?

R: Tinha pra comunidade assim que todo mundo que tinha a cana moía pra eles também e retornava o mesmo//outra hora agente comprava // vendia rapadura comprava outra mercadoria e fornecia as pessoas que trabalhava pra gente os vizinhos que não tinha vendia pra eles também.

P: Vocês armazenavam guardava a rapadura?

R: Guardava, ficava um ano dois anos rapadura debaixo do giral.

P: Como vocês armazenavam ela?

R: Colocava fogo de baixo do fogão fazia um giral e colocava o fogo em baixo pra fumaçar,cobria com bagaço// palha de banana ai deixava ela ficar durinha ai ficava forte.

P: O tipo de engenho que era antes era igual o de hoje?

R: É não o de hoje é tudo a energia no ferro de óleo, óleo diesel, antigamente era só no boi e madeira mesmo só que hoje ainda funciona algum que faz// só Otávio ali que ainda sabe fazer// mais acabou a maioria.

P: As pessoas que envolvia era mais a família mesmo?

R: É as famílias mesmo e também o maderame foi acabando a madeira fornecia que fazia engenho foi acabando// pessoa faz com braúna né.

P: Braúna?

R: É uma madeira que chama braúna. A chuva foi ficando pouca a terra não taagüentando mais //cana você planta ela em um ano no outro ano já acaba// as famílias foi casando tudo foi afastando uma da outra// foi ficando poucas pessoas ai que// engenho e cana têm que ser muita gente é de dez pessoas pra lá pra mexer com engenho menos não pode que não da conta de...

P: Ainda tem algum resto do engenho?

R: O nosso não tem mais nada só tem ali onde fez o crás// só tem o lugar da fornaia// pai morreu Zé pegou o engenho e vendeu//más tem lugar que ainda tem aqui acolá ali no barreiro né João surdo ainda tem o engenho de madeira// más o nosso mesmo acabou tudo, o terreninhoplaninho que nós tinha era esse aqui de Miguel// ele tomou esse terreno que plantava cana era 20 mil covas de cana que tinha ai ele plantou capim nós ficamos sem lugar de plantar cana. Eu ainda fiz até uma história// eu fiz uma música:

Nasci no Sumaré 01// pra crescer não dei trabalho//tomei chá de rapadura feito por mamãe mais pai//e gosto da natureza morro e daqui// mas não sai é uma lugar muito famoso entre Barreiro e Vargens.Essas meninas de hoje anda muito avexada//quer casar muito novinha antes de chegar a idade// toma cuidado com a vida para dar conta do recado.

P: Você gravou essa música?

R: Eu tenho ela ai gravada ai// gravada não na folha ali eu tenho ela. E porque eu fico ela no dia que os meninos inventaram um jogo ali// ai eu falei assim// o os meninos se vocês ganharem o jogo ai eu to inventando uma música tipo um forro se ganhar eu vou cantar ai mais o menino de valdinho lá do Barreiro// eles ganhou o jogo e Nos começamos cantar lá.

P: No tempo que vocês faziam rapadura era divertido?

R: Boca da noite na hora que não estava moendo dava pra inventar//cendia uma coivara ao redor do engenho lá// cantava ariri cantava roda// mais a turma lá era bom.

P: Vocês moíam de dia e de noite?

R: Moía de dia e de noite// só que a noite era eu e Milton que moía de noite e os outros já era de dia ai era bom era animado porque assim agente convive dependendo do que você gosta isso o divertimento da gente é isso ai mesmo tem que viver com a luta da roça mesmo.

P: Se fosse pra você voltar a fazer rapadura você ainda voltava?

R: Voltava, se ainda tiver mais lugar de fazer cana eu ainda voltava ainda que eu tenho vontade// mexer com cana mexer com carro de boi demais.

P: A rapadura é mais saudável de açúcar?

R: Há é! A rapadura é mais saudia// porque ela não temquímica nenhuma ela não tem veneno// não tem nada// açúcar tem// tem tanta mistura que vem lá de fabrica.

P: Antigamente os povos usavam mais rapadura?

R: Mais rapadura.

