



**NOVA**

NOVA SCHOOL OF  
SCIENCE & TECHNOLOGY

**DEPARTAMENTO DE QUÍMICA**

**JÉSSSEN VIOLENE DE MACEDO SANTOS**

Tecnóloga em Gastronomia

**O ADOÇAR DOS ENGENHOS: NARRATIVAS E VIVÊNCIAS EM  
TORNO DA MOAGEM DE CANA-DE-AÇÚCAR NO CARIRI  
CEARENSE**

**MESTRADO EM CIÊNCIAS GASTRONÓMICAS**

Universidade NOVA de Lisboa  
Novembro, 2021.







**O Adoçar dos Engenhos: Narrativas e vivências em torno da moagem de cana-de-açúcar no Cariri Cearense.**

Copyright © JÉSSSEN VIOLENE DE MACEDO SANTOS, Faculdade de Ciências e Tecnologia, Universidade NOVA de Lisboa.

A Faculdade de Ciências e Tecnologia e a Universidade NOVA de Lisboa têm o direito, perpétuo e sem limites geográficos, de arquivar e publicar esta dissertação através de exemplares impressos reproduzidos em papel ou de forma digital, ou por qualquer outro meio conhecido ou que venha a ser inventado, e de a divulgar através de repositórios científicos e de admitir a sua cópia e distribuição com objetivos educacionais ou de investigação, não comerciais, desde que seja dado crédito ao autor e editor.



*Dedico este trabalho à memória de meu pai, **Joaryvar Macedo**, que, pelo amor às suas origens e dedicação à pesquisa, nos proporcionou visitas a sítios onde haviam engenhos, e neles a garapa de cana, o fogo alto com seus grandes tachos e as borbulhas de mel a cozinhareem e transformarem-se em rapadura num ritmado trabalho braçal, permeando minha memória com as mais doces lembranças.*



## AGRADECIMENTOS

Como diz o compositor Caetano Veloso “cada um sabe a dor e a delícia de ser o que é”. Trago esses versos para a vivência do meu mestrado, pois, só eu e quem estava junto a mim, sabem o tamanho desse desafio. Escolho a parte deliciosa como tônica dessa experiência, as difíceis serviram de fortaleza e aprendizado. Ficar longe de parte família não é uma decisão fácil - e nesse momento ressalto que uma das melhores coisas foi ter meu marido, minha filha, Clara e minha mãe comigo na jornada portuguesa, que é quando a gente compreende *ipsis litteris* o sentido de ‘porto seguro’. No outro extremo, digo, no meu país, minha outra filha, Ana, estava dando à luz a minha primeira neta, juntamente com Bruno, seu marido. Foram muitas emoções lá, em além-mar, e cá, à distância. Conheci pessoas extraordinárias, lugares belíssimos e aprendi muita coisa nova. Me vem a mente outro verso “(...) e pela lei natural dos encontros eu deixo e recebo um tanto...”, certamente recebi muito mais do que deixei. Foi um rico aprendizado, uma oportunidade valiosíssima para mim, que, em toda sua concretização, sem o apoio e acolhimento de alguns não seria possível. Aos quais rendo o meu reconhecimento e a minha eterna gratidão.

A Deus, Senhor de toda a minha existência e trajetória na vida.

À Profa. Dra. Paulina Mata, uma das maiores alegrias desse mestrado foi ter conhecido essa senhora tão generosa, que partilha seus conhecimentos sem a menor restrição e que nos acolhe como mãe.

À Profa. Dra. Catarina Prista, pelos ensinamentos. Apesar do pouco contato, você deixa uma marca indelével de doçura e simpatia na minha lembrança de Portugal.

À minha querida orientadora, Profa. Dra. Beatriz Brandão, pela disposição em me acompanhar nesta jornada, pelos ensinamentos tão preciosos, pela paciência, por sempre arranjar um tempo para me atender, por compartilhar conhecimento, enfim... por tudo e algo mais. Você é um presente!

Ao Instituto Federal de Ciência e Tecnologia, campus Ubajara, onde trabalho, meus colegas de curso e diretores, pelo apoio em todos os momentos. É gratificante saber que os companheiros de trabalho se esforçam pelo desenvolvimento de todos.

Ao Hélio, meu amado companheiro de vida, por todo e tanto apoio, incentivo e parceria. Com você tudo tem mais cor.

À minha mãe, Rosalba, por tudo que ela representa para mim. Não cabe em palavras.

Aos meus filhos, netos, genros e nora, por preencherem minha vida de amor.

Aos entrevistados, personagens fundamentais para o compartilhar de minhas lembranças. As falas de vocês me deram a certeza de que eu estava no caminho certo.

À Mônica do Vale, querida amiga e colega de trabalho, que me indicou todos os caminhos para uma melhor estada em Lisboa, pelo suporte durante todo o mestrado e pelas parcerias.

Aos estimados amigos prof. Dr. Renato Casimiro e Emerson Monteiro, pelo apoio, incentivo e pela valiosa contribuição na construção deste trabalho.

Ao Roberto Júnior, pela atenção e principalmente por me levar de volta aos engenhos da minha infância, trazendo imensa alegria.

À minha nora, Cira Belém, pelos contatos e indicações essenciais para a minha pesquisa.

Ao Prof. Hilton Cruz pela disponibilidade em me atender e por toda generosidade em partilhar conhecimentos.

À Káren, minha única e amada irmã, sempre tão presente em minha vida. Seu apoio foi fundamental para a conclusão deste mestrado. Que Deus lhe abençoe. Sou eternamente grata por sua existência.

Ao Flamínio Araripe, querido amigo, que, sempre atencioso, me presenteou com obras de seu avô, J. de Figueiredo Filho. Material fundamental para o meu estudo.

Ao fotógrafo e amigo Augusto Pessoa, que ao meu ver tem um dos olhares mais sensíveis, pela gentileza em me ceder algumas fotos, feitas em fevereiro de 2021, num dos poucos engenhos que ainda produzem, em Barbalha.

Ao amigo Prof. Renato Cunha, nosso precursor, que abriu o caminho do mestrado em terras portuguesas para alguns de nós e por estar sempre com os braços abertos para nos auxiliar.

À Marília e ao Rui, pela acolhida. Foi muito bom estar com vocês durante esse período. Jamais vou esquecer nossos momentos no jardim da “nossa casa”.

*“Nasci a oito quilômetros da lendária cidade de Lavras da Mangabeira, no Sítio Calabaço, onde vivi a infância. Junto da casa, o engenho. Muitas madrugadas acordei à toada do tangedor de bois. Comi rapadura quente na gamela, bebi garapa no parol, peguei queda na bagaceira, e também rodei, escanchado na almanjarra, enquanto o tangedor, com o ferrão e o azorrague de couro cru, aguilhoava os pobres animais...  
mais...”*

*A mim, assiste-me o direito de lastimar com o poeta:*

*“Oh! Que saudades que tenho  
Da aurora da minha vida,  
Da minha infância querida,  
Que os anos não trazem mais!”*

*À noitinha, após a ceia, no alpendre da casa grande, sorvendo o cheiro de mel, contemplando os derradeiros lampejos da chaminé, ouvindo o bimbalar dos chocalhos das vacas, pertinho, no curral, escutava estórias, narradas por meu pai”.*

Um Bravo Cariense, 1974.

(Joaryvar Macêdo)



## RESUMO

As vivências em torno dos engenhos de cana-de-açúcar, sejam elas enquanto proprietários, trabalhadores ou visitantes compreendem parte importante da história do povo caririense. Os engenhos têm participação fundamental no desenvolvimento da região, construíram a cultura doceira e estabeleceram memórias indeléveis nos que viveram essas experiências.

Esse trabalho tem como objetivo geral compreender a importância histórica e cultural da presença dos engenhos e seus produtos primários na memória social e afetiva dessas pessoas. Os objetivos específicos visaram identificar a importância histórica, social e econômica dos engenhos na cultura alimentar do Cariri; registrar o preparo dos doces de tacho, assim como, avaliar o seu grau de pertencimento na contemporaneidade.

Através de pesquisa qualitativa, foi aplicada uma entrevista semi-estruturada, que permitisse expressões espontâneas nos relatos. Destacamos a oralidade como componente fundamental para melhor captar as emoções e a fidelização dos fatos (KAUFFMAN, 2012). O declínio dos engenhos, a perda desses convívios e o possível apagamento do passado, faz-nos entender a necessidade que há em registrar esses acontecimentos, para que eles se perpetuem como parte integrante e importante da história local.

Compreender que os engenhos e a doçaria regional, emblemáticos na cultura da região, elucidam narrativas em torno dos engenhos e histórias de casas de doces que resistem, constitui um contributo para a compreensão dessa identidade cultural.

**Palavra-chaves:** Doces de engenho; Doçaria caririense; Memória afetiva; Cariri cearense.



## ABSTRACT

The experiences around sugarcane mills, whether as owners, workers or visitors, comprise an important part of the history of the Cariariense people. The mills have a fundamental participation in the development of the region, built the sweet culture and established indelible memories in those who lived these experiences.

This work has as general objective to understand the historical and cultural importance of the presence of the mills and their primary products in the social and affective memory of these people. The specific objectives aimed to identify the historical, social and economic importance of the mills in cariari's food culture; record pot candies and their preparations, as well as evaluate their degree of belonging in contemporaneity. Through qualitative research, a semi-structured interview was applied, which allowed spontaneous expressions in the reports. We highlight orality as a fundamental component to better capture emotions and the loyalty of facts (KAUFFMAN, 2012). The decline of these devices, the loss of these convivialities and the possible deletion of the past, makes us understand the need for recording these events, so that they can be perpetuated as an integral and important part of the local history.

Understanding that the mills and regional sweets are emblematic in the culture of the region, as they elucidate narratives around the mills and stories of candy houses that resist, is a contribution to the understanding of this cultural identity.

**Keywords:** Sugar mill candy; Cariariense sweets; Affective memory; Cariari cearense.



# ÍNDICE

<b>AGRADECIMENTOS</b> .....	ix
<b>RESUMO</b> .....	xiii
<b>ABSTRACT</b> .....	xv
<b>ÍNDICE</b> .....	xvii
<b>ÍNDICE DE FIGURAS</b> .....	xix
<b>GLOSSÁRIO</b> .....	xxi
<b>1. INTRODUÇÃO</b> .....	1
<b>2. MEMÓRIA E CULTURA AÇUCAREIRA NO CARIRI CEARENSE</b> .....	7
2.1 UM RETRATO DO CARIRI .....	7
2.2 DIÁLOGOS ENTRE A TRADIÇÃO, A CULTURA E A MEMÓRIA .....	12
2.3 O AÇÚCAR .....	16
2.3.1 Os verdes canaviais .....	19
2.3.2 O engenho .....	21
<b>3. OS DOCES PRIMÁRIOS SAÍDOS DOS TACHOS DOS ENGENHOS</b> .....	47
3.1 O DULCÍSSIMO MELADO DE CANA .....	50
3.2 ALFENIM – O LÚDICO PUXA-PUXA .....	53
3.3 A BATIDA E O SEU VESTIDO DE PALHA .....	57
3.4 A SOBERANA RAPADURA .....	58
<b>4. DOÇARIAS TRADICIONAIS NA REGIÃO: TRAJETÓRIAS E REGISTROS</b> .....	63
4.1 O DOCE DE MADEILTON (JUAZEIRO DO NORTE) .....	67
4.2 O DOCE DE IRACEMA (CRATO) .....	71
<b>5. CONSIDERAÇÕES FINAIS</b> .....	75
<b>BIBLIOGRAFIA</b> .....	77
<b>ANEXO</b> .....	81



## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 2.1	Mapa do Ceará com destaque para a região do Cariri .....	9
Figura 2.2	Engenho de ferro do Sítio Farias.....	25
Figura 2.3	Maquinário importado do engenho Padre Cícero – Barbalha/CE.....	26
Figura 2.4	Vista de um dos lados do engenho de Henrique Lacordaire .....	27
Figura 2.5	Metedor de cana colocando cana na moenda para extração do sumo .....	28
Figura 2.6	Bagaços de cana sendo colocados na fornalha .....	28
Figura 2.7	Tacho com mel em ebulição e ‘colher’ .....	30
Figura 2.8	Mel sendo passado do tacho para a gamela para finalização.....	31
Figura 2.9	Caixejamento de rapadura.....	31
Figura 2.10	Rapadura caixeadada .....	32
Figura 2.11	Transporte de bagaços de cana.....	33
Figura 2.12	Montanhas de bagaço de cana .....	33
Figura 2.13	Casa e engenho do Sítio Santa Teresa, em Barbalha .....	34
Figura 2.14	Ruínas do engenho Farias. Em segundo plano à direita, a casa .....	36
Figura 2.15	Casa de S. José Nogueira Lima.....	36
Figura 2.16	Lateral da casa de S. José Nogueira Lima, com as iniciais do seu nome.....	37
Figura 2.17	Parte interna das ruínas do engenho de S. José Nogueira .....	37
Figura 2.18	Rapadura marcada com a chave .....	39
Figura 2.19	Chave antiga. Usada para marcar a rapadura .....	39
Figura 2.20	Parte externa do engenho de Henrique Lacordaire, nos dias atuais.....	41
Figura 2.21	Gamela e pá de mexer o mel quente .....	41
Figura 3.1	Caminhão estacionado em rua de Juazeiro do Norte, vendendo subprodutos de cana .....	49
Figura 3.2	Roletes de cana .....	50
Figura 3.3	Caldo de cana .....	51
Figura 3.4	Melado de cana.....	53
Figura 3.5	Alfenim feito no engenho.....	56
Figura 3.6	Alfenim de açúcar.....	56
Figura 3.7	Batida na palha da bananeira.....	58
Figura 3.8	Rapadura.....	60
Figura 4.1	Doce vendido em tigelas individuais e o tradicional copo de alumínio .....	70
Figura 4.2	Doce de gergelim da casa de doces madeilton em tigela grande .....	71
Figura 4.3	Colocação do doce de leite nas latas reaproveitadas, na casa das irmãs Duarte.....	73
Figura 4.4	Exemplares de doces feitos pelas irmãs. Doce de leite, banana em calda e gergelim em latas de alumínio e doce de buriti em embalagem de plástico .....	74



## GLOSSÁRIO

### **Alfenim**

No Cariri cearense é um doce feito do melado de cana mais espesso. Na medida em que o melado vai esfriando, faz-se um trabalho de manuseio, em ritmo acelerado, onde esticam e dobram o melado várias vezes, deixando-o mais firme, porém maleável e com tonalidade clara. É finalizado em modelos de tranças e flores.



Arquivo pessoal, 2021

### **Bagaço de cana**

Resíduo da cana-de-açúcar após a extração do sumo.



Henrique Lacordaire

### **Batida**

É o terceiro estágio da retirada do doce no tacho. Mais consistente, porém com textura macia. Nessa fase podem ser acrescentadas especiarias. Este doce tradicionalmente é embalado em palhas de bananeira seca.



Arquivo pessoal, 2021

### **Caixeado**

Colocado em caixas de madeira, de formato retangular. Molde dos tabletes de rapadura.



Augusto Pessoa, 2021

### **Gamela**

No engenho é um recipiente de madeira, largo e raso, de forma quadrada, onde é colocado o melado espesso para ser mexido, antes de ser caixeado para formar a rapadura.



Arquivo pessoal, 2021

### **Melado de cana**

Derivado da cana-de-açúcar. Primeiro subproduto de acordo com o tempo de cocção, evaporação do líquido e concentração dos sólidos da cana. Também chamado mel de engenho ou mel de cana.



### **Puxa-puxa**

Apelido, em forma de brincadeira, que se dá ao movimento feito com o melado de cana espesso, preparando o alfenim.



Reddit, 2021

### **Rapadura**

Doce mais popular no Nordeste brasileiro é o principal produto do engenho. Quando o melado está bem espesso é transferido do tacho para a gamela, onde é rapidamente mexido com colher e na sequência caixeadado



Augusto Pessoa, 2021

### **Tacho**

Utensílio de ferro ou cobre, largo e raso, usado para cozinhar o sumo da cana-de-açúcar.



