

Produção de rapadura por mãos femininas

Em São João do Paraíso, lugar famoso pela produção de derivados da cana-de-açúcar, e principalmente da produção de rapadura, foi onde encontramos Dona Otelina Gonçalves dos Santos, de 49 anos.

Desde os 10 anos de idade, ainda muito jovem, trabalhava na produção de rapadura. Em 1986, consolidou seu primeiro casamento com Sr. Manoel dos Santos, que após 17 anos de muito trabalho e felicidade ao lado de dona Otelina veio a falecer devido a uma grave doença. Desse amor ele deixou seis filhos: Marina dos Santos, Rosângela Aparecida dos Santos Rocha, Ulisses Gonçalves dos Santos, Romário Gonçalves dos Santos, Rosana Gonçalves dos Santos, e Sadana Gonçalves dos Santos.

Dona Otelina mais conhecida por “Telina”, após ter ficado viúva, convive hoje com seu atual companheiro Sr. Jacinto Pereira de Souza, de 54 anos, residindo na comunidade de Muquém,

Dona Otelina sempre com muita disposição para o trabalho, cria porco, galinha, cultiva milho, feijão e hortaliças somente para o consumo, mas o forte mesmo é a produção de rapadura. Aprendeu todo o processo com seus pais. “Produzir rapadura é uma tradição da família”. Ela que sempre batalhou muito para sustentar seus filhos, pois seu primeiro esposo faleceu quando eles ainda eram crianças. Após anos de trabalho no terreno do seu pai e na fábrica de rapaduras da comunidade de Muquém.

Após alguns anos, com ajuda do seu filho Ulisses, comprou com muito sacrifício uma propriedade rural, lugar que hoje cultiva a cana-de-açúcar e realiza a produção de rapaduras. Com o passar do tempo compraram uma pareia de bezerros e um tacho de cobre para iniciar sua própria produção, e assim conseguiram montar seu próprio negócio, tendo hoje duas pareias de bois e o engenho montado em seu quintal.



Dona Otelina na sua produção de rapadura

“A produção de rapadura é um trabalho gostoso de fazer”, relata Dona Telina, mas não é tão fácil quanto parece. A moagem da cana é feita em engenho de madeira por tração animal. É uma forma encontrada para retirar o caldo da cana, mais conhecido como garapa. O trabalho é iniciado durante as madrugadas e realizado semanalmente. Depois que a cana é moída o caldo é colocado em um tacho e levado a fornalha. Logo que o caldo começa a ferver é preciso ir retirando a espuma aos poucos, para a rapadura não ficar com a cor escura, precisa ser mexido por horas, aos poucos se transforma em melaço de cor marrom escuro, esse é o sinal de que já está ficando pronta. Quando o melaço estiver bem grosso é feito um teste despejando em uma vasilha com um pouco de água, se estiver vidrenta está no ponto de rapadura, pronta para ser despejada na gamela de madeira. Dona Otelina com sua delicadeza pega a massa aos poucos, e coloca em fôrmas de madeira, deixando no ponto de serem embaladas para o comércio. No início, a família vendia sua produção ali mesmo na comunidade e na feira municipal em São João do Paraíso. Aos poucos foi expandindo sua produção e hoje com muito sucesso produz até 50 rapaduras por dia e assim ganhou o mercado. Ela entrega toda a sua produção semanal às sextas-feiras para comercialização no Estado da Bahia. Isso deixa dona Otelina feliz, pois ela sabe que mesmo com tanto trabalho consegue fazer com que seu produto adoce o café de muitas famílias, além disso, o bagaço da cana é aproveitado para adubar as plantas e o canavial, pois o nosso solo também precisa ser alimentado.

“Não me vejo morando em outro lugar, pois aqui estou fazendo o que gosto, estou perto da minha família, pretendo no futuro ampliar minha fábrica, trazer meus filhos para perto de mim e assim tornar minha produção cada vez maior”, conclui Dona Telina.



Rapadura no tacho



Rapadura no ponto



Quase pronta para enformar



Rapadura pronta