P: E era mais saudável?

R: Mais saudável você vê todo mundo comia não tinha diabete// não tinha nada// hoje todo mundo que come açúcar é tudo diabético.

P: Depois da rapadura pronta usava ela com o que pra comer?

R: Fazia o café// fazia o mingau// fazia o doce// fazia tudo prá você levar pra roça pra comer na roça// tudo que você fazia era co a rapadura a mesma coisa que você com açúcar hoje. Aqui tinha umas pessoas também que sabiam fazer açúcar só que saia mais vermelho// pai mesmo sabia// Zé de Ermínia sabia// fazia estileira e fazia.

P: Tem a cana boa pra rapadura?

R: Não todas canas é igual.

P: Como era feita a rapadura?

R: Colocava ela no coxo ai do coxo ela ia pro tacho// ai você ia colocar lenha// ai a hora que ela tava começando embolar omel ai você colocava no coxo e ia bater// bater ai ate

engradava.

P: A temperatura era alta?

R: Era, tem que ser alta// funcionava a fornaicom lenha não era a energia.

P: Os tachos eram feito de que?

R: Ferro.

P: Vocês faziam aqui ou comprava?

R: Comprava//agente comprava também lata de querosene e fazia// quem fazia era Nobelo bisavôs seus.

Entrevista 3

Sr. Natalino Moreira de Alkimim

54 anos/ ainda faz a rapadura

Aldeia Caatinginha, agosto de 2014

Pergunta (P): Você e sua família fazem rapadura?

Resposta (R): A família inteira faz rapadura//os filhos ajudam.

P: Como que é feito a plantação de cana?

R: É na enxada// abrindo cova de enxada//o processo é a mão a terra é preparada nos mês de setembro e plantada no mês de novembro// a lua boa pra plantar é a lua nova.A cova pra plantar é dois palmos de profundidade// antes era aberta meio metro de comprimento agora é conforme o terreno. Antes pra plantar a cana// era cortada em pedaços pequenos // agora só abre as valetas e joga a cana dentro // o oi da cana têm que ficar do lado de fora. Não pode jogar muita terra em cima // se jogar muita terra ela apodrece. A cana tem que está sem palhas as palhas podem ser tiradas com a mão a //porque se tirar com o facão pode arrancar o imbrigo e ai ela não nasce. A terra boa pra plantar é a terra de brejo // uma terra mais fofa // hoje já não existe mais brejo // pois secou a cana está morrendo.As palhas da cana também é usada pra ração pros gados.O segredo pra cana nascer melhor é cortar bem no pé.

P: Como que é feito a colheita?

R: É de carro de boi // antigamente quando o engenho era de madeira tinha mais gente trabalhando hoje isso mudou. Nahora de cortar a cana só não pode cortar o mergulhão porque a rapadura não levanta não pode moer.

P: O que é megulhão?

R: É o broto da cana que nasce.

P: A lua influencia na colheita?

R:A lua não influencia na colheita. Para nascer a cana demora 30 dias e para engrossar um ano. Para saber se a cana está boa pra colher é depois de seis meses. A cana depois que corta ela brota de novo sem precisar plantar // mais duns 30 anos sem precisar plantar basta chover. Pra moer // a cana tem que Ser cortada de um dia pro outro // se não for assim a rapadura não sai.A cana é cortada e limpa // colocada no carro de boi e leva até o engenho.o carro de boi é feito de madeira sucupira e pau preto.No dia a cana nós é carria duas vezes por causa da distância.

P: Como é o processo da moenda?

R: O engenho é motor // funciona a óleo e água esse engenho motor foi comprado fora daqui. Antes o engenho era de madeira funcionava com os bois// depois hoje passou a ser demotor. Quem sabiam fazer o engenho de madeira aqui eram João Fagundes e Fiele que já faleceram e hoje ainda resta Otávio e Manelão.A casa do engenho e as outras coisas foram feitas pelo o seu avô que já faleceram.Eu adquirei o engenho por \$ 1000 e 500 rapaduras do meu pai.O engenho de antes era feito de madeira // a mãe duas filhas // a mãe no meio e as filhas do lado.Colocava a cana no engenho e ficava alguém tocando os bois pro engenho rodar // fazendo força pra moer a cana // tinha uma pessoa colocando a cana e outra recebendo o bagaço.Quando funcionava com os bois //de tanto rodar entontava e caia no chão.