Augusto Pessoa, 2021



# 1. INTRODUÇÃO

Num passado não muito distante, pelos idos das décadas de 1970 e 1980, quem vivia na região do Cariri ou por ali passava, se deparava com um cenário típico de engenho. Os canaviais verdes, com frutos que chegavam a alguns metros de altura, a se perderem de vista de tão extensos, emoldurados pelo céu azul formavam a paisagem peculiar daquela plantação. Em outro plano, vislumbrávamos as fumaças que saiam das chaminés dos engenhos e, assim, na medida em que chegávamos mais próximo, outras emoções se apoderavam de nós. O cheiro do caldo da cana a ferver se transformando em mel, o calor do fogo alto queimando a lenha e o movimento rítmico, ágil e ininterrupto dos trabalhadores tinha um sabor especial, para além das sensações gustativas que eram percebidas ao provar os produtos ali produzidos, diretamente dos tachos. Era um sentimento de pertencimento, de vivência de alma, de compartilhamento de emoções.

Quando criança, visitei com meus pais diversos engenhos entre as cidades de Juazeiro e Missão Velha e presenciei cenas de euforia e alegria que se contrapunham aquele trabalho exaustivo e pesado em ambiente extremamente quente e penoso, algumas vezes inóspito. Os trabalhadores demonstravam contentamento com aquele ofício e mesmo diante de uma comum plateia a aguardar uma garapa de cana ou um pouco de melado agarrado à ponta de uma tora de cana que se transformaria dali a pouco em alfenim. Não pareciam eles incomodados, ao contrário, passavam a sensação de que todo aquele cenário parecia uma festa, a alegrar principalmente as crianças.

Ao passar no baixio da entrada de Barbalha, cidade vizinha e muito próxima àquela em que vivia, Juazeiro do Norte, hoje conurbadas, onde antes as plantações de cana se perdiam de vista, avistamos a vegetação nativa e comum depois dos terrenos terem sido abandonados, mudando completamente a paisagem original, que ficou gravada apenas na retina da memória.

Essa realidade que ora se apresenta reafirma um tempo que deixou para trás o que era sinônimo da fartura, tradição e cultura forjadas naquele território. Lançar o olhar sobre essas tradições - reconstituindo as narrativas sobre o açúcar na região, portanto - tem o viés de assentar na história oficial e divulgar essas práticas cotidianas que aos poucos vão se abandonando, mas que ainda assim exalam conteúdo ritualístico e simbólico que marcam a vida do caririense. Busca-se, com este trabalho, reconstituir a história dos engenhos e de seus produtos a partir do viés da memória, traduzindo os ecos de sua “continuidade em relação ao passado.” (HOBSBAWM, 2002, p.8).

A intenção de mobilizar esta pesquisa se deu pelo desejo pessoal de registrar fatos vividos e entranhados na minha própria história bem como as lembranças dos tempos em que, nas nossas mesas, as principais sobremesas ou, no dizer da terra, aquilo que tínhamos para “adoçar a boca”, eram os doces saídos dos tachos dos engenhos. Propõe-se investigar essa tradição que está a se perder por diversas razões, ficando cada vez mais distante do cenário da contemporaneidade.

Assim, invoca-se a importância dos depoimentos, da memória de personagens que nasceram e integram essa paisagem. De certo, reforça-se a importância da “mensagem a comunicar” a partir da experiência pessoal. A memória se revela como uma

reconstrução psíquica e intelectual que acarreta de fato uma representação seletiva do passado, um passado que nunca é aquele do indivíduo somente, mas de um indivíduo inserido num contexto familiar, social, nacional. Portanto, toda memória é, por definição, coletiva. (ROUSSO, 2006, p. 94)

O Cariri cearense prosperou com a chegada dos engenhos de cana-de-açúcar que, por décadas, permaneceram como principais fontes de trabalho e renda na região. Seus produtos abasteceram as mesas de toda a população, de todas as classes sociais, com doces que perduraram sozinhos ou como ingrediente de outros. Os doces saídos dos tachos dos engenhos de cana-de-açúcar foram protagonistas na cultura alimentar dos caririenses. Doces simples, comidos muitas vezes ainda quentes na “beira” do tacho nos próprios engenhos, permeiam a memória daqueles que viveram os tempos áureos e imperiais dos engenhos no Cariri.

Valoriza-se, ainda, a dinâmica do saber fazer destacadas nas falas e discursos dessas trajetórias coletivas. Assim, uma vez dispensando a presença acadêmico-científica, por exemplo, os mestres de engenho demonstram conhecimentos sobre os pontos exatos de formação de um produto, através da consistência ou contagem de tempo. Nesse sentido, o empirismo voluntário permeia como comprovação do conhecimento através da experiência e da herança de saberes.

O período de funcionamento pleno dos engenhos no Cariri tem uma importância evidente para a economia e conseqüente desenvolvimento da região, mas também se revela parte essencial da construção da identidade local e cultural. Assim que, ao redor deles, moldaram-se diversas vidas, onde estão impressas, para além dos próprios doces em si e suas representatividades, relações de compartilhamento e valorização do ofício.

A representação desses doces traduz um período que antecede a chegada das sobremesas clássicas e refinadas de uma então distante Europa, que nos foi aproximada através dos imigrantes e ganhou amplitude com a avançada tecnologia. Os doces que conhecíamos eram heranças portuguesas, a exemplo do pudim de leite e compotas de frutas, alguns deles preparados em dias de festa.

A reconstituição dos costumes da cultura alimentar se faz necessária para que essa identidade histórica não seja esquecida inexoravelmente. Considerando o auxílio apenas da oralidade, é possível que muitos fatos e descrições se percam com o tempo, sendo naturalmente substituídos pela sempre recorrente inovação. Quando documentada, dá-se uma chance para que essa tradição se perpetue e se transforme em fundamental recurso para conhecermos um povo, para compreendermos o desenvolvimento econômico de uma região, bem como os eventos que marcaram uma época.

O desejo de conhecer os sentimentos que permeiam a memória dos que conviveram em engenhos de cana, sejam donos, trabalhadores ou visitantes, onde me encaixo, motivou o interesse à pesquisa. O trabalho propõe um resgate de lembranças e memórias afetivas de vivências em torno da produção e do consumo dos doces resultantes da primeira cocção do sumo da cana, notadamente o mel, o alfenim, a batida e a rapadura, e busca reviver momentos de profundo deleite ao que nos era possível, mediante a circunstância vivida.

Viver à época dos engenhos em uma cidade do interior era regozijar-se com seus produtos, e lembrar essa vivência é mergulhar num íntimo tão profundo e forte quanto fazer parte da própria época áurea desses engenhos. Todos os detalhes que envolviam esse ritual de consumo marcaram nossas memórias. O cheiro da cana e do chão brejado, o também perfume do caldo sendo cozido

em altíssima temperatura, e a transformação para o perfume do mel. O tilintar do sino dos vendedores ambulantes que passavam de porta em porta vendendo essas iguarias e a espera dos adultos que iam a feira ou ao mercado e que certamente trariam esses doces marcou um período de alegria genuína, quase pueril.

Nesse sentido, o objetivo geral deste estudo visa compreender a importância histórica e cultural da presença dos engenhos e seus produtos primários na memória social e afetiva das pessoas na Região do Cariri. A perspectiva aqui proposta se volta à importância dos registros históricos, mesmo que retido em memória e transferido por oralidade para uma afirmação de pertencimento.

Como objetivos específicos, por sua vez, busca-se identificar a importância histórica, social e econômica dos engenhos de cana de açúcar na cultura alimentar do Cariri cearense; registrar doces de tacho e seus preparos, relatando a forma como esses doces eram adquiridos e consumidos na região e, finalmente, avaliar o seu grau de pertencimento na contemporaneidade; traduzir, através do discurso das memórias afetivas, o significado dos engenhos e do consumo dos doces primários resultantes da moagem da cana de açúcar e relatar casos de doçarias tradicionais da região.

Muitos são os aspectos que envolvem o mundo dos engenhos de cana e que proporcionariam diversas linhas de pesquisa. Nem sempre fatos felizes ou leves, justos e humanitários. No entanto, este trabalho se propõe a apresentar somente significados afetivos, evidenciar emoções, abordar um conviver festivo e alegre que circundava a vivência nos engenhos, abstraindo-se o estudo das durezas e das dificuldades que existiam nas condições impostas ao trabalhador no século passado. Não se propõe, finalmente, alavancar questões analíticas em torno das condições de trabalho, das misérias ou das relações servis, já debatidas em outros estudos extremamente necessários. De fato, pode ocorrer de a testemunha falar:

[...] apropriando-se do passado do grupo; ela seleciona as lembranças de modo a minimizar os choques, as tensões e os conflitos internos da organização, diminuindo a importância dos oponentes ou então aumentando-a até a caricatura para justificar, por exemplo, afastamentos, partidas e exclusões. (VOLDMAN, 2006, p. 40)

Assume-se nesta investigação a técnica da entrevista semiestruturada, isto é, fez-se o uso de conversas informais orientadas por um roteiro de entrevista previamente elaborado, que deram vazão às lembranças e à percepção das emoções envolvidas em torno do objeto de pesquisa, de forma que os entrevistados pudessem expressar livremente as suas vivências. Como técnica para reconstituição desses dados, utiliza-se a abordagem compreensiva de KAUFFMAN (2012), oficializando a oralidade como unidade de análise em um método de entrevista qualitativa que se apoia na multirreferencialidade e no que o autor denomina de “escuta sensível.”

A escolha dos entrevistados privilegiou aquelas pessoas que viveram no Cariri quando a cultura dos engenhos ainda era muito vívida, no século passado. O fato de que tenham vivido no Cariri enquanto os engenhos estavam em “fogo vivo”, além de incorporar a fala de proprietários de engenhos, foram fundamentais para transmitir com o mais preciso sentimento o que aquele período representou para aquele povo. Nesse âmbito, foram entrevistados seis moradores, dois proprietários e um professor, que viveram a realidade dos engenhos entre as décadas de 1950 e 2000, considerando a faixa etária entre 40 e 80 anos.

Os proprietários, Francisco Silveira de Sá Barreto (Titô) e Henrique Lacordaire, com idades de 87 e 56 anos respectivamente, que descreveram suas experiências de forma livre, sem roteiros; Os moradores, a maioria filhos ou netos de donos de engenhos, sendo quatro mulheres e dois homens, com faixas etárias entre 40 e 60 anos, responderam a perguntas do questionário. O senhor Hilton Cruz, 70 anos, agrônomo, pesquisador de cana-de-açúcar, professor do CENTEC, neto e dono de engenho, que contribuiu com informações acerca do funcionamento dos engenhos, em diversos aspectos. No que diz respeito a história das doçarias tradicionais, foram entrevistados os respectivos criadores das doçarias descritas no trabalho, senhor João Martins, 83 anos, da Casa de doces Madeilton, em Juazeiro do Norte, com a contribuição de Sebastião, genro do senhor João e as irmãs Duarte, Iara, 61 anos; Irenice, 73 anos e Iracema, 74 anos, as feitoras dos 'Doces de Iracema', na cidade de Crato. A maioria das entrevistas foi realizada na residência dos entrevistados, os quais consentiram naturalmente com as gravações e a citação dos próprios nomes. As entrevistas aconteceram entre os dias 15 e 20 de fevereiro de 2021, nas cidades de Crato, Juazeiro do Norte e Barbalha.

Utilizando-se de outros recursos de pesquisa, tais como a pesquisa bibliográfica, a observação e a nota de campo, considerando o desenvolvimento de uma descrição densa (GEERTZ, 2012), retrata-se a vivência de três engenhos da região. Assim, na pesquisa de campo, percorreu-se um longo perímetro visitando lugares que outrora abrigaram engenhos em pleno exercício de moagem. Iniciamos, assim, pelo Sítio Estrela, seguido do Sítio Santa Teresa e cruzamos o distrito de Arajara, todos no município de Barbalha. Finalizamos no município de Crato, mais precisamente na comunidade de Bebida Nova, onde um dos grandes engenhos se encontra parado, depois de passar um tempo fabricando aguardente de cana, antes de fechar definitivamente seu ciclo.

Compreendendo que a história dos engenhos do Cariri, seus doces e memórias estabelecidas em torno das vivências nesse período são importantes na construção da cultura local e devem ser perpetuadas, na primeira seção deste trabalho, portanto, apresentamos a região do Cariri cearense, em seu contexto geográfico e origem, assim como a chegada e o funcionamento dos engenhos de cana-de-açúcar, para os quais as obras de FIGUEIREDO FILHO (2010) e PINHEIRO (2009) foram essenciais para a reconstituição. No que diz respeito a compreensão do açúcar como alimento impulsionador da cultura e riqueza do Nordeste e o estudo das experiências nos engenhos de cana-de-açúcar como formadores dessa cultura e da história de um povo, as contribuições de FREYRE (2007) e GOMES (2014) foram fundamentais. No tópico onde dialoga tradição, cultura e memória, a discussão de MACEDO (1977), THOMPSON (1998), SANTOS (2011) e MONTANARI (2013) nos auxiliou a compreender o registro das memórias e das tradições como elementos primordiais para o não esquecimento dos fatos vividos e a importância de materialização na escrita de modo a se consolidarem enquanto patrimônio cultural imaterial.

Na segunda seção do trabalho os primeiros subprodutos da cocção do caldo de cana ou doces saídos dos tachos, são retratados pontualmente e emoldurados com as narrativas dos entrevistados. Para a compreensão da produção desses doces, alguns autores contribuíram de forma elementar, entre eles CASCUDO (2004) e NUNES (2016).

Na terceira e última seção testemunhas vivas da tradicional doçaria caririense relatam suas histórias de inserção no mercado de trabalho em defesa do sustento familiar e evidenciam o saber

fazer como precursor de êxito. Para entendermos a origem da doçaria e as significâncias nela contidas contamos com o suporte de CASCUDO (1971, 2004), FREYRE (2007) e LODY (2011).



## 2. MEMÓRIA E CULTURA AÇUCAREIRA NO CARIRI CEARENSE

*“... região que cresceu e prosperou à sombra dos  
engenhos de rapadura.”*  
(Figueiredo Filho, 2010)

### 2.1 Um retrato do Cariri

Logo no início da vida escolar no Brasil, uma das primeiras coisas que se aprende é que foi o português Pedro Álvares Cabral quem descobriu o Brasil, no ano de 1500. É importante destacar a presença nativa dos indígenas, os quais são de fato os primeiros habitantes e responsáveis por importantes heranças culturais inerentes ao povo brasileiro. No entanto, o início da história contada e escrita do Brasil é iniciada a partir do dito descobrimento. O certo é que o país transformou-se desde então, outros povos o colonizaram, mas não é difícil compreender que a raiz portuguesa ainda é forte e muito presente em muitas características e costumes da terra brasilis. Encontra-se essa herança no vocabulário, nas crenças, na comida e nas formas de alimentar-se, dentre tantos outros legados perceptíveis.

O Brasil é dividido em cinco regiões, entre elas a Nordeste, que por sua vez possui nove estados, sendo um deles o Ceará. Ao sul deste estado localiza-se o Cariri ou Cariri Cearense, já que existe outro Cariri no estado da Paraíba. Palavra originária dos indígenas Kariris, habitantes da região, traduz do tupi, segundo alguns autores, e significa calado, silencioso. Não se sabe precisar a data de sua colonização. PINHEIRO (2009, p.12), citando João Brígido, refere-se aos anos de 1672 a 1678 como sendo o começo do povoamento ali. Porém, na página seguinte enfatiza que “[...] o descobrimento e o povoamento da parte meridional do Ceará são assuntos que, evidentemente, merecem de nossos perquiridores históricos estudos mais pacientes e acurados.”.

FIGUEIREDO FILHO (2010, p.15), em seu livro História do Cariri, diz que

a tentativa de colonização do Ceará ocorreu mais de um século após a descoberta do Brasil e o povoamento do Cariri se deu com atraso de cem anos, mais ou menos, da chegada dos primeiros colonos lusos à costa cearense.

