

PROJETO DE LEI Nº , DE 2024

(Do Sr. ALFREDINHO)

Reconhece a rapadura como
manifestação da cultura nacional.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Fica reconhecida a rapadura como manifestação da
cultura nacional.

Art. 2º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

JUSTIFICAÇÃO

A rapadura é fabricada no Brasil desde o século XVI, nos primeiros engenhos de cana-de-açúcar. Uma das explicações para seu nome se refere ao processo original de “raspagem” das camadas de açúcar que ficavam grudadas nos tachos. Popularizou-se como solução prática de transporte, pois, ao contrário do açúcar, que se umedecia e melava, os tijolos resistiam ao clima nas longas viagens.

Luiz da Câmara Cascudo, em A Sociologia do Açúcar, relata a presença cotidiana da rapadura nos usos e costumes desde os tempos coloniais, quando o açúcar era produto preciosíssimo, riqueza para exportação. Segundo ele:

“(...) a rapadura foi arauto natural e prioritário do açúcar, divulgando-lhe o gosto, preparando clima para a futura estabilidade usual. (..) Foi o doce das crianças pobres, dos homens simples, das mulheres diligentes. Regalo de escravos no eito, caçador na tocaia, pescador na ceva. Dos cangaceiros, tangerinos, passadores de gado, vaqueiro no campo, soldado



em diligência. Davam-na aos presos da Cadeia. (...) Comer rapadura era a “festa” única dos reclusos.”¹

E arremata:

“Antigamente o açúcar era uma visita. A rapadura, companheira familiar e prazerosa.”²

A circulação da rapadura no sertão nordestino era tal que para demonstrar irrefutavelmente a miséria plena se usava a expressão “Não tem um taco de rapadura e uma pitada de farinha para enganar a fome”³. Câmara Cascudo também traz em sua obra variadas expressões, utilizadas em outras regiões do País, para demonstrar a “antiguidade íntima da rapadura na vida brasileira”⁴. No Sul, por exemplo, “entregar a rapadura” significava desistir do propósito.

A popularidade da rapadura segue firme no Brasil e reafirma sua participação no imaginário brasileiro e em nossa identidade. A rapadura continua lembrada em letras de canções, nomes de bandas e cantores, títulos de blogs e contas de redes sociais, por exemplo. É um símbolo e metáfora que todos compreendem.

Encontra-se tão enraizada na cultura nordestina que essa região conta com o Museu do Brejo Paraibano, na cidade de Areia, no Estado da Paraíba, também conhecido como “Museu da Rapadura”. Criado pela Universidade Federal da Paraíba, os visitantes têm a oportunidade de conhecer os utensílios da época áurea dos engenhos, assim como, o processo de fabricação da cachaça e do melaço, outros derivados da cana.

Além das questões sociológicas e culturais, a rapadura guarda também grande valor nutricional. O processo de fabricação artesanal não elimina os vários nutrientes e minerais, tais como cálcio, potássio, ferro e magnésio, bem como diversas vitaminas. Em alguns Estados do Nordeste, a rapadura faz parte, inclusive, da merenda escolar. A popularidade do sabor da rapadura no Brasil tem promovido variações e releituras na sua produção.

¹ Cascudo, Luiz da Câmara. Sociologia do Açúcar: Pesquisa e Dedução. Coleção Canavieira nº 5. Rio, 1971. p. 131-132.

² Ibidem.

³ Ibidem, p. 128.

⁴ Ibidem, p. 127.



Hoje, existe a rapadura doce e a rapadura mole; a escura e a clara; a pura e a misturada com frutas.

Por todas essas razões, a rapadura deve ser reconhecida formalmente como manifestação da cultura nacional e, para tanto, esperamos contar com o apoio dos nobres pares para a aprovação deste projeto de lei que ora apresentamos a esta Casa.

Sala das Sessões, em de de 2024.

Deputado ALFREDINHO

2024-8851