P: Qual a diferença do engenho de antes e o de hoje?

R: O que diferencia o engenho de antes pra o de hoje é só que funciona a motor.

P: Tem algum segredo na hora de moer?

R: O segredo pra moer a cana é cortar de um dia pro outro //tira o imbigio // um palmo do olho verde pra baixo e o resto pode moer.Quando a rapadura sai escura é porque a cana foi cortada perto do oi.Pra moer a cana coloca três canas por vez no engenho //fica duas pessoa uma pra colocar a cana e a outra par tirar o bagaço.A garapa da cana cai no tacho e passa por uma trela de náilon e cai dentro do coxo e é coada e tirada a sujeira // depois passa por um cano e dentro de um balde grande.O bagaço da cana é dado de ração para os gados.O bagaço antes de jogar pros gados é moído mais uma vez par tirar todo o caldo da cana.Antes de fazer o mel afornaia tem que está bem quente // muito quente ela funciona a lenha // ela é esquentada três horas antes de começar a moer e sempre tem que colocar lenha pra ela não esfriar tem mais de 50 anos. Os fazedor de fornaia // era o finado Simão // hoje já ninguém mais sabe // ou até sabe mas não é do mesmo jeito.Nafornaia o fogo fica no começo dela // no final só fica o vapor é onde o mel engrossa mais.Depois que moe a cana coloca a garapa dentro dos tachos // nos primeiros tachos a garapa é mais fria e vai passando de um tacho pro outro // os tachos de antes eram feito de latão // hoje ta usando panelas.Primeiro a garapa tem que ferver pra tirar a espuma // a sujeira.

P: Como que tira sujeira?

R:pra tirar a sujeira coloca o bicarbonatoé colocado nos primeiros tachos de garapa uma colher de bicarbonato // nos outros não precisa //alem de tirar a sujeira da garapa serve pra aumentar o mel e alvejar a rapadura pra ela sair mais branquinha.Antes tirava a sujeira com decoada // fazia a decoada de itapicuru ou mamonina // tirava o galho mais grosso e colocava pra secar no sol // depois queimava no fogo ai pegava a cinza e colocava dentro do jequi e socava // esperava oito dia e colocava água e uma vasilha debaixo do jequi // e água vai misturando com a cinza e ficava amarela e caia dentro da vasilha // a decoada tinha que ser feita antes de fazer a rapadura.Se não tirar a sujeira a rapadura não endurece // a espuma serve pra dar os porcos.A garapa é passada de um tacho pro outro da mais fina pra mais grossa // agente usa a passadeira.Antigamente quando usava nos tachos fazia mais porque os tachos eram maiores. Quando a garapa dos tachos vai diminuindo vai colocando mais // quando o mel engrossacoloca no coxo e bate com a páaté ficar firmepra fazer a rapaduradepois de bater coloca na gamela e coloca nas grades pra endurecer mais. Nas grades arapadura fica mais de meia hora e depois tira.A rapadura tem que ser dura Porque mole ela não sai.

P: Como saber se o mel já ta no ponto?

R: Pra saber se o mel ta no ponto é quando ele está fiapando // coloca um pouco na boca e ele embola // é sinal que já está bom. Pra dividir o tamanho da rapadura nas grades nós usa essas tabuletas. As grades têm que ficar o tempo todo dentro d água pra amolecer o mel // se não fazer assim o mel endurece na grade. Também nós colocamos a gamela dentro do tacho de garapa quente porque lá o mel amolece mais rápido. A garapa é cozida na panela de alumínio e nos tachos. Além da rapadura vocês fazem o que com o mel. Do mel também faz a batida.

P: Como é feito a batida?

R: Pra fazer a batida coloca o mel na gamela e deixa esfriar // bem frio depois bate uns dez minutos retirada gamela rapidinho antes que a batida morre // se não depois ela não sai da gamela. Na batida pode colocar canela //coco // erva doce // ou amendoim pra dar mais gosto na batida // antes usava o cravinho do mato.