A grande maioria dos registros históricos dá conta de sua origem no início do século XVIII, como afirma MACÊDO (1985, p.11):

O descobrimento do Cariri cearense data da segunda metade do século XVII (...) mas começou em condições tão precárias que a época a ser considerada, historicamente, como a do povoamento regular, ordenado ou sistemático da região é mesmo o século XVIII, a partir das primeiras décadas, quando se deu a fixação definitiva dos colonizadores, com a instalação razoável das primeiras fazendas e sítios, a fundação dos mais antigos engenhos e a ereção das primitivas capelas.

A região também é conhecida como Vale do Cariri ou Vale Caririense, denominação advinda de sua geografia, que se evidencia em verdes tapetes nas épocas invernosas, onde as paisagens figuram entre as mais belas e acolhedoras do Estado. A presença da chapada do Araripe em território Cariri é responsável por esse cenário de beleza natural e presenteia a região proporcionando um solo propício e fértil à agricultura. Como destaca CARIRY (2018), em seu texto Cariri – A nação das utopias, “[...] as 307 fontes naturais de águas doces e cristalinas, que brotam dos sopés da chapada e das serras, abastecem a região e permitem o cultivo agrícola durante quase todo o ano”.

O Cariri possui a segunda maior concentração populacional do estado, sendo considerada uma região metropolitana. Dentre tantos colonizadores da região, principalmente de estados nordestinos do Brasil, mais precisamente Bahia e Pernambuco, os lusitanos também marcaram território. Como cita MACÊDO (1978, p. 6), “os portugueses – continentais ou ilhéus – aqui chegados, lado a lado de colonos de outras procedências, no decurso do século XVIII, fixando-se em diversos pontos do Vale, participaram, com igual intensidade, da formação étnica e social da terra adotiva”. O realce dado à colonização portuguesa se faz necessário nesse estudo porque a essência deste trabalho é tratar de engenhos e doces, os quais são associados às principais influências e heranças lusas.

De acordo com o Instituto de Pesquisa e Estratégia Econômica do Ceará (IPECE) em apanhado feito no ano de 2017, o Cariri abrange 29 municípios, sendo eles: Abaiara, Altaneira, Antonina do Norte, Araripe, Assaré, Aurora, Barbalha, Barro, Brejo Santo, Campos Sales, Caririáçu, Crato, Farias Brito, Granjeiro, Jardim, Jati, Juazeiro do Norte, Lavras da Mangabeira, Mauriti, Milagres, Missão Velha, Nova Olinda, Penaforte, Porteiras, Potengi, Salitre, Santana do Cariri, Tarrafas e Várzea Alegre. Encontra-se divergência acerca dessa informação, acrescentado-se ou retirando-se alguns municípios desse rol. O mais antigo deles é o Crato e a sua história revela mais uma particularidade lusitana: conforme descreve FIGUEIREDO FILHO (2010, p.9): “Frei Carlos Maria de Ferrara, missionário capuchinho, foi o verdadeiro fundador da Missão de Miranda, que, depois, ao passar à vila, tomou o nome de sua homônima de Portugal”. Crato é igualmente o nome de uma vila portuguesa, localizada no Alentejo.



beleza e do encantamento da região e suas cidades. OLIVEIRA (2003, p.11) descreve um trecho do texto escrito pelo botânico e médico escocês George Gardner, Viagem pelo interior do Brasil, publicado no séc. XIX, referindo-se ao que sentiu na sua chegada à Vila do Crato:

Impossível descrever o deleite que senti ao entrar neste distrito, comparativamente rico e risonho, depois de marchar mais de trezentas milhas através de uma região que naquela estação era pouco melhor que um deserto. A tarde era das mais belas que me lembra ter visto, com o sol a sumir-se em grande esplendor por trás da Serra de Araripe, longa cadeia de montanhas a cerca de uma légua para oeste da Vila; e o frescor da região parece tirar aos seus raios o ardor que pouco antes do poente é tão opressivo ao viajante nas terras baixas.

Diante desse contexto verdejante e fértil, embora se avizinha de regiões áridas e secas, interessante é ressaltar que o caririense não se reconhece sertanejo. PINHEIRO (2009, p.7) comenta no trecho a seguir essa constatação:

Por isso, em geral, se não julgam sertanejos os caririenses. Em virtude de um certo orgulho nativista, talvez porque o termo sertão lhes dê a ideia de zona seca e estéril, acham que sua terra, muito bonita e fértil, não deve incluir-se naquela designação. O Cariri é lindo e rico, não pode ser sertão. Ufanam-se de suas águas correntes, suas paisagens verdejantes nos mais rigorosos estios, suas fruteiras, seus brejos, o *habitat*, por excelência, da cana-de-açúcar, suas palmeiras erectas como sentinelas em torno de suas cidades e vilas, etc;

Esse pensamento encontra-se também ratificado na obra de FIGUEIREDO FILHO (2010, p.21):

Não fica satisfeito o caririense quando alguém o chama de sertanejo, o seu Cariri de sertão. Não toma a palavra sertão em seu sentido mais amplo, na acepção de zona do interior, afastada da faixa litorânea. O Cariri, do Ceará, é uma espécie de zona da mata pernambucana, ou dos brejos da Paraíba. É o verdadeiro oásis cearense como muitos o denominam. É uma ilha verdejante cercada da zona cearense criadora. No tempo de estiagem é que o contraste da natureza se torna bem flagrante. Dos pés de serra do Araripe brotam dezenas e dezenas de fontes perenes que deram a fertilidade na região. As quedas pluviométricas, graças também à proteção carinhosa do Araripe, são das melhores no nordeste.

Fechando a questão, PINHEIRO (2009, p.9), tomando por base a definição de sertão encontrada nos dicionários brasileiros, diz: “Mas, quer queiram ou não, o Cariri é puro sertão. Apenas um tracto mais feliz de nosso *hinterland*”. E continua, num trecho a seguir, a dizer que “é o cariri uma estreita faixa de terreno sertanejo, com fontes que nunca secam”.

O fato é que o Cariri é região fértil em muitas vertentes. Privilegiada pela natureza em sua concepção geográfica, a região é também um grande celeiro cultural nas mais diversas formas de expressão artística. Assim como água brota das nascentes no paredão da Chapada do Araripe, versos de cordel, reisados, xilogravuras e tantas outras expressões artístico-culturais saltam ao cenário caririense, dando a pensar que nessas veias correm o gene da fertilidade criativa. E é nesse contexto que GONÇALVES (2011, p. 38) destaca o potencial inato e fecundo do Cariri:

Sua riqueza pode ser percebida ainda na dinâmica cultural encontrada nos brincantes de reisados, na Festa do Pau da Bandeira de Santo Antônio, no inconfundível trabalho em couro do mestre Espedito Seleiro, na arte em madeira de Manuel Graciano, no ofício de santeiros, nas bandas cabaçais – dentre as quais se destaca a dos Irmãos Aniceto – e mesmo no comércio que movimentava a região, um entreposto localizado no sertão, com rotas frequentemente vindas dos estados vizinhos.

Ainda sobre as muitas manifestações culturais, CARIRY (2018) comenta que

O Cariri cearense é um dos berços do processo civilizatório sertanejo; é o grande caldeirão das culturas e etnias do Nordeste. Esse processo civilizatório, que se moveu sobre destroços e ossadas gerou uma cultura original que deita raízes nas principais vertentes das culturas ocidentais, notadamente das culturas tapuia, européias (ibéricas e mediterrâneas), norte africanas e afro-brasileiras. A grande riqueza e a grande contribuição do Cariri ao Brasil e ao mundo, não acontece através da cultura letrada e erudita, nem mesmo através do vigor da sua economia ou da sua importância política regional. O ouro dessa região é a cultura popular (...) que possibilitaram um verdadeiro renascimento artístico - síntese e ensaio de uma brasilidade herdeira do mundo.

Nesse Cariri, abençoado pela própria natureza se contam histórias em torno dos engenhos, os quais fizeram a riqueza da região e dos doces usuais, heranças das compotas portuguesas, que proporcionaram a sobrevivência de algumas famílias e que estabeleceram uma cultura única, ímpar, solidificada por preparos reconhecidos como prodigiosos.

Assim, reafirmando-se como palco de fertilidade, estabeleceu-se a cultura da cana de açúcar e o desenvolvimento da região. Descoberto por acaso, enquanto se buscava pedras preciosas e terreno para pastagem de gado, o encontro com solo propício à agricultura, formado especialmente por massapê, favoreceu o plantio da cana de açúcar, fazendo brotar, literalmente, aquela que seria a principal geradora de recursos daquele sertão. OLIVEIRA (2003, p.15) constata que “[...] a colonização dos principais núcleos de povoamento foram fundamentados no tripé da tentativa da pecuária extensiva, da “fracassada” lavra do ouro e no sucesso da cana de açúcar. Ancorada nesse tripé, a região ganhou considerável contingente; os colonos, não obtendo tanto sucesso nas duas primeiras tentativas, partiram para outra - cana de açúcar - que foi a maior responsável pela fixação dos grupos humanos e conseqüentemente pelo surgimento das principais vilas na região”.

FIGUEIREDO FILHO (2010, p.21), nesse sentido, sintetiza: “A importância do Cariri, entretanto, tem como alicerce principal e desde os tempos coloniais, o cultivo da cana e seus engenhos” - cultura que se apoderou das entranhas dos que a vivenciaram, deixando indelével e doces marcas.

‘*Só deixo o meu cariri no último pau de arara!*’ O trecho da música *Último pau de arara* de Venâncio, Corumba e José Guimarães, reproduzida em vozes sonoras por dezenas de cantores, cearenses ou não, traduz no mais profundo âmago o sentimento que o caririense tem por sua terra, suas raízes e sua herança cultural. O caririense sai do Cariri, mas o Cariri segue dentro dele e se faz presente nas mais diversas revelações memoriais.

## 2.2 Diálogos entre a tradição, a cultura e memória.

*Para estudar o passado de um povo, de uma instituição, de uma classe, não basta aceitar ao pé da letra tudo quanto nos deixou a simples tradição escrita. É preciso fazer falar a multidão imensa dos figurantes mudos que enchem o panorama da história e são muitas vezes mais interessantes e mais importantes do que os outros, os que apenas escrevem a história.*

Sérgio Buarque de Holanda

“Tradição é a transmissão oral de fatos lendários, de idade em idade. Tradição é a repetição, através dos tempos, de fatos que nos chegam deturpados. Tradição é termo que vem do verbo latino tradere que significa também trair. Tradição é também traição.” (MACEDO, 1977, p.243). A definição citada pelo autor nos chama atenção para um conceito de tradição pouco usado, mas que se torna possível na contextualização deste trabalho quando entendemos que a ausência de uma determinada prática cultural, social e alimentar deixa de existir da forma original, impossibilitando o conhecimento dessa prática para gerações futuras. A traição se dá, nesse caso, não só pela ausência dos acontecimentos em si, mas também pela falta da entrega deles aos nossos descendentes, para que essas vivências se perpetuem nas histórias de vida, contadas como patrimônio imaterial de um povo. O registro dessas tradições compõe a história. O mesmo autor define história como

a narração metódica dos acontecimentos sócio-político-econômicos, ocorridos na vida de um povo. História é conteúdo científico, extraído de fontes genuínas. História é a narração de fatos, colhidos em documentação autêntica, e com o crivo da crítica. História é verdade. (MACEDO, 1977, p.243)

Os conceitos de história e tradição trazidos pelo autor se encaixam nesse tema quando nos propomos a buscar os registros necessários e autênticos, através das narrativas, para o conhecimento da formação cultural e social do povo cariense como determinante para a formação e desenvolvimento dessa sociedade. Destacando a narrativa oral como objeto de transcrição subjetiva de emoções e ressaltando sua importância para as reconstruções históricas, THOMPSON (1998, p. 138) nos diz que “[...] se as fontes orais podem de fato transmitir informação ‘fidedigna’, tratá-las simplesmente ‘como um documento a mais’ é ignorar o valor extraordinário que possuem como testemunho subjetivo, falado”.

Reconhecer a nossa história e a dos nossos antepassados perpassa a vida em curso, ampliando a possibilidade de nos incluir num sentido de existência muito mais amplo, conhecendo nossas raízes, nossa essência e estendendo nossa história também aos nossos descendentes. Nessa lógica, THOMPSON (1998, p. 21) preconiza a história como algo essencial e notabiliza a oralidade como função basilar para a construção da história:

Por meio da história, as pessoas comuns procuram compreender as revoluções e mudanças por que passam em suas próprias vidas (...). De modo especial, a histó-

ria da família pode dar ao indivíduo um forte sentimento de uma duração muito maior de vida pessoal, que pode até mesmo ir além de sua própria morte. (...) O desafio da história oral relaciona-se, em parte, com essa finalidade essencial da história.

SANTOS (2011, p.107) evidencia a atenção que devemos ter com a transmissão das tradições, pois elas são naturalmente suscetíveis às deturpações ou ao esquecimento com a intervenção do novo. O autor menciona que:

As culturas alimentares, sejam quais forem os tempos e espaços, estão postas em situações de confrontos que podem levar a certas rupturas, diante da implementação de novas técnicas, de novas formas de consumo, da introdução de novos produtos e do encontro e fusão dos mesmos, a partir da inovação e da criatividade. Estas novas transformações da cozinha acabam sendo absorvidas ou “digeridas” pela tradição, que em patamares seguintes cria novos modelos, adaptados aos modelos convencionais precedentes.

Luís Humberto Marcos, em apresentação do livro de Gilmar de Carvalho, *Artes da tradição – Mestres do Povo*, ressalta que “(...) na voragem do ‘desenvolvimento’, há uma riqueza imensa que corre sérios riscos de perda irreparável para a humanidade.” CARVALHO (2005, p.5). A necessidade de registrar o que se viveu nos engenhos, do ponto de vista das emoções, das apropriações dos doces ali fabricados e da confluência nas relações sociais ali experimentadas se faz urgente. É necessário que o povo cariense, especialmente, reconheça esse patrimônio identitário dos seus antepassados. Nesse sentido, a valorização da memória como principal instrumento da história oral é evidenciada por Sônia Maria de Freitas, no prefácio da obra de THOMPSON (1998, p.17):

(...) a história oral pode dar grande contribuição para o resgate da memória nacional (...). É preciso preservar a memória física e espacial, como também descobrir e valorizar a memória do homem. A memória de um pode ser a memória de muitos, possibilitando a evidência dos fatos coletivos.

Os doces primários, denominados assim por serem os primeiros subprodutos saídos dos tachos dos engenhos, sendo eles, o melado, o alfenim, a batida e a rapadura, marcaram significativamente a vida das pessoas que trabalhavam nos engenhos ou dos que viviam nos entornos. De certo modo, os engenhos eram intrínsecos ao cotidiano dessas pessoas e faziam parte, naturalmente, da vida delas. Para os funcionários, era o trabalho e era também o lazer. Para as crianças, o ‘parque de diversões’. Para todos era local de fartura e felicidade. Os engenhos e seus produtos eram espaços e alimentos, que para além do suprir a fome, preenchia os campos de afeição, traduzindo em emoção os momentos ali vividos. SANTOS (2011, p.108) traz uma narrativa sobre o alimento e suas variadas formas de interpretação, que retrata o convívio nos engenhos, que vai além do ‘se alimentar’ e se traduz em história e cultura. O autor nos ensina, assim, que

Os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois se constitui de atitudes, ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro. A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais, como espelho de uma época e que marcaram uma época.

Desta forma, uma comunidade pode manifestar na comida emoções, sistemas de pertinências, significados, relações sociais e sua identidade coletiva. Se a comida é uma forma de comunicação, assim como a fala, ela pode contar histórias e pode se constituir como narrativa da memória social de uma comunidade. Nesse sentido, o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come. Enfim, este é lugar da alimentação na História.

É nessa apreciação que percebemos a importância do registro dessas vivências, acrescido das narrativas dos atores que ali estiveram, para que esse resgate seja contado através de suas lembranças, comumente fausta em detalhes, de acordo com o que a memória de cada um permite. Nessa perspectiva, os fatos se complementam e assim se contrói a história de um povo, do ponto de vista memorial. Nós somos feitos de memória. Ela está intrinsecamente ligada à nossa cultura, ao que formou a nossa concepção de lugar, de espaço físico, de costumes e de tudo que está ligado as nossas práticas. Nesse sentido é que a evocação desses rituais dentro dos engenhos, com todos os seus elementos, formam a identidade cultural das comunidades que os viveram. O comer os doces ali fabricados são associados à toda prática integrativa do contexto. O convívio, a alegria, os significados e as brincadeiras fazem parte de um conjunto de acontecimentos que formalizam esse patrimônio histórico. Eis a importância desse enlace: afirmar essa identidade cultural lícita, real e repleta de significados. Rememorar o passado é manter viva a nossa essência e assim poder tecer o arcabouço da nossa identidade, enquanto partícipes de uma história compartilhada. GUIMARÃES (2012, p. 93), em artigo intitulado História, Memória e Patrimônio onde descreve a experiência vivida em visita a museu alemão, defendendo as variadas formas de narrar a tradição histórica e fortalecendo os depoimentos de quem a vivenciou, diz:

(...) somente os dados e fatos do passado em sua forma bruta não seriam capazes de “apresentar” o passado, uma vez que não seriam capazes de “espelhar” o sentido e o significado que tiveram tais fatos para os envolvidos neles. (...) contar com as memórias e lembranças dos participantes dos fatos narrados e apresentados, quer como participantes, quer como testemunhas. (...) preservar e tornar disponível para as gerações futuras esse conjunto de lembranças e memórias (...). Ainda que de forma não explícita, esse parece ser o caminho para se atingir uma história mais verdadeira, já que ela é fundada na própria experiência e vivência dos fatos. Isso, por si só, já garantiria maior veracidade e densidade ao narrado.

Os subprodutos dos engenhos, a forma e o lugar como eram consumidos permeiam as nossas lembranças e nos levam a um contexto social estabelecido, criado nesses espaços e nesse convívio. STEFANUTTI et al, (2018, p. 144) destaca o comer compartilhado e as memórias retidas nesse contexto como uma prática de sociabilidade.

As comidas nos remetem às memórias, não só o que comemos, mas como, onde, com quem e quem prepara o alimento servido. Tais ações nos remetem às representações do ritual social simbólico à mesa. Compreende-se, assim, que mais do que memórias individuais, as memórias são construídas na perspectiva social, pois elas existem no individual porque um dia foram vividas no âmbito social.

“A comida envolve emoção, trabalha com a memória e com sentimentos (...) A comida pode marcar um território, um lugar, servindo como marcador de identidade ligado à uma rede de

significados.”(MACIEL, 2001, p.151). Cabe nesse contexto pensar em memória e tradição como patrimônio histórico. Patrimônio, que HERNANDEZ (2005, p. 129) define, entre outras possibilidades, “como algo que foi legado pelo passado ou mais ou menos o 'passado' que se quer conservar. MULLER, et al (2010, p. 5) reafirma,

Os modos alimentares se articulam com outras dimensões sociais e com a identidade. O valor cultural do ato e do modo alimentar é cada vez mais entendido enquanto patrimônio, pois a comida é tradutora de povos, nações, civilizações, grupos étnicos, comunidades e famílias.

SANTOS (2011, p.120) corrobora com esse conceito:

Os significados históricos e antropológicos da alimentação permitem captar traços da dinâmica, fazendo com que a comida seja constitutiva da identidade de um grupo, que se mantém viva nas tradições e na memória. Nesse sentido, a alimentação deve ser considerada como patrimônio histórico gustativo de uma cultura, associada ao cotidiano dos indivíduos, das pessoas e dos grupos, e como espaço de vida que se destaca como categoria histórica.

As cenas da vida cotidiana que passam pela nossa memória e pelos nossos olhos, fazem-nos sentir uma mistura de nostalgia e permanência dos fenômenos culturais que permeiam a nossa vida. FREYRE (2007, p.32) destaca:

Através do cotidiano ou quase cotidiano é que se fixam, nas culturas, os seus característicos e se firmam os seus valores. É que se consolidam nas sociedades as suas constantes. Quatro séculos do continuado esmero no preparo de doces, de bolos, de sobremesas com açúcar, asseguram ao Nordeste neste particular um primado, no Brasil, que é hoje um dos orgulhos tão gerais da cultura brasileira (...)

Segundo CASTRO et al (2016, p. 19), “Todos os grupos humanos têm cultura. É esta que produz as diferenças, as particularidades, gerando grande diversidade a partir de uma base biológica comum (...)”. Partindo dessa afirmação é que se evidenciam as vivências em grupos sociais como formadoras da cultura local. Há diálogos e modos de compartilhamento que desenham uma sociedade, imprimindo características singulares. A presença dos engenhos e de todos os seus constituintes, criou uma cultura canavieira no Cariri destacando seus doces como parte dessa cultura. Dessa forma, os doces de engenho, apesar de sua simplicidade e do distanciamento cada vez maior da contemporaneidade, formaram os gostos elementares de quem os vivenciou. Na maioria pessoas de classe social menos abastada, mas também se fizeram presentes nas mesas da alta sociedade de outrora. Apesar das mudanças em torno da alimentação e do comer, o cenário dos engenhos conta a história de um povo e seus produtos eram os gostos preferidos à época.

Nesse sentido MONTANARI (2013, p. 95) explica: “A definição do gosto faz parte do patrimônio cultural das sociedades humanas. Assim como há gostos e predileções diversos em diferentes povos e regiões do mundo, assim os gostos e as predileções mudam no decorrer dos séculos”. Os doces de engenho significam nesse contexto a linguagem de um povo e a demarcação de um território cultural marcado pela expressão da partilha. Os doces, aqui, são entendidos como comida construtora de cultura e legitimadoras da tradição, que corrobora com a ampla afirmação de MONTANARI (2013, p. 15) quanto a comida representar cultura:

Comida é cultura quando produzida (...) comida é cultura quando preparada (...) comida é cultura quando consumida, porque o homem, embora podendo comer de tudo, ou talvez justamente por isso, na verdade não come qualquer coisa, mas escolhe a própria comida, com critérios ligados tanto às dimensões econômicas e nutricionais do gesto quanto aos valores simbólicos de que a própria comida se reveste (...).

Reafirmando o doce como cultura FREYRE (2007, p. 33) destaca: “Será, entretanto, a expressão do paladar de uma sociedade ou de uma época, no tocante a doces, um fenômeno apenas fisiológico (...) ou, mais que fisiológico, social e cultural? A resposta sociológica é evidente: mais que fisiológico o fenômeno é sociocultural”. MACIEL (2001, p.151) diz que “A comida pode marcar um território, um lugar, servindo como marcador de identidade ligado à uma rede de significados”. Nesse caso, são os doces de engenho, e não só eles, mas tudo que envolve a produção e o partilhar dos produtos, testemunha histórias, épocas e culturas. BRANDÃO (2015, p. 15) reafirma, “(...) como a comida é capaz de encantar e de narrar a história e o cotidiano dos povos”. Com essas contribuições é que reafirmamos a presença dos engenhos e seus subprodutos como uma fotografia que registra uma época vivida intensamente e marcou indelevelmente o cotidiano e a memória de muitas gerações, se fortalecendo como patrimônio imaterial para a região do Cariri.

## 2.3 O açúcar

*O açúcar, tema e motivo para muitos processos sociais, é formador de mentalidades, de histórias, de tradições, de costumes e de diferentes maneiras de como ver o mundo.*

(Raul Lody, 2011, p.15)

“No estado atual do conhecimento científico, entende-se por açúcar uma substância doce ao paladar, cristalizável (...)”, assim descreve BRILLAT-SAVARIN (1995, p.100) em sua obra *A fisiologia do Gosto*. Existem diferentes tipos de açúcar, oriundos de diversos alimentos vegetais, alguns com mais vantagens em termos nutricionais, outros com menor teor calórico, e a utilização de muitos deles tem crescido exponencialmente nos dias atuais, devido a uma constante e progressiva busca por alimentos mais saudáveis, menos calóricos e que possam ser consumidos por portadores de determinadas doenças e limitações metabólicas.

O açúcar que vamos estudar neste contexto é o originado da cana-de-açúcar, em algumas de suas variadas vertentes. O mesmo autor diz ter sido

nas colônias do Novo Mundo que o açúcar verdadeiramente se originou; a cana foi levada para lá, há cerca de dois séculos, e prosperou. De tentativa em tentativa, conseguiu-se extrair dela sucessivamente suco, xarope, açúcar mascavo, melaço e açúcar refinado em diferentes graus. (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p.100).

Assevera, ainda, que “a cultura da cana-de-açúcar tornou-se um objeto da mais alta importância; pois é uma fonte de riqueza (...)” (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p.100). Esse fato se reafirma também na história econômica do Brasil, corroborando o desenvolvimento e contribuindo fortemente com a formação do país. Como atesta FRANCO (2010, p. 125), “[...] em 1530, com as plantações brasileiras, principia o primeiro grande ciclo da economia nacional. O açúcar marcaria profundamente a paisagem, a cultura e a própria história do Brasil”.

Não se conta a história do açúcar no Brasil sem citar a contribuição portuguesa visto que, para além de serem os responsáveis por trazerem a cana, trouxeram ainda as bases de nossa doçaria nacional. FERNANDES (2009, p. 40) destaca o interesse português pelo mercantilismo, mas afirma seu outro legado quando reflete que “os portugueses, além de estar na vanguarda dos lucros mercantis da época, vislumbraram para o açúcar um uso diferente dos outros europeus e muito mais importantes para eles que o medicinal: o culinário”. Isso porque o açúcar era utilizado para fins medicinais em variadas situações, das mazelas emocionais às físicas. GOMES (2014, p.15) afirma que quando Portugal foi fundado, no século XII, já havia o uso do açúcar pelos mouros e que a sua utilização era mais destinada a questões de saúde e obrigatoriamente usado para problemas digestivos, como por exemplo, a azia, ou para questões de ordem emocional. Até os dias atuais é muito comum usarem água com açúcar, também chamada garapa de açúcar, para acalmar as pessoas em situações de nervosismo extremo, principalmente nas cidades interioranas, onde certas tradições ainda são praticadas. Assim também pude presenciar, no exercício da enfermagem, usarem o açúcar como cicatrizante.

Gomes, gastrônomo e historiador português, refere-se ao açúcar e à sua história como um dos produtos alimentares que mais o fascinam, dedicando-se a esse tema alguns dos seus escritos. O autor já disse que

[...] o açúcar foi desde a fundação de Portugal objeto de atenções especiais. Já conhecido na Península Ibérica no século XII através dos mulçumanos que tinham ocupado parte do território, foi deles que herdamos algumas técnicas que permitiram que a nossa doçaria tenha o prestígio conhecido. (GOMES, 2014, p.216)

CONSIGLIERE e ABEL (2009, p.18), no texto *A contribuição portuguesa*, inscrito no livro *Via-gem gastronômica através do Brasil*, de Caloca Fernandes (2009), afirma que

certo é que o português influenciou decididamente a gastronomia do Brasil. É fácil encontrar essa herança mesmo após os contributos (alguns muito fortes) que outras culturas deram e as mudanças que se recriaram com toda a naturalidade.

Gomes reforça essa expressão narrando que

Sabe-se pouco sobre a nascerça do açúcar. Está identificado como originário da Índia e manuscritos chineses referem a presença da cana-de-açúcar já no século VIII antes de Cristo. Também há notícias sobre a existência de cristais de açúcar no continente indiano, no século V antes de Cristo, que permitiam um melhor armazenamento e transporte. (GOMES, 2014, p.13)

Antes do açúcar, o que adoçava era o mel de abelha, usado tanto por indígenas como pelos povos árabes, de onde se sabe que já consumiam diversas sobremesas adoçadas com esse produto. GOMES (2014, p.15) diz que “(...) nas poucas e primeiras receitas de doces que chegaram até nós só aparece o mel”. FREYRE (2007, p.21), por sua vez, afirma que, “com a manufatura do açúcar de cana,

porém, é que o açúcar, autonomamente, como açúcar, tornou-se presente e, depois de presente, importante na alimentação do homem civilizado”.

Discorrendo sobre as muitas mudanças alimentares ocorridas desde a chegada dos portugueses em solo brasileiro, FERNANDES (2009, p.18) destaca, entre outros fatores, que “a grande evolução dera-se com a introdução das culturas intensivas, um processo que se iniciou com a cana-de-açúcar”. Foi assim que o açúcar chegou ao Brasil e logo se espalhou por todo seu território. Destarte,

A produção açucareira desenvolveu-se de tal maneira no Brasil que a maior parte da população brasileira e mesmo portuguesa pensa que é natural deste país, esquecendo que foi transplantada da ilha da Madeira pelos mestres de engenho e mestres de açúcar madeirenses. (NUNES, 2016, p.240)

Em alguns lugares do país Brasil, nomeadamente o Nordeste, a cana-de-açúcar encontrou morada em solo apropriado e foi responsável pelo desenvolvimento econômico da região. FREYRE (2007, p.26) assim destaca:

O Nordeste do Brasil, começando a firmar-se econômica e socialmente com a cultura da cana, passou logo a completá-la com a indústria do açúcar: e à sombra dessa lavoura e dessa indústria, desenvolveu-se uma arte de doces que se situa entre as artes mais características da civilização brasileira. (...) Pois a cana-de-açúcar introduzida no Brasil pelo colonizador português alcançou um tal esplendor de viço no massapê do Nordeste (...).

A verve doceira nordestina parece ser inata a esse povo, tão forte e emblemática que é. Há de correr um pouco desse xarope em suas veias, junto ao sangue. O engenho, o açúcar, o doce são tão importantes na história da região que é impossível dissociar uma coisa da outra. CASCUDO (1971, p.223) menciona que “[...] em 1630, o Nordeste foi proclamado TERRA DO AÇÚCAR, oficialização da autarquia vitoriosa no paladar da Terra Santa Cruz pouco sabida”. FREYRE (2007), que tão profundamente analisou a importância do açúcar para o Nordeste narra que

O Nordeste do Brasil, pelo prestígio quatro vezes secular da sua sub-região açucareira não só no conjunto regional, como no país inteiro, se apresenta como área brasileira por excelência do açúcar. Não só do açúcar: também a área por excelência do bolo aristocrático, do doce fino, da sobremesa fidalga tanto – contraditoriamente – quanto do doce e do bolo de rua, do doce e do bolo de tabuleiro, da rapadura de feira rústica que o pobre gosta de saborear com farinha, juntando a sobremesa a alimento de substância (FREYRE, 2007, p.25)

Estes doces, aqui mencionados como algo inato ao povo nordestino e, por conseguinte aos caririenses, traduzem a história desse povo e imprimem uma forte característica do que melhor representa essa região. O legado do doce vem de fora, mas também de dentro, do sangue nordestino açucarado que emergiu com a chegada das primeiras mudas de cana.

### 2.3.1 Os verdes canaviais

“No século V, terão sido monges budistas que da Índia passaram para a China o ensino da plantação e cultivo da cana-de-açúcar (...)” (GOMES, 2014, p.13). Encontram-se muitas referências bibliográficas a narrar a respeito da origem da cana-de-açúcar sem muita exatidão sobre data e local daquela provável primeira vez em que a planta foi identificada. Sabe-se que a cana-de-açúcar é uma gramínea perene, pertencente ao gênero *Saccharum*, com enorme variedade e de onde se extrai um dos principais açúcares utilizados no mundo inteiro, a sacarose, também chamado açúcar de mesa. FREYRE (2007, p.21), realçando essa imprecisão acerca de seu surgimento, destaca o seguinte:

Admitindo que a cana-de-açúcar seja nativa do Sul do Pacífico, admitem-se suas migrações daí pra várias regiões: para Madagáscar, por exemplo. Para o sudeste da Ásia. Para a Índia. Para a China. E há até quem suponha ter havido cana-de-açúcar na América antes da chegada dos espanhóis: pré-colombiana, portanto.