P: Qual a diferença da rapadura pra rapadura?

R: A batida bate fria e a rapadura bate quente // a batida também endurece mais rápido //e abatida também é mais macia. Pode também fazer a rapadura de massa. Antigamente usava a rapadura pra adoçar chá // café // doce também servia pra levar pra roça.

P: Como que faz a rapadura de massa?

R: Tira a massa da mandioca e coloca no sol pra secar // tem que tirar a tapioca da massa // depois pega a massa e mistura no mel no ponto de fazer a rapadura // pode colocar coco // canela // cravo ou amendoim.

P: O que mais faz com a garapa?

R: Da garapa também faz o vinagre de cana pra temperar carnes e salada. Antes nós tirava cinquenta litros de vinagre de cana // depois comecei vender nunca mais consegui // isso é uma ciência // já mandei benzer de olho ruim más não deu certo agora só minha esposa consegue fazer.

P: Como é feito o vinagre?

R: O vinagre é feito da garapa // coloca ela em uma vasilha e guarda por quarenta dias sem fecharai ele está pronto // fica com um gosto azedo. Essa atividade vai acabar // porque os povos mais velhos estão acabando e os novos não querem trabalhar mais // meus filhos não quer aprender // só quer sair pra fora pra trabalhar. Antigamente eu e minha família levantava de madrugada pra moer e moía de dia e de noite produzia mais // antes quando a fornaia era maior fazia 120 rapaduras por dia // hoje no dia da pra tirar oito forno de mel antes tirava doze // também ficava um mês fazendo rapadura nós já dormia no engenho // hoje é no Maximo dois dias.

P: Com você aprendeu a fazer rapadura?

R: Aprendi com pai trabalhando.

P: Vem pessoas aqui ver o trabalho?

R: Aqui vêm pessoas daqui mesmo quando descobre queta moendo // sente o cheiro do mel e da zuada do motor. Aqui tem muitas abelhas // elas aparecem pelo cheiro do mel // elas não ferroa as pessoas // mas si for alguém estranho elas ferroa e correm com elas. Quando o engenho era de madeira juntava bastante // depois que o engenho passou a ser de motor elas afastaram mais // pelo zuada. A pessoa vem aqui pra comer o mel tomar garapa chupar cana. Nós come o mel na cuia de cabaça.

P: Como faz a cuia de cabaça?

R: Tem que partir a cabaça seca // tirar os caroços depois coloca dentro do tacho para o amargo. Quando as pessoas vêm pegar o mel elas traz alguma coisa pra trocar // arroz // feijão // sabão // óleo. Se negar o uma vasilha de mel pra alguém o mel não vira e nem a rapadura // então qualquer pessoa que vim pegar o mel tem que dar // mesmo que não traz nada em troca. Também se levar laranja para o engenho a rapadura não levanta. Antes quando nós moía direto minha esposa quase teve um bebê aqui.

P: Como é feito o armazenamento e a comercialização?

R: Antigamente nós guardada a rapadura no giral // fazia um giral de madeira // colocava folhas de bananeira em cima depois colocava a rapadura e tornava cobrir com folhas de bananeiras // em baixo do giral colocava fogo a fumaça subia e conservava só no vapor e a rapadura era mais gostosa // e durava mais. Hoje nós coloca em sacos

plásticos // e quando é no tempo da chuva ela começa melar por causa do tempo. Ela dura uns seis meses // depois ela começa criar mofo ai nós joga ela pro porcos.

P: A rapadura é vendida dentro da aldeia?