A história da chegada da cana de açúcar no Brasil é contada por muitos historiadores a partir de 1530, quando o português Martim Afonso de Sousa a plantou na capitania de São Vicente e abriu o primeiro engenho brasileiro. Como afirma GOMES (2014, p.15), “[...] após ter sido estabelecido o mapa de colonização do Brasil, em 1530, desenvolve-se a plantação de cana-de-açúcar, reconhecida que é a qualidade dos terrenos e do clima, e sabe-se que o primeiro engenho terá sido estabelecido em 1533”. No entanto, encontramos nas descrições de FREYRE (2007, p.22) sobre a possibilidade da sua chegada antes mesmo disso, nas quais ele relata:

Parece que sua introdução verificou-se em Pernambuco, dadas evidências de que em 1526 já se produzia aqui açúcar que pagava imposto à alfândega de Lisboa. Oficialmente o introdutor da cana-de-açúcar no Brasil foi Martim Afonso de Sousa: e a data exata dessa introdução, em São Vicente, 1532.

Ainda em Portugal, GOMES (2014, p.15) aponta como se deu o surgimento da cana naquelas paragens, de onde aportou para o Brasil: “É, no entanto, D. João I, em 1404, que apoia a primeira plantação de cana-de-açúcar no Algarve (...). Não tendo grande sucesso esta investida, é na Ilha da Madeira que mais tarde se inicia a produção, após a sua colonização a partir de 1425”. O que se sabe é que dessa vez o açúcar prosperou, gerando muitas riquezas, e que a partir da Ilha da Madeira a cana foi levada para outras ilhas do Atlântico e para o Brasil. Como atesta NUNES (2016, p.241): “A partir da segunda metade do século XV, ocorreu um grande desenvolvimento da produção açucareira na Madeira e, conseqüentemente, também da elaboração de confeitos e conservas de fruta”. Tais fatos se entrelaçam com a história do açúcar no Brasil e com o contributo de Portugal em face dos doces brasileiros.

Com terreno reconhecidamente fértil e clima propício, a investida no Brasil prosperou. A produção açucareira, dessa forma, passa a ser uma das maiores razões de desenvolvimento da terra brasilis. GOMES (2014, p.16) faz referência ao desenvolvimento dos engenhos no Brasil relatando que, em 1628, já se contavam 235 engenhos e que, no ano seguinte esse número sobe para 346. E diz mais, a cidade de Olinda, no estado pernambucano é considerada à época, a capital açucareira

do Brasil. Destacando a qualidade das terras pernambucanas para a agricultura, Monteiro, na apresentação do livro *Açúcar*, de FREYRE (2007, p.15) diz que, “Por ser generosa essa terra, e como em se plantando tudo nela dava mesmo, os engenhos foram tomando o lugar que era antes de Mata Atlântica, nas várzeas dos rios (...) depois se espalhou por todo o Nordeste”.

Na continuidade do caminho de expansão da cana-de-açúcar pelo Nordeste, também não é precisa a data da chegada da cana no Cariri. PINHEIRO (2009, p.54) refere-se a esse fato dizendo apenas que “[...] foi levada a cana para o Cariri na primeira metade do século XVIII”. Da mesma maneira, não há consenso com relação à origem da cana no mesmo vale caririense. De acordo com FIGUEIREDO FILHO (2010, p.10), estas são questões desconhecidas:

Qual a época exata da chegada das primeiras sementes? E de onde vieram à privilegiada região caririense, naquele tempo, quando predominava a civilização do ciclo do couro? De Pernambuco, que nasceu açucareiro desde Duarte Coelho? Do recôncavo baiano? (...) Não temos, portanto, dados exatos de onde nos chegaram às sementes que deram origem aos extensos canaviais dos brejos e pés de serra do Cariri.

Citando Tomás Pompeu de Sousa Brasil, o autor ratifica a imprecisão dessas informações, afirmando que “a cana é um dos mais antigos ramos de cultura do Ceará. Ignora-se a data de sua introdução, mas presume o Senador Pompeu que a semente viera de Pernambuco ou da Bahia, trazida pelos primeiros colonos que aqui se estabeleceram” (FIGUEIREDO FILHO, 2010, p.10).

O ponto primordial do êxito desse cultivo é graças ao tipo de solo da região aliado à fartura de água que jorram de suas nascentes ao pé da chapada. O solo ideal para o cultivo da cana é o profundo, argiloso e com boa retenção de água, características geográficas comuns ao Cariri. Zonas de brejos e solo massapê e aluvião, propícios a essa cultura, por serem úmidos e ricos em minerais. Em sua obra *Cultura e Oportunidade do Brasil*, (ANTONIL, 1950, p.63) descreve: “As terras boas ou más, são o fundamento principal para, ter hum engenho real bom, ou mão rendimento. As que chamão massapês, terras negras, e fortes, são as mais excellentes para a planta da canna”. FIGUEIREDO FILHO (2010, p.33 e 34) reforça a vantagem dos terrenos brejados:

No Cariri as canas que mais se desenvolvem são as dos massapês dos brejos (...). Nos brejos até a limpeza dos canaviais é quase dispensável, dada a exuberância da cana que suplanta logo a erva daninha. O adubo vem naturalmente dos sítios de cima, com o desgaste produzido pela enchente dos riachos que, no Cariri, pomposamente possuem o nome de rios. A umidade está nos terrenos. (...)

FREYRE (2007, p.26) enfatiza ao mesmo tempo em que dimensiona a importância do plantio da cana em solo nordestino, mencionando que “Pois a cana-de-açúcar introduzida no Brasil pelo colonizador português alcançou um tal esplendor de viço no massapê do Nordeste (...) que o açúcar fabricado com o suco de cana regional nos engenhos do mesmo Nordeste projetou de súbito o Brasil no mercado europeu”.

Confirmada a fertilidade do solo e o desenvolvimento do cultivo da cana na região, logo se percebeu que o produto poderia gerar recursos, assegurando melhor qualidade na vida dos caririenses.

ses e das pessoas que estavam se achegando em busca de novos horizontes. OLIVEIRA (2003, p.24 ) diz:

Os colonos ali estabelecidos, devido à iniciativa da criação do gado e da lavra do ouro, iniciaram o cultivo da cana. A cana logo deu resultados; imediatamente foi disseminada nas áreas de maior fertilidade e abundância de água. Processada em rudimentares engenhos, daquele momento em diante nasceu para a região a maior de suas riquezas, em função da qual se aglomeraram muitos grupos humanos em torno de sua produção fortalecendo gradativamente os principais núcleos de povoamento da região recém-explorada”.

A cana-de-açúcar é produto perene, de fácil manutenção. Tendo solo favorável ela se desenvolve bem, com bom teor de nutrientes e renasce espontaneamente a cada colheita. Henrique Lacordaire (2021), um dos entrevistados neste trabalho, destaca a vantagem desse plantio:

*Normalmente se planta na mesma época e a maior parte já era soca. Porque cana você planta esse ano e dependendo do solo você pode passar até dez anos. Normalmente são cinco anos. Mas tem solo que aguenta até trinta anos. Tem uma baixa aqui, diziam que já tinha trinta anos essa soca. Cortava e ela nascia do mesmo jeito e não perdia qualidade. Agora tem terreno que com três, quatro anos já começa a ficar bem fraquinha. Terreno que tem a matéria orgânica mais fraca. (HENRIQUE LACORDAIRE, 2021).*

Nesse ínterim é importante ressaltar que não se pode refutar a importância dos povos africanos em todo esse processo. Para além de heranças gastronômicas, foram esses povos, tão importantes para a formação da identidade cultural brasileira, os primeiros a contribuir com o novo produto agrícola advindo da Europa. CHAVES E FREITAS (2007, p.13) ponderam que

A primeira atividade econômica a que os negros africanos se dedicaram compulsoriamente, como escravos, foi a cultura da cana-de-açúcar, a partir da Zona da Mata nordestina. Daí derivaram o melaço, a rapadura, a cachaça, os doces do engenho, resultado de receitas portuguesas antigas misturadas às mãos Hábilitosas das mucamas (...).

### 2.3.2 O engenho

*“Tenho pena de menino que nunca viveu vida de engenho”.*  
(Gilberto Amado, 1954)

A chegada dos engenhos levou para o Cariri prosperidade material e desenvolvimento da região. Inúmeras famílias para lá migraram pela garantia de trabalho e sustento, livrando-os de uma vida sacrificada pela escassez de oportunidades de trabalho. Em sentido antropológico, construiu história, estabeleceu uma cultura e marcou significativamente a vida das pessoas, com a garantia de alimento e a alegria que girava em torno da moagem da cana de açúcar, identidade marcante dessa vivência. OLIVEIRA (2003, p.62) relata que

[...] as moagens, ponto alto da atividade canavieira, concentravam inúmeros trabalhadores e indivíduos de toda estirpe que, na esperança de melhor sobreviver, tinham nas moagens a realização máxima do seu trabalho e de sua melhor condição de vida. Nas moagens havia oportunidades de se engajar em muitos tipos de trabalhos e se estabilizar no rico solo caririense.

O período de moagem nos engenhos de cana simbolizava fartura, alegria e compartilhamento. Não só para os senhores e os trabalhadores, mas também para os moradores próximos, que tinham ali a certeza de momentos de prazer ao se deliciarem com um copo de garapa ou com o melado ainda quente em ponto mais espesso, colhidos na ponta da cana e transformando-se em alfenim, em uma lúdica brincadeira de puxa-puxa. Como narra OLIVEIRA (2003, p.62), “Durante as moagens, o cotidiano tinha ritmo mais acelerado e as atividades ganhavam tons festivos”. FIGUEIREDO FILHO (2010, p.30) destaca:

O tempo de moagem é aguardado por patrões e moradores, como o acontecimento principal da vida rural caririense. O agregado tem trabalho certo e a família melhora de alimentação, com o acréscimo da ração de guloseimas do engenho. Mel, rapadura quente, alfenim, cana e garapa, quase que à vontade do corpo. O porco do chiqueiro do pobre tem também direito à baba de rapadura que quase fica exposta ao consumo de todos os bichos da redondeza.

Telma Luna, moradora do Sítio Farias, em Barbalha, ao falar da própria vivência nos tempos em que o engenho de seu tio funcionava, relembra:

*Como eu via esse pessoal animado, trabalhar com alegria, quer dizer, cantando aquelas músicas de Luiz Gonzaga, colocando os assuntos em dias, um rádio de pilha às vezes ali funcionando também. Então, assim, como tudo isso era contagiante também. A alegria que eles trabalhavam, eu me lembro disso. (TELMA LUNA, 2021)*

Nas entrevistas, são revelados detalhes das vivências de engenho demonstrando alegria e saudade. Em suas narrativas fica claro que as memórias são permeadas de boas lembranças, frutos de trajetórias de vida com grandes significados:

*Então, esses donos de engenho e os próprios funcionários botavam o alfenim, a batida, naquelas palhas de cana. A gente olhando os cambiteiros levando aquela lenha, aquela coisa toda. As palhas da cana já moída sendo espalhada ao longo do terreno pra secar e depois ser queimada novamente. Então, é um processo fantástico, muito bonito. Isso me traz realmente lembranças fantásticas. Tô emocionada de tá revivendo isso. (PATRÍCIA LINARD, 2021)*

*Existia a necessidade de trabalhar, como todos nós temos, mas eles tinham uma harmonia muito grande. Desde quem trabalhava na cana, no corte, no plantio até chegar no engenho e o trabalho dentro do engenho, envolve de 40 a 50 pessoas e era diário. Fazendo uma comparação com a sala de aula, todos são colegas daí nasce uma grande amizade. Era o que acontecia com o pessoal que trabalhava no engenho. Era muita gente e trabalhavam todo dia, de segunda a sábado. Se trabalhava pela necessidade, mas pode-se dizer que era uma confraternização. (RAIMUNDO, 2021)*

As expressões de contentamento afirmadas na existência dessa labuta em função da moagem

da cana refletem a constatação de que a cultura da cana significava a certeza de que haveria trabalho e alimento, sustentáculos de uma vida tranquila numa época marcada pela carência de ofertas. PINHEIRO (2009, p.57), referindo-se a essa fartura afirma que “devemos dizer que, nas moagens, os cabras dos engenhos e suas famílias podem chupar canas, beber garapa, levar aos sábados para as suas casas cabaças de mel. Exige-se, apenas, que não abusem desse privilégio, que é secular”.

Ainda em referência ao contentamento em torno dos engenhos, FIGUEIREDO FILHO (2010, p.39) faz uma analogia entre os sentimentos dos homens e dos animais:

O desgraçado do burro, ao terminar a moagem, seu lombo esta que é uma lavragem só de pisaduras. Fica tão magro, que parece já está dando recado a urubu. Para recuperar as forças e criar carnes, a tropa de muares é toda enviada para os sertões de Pernambuco ou Piauí, onde cada senhor de engenho possui sempre fazenda, com roças e cercados para a solta. Mas, o diabo do sítio caririense tem feitiço. O burro, campeando, solto na vasta manga sertaneja, não esquece o engenho, mesmo com o trabalho intenso do cambito, e os maltratos do cambiteiro. Aquilo tudo atrai o bicho. Será mandinga? Ou será o olho da cana sempre verde e adocicado ou a baba de rapadura do côcho? De maio para junho, o burro inquieta-se. Fica como a sentir o cheiro do engenho. Quando o arrieiro os reúne para a viagem de retorno ao Cariri, os bichos, ao retomarem a estrada, saltam de alegria. E saem em disparada para logo alcançarem o olho de cana, a baba e o cambiteiro, que mesmo o maltratando, não deixa de amá-los também. O homem também é assim. Quando sai do Cariri não pode esquecer o engenho. Do meado do ano em diante, começa a inquietar-se. Pode estar no asfalto do Rio, na fazenda paulista ou no seringal amazense. O cheirinho do mel e da garapa entra-lhe pelo olfato, em sua imaginação.

A moagem propriamente dita é o espremer da cana liberando seu sumo, mas simboliza todo o funcionamento do engenho em tempo de produção. Assim como o ‘engenho’ é o próprio maquinário que faz a prensagem da cana e dá nome a indústria dos subprodutos da cana. A moagem acontece a partir do mês de maio e dura aproximadamente seis meses. Segue FIGUEIREDO FILHO (2010, p.59) afirmando que,

Assim, a moagem por si só já é uma festa perene para os moradores dos sítios de cana do Cariri. É aguardada por todos como período de vacas-gordas (fartura). O menino rico ou o pobre não a esquece. Vive a sonhar com a aproximação de maio, quando começa o labutar contínuo dos engenhos. Outrora, ainda era melhor (...).

Na citação do autor mencionado, há um preâmbulo do caminho dos engenhos e as mudanças impostas no decorrer de sua existência, culminando paulatinamente no seu declínio.

Não se sabe ao certo a data do primeiro engenho no Cariri. Os registros encontrados indicam que ainda na primeira metade do século XVIII, mesmo período da também imprecisa data da chegada da cana, começaram a aparecer os primeiros. Montando uma ordem cronológica dos registros encontrados, FIGUEIREDO FILHO (2010, p.13) se refere a um texto do Padre Antonio Gomes indicando que, em 1731, já existia o Engenho Santa Teresa, localizado no sítio de mesmo nome em Barbalha. Segundo PINHEIRO (2009, p.54), em 1738, o capitão-mór Francisco Pinto da Cruz disse ter comprado uma propriedade no Cariri Novo, onde havia engenho de cana. FIGUEIREDO FILHO (2010, p.12), citando João Brígido, relata que, em 1765, existiam no Cariri 37 engenhos que fabricavam mel e rapadura.

Nesse ínterim, SÁ (2007, p. 45) destaca que no ano de 1858 existiam 72 engenhos entre as regiões de pé de serra e brejo de Barbalha, ao passo que, em toda a região do Cariri, eram contabilizados cerca de 300. Em 1954, quase um século depois, o somatório das cinco principais cidades possuidoras de engenho no Cariri contava com 306 engenhos, e a cidade de Barbalha era considerada o maior centro produtor de rapadura do nordeste e do Brasil, sendo considerada a capital da rapadura. (FIGUEIREDO FILHO, 2010, p.69). Estes registros demonstram a rapidez com que os engenhos se multiplicaram entre os séculos XVIII e XIX, confirmando a afirmação de que esse era um negócio rentável, porém o século seguinte mantém essa expansão. Segundo relato do Prof. Hilton Cruz, em entrevista concedida a autora, conferido no âmbito desta investigação, em tempos de safra, encontramos, atualmente, uma média de 10 engenhos em funcionamento em todo Cariri.

Os primeiros engenhos eram de madeira, puxados por bois, posteriormente substituídos pelos de ferro. Em descrição de PINHEIRO (2009, p.55):

A esses pitorescos engenhos, que enchem de barulho o ambiente em um raio de muitos metros, construídos por carpinteiros locais, sucederam, no Cariri, os de ferro puxados também por bois que se movimentam pelo estímulo da vara de ferrão que o tangedor empunha sentado na almanjarra.

A participação dos bois, embora fosse a força necessária naquele início rudimentar fazendo com que o engenho funcionasse, demonstrava a rudeza daqueles homens em seus impiedosos tratamentos com os animais. Assim,

o chicote zinia movido com todas as forças daqueles músculos rígidos do tangedor (...) quando o boi emperrava de cansaço ou de revolta surda, o chicote e o ferrão lhe atordoavam implacavelmente no traseiro. E quando a teima do bovino continuava, vinha, dali dos tachos, a cuia de mel quente para a dor lancinante tocá-lo para frente. (FIGUEIREDO FILHO, 2010, p.38)

Foi preciso a evolução do maquinário para que esse sofrimento acabasse. Francisco Silveira de Sá Barreto, conhecido como Titô, relembra conosco:

*No tempo de papai o engenho era a boi. Nesse tempo não tinha energia. Aí juntava a palha e botava fogo e botava canga nos boi, prá puxar o engenho. De madrugada botava a canga em dois boi e amarrava na almanjarra e ficava moendo. Aí tinha o fogo pra clarear.* (TITÔ, 2021)

FIGUEIREDO FILHO (2010, p.37) segue afirmando que “os engenhos, os velhos engenhos de rapadura do Vale Caririense também evoluíram (...)” No princípio, os engenhos eram de madeira e a força motriz, os bois. Esses foram substituídos por motores de óleo diesel, caldeiras a vapor ou motores hidráulicos, sinais de progresso e de descanso para esses animais tão castigados pela obrigação da exaustiva tarefa. O mesmo autor relata, citando o primeiro engenho de ferro da cidade do Crato:

O primeiro engenho de ferro foi recebido no Sítio São José, do Capitão Antonio Ferreira de Melo, debaixo de festejos populares, ao som das músicas de couro e ao pipocar do foguetório (...) para ser a maior novidade da época, na região canavieira do Cariri. (IBIDEM, p.14)

Os primeiros engenhos de ferro vieram da Europa, a viajarem muitos dias pelas águas do Oceano Atlântico até chegarem em seu destino. Tempos depois passaram a ser fabricados na própria região, na cidade de Missão Velha, por Antonio Linard, sobrenome que batizou a indústria local.

Segundo apresentação realizada por GONÇALVES (2021, p.299), Antonio Linard foi um nordestino que estudou inglês e francês para acompanhar os engenheiros que vinham da Europa trabalhar na montagem dos engenhos de ferro no Cariri. Dessa maneira,

(...) o descendente de franceses passou a construir e comercializar os seus próprios maquinários em meio a uma seca severa registrada no sertão cearense, e a qualidade de seus produtos, aliado a um preço competitivo em relação aos importados, consolidou uma marca que expandiu a sua comercialização para além dos limites da Chapada do Araripe. (GONÇALVES, 2021, p.299)



*Figura 2.2. Engenho de ferro do Sítio Farias.  
Fonte: Acervo da autora*



Figura 2.3 Maquinário importado do Engenho Padre Cicero – Barbalha/CE.  
No plano superior à direita, a moenda.  
Fonte: Acervo da autora

LACERDA (1973, p.72) nos ensina que “[...] o engenho é a empresa principal do Cariri, de natureza puramente agrícola (...)”. Destarte, o trabalho no engenho se dava de maneira rústica, artesanal, quase rudimentar. Era serviço pesado, “destinado para homens”. CASCUDO (1971, p.311) revela que “[...] o esforço dos cortadores no canavial e dos cambiteiros, transportadores, arrastador, virador, arrumador de bagaços, forneiros, turma das tachas, é ofício de suar, nada ‘maneiro’, ‘leviano’ e fácil”. O trabalho era realizado por homens simples, normalmente sem estudo e que aprendiam o ofício no próprio labutar, de forma empírica adquiriam conhecimentos que lhe garantiam funções específicas. Algumas funções dependiam apenas da capacidade física e da agilidade. (SÁ, 2007, p.160) explica: “Percebe-se que o proprietário, através do seu feitor fazia com que os trabalhadores fossem colocados e permanecessem nas tarefas onde podiam render mais. E esse render mais passava pela qualificação do operário: a natural e a adquirida”.

Os engenhos de cana são constituídos de homens, maquinário e utensílios – neles, diversas representações e nomenclaturas. Outrora, os animais entravam nessa relação, como destaca OLIVEIRA (2003, p.70) em consulta a inventários: “constatamos que bois de engenhos ou ‘bois mansos’, cavalos de fábrica, tachos e caldeiras caracterizavam os animais e materiais utilizados por esses engenhos de moendas verticais”. Algumas décadas depois, numa ordem sequenciada e simplificada, destacamos algumas funções, iniciadas ainda no eito, plantador, cortador de cana e cambiteiros, esses últimos eram os homens que transportavam a cana para o engenho em lombos de burro. Essa função foi paulatinamente substituída por tratores e tratoreiros. Depois de descarregada a cana, os tombadores tinham a missão de colocá-las no local de armazenamento.



*Figura 2.4* Vista de um dos lados do engenho de Henrique Lacordaire.  
Em segundo plano um burro, o animal que carregava a cana do eito ao engenho, em seu lombo.  
*Fonte:* Acervo de Henrique Lacordaire

No engenho, as funções se dividiam em fogueteiro ou botador de fogo, aquele que colocava a fornalha para funcionar; os metedores de cana colocavam a cana na moenda extraíndo seu sumo; o bagaceiro recolhia os bagaços da cana passada pela moenda e que servia de combustível para a fornalha. Os homens que cozinhavam a garapa da cana em grandes tachos e gamelas eram ditos “homens da fornalha” ou caldeireiros, havendo ainda, os caixeadores, que colocavam o mel espesso, já em ponto de rapadura nos caixotes de madeira para formação dos tabletes.



*Figura 2.5 Metedor de cana colocando cana na moenda para extração do sumo.  
Fonte: Acervo de Henrique Lacordaire.*



*Figura 2.6 Bagaços de cana sendo colocados na fornalha.  
Fonte: Acervo de Henrique Lacordaire.*

Como uma das funções de maior responsabilidade está o mestre de rapadura, que é o funcionário que dá o ponto do doce. A função de mestre de rapadura é considerada de destaque, pois “dar o ponto” é um processo puramente empírico, baseado na experiência, onde se considera tempo de cocção e espessamento do melado. Não é um saber adquirido por transmissão intergeracional, mas por expertise. SÁ (2007, p.173) conta-nos que

o ofício de mestre demandava uma perícia que só vinha com tempo e experiência: conhecer a cana, distinguir as garapas, regular o fogo, dosar a cal, conhecer o ponto do mel. A responsabilidade e o papel do mestre acarretavam assim, a criação de uma certa hierarquia informal (...).

OLIVEIRA (2003, p.61), por sua vez, reforça essa afirmação, comentando que “[...] na hierarquia de trabalho nos engenhos, algumas categorias gozavam de certos privilégios; sobretudo a de mestre. Essa profissão tornava o praticante senhor de um saber, que exercia dentro e fora do ambiente de trabalho. Categoria que, dotada de certo prestígio, obteve relações estreitas com o senhor (...)”. FIGUEIREDO FILHO (2010, p.41) enfatiza que “o trabalhador mais compenetrado do engenho é o mestre da rapadura. Há deles, afamadíssimos. Fora do Cariri, não há ninguém que possa igualá-lo na arte de cozinhar e dar essa consistência fixa à rapadura caririense, de tanta fama e de tanta nomeada”.

Henrique Lacordaire, morador do Distrito de Arajara, em Barbalha, foi dono de engenho e nos concedeu uma tarde de conversa. Enquanto conversávamos com Henrique, ele aponta para uma foto e diz:

*Esse é um mestre de rapadura mexendo o tacho, ele é o que dá o ponto da rapadura. É um dos mais importantes de um engenho é esse aqui, trabalha no tacho da trempa. Aqui ele dá o ponto, ele vai conhecer pela fervura e quando vira que vai caindo só ‘os bolos’, então a rapadura tá cozinhada, tá bem concentrada, só o açúcar mesmo da cana. (HENRIQUE LACORDAIRE, 2021)*

SÁ (2007, p.173) sintetiza: “Com o mestre estava responsabilidade da qualidade da rapadura: consistência, cor, sabor. Essa qualidade do produto era que lhe dava fama”.

O trabalho de cozimento do caldo da cana e produção dos seus subprodutos tem um ritmo constante e rápido. Em frações de segundo alguma produção pode desandar por excesso de cozedura ou por falta de agilidade ao mexer a rapadura ainda mole, momento em que se apura a consistência. FIGUEIREDO FILHO (2010, p.41) reafirma que “Onde, porém, o mestre se torna mais importante, é quando mexe o mel na gamela para dar o ponto de coagulação e quando caixeia a rapadura em fôrma de pequizeiro”. Henrique, nosso entrevistado, comenta:

*Uma coisa muito difícil, hoje acho que não tem mais quem saiba é cachear a rapadura. A gente olhando pensa que é fácil, mas quando vai fazer o caixeamto. Coloca dentro de uma forma quando a rapadura já tá ficando bem grossa bem consistente. E tem que fazer com muita força senão a rapadura vai ficar furada. Ela tem que ficar bem bonitinha, bem... É muito quente, mas eles têm uma prática que não se queimam não. O Paulo Calixto fazia numa velocidade tão grande. (HENRIQUE LACORDAIRE, 2021)*

Os utensílios que compõem o arsenal do preparo são simples, rústicos. Afirma LACERDA (1973, p.72) que

*[...]os bens instrumentais utilizados na industrialização da cana são pitorescos em sua aparência técnica — de apurado feitio e acabamento instruído pela experiência do passado — sendo muitos forjados nos próprios sítios — utilizando madeira de lei local e mão-de-obra de ferreiros e mestres de redondeza.*

Na fabricação dos subprodutos, o passo a passo se dá iniciando pela colocação da cana na

moenda para extração do sumo onde o bagaço da cana é descartado para uma área fora do engenho e junta em montes. O sumo da cana vai para a caldeira, que geralmente são três, e à medida que ferve e concentra, vai passando de uma caldeira para outra até passar para o tacho, já em ponto de mel para ser apurado, seguindo para a gamela onde o mestre de rapadura dá o ponto para, logo adiante, ser caixeadado. Em outro trecho, LACERDA (1973, p.73) explica esse processo com detalhes:

As partes do engenho são o motor e a fornalha. Partes extrativa e de beneficiamento. A fornalha compõe-se de caldeiras, tacho e gamelas. Sob as caldeiras e o tacho arde o combustível usado para o fornecimento do calor suficiente para cozinhar a garapa. Observamos tratar-se o combustível referido de bagaço da própria cana, saído das moendas, posto para secar na bagaceira e transportado em couro curtido arrastado por bois amestrados. Cada caldeira corresponde a um estágio no grau de cocção de garapa, existindo, para avaliação, dois operários com passadeiras ou colheres/gigantes transportando continuamente de uma caldeira à seguinte o líquido em evolução. O ponto final da linha das caldeiras é o tacho — peça de cobre e bronze — onde o mel adquire a consistência suficiente — segundo o olho clínico do mestre da rapadura. É então despejado nas gamelas — tanques rasos de madeira — em forma de círculo — para o caixeamto, encerrando-se o processo de beneficiamento.



*Figura 2.7 Tacho com mel em ebulição e 'colher'.  
Fonte: Acervo de Augusto Pessoa.*



*Figura 2.8* Mel sendo passado do tacho para a gamela para finalização seguida do caixamento.  
*Fonte:* Acervo de Henrique Lacordaire



*Figura 2.9* Caixamento de rapadura.  
*Fonte:* Acervo de Augusto Pessoa.



*Figura 2.10 Rapadura caixeadada.*  
*Fonte: Acervo de Augusto Pessoa.*

Nesse contexto de moagem, muitos elementos serviam de diversão, como o bagaço da cana. O volume que se acumula do bagaço de cana chama-se bagaceira e, depois de seco, era usado como combustível para o fogo das caldeiras e servia também de montanha a ser escalada nas brincadeiras de criança, como relembra Telma Luna (2021): “Como a gente achava bom no meu tempo de criança brincar também na bagaceira que se reunia, então vinha, às vezes, as crianças da Arajara, o pessoal tudo hoje da minha idade também e os meninos vinham e a gente brincava ali, descia, a bagaceira era o tobogã”. SÁ também relembra as aventuras juvenis nestes espaços:

Saíamos em caminhadas que duravam o dia todo, de engenho em engenho, a brincar nas bagaceiras, energia renovada por canecas de garapa. Nada mais delicioso para nós, do que comer alfenim em ponto ‘de puxa’, retirando com as mãos nacos ainda quentes em volta da tora de cana, que os caldeiros (já acostumados com esse tipo de visitantes) enfiavam em suas gamelas à guisa de colher. (SÁ, 2007, p.3)

Os entrevistados recordam dos momentos passados nos engenhos como momentos especiais, que ficaram gravados na memória e que expressam parte da sua existência. A infância e a juventude de muitos caririenses tinham como principal cenário os engenhos. Um misto de emoções se apodera dessas pessoas, que foram unânimes em manifestar saudade de um tempo, em que se misturavam classes sociais num mesmo espaço e tempo a compartilhar histórias:

*As memórias são fantásticas, muitas memórias especiais, maravilhosas mesmo. Me recordo que durante as férias, enquanto eu jovem, adolescente, morando em Fortaleza, mas sempre que nas férias a gente vinha pra região do Cariri, então era um programa quase que obrigatório, ir visitar esses engenhos. Então, aquelas turmas de jovens, a gente ia pra esses engenhos. Muitas pessoas da região faziam era doar aquelas rapaduras. Eles tinham um prazer gigantesco em acolher. Então, assim, era um tempo muito bom de ser lembrado, até emociona a gente lembrar desse tempo. Era um programa garantido pra essa juventude. Saudável. Chegávamos ce-*

do, as vezes até compartilhávamos dos alimentos daqueles trabalhadores. Me recordo demais o feijão com pão, o cuscuz com feijão de corda, toucinho, aquilo era fantástico. A gente se envolvia naquele ambiente dos engenhos... ai como era bom! (PATRÍCIA LINARD, 2021)



Figura 2.11 Transporte de bagaços de cana.  
Fonte: Acervo de Henrique Lacordaire



Figura 2.12 Em segundo plano, montanhas de bagaço de cana.  
Fonte: Acervo de Henrique Lacordaire.

Na pesquisa de campo, visitamos os municípios de Barbalha, passando pelos sítios Estrela, Santa Teresa, Sá, Farias, o distrito de Arajara e o município de Crato, onde visitamos a localidade de Bebida Nova e o engenho de mesmo nome. Locais tradicionalmente férteis de engenhos. Constatamos que a cada dia ficam mais raras as moagens e encontramos muitas ruínas do que antes eram engenhos. Os engenhos fizeram parte da vida dessas pessoas por séculos, atravessando gerações, evidenciando uma intrínseca relação de pertencimento e de representação cultural, econômica e de subsistência. É irrefutável que a história dessas pessoas seja contada através dessas estruturas.