R: É ela é vendida por dez reais // e batida por doze reais // a rapadura de massa é vendida mais cara quinze reais

Entrevista 4

Sr. Manoel Pereira dos Santos

Começou a fazer rapadura

Aldeia Caatinguinha // fevereiro de 2015

Meu nome é Manoel Pereira dos Santos To com 40 anos // e esse projeto aqui pra nos foi muito bom //esse projeto aqui desse engenho // projeto que trouxe muita desenvolvimento pra comunidade // é uma alimentação boa e não temé...Assim // coisa de é // aquele de fora veneno que o povo fala é não tem // é uma coisa muito importante deu muita renda aqui pro // como pra comunidade como pros xakriabá inteiro // porque esse trabalho nosso aqui que não é só da comunidade é do Xakriabá todos que tiver seu pezim de cana pode vim moer que o espaço tai // então nós recebemos aqui essa párea de boi // um burro com a carroça // e um bocado de caixa pras frutas do cerrado //é coletor um bocado de coisa ai //e ai sobre o trabalho nós trabalha no mutirão.

P: Quando que surgiu o projeto?

R: O projeto surgiu ne // ele foi iniciado mesmo em 2009

P: A partir de que?

R: A partir de 2009 // 2009 e nove que iniciou o projeto // que nós iniciamos a oficina do projeto do engenho //ai foi pra lá depois ele foi aprovado?

P: O engenho aqui é a motor?

R: É a motor //ai menina da carteira indígena veio aiolhou nossa terra e foi aprovado esse projeto pra nós.

P: É comunitário?

R: É comunitário.

P: A comunidade todo mundo participa?

R: Todo Mundo participa //que todo mundo // não foi todo assim que quis iniciar não na primeira vez pensando que era difícil // mas // depois que viu esse movimento ai todo mundo agora participa planta suas canas.

P: Vocês fazem pra fora ou pra usar aqui na comunidade mesmo?

R: Não só aqui no consumo pra comunidade mesmo.

P: Não tem nenhum projeto pra vender para fora ainda não?

R: Ainda não //ai depois que nos vamos iniciar ai vou fazer a rapadurinha. Essa safra aqui nós começa no mês de junho. O nosso trabalho nós limpa de um primeiro depois nós limpa do outro // desse jeito nós // vamos seguindo direto desse tipo quando vai cortar é do mesmo jeito corta um taial de cana de um primeiro depois passa pro outro // passa pro outro ate terminar e ai quando nós termina nós torna voltar na limpa de novo.

P: Vocês, ainda trabalha do mesmo jeito de antigamente ou mudou muita coisa?

R: Não nós trabalha do mesmo jeito no mutirão direto de antigamente.

P: O jeito de plantar é igual?

R: O jeito de plantar // de cuidar //igualmente é nós trabalha tudo de mutirão.

P: Porque que vocês começaram fazer?

R: Não esse ai foi desde a época de nossos avôs // bisavôs que a vez desse jeito o trabalho deles // tudo unido desse tipo // ai nós também segue do mesmo padrão dos nossos bisavôs // avô.

P: Porque motivo vocês resolveram voltar moer a cana?

R: Porque a cana dá muita renda pras pessoas // é dá muita renda e uma boa alimentação pros nossos filhos é muito importante // que no dia que ta moendo aqui // pode vim aqui que parece que é uma santa missão // tem bastante gente como aqui da comunidade //

como das outras comunidades // um trabalho bem animado mesmo.

P: É só a rapadura que vocês faz ou tem mais alguma?

R: Não Por enquanto //a rapadura faz muitas coisas // só que // a rapadura tema batida // tem o doce// que faz// tem bastante coisa que faz da cana e ai o então com um projeto que agente agradece muito a associação do barreiro preto// que nesse tempo era Nicolau que era o presidente// agradeço ele um bando que um homem que homem daquele ali pra achar tem que//com boa vontade pra todas comunidade não é só pra uma não// o Xakriabá inteiro// e trouxe esse grande futuro pra nossa comunidade foi a través dele que ele era o presidente// ai veio tudo veio cercamento coisa de arame veio tudo//ai nos concedemos agora tafeitinho ai// agora nós estamos só// todo ano nós estamos trabalhando// cada mais// uma ano nós vamos está pegando mais uma experiência pra // de movimento pra nossa comunidade que como// voltando lá atrás quando estava falando do trabalho ai do mutirão porque o trabalho// hoje agente trabalha pra um amanhã agente trabalha pro outro// depois trabalha por outro é tudo unidinho e o serviço faz rápido// o serviço que as vezes nós faz um mutirão de seis dez pessoas// se você leva dez dias nós faz um dia// e nós trabalha na união um ajudando um aos outros// é muito importante o nosso trabalho.