Ao lado de cada engenho, havia a casa grande. No Cariri, essas casas quase nunca eram majestosas, mas simples, embora grandes. Mesmo abandonadas ou em ruínas pareciam “reinados” dos senhores dos engenhos e nelas sentia-se um “cheiro” de passado permeado de vivências e histórias que marcaram a vida do povo da região e de seus senhorios. Pela proximidade entre o engenho e a casa grande, percebemos a demarcação de território próprio, ao mesmo tempo em que entendemos que os ambientes de trabalho e moradia se interlaçam, como relata Telma Luna (2021), referindo-se ao engenho de S. José Nogueira Luna, hoje em ruínas:

*Então eles selecionavam o espaço da construção. E geralmente também os engenhos eram próximos às casas, porque quando da produção eles geralmente almoçavam na casa. Até d. Leonia disse que já botou tanto prato de comida na vida, que se fosse um real cada um... Criavam e matavam porco, porque eram muitos trabalhadores, todo mundo ali consumindo. (TELMA LUNA, 2021)*



*Figura 2.13* À direita a casa e à esquerda o Engenho do Sítio Santa Teresa, em Barbalha, de propriedade do Capitão José Paes Landim. Foto de 2021.

*Fonte:* Acervo da autora.

A convivência em tempos de moagem era intensa, o trabalho iniciava muito cedo e por vezes terminava tarde. No engenho de seu José Nogueira, o sino que avisava a hora de iniciar o trabalho ficava na parede externa da casa grande, de frente ao engenho. Telma Luna relembra que

*Tinha de madrugada um sinozinho aqui que era pra chamar. Como se dissesse assim: acordou, vai começar a moagem. Era meio que o despertar, o despertador que acabava despertando o pé de serra. O sino tocava às 5 horas da manhã, era um alvoroço. Até hoje o sino tá guardado. Quatro e meia, cinco horas da manhã e já tinha gente que tava lá colocando a lenha nos fogareiros dos engenhos pra que houvesse a produção. (TELMA LUNA, 2021)*

Pelos cálculos de Telma Luna, o engenho de seu José Nogueira conta com dois séculos de existência. Essa conta é feita pela idade de D. Leônia, neta do fundador e herdeira do engenho, que se encontra com 95 anos. Inicialmente, o objetivo era produzir para consumo da família e dos trabalhadores, não havia no terreno muito espaço para cultivo de cana. Seus descendentes expandiram e comercializavam. Todavia, esse foi um dos muitos engenhos que não conseguiram se sustentar diante das muitas adversidades reveladas ao longo dos anos. Como ela relata:

*Quando foi da construção inicial desse engenho, que já foi reformado várias vezes, mas tá aí, antigo né? Seu José Nogueira Luna, quando da construção não tinha um espaço tão grande de área de cultivo de cana de açúcar não. Era pra produção pra guardar pra consumir, não tinha também tanto essa questão do açúcar, né? usava-se muito em casa pra o consumo e para os trabalhadores. (TELMA LUNA, 2021)*

Muitos dos engenhos do Cariri eram propriedades pequenas, que plantavam e produziam com a finalidade de suprir as necessidades da família e dos trabalhadores. E, para além disso, faziam as vezes de cooperativa, alargando assim, as benéficas por eles proporcionadas. Ao ceder seu espaço de trabalho para a moagem dos vizinhos, se instala ali uma convivência compartilhada, mesmo que em troca houvesse um pagamento em percentual do produto, o que importava afinal, é que todos fossem beneficiados. O engenho de Seu Zé Nogueira “apagou o fogo” definitivamente em 2004.



*Figura 2.14* Ruínas do engenho Farias. Em segundo plano à direita, a casa, indicando a proximidade  
*Fonte:* Acervo da autora



*Figura 2.15* Casa de S. José Nogueira Lima, hoje pertence a D. Leônia, sua neta.  
*Fonte:* Acervo da autora



*Figura 2.16* Lateral da casa de S. José Nogueira Lima, com as iniciais do seu nome, costume do passado.  
*Fonte:* Acervo da autora



*Figura 2.17* Parte interna das ruínas do engenho de S. José Nogueira Lima.  
*Fonte:* Acervo da autora

Nos engenhos de Arajara, distrito de Barbalha, ouvimos veemente dos donos dos engenhos, que ali, naquele solo, se desenvolviam as canas mais doces da região. Numa defesa quase ferrenha de seu mais precioso patrimônio, demonstram em suas falas uma profunda credibilidade no seu produto. Titô, que tem 87 anos é morador do Sitio Saco, próximo ao Distrito de Arajara, foi dono de dois engenhos e declara que “fazia rapadura boa, esse pé de serra tem rapadura boa, de doce bom”. Henrique Lacordaire, reforçando a fala de seu antecessor, diz:

*E o que faz isso daí é o solo, talvez o clima também. O nosso aqui é bem diferenciado, a gente nunca usou aditivo químico pra produzir a nossa rapadura, era cem por cento natural. A gente tinha a cana do sítio e tinha a cana de algumas pessoas que forneciam. E a gente tinha uma preferência pela nossa marca, que era a marca chave. O meu avô, tudo que ele queria fazer, queria fazer do melhor. Ele era uma pessoa assim, ele só moía cana se desse rapadura boa, se a rapadura fosse fraca deixava pra lá, se alguém quisesse colocar uma cana fraca, ele dizia essa não dá tem que ter qualidade. Porque aqui sempre a rapadura é boa, mas tem um local que dá mais fraco, mas a rapadura mais fraca daqui ainda é melhor do que de outros locais, mas ele só queria produzir de primeira. (HENRIQUE LACORDAIRE, 2021)*

Henrique Lacordaire também conta, ainda se referindo à qualidade da rapadura de Arajara, mas precisamente a produzida por ele, que

*Eu vendia muitas vezes, chegava nas mercearias que gostam de vender rapadura, dava a minha rapadura e via outras rapaduras em cima do balcão e não via as minhas. Aí eu perguntava: acabou minhas rapaduras? E eles diziam: não, tá aqui. Eu perguntava: e porque tu tá escondendo minha rapadura? Ele dizia: aqui já tem os freguês certo dela, já chega pedindo. Se eu botar ele aí em cima não dá certo não. (HENRIQUE LACORDAIRE, 2021)*

A característica que identificava o engenho onde a rapadura era produzida era uma marcação semelhante a marcação de gado. Reforça-se que muitas vezes o próprio instrumento que marcava o gado também marcava a rapadura. Em alguns casos, como o do Henrique Lacordaire, o símbolo era uma chave antiga, que também denominava a indústria. Na produção de Titô, o identificador era o número 2. Eles explicam:

*Todo dono de engenho tem seu ferro, aqui tinha a espora que era do meu tio, a chave, o A, a roseta. Do meu pai era o candeeiro. Cada um tinha seu ferro pra marcar os animais, o gado e os burros. E o engenho cada um tinha sua marca. O ferro era pra cada um mostrar sua qualidade e diferenciar da concorrência. (HENRIQUE LACORDAIRE, 2021)*

*A marca da rapadura aqui era o 2. Meu avô ferrava o gado com o 2 e a rapadura a gente queimava com ferro, pra saber de onde era, qual era o engenho que tinha aquela marca. (TITÔ, 2021)*



*Figura 2.18 Rapadura marcada com a chave.  
Fonte: Acervo de Henrique Lacordaire*



*Figura 2.19 Chave antiga. Usada para marcar a rapadura de propriedade de Henrique Lacordaire.  
Fonte: Acervo da autora.*

Titô conta um pouco da sua história e do funcionamento do engenho, que era do seu avô:

*Nasci em 34, com uma base de dezesseis anos eu passei a lutar com engenho. O primeiro nome do engenho era Caldeira. No tempo do meu avô era moenda de madeira, aí depois foi engenho de ferro, que vinha do Maranhão. Vendia pra feira de Crato, Juazeiro, Exú. Vendia de muito. Ia em animal, naquele tempo não tinha estrada, a gente carregava era em costa de animal, de burro, de jumento. Eu moí aqui muito tempo. O engenho era do meu avô, passou pra meu pai e ficou pra mim. Quando meu pai deixou de moer, eu tomei de conta do engenho e fiquei moendo e só deixei quando acabou-se os engenho. Aí eu vendia rapadura pro Exú, vendia pra Moreilândia, pro Granito. Vendi muita rapadura. Os comboio vinha, nesse tempo em animal, em burro. Vinham do Rio Grande comprar rapadura aqui e levava em burro. . A rapadura tinha muita saída. Meu povo do Exú, do Granito, vinha bater alfenim aqui. Vinham do sertão pra aqui. (TITÔ, 2021)*

Hoje, ao avistar aqueles destroços, ruínas do que antes era história, lazer e trabalho, nos invade um sentimento de nostalgia e se estabelece a necessidade de reconhecer o passado e que é preciso contar essa história para que continue a existir, como parte fundamental na construção da identidade da região. Na constatação de que aquilo ficou no passado urge a necessidade de eternizar aquelas vivências na escrita e se desenha a importância dos registros de memórias. O que antes movia o dia a dia dos que viviam em função dos engenhos, hoje se faz presente em memória, correndo o risco de se esgotar no tempo.

Raimundo Sá Barreto (Raimundo), sobrinho de Titô, retrata a importância dos engenhos para a família no contexto econômico e revela momentos que marcaram suas memórias afetivas, enlaçadas as aventuras do engenho:

*Meu tio, Titô, foi quem me formou, deu minha educação, se fosse hoje não tinha condições, foi na época do engenho mesmo. Tinha um senhor aqui, que morreu com 90 anos, era analfabeto, mas com o conhecimento da vida. Ele dizia: a melhor roça que tem é a de cana, porque dá pro dono do engenho e dá pra todos. Porque, o pessoal vem e pedia me dá um bolo de rapadura. O que era um bolo de rapadura? você pegava o bagaço da cana que passava na moenda, fazia tipo uma concha e levava à rapadura, que ninguém ligava. Ainda chupava cana no engenho. A gente tem essa lembrança. (RAIMUNDO, 2021)*

*Há uns cinco ou seis anos a gente tinha uma cana que ia sobrar do consumo dos animais, e a gente foi moer em Henrique (outro engenho). Quando chegou a rapadura, Titô olhou e encheu os olhos d'água, quer dizer, é a vide dele toda desde criança, a vida econômica dele. A gente fala com saudade. (RAIMUNDO, 2021)*



*Figura 2.20* Parte externa do Engenho de Henrique Lacordaire, nos dias atuais.  
*Fonte:* Acervo da autora



*Figura 2.21* Gamela, pá de mexer o mel quente, já espessado, antes do caixamento e caixas de moldar rapadura. Do engenho Henrique Lacordaire, nos dias atuais.  
*Fonte:* Acervo da autora

Na figura 2.20, vemos a fachada do antigo engenho de Henrique Lacordaire, que fica nos fundos da sua residência. Um terreno grande, com diversas fruteiras e colorido pelo verde da grama, do capim e das flores que o cercam. Apesar da deterioração, percebemos que existe um certo cuidado em mantê-lo de pé, vivo, quem sabe um dia funcionando novamente. Henrique repete diversas vezes durante a conversa, falando do trabalho no engenho, um “- Eu gostava muito”. Esse engenho foi o último na região de Arajara a apagar o fogo. Hoje é um espaço de lembranças. Caminhando para os fundos do terreno, atrás da casa principal, onde está localizado o engenho, Henrique Lacordaire repete:

*Eu tô falando aqui com vocês, mas meu coração... muita saudade, muita saudade*

*mesmo. É uma coisa que eu me criei, cresci, acompanhando o engenho, meus avós, meu pai também, aí faz parte da minha vida, uma parte da história da vida da gente, porque o engenho era uma coisa alegre. Quem trabalhava aqui, todo mundo feliz, todo mundo alegre, era uma fartura. Todo mundo se alimentava a vontade, quem quisesse levava pra casa o mel, a rapadura, era assim. No último dia de moagem a gente fazia uma festa, comprava um bode, um carneiro e era aquela festa. (HENRIQUE LACORDAIRE, 2021)*

O declínio dos engenhos aconteceu de forma gradual. FIGUEIREDO FILHO (2010, p.17) antecede esse fato, descrevendo que “[...] o número de engenhos do Cariri, dos últimos tempos para cá, tem sido mais ou menos constante. A tendência ou é melhorar, adaptando-se ao progresso, ou desaparecer”. A segunda opção da fala do autor é o que se sucedeu. A mudança no cenário geral dos engenhos, na diminuição da oferta de trabalho, na transformação estrutural e no desinteresse pelo produto que originava foi sentida de tempos em tempos, seguindo o fluxo do desenvolvimento da região e culminando no desaparecimento de muitos engenhos. SÁ (2007) aponta a previsibilidade desse fato:

(...) o que talvez muitos donos de engenho não se dessem conta, é que esse breve período de expansão que vivenciavam já continha em si os sinais de sua limitação. Mais que isso, já estavam presentes os elementos que em breve definiriam e tornariam mais visível o que foi determinado pelos contemporâneos de crise da rapadura. Um declínio crescente e definitivo. (SÁ, 2007, p.222)

Vários foram os motivos que transformaram essa realidade. A própria concorrência logrou aos senhores mais abastados a possibilidade de implantar maquinários que fizessem com que aumentasse a produção e diminuísse a necessidade de mão de obra, sacrificando assim os pequenos produtores, que se prejudicavam e, muitas vezes, fechavam o negócio por não conseguirem sobreviver ao desnível comercial e ao alto custo de sua produção.

Professor Hilton Cruz menciona a construção das estradas como um dos motivos de transformação, pois, a partir delas, caminhões passavam deixando nas bodegas das pequenas localidades guloseimas como biscoitos e refrigerantes que passaram a despertar maior interesse. CASCUDO (2004, p. 350) aponta outra perspectiva, a qual afronta um destino previsível e que culmina com o fim de certos contextos alimentares e afasta irreversivelmente os costumes mais simples e compartilhados:

(...) a decadência nacional da refeição doméstica, o abandono dos pratos tradicionais no cardápio de certos grupos sociais mais fornecedores de rapazes e moças aos colégios e às universidades. Não é o alimento em si, na potência intrínseca de sua substância, a fonte isolada da força vital. São os elementos psicológicos decorrentes da refeição. Cada vez a menos refeição e cada vez mais comidas, fáceis, encontráveis, vendidas nos botequins elegantes ou nas cantinas universitárias.

A emigração para o sul do país em busca de “melhoria de vida” é outro fator que diminuiu consideravelmente o número de funcionários dos engenhos. FIGUEIREDO FILHO (2010, p.40) explica que “(...) o Capitão Epifânio Alves pequeno, nos albores da República, recrutou gente para a polícia de São Paulo (...) o verdadeiro precursor dessa saída em massa de trabalhadores dos sítios carrienses para o sul”. Em outro momento, o mesmo autor relata que

os laços que ligavam os patrões aos moradores, cada vez mais se vão rompendo,

não por espírito de revolta. A causa principal está na falta de braços em consequência da migração para o sul. Todavia o compadrio é laço bem sólido que liga o morador ao senhor de engenho. Ainda é o “abre-te Sésamo” que escancara a porta da cozinha e da despensa à mulher do agregado. (FIGUEIREDO FILHO, 2010, p.42)

CASCUDO (1971, p. 17), em sua obra *Sociologia do Açúcar*, refere-se à industrialização como responsável pelo fim de um ciclo artesanal secular, onde muitos trabalhadores exímios nos seus ofícios foram subjugados:

Olho unicamente os personagens que o açúcar ambientou em quatrocentos anos. Personagens cuja missão teatral findara pelo desaparecimento do cenário propulsor. A transformação industrial, multiplicando a produção, foi despedindo os velhos intérpretes, incapazes de atender as exigências dos “papéis” novos, o entendimento da assistência moderna, as predileções contemporâneas.

A chegada da Usina Manoel Costa Filho, em 1976, foi também responsável por essa descontinuidade, conforme ponderou GONÇALVES (2011, p.10): “um modelo agroindustrial que transformou, com o seu maquinário, não somente a paisagem, mas, sobretudo, a economia da região”. A usina modificou radicalmente o panorama dos engenhos; além de consumir boa parte da cana plantada na região, o que diminuiu consideravelmente a produção dos engenhos, introduziu um hábito, antes pouco disseminado: a maior utilização do açúcar branco. Titô cita esse fato, que foi claramente evidenciado por proprietários de engenhos:

*Depois que teve a usina, aqui na Barbalha, ficaro o povo quase sem querer comer rapadura, era comendo doce, ai foi se acabando os engenho. Aqui tinha muito engenho, no município da Barbalha, Missão Velha, Juazeiro, Crato tinha muito, Jardim tinha muito também. Que as vezes eu fico imaginando, que naquele tempo era meio mundo de engenho que fazia rapadura e vendia tudo. Depois as rapadura foi voltando, voltando, o povo sem querer comer. Naquele tempo tinha muito algodão na Paraíba e o povo vinha comprar rapadura pra comer apanhando algodão. Aí, com a usina, foi diminuindo, o povo foi ficando sem querer trabalhar, cambiteiro foi ficando difícil, porque todo mundo fazia era estudar. Se fosse pra moer não moía, porque não tinha cambiteiro também. (TITÔ, 2021)*

Outra novidade que diminuiu substancialmente a quantidade de engenhos na região foi a ação de fiscalização do trabalho por órgãos competentes, impondo a regulamentação de um serviço que era pago à revelia, na informalidade e com ofertas de terra para moradia e comida como pagamento. Os senhores de engenho, principalmente os menores, não estavam preparados para essa mudança em sua folha de pagamento. Henrique Lacordaire relata:

*Quando eu comecei a tomar conta do engenho tava na pior fase que existiu, todo mundo fechando. Fechando porque o Ministério do trabalho tava dando em cima. Eu ainda fui multado. Quando todos os engenhos fecharam e todos colocaram a cana aqui, eu fiquei com uma moagem grande, produzindo uma quantidade de rapadura grande e boa, e toda semana o que eu produzia, eu vendia. No último dia do trabalho, denunciaram e chegou o MT aí pegou o nome de todo mundo. Eu tinha saído e quando eu cheguei tava a notícia que o MT do trabalho tinha vindo e que era pra eu ir lá assinar a carteira de todo mundo. Aí fui lá, ela fez o orçamento de quanto é que ficava eu contei a situação a fiscal e ela disse que infelizmente ia ter que pagar essa multa. Porque não adianta eu dizer que vou legalizar porque não tem condições. Essa moagem foi muito grande, terminei em dezembro e todo lucro, ainda tive que vender os animais pra pagar a multa. Trabalhei de graça, aliás, trabalhei pra pagar. Depois disso daí começou a cair. Eu tinha feito uma produção de aproximadamente três mil cargas de rapadura, no outro ano não teve mais nem mil no outro não fez mais nem seiscentos. Porque? Porque eu fiquei com medo de plantar, de investir e trabalhava com medo. (HENRIQUE LACORDAIRE, 2021)*

A narrativa dos entrevistados se faz importante à medida que evidencia pelas suas próprias vivências o contexto da dissolução dos engenhos com as devidas dificuldades encontradas ao longo do caminho. Ao mesmo tempo em que reforça que essa perda também recai na ausência da convivência diária e na oportunidade de terem aqueles produtos em suas mesas de maneira facilitada.

*Trabalhava com quarenta homens e foi chegando um ponto que a margem de lucro, devido a ser muita gente e a maior parte a gente dava almoço e janta, sai caro. O custo sai muito alto mesmo. E toda semana a gente tem que pagar. Toda semana, chova ou faça sol a gente tinha que arranjar de vender a rapadura e apurar o dinheiro. Eu nunca passei uma semana sem pagar esse povo, entendeu? Desde o tempo do meu avô. E pagava bem (...) com almoço e janta. Sem contar que tinha um dia de cada um levar seu mel, rapadura levavam sempre, rapadura quente, colocava no bagaço ainda mole os familiares vinham e comiam a vontade. (HENRIQUE LACORDAIRE, 2021)*

Telma Luna, em sua narrativa, reforça o fato de que seria difícil manter os engenhos pequenos funcionando se tivessem que assinar a carteira de trabalho dos funcionários:

*Lembro que no engenho do meu tio, na localidade de Boa Esperança, também em Barbalha, que já se encontra totalmente demolido, a produção que havia não era apenas do dono do engenho, moía cana cultivada no próprio terreno e cana de pessoas próximas, 40% do que se produzia ficava para o dono do engenho e o restante era do dono das canas, então para o dono do engenho era bastante vantajoso, porque a mão de obra naquela época não tinha ali uma carteira assinada. Porque também o que houve a diminuição desses engenhos menores foi o fato de não poder essa questão da sustentação por conta disso, que tem que ser legalizado. Nosso pé de serra aqui eram 13 engenhos que funcionavam. E, a gente vai procurar, o Henrique Grangeiro no Arajara ainda tentou e os meninos daqui também depois da morte de S. Zé Machado, Zé Júnior, mas tava um custo superior a produção. Você gastava mais... e de onde tirar esse recurso? Tava pagando pra trabalhar. (TELMA LUNA, 2021)*

Dessas muitas dificuldades que o plantio de cana de açúcar passou no Cariri, os impostos pagos pela venda do produto também foi um deles. PINHEIRO (2009, p.113), em capítulo que fala das feiras no Cariri, destaca que nessas feiras “[...] o lavrador vende diretamente seu produto ao consumidor. Nelas deveriam os governos municipais e estaduais isentar de impostos os produtos agrícolas da região, com exceção da rapadura”.

Estes acontecimentos foram alguns dos fatores que diminuíram consideravelmente a existência dos engenhos, resultando hoje em ruínas, mato, abandono e lembranças. Henrique encerrou as atividades do engenho por volta de 2016. Era um dos engenhos que ainda resistiam na região de Arajara. É cada dia mais raro ver engenhos em processo de moenda e aqueles que ainda persistem se resumem à produção de rapadura, com fins meramente comerciais, vendidas principalmente para estados vizinhos. Telma, com ar saudoso, se pergunta:

*Então quando a gente sai de uma Barbalha dessa, que como o nome diz Barbalha dos verdes canaviais, ora, e onde estão esses verdes canaviais? Por que justamente essa diminuição nos últimos 20 anos prá cá? (TELMA LUNA, 2021)*

Para os que viveram “vida de engenho” há um simbolismo especial guardado no espaço da memória, moldado por momentos de brincadeiras, sorrisos e a certeza do lanche. Telma demonstra um sentimento nostálgico ao falar da impossibilidade dessa vivência nos dias de hoje, caracterizando uma perda para os dias atuais:

*Eu acho que essa juventude de hoje perdeu muito com isso, com essa questão dos engenhos não estarem mais funcionando, que ao meu ver, assim, até em termos de questão cultural era pra ver alguma possibilidade, um meio de se ter, acho que seria uma coisa muito visitada, né? Eu acredito nisso. (TELMA LUNA, 2021)*

Ao analisarmos a perspectiva das emoções por experiências passadas, damos-nos conta de que a oralidade traz significados importantes como a própria certeza de que na sua vida há uma história a ser contada e que ela é parte de um todo. THOMPSON (1998, p.22) ensina que a história oral pode devolver às pessoas que fizeram e vivenciaram a história um lugar fundamental, mediante suas próprias palavras.

Os relatos dos entrevistados convergiam para as mesmas emoções de saudade, boas lembranças, alegria e nostalgia. Esse tempo vivido de forma tão intensa e peculiar, onde trabalho, alimento e diversão estavam intrinsecamente ligados num mesmo espaço físico, deixaram uma marca indelével nessas memórias. O sentimento de pertencimento se faz presente nas narrativas, aquela vivência era literalmente “a vida que eles viviam”. Titô faz um paralelo entre o tempo de hoje e o que vivia sob o trabalho e a convivência no engenho,

*Eu fico dizendo que às vezes a gente fica numa vida até melhor, mais folgada e tudo, mas o caba fica na lembrança de tá com muita gente, lutando com o povo. De madrugada ia pro engenho, as caldeira tinha um apito, que apitava pros trabalhador vim. A gente tem essa lembrança. (TITÔ, 2021)*

A caracterização dessas memórias se faz necessária enquanto permitem o entendimento de que aquela experiência vivida trazia muitos significados. É uma parcela da vida dessas pessoas onde a fatura e a alegria vivenciada naqueles contextos moldaram histórias de vida.

*Eu sou de uma família que produz o engenho, a máquina em si. O maquinário completo. Então, sempre andei com os meus pais visitando os engenhos que ele oferecia o maquinário e esses produtores de cana de açúcar e dos produtos no engenho sempre tiveram uma acolhida muito boa pra gente. Sempre foi muito bom estar presente nesses ambientes. Isso era final dos anos setenta, durante os anos oitenta, acho que até o início dos anos 90 eu ainda visitei muitos engenhos, desfrutando dessa maravilha que é o ambiente dos engenhos e os seus produtos. Minhas lembranças dos engenhos são maravilhosas, era um tempo fantástico, de muita riqueza na região do nosso Cariri e sempre foi muito agradável. Pra mim, sempre muito prazeroso. (PATRICIA LINARD, 2021)*

Segundo reportagem do Jornal Diário do Nordeste, O Instituto Cultural do Cariri (ICC) criou um projeto para a construção do Museu do Engenho do Cariri. O atual presidente do Instituto, Heitor Feitosa, justifica essa iniciativa:

A ideia surgiu pela sensibilização com o fim da economia açucareira, que nos traz uma certa comoção e vontade de preservar. O rompimento pode ser danoso à história e à memória. Os mestres de rapadura, os cambiteiros, os metedores de fogo, essa gente está morrendo. As minúcias da produção podem desaparecer ou deixar breves vestígios.

Esse projeto, para além da experiência visual de um museu, permite o vislumbrar daquele universo existido de forma mais real, reforça a importância de registrarmos os fatos acontecidos e vivenciados para que essa existência se perpetualize e fique grafada para gerações futuras. Depois de

uma longa conversa, Titô conclui sua prosa sintetizando o fim da era magistral dos engenhos com uma frase quase pueril, mas que denota o vácuo deixado pela descontinuidade: “Agora não tem mais cambiteiro e o povo deixaro de comer rapadura. Eu não entendo porque, rapadura era um alimento bom.” (TITÔ, 2021).

### 3. OS DOCES PRIMÁRIOS SAÍDOS DOS TACHOS DE ENGENHO

Ao contrário do que descrevem alguns historiadores sobre os doces e suas formas de consumi-los - numa riqueza de detalhes que permeiam nossa imaginação e muitas vezes nos transporta àquelas mesas vestidas de toalhas dos mais belos e finos bordados e rendas locais e das porcelanas floridas - os doces de engenho carregam em toda sua construção um desnudar de qualquer finesse ou embelezamento.

São rústicos, tanto em seu feitio como na forma de serem consumidos. No entanto, o simbolismo que carregam em sua história nos faz compreender que há uma complexidade de elementos expressos nesses alimentos, fazendo com que sejam parte indissociável de uma cultura e das histórias individuais de quem os prepara e de quem os consome. Os doces saídos dos tachos dos engenhos de cana-de-açúcar foram protagonistas na cultura alimentar dos caririenses. Doces simples, comidos muitas vezes ainda quentes na “beira” do tacho nos próprios engenhos, permeiam a memória daqueles que viveram os tempos áureos e imperiais dos engenhos no cariri.

Esses primeiros subprodutos resultantes da cocção do sumo da cana representam uma parte importante da doçaria caririense. Por décadas, foram as principais referências de sobremesas nas mesas de todas as classes sociais. Além de sobremesa, eram elementos energizantes para os trabalhadores da roça e comumente serviam de brincadeira para as crianças. Não era raro que essas brincadeiras também alegrassem os adultos. É interessante notar que na fala dos entrevistados há uma confluência das emoções experienciadas, tornando esses fatos identitários desse contexto social. Na sequência de narrativas a seguir, as lembranças retidas na memória são sempre referidas com imensa alegria e saudade. Registros de momentos felizes, que ficaram num passado cada dia mais distante da contemporaneidade:

*O consumo desses produtos era diário. Até hoje, na minha casa, na casa dos meus pais, depois do almoço, a gente tem lá um potezinho com rapaduras, prá ser o pós-almoço, né? A sobremesa. E o queijo frito com o mel por cima, geralmente quando chega uma visita, uma pessoa que vem almoçar na nossa casa, isso é servido ainda hoje. E o próprio alfenim, durante a estada no ambiente dos engenhos naquela época, aquilo era fantástico. O puxa-puxa, a brincadeira, a gente chegava até a passar mal, acho que de tanta glicose, de saborear aquilo. Era uma coisa fantástica, a gente não se cansava de comer aquilo dali. Muito bom. Então assim, os doces dos engenhos estavam sempre presentes na minha casa, na minha família inteira. Isso era uma constante. Os donos de engenho eles tinham o maior prazer em receber a gente, eram muito acolhedores. Tanto os donos de engenho, como os próprios funcionários. (PATRÍCIA LINARD, 2021)*

*Na minha casa sempre teve mel de engenho, rapadura, pois minha mãe sempre fez doce com rapadura, lembro de doce de Gegilim, doce de mamão verde com Coco e rapadura, meu avô comia a rapadura raspada no arroz de leite sempre é meu pai leva rapadura com pão de milho( cuscuz) para a roça como lanche para os trabalhadores. Quando não tinha engenho moendo em Aurora minha tia derretia a rapadura e fazia alfenim pra gente em casa. (CIRA BELÉM, 2021)*

Dentre vários subprodutos resultantes da moagem da cana-de-açúcar, alguns eram mais con-

sumidos na região do Cariri e se destacam nesse mar de memórias latentes e afetivas. Dessa forma,

*Consumíamos todos, todos os derivados da produção do engenho. Desde o caldo de cana, o mel do engenho (que até hoje a gente consome muito), a rapadura, a batida. E, assim, o meu favorito sempre foi o alfenim, pelas brincadeiras da gente, pelo puxa-puxa como é chamado. Isso traz excelentes e saudosas lembranças daquele tempo. Uma pena que hoje não podemos desfrutar tanto desses ambientes. (PATRÍCIA LINARD, 2021)*

*Doces de engenhos tem vários, a rapadura, o alfenim, a batida, eram muito presentes. Esses doces eram compartilhados por minha avó, junto com os de rapadura com coco e gergelim, ela tinha muito carinho em fazer esses doces, que mandava pra gente, ora a gente consumia na casa dela. A gente sempre tinha essa memória de tá comendo lá na hora da merenda, às três horas da tarde. Ela mandava no finalzinho da tarde. (SANGIELO CRUZ, 2021)*

A aquisição desses doces se dava através dos próprios engenhos, onde havia livre acesso, ou ainda comprados em bodegas, mercados e feiras. Hoje, é comum encontrarmos também em caminhões estacionados em pontos estratégicos de algumas cidades do interior. Alguns relatos de como recebiam esses doces revelam a ansiosa espera dos que iam às compras, geralmente pais e avós:

*Eram comprados em qualquer venda e no mercado da cidade ou comprava quando ia no engenho. Em Aurora tinha rapadura para vender porque todos consomem lá. Os outros doces sempre passava umas senhorinhas vendendo (CIRA BELÉM, 2021)*

*Lá em casa a gente sempre teve muita proximidade com os engenhos, então a gente recebia, ganhava demais, os baldezinhos, aqueles baldezinhos de alumínio muito polido, muito areado, como se chamava na época, com o mel do engenho. A gente levava pra casa e passava um bom tempo. E as rapaduras, a gente recebia vários tableteções daqueles, não sei nem se eram tabletes, várias pedras daquela de rapadura e a gente guardava e aquilo ali passava um bom tempo. Eu sei que em toda cidade se vendia, na feira livre. Na segunda-feira em Missão Velha até hoje se vende. (PATRÍCIA LINARD, 2021)*

*Meu avô sempre trazia da feira e meu pai do supermercado, comíamos a qualquer hora pra tomar uma aguinha gelada depois, lembro que o mel também era comido com farinha, lembro que ameniza a doçura. (LUCIANA ALMEIDA, 2021)*

Além da forma de aquisição, Telma ainda ressalta a facilidade e a confiança que existia nessa sociabilidade em torno dos engenhos:

*Como era bacana, porque tudo que você produz hoje em dia, até uma fruta que cai do pé você fica meio naquela preocupação de tá invadindo uma propriedade alheia. No tempo