P: Vocês já faziam rapadura aqui?

R: Não a primeira vez é essa aqui//antigamente era tio Bião// era ali no brejo.

P: Ai vocês saia daqui pra fazer lá?

R: Era nós saia meu avô saia daqui pegava cana e dava eles dea meia ai nós recebia// dividia a rapadura quando fazia.

P: Vocês aprenderam com ele fazera rapadura?

R: Foi // na verdade quem foi nosso professor de fazer rapadura aqui foi tio Beto// lá das Vargens nós fomos lá convidamos ele ai ele veio// padrinho Valdim também veio//Quelé lá no Barreiro Preto Também veio junto com Padrinho Valdim.

P: Vocês acha a rapadura mais saudável que o açúcar?

R: É toda vida// com certeza.

P: Vocês usam ela pra fazer o que?

R: Nós usamos pra fazer chá// outra pra fazer o mesmo café// outra pra levar pra roça// merendar nove horas.

P: Vocês usam algum produto químico?

R: Nós usa um produto mesmo aqui do campo// nós faz uma decoada e coloca um pouquinho// de decoada na rapadura.

P: Como é feito a decoada?

R: A decoada nós vamos lá corta um pé de mamoninha// um pau que tem no mato que chama mamoninha// da cinza nós pega a cinza// e faz uma coisa assim de palha de coco e enche de cinza ai nós deixa um dedo lá em cima e deixa o dedo lá direto de boca pra baixo ai vai pingando dentro da cinza// e nós coloca uma vasilha em baixo// lá em baixo ai vai aparando aquele que aparar lá nós pega.

P: Ai coloca na garapa?

R: É nós coloca na garrafa no litro ai no dia que nós vamos usando nós coloca um pouco na garapa// esse é nosso produto que nós faz. A cana nós tem o corte dela no tempo certo na época certa se não ela morre.

P: Quando vocês colhem ela?

R: Nós colhe ela no mês de junho.

P: E planta quando?

R: Agora pra plantar nós planta no inicio das águas// no mês de novembro.

P: Todo ano vocês plantam ou ela nasce?

R: Não todo ano nós não planta não// nós só cuida daquela que já está plantada// todo ano nós limpa direitinho.

P: Quando tempo ela fica sem plantar de novo?

R: Se o terreno for bom ela dura até vinte anos.

P: Qual o melhor terreno pra plantar?

R: É assim em uma ilha assim em uma baixa em uma mata.

P: Precisa ser em terreno onde tem água?

R: Não precisa não// que onde é nosso plantio assim não tem água não// só um lugar fresco.

P: Qual é o tipo de cana que vocês plantam?

R: Moço// lá tem várias qualidades aqui nós pegamos um pouco num canto um pouco em outro na época de plantar// então a cana nossa lá não é tudo de uma só não tem de várias.

P: Como é plantada?

R: Nós planta na valeta// nós abre a valeta ai nós planta// e plantar lá no dia de plantar nós coloca só um pouco de terra// nós pega e coloca ela inteira dentro ad valeta// ai nós pega o poda// vamos picando quando nós acaba de picar ela nós joga só um pouquinho de terra.

P: Ela fica toda debaixo da terra ou fica alguma ponta do lado de fora?

R: Não//nós só joga só um pouquinho de terra//nós só vamos tapando malmente os oi// ela vai nascendo nós vamos jogando terra de pouco a pouco//cada vez que ela vai crescendo nós vamos aterrando ela// até quando ela pegar proteção da raiz ai nós só faz só limpar.

P: Vocês faz vinagre com a garapa?

R: Nós deixa o vinagre oito dias sol e sereno// nós deixa ele no sol e no sereno durante oito dia// ai durante os oito dia nós pega ele e guarda.

P: Vocês vende o vinagre?

R: Não nós nunca vendemos não.

P: Só pra usar mesmo?

R: Só pra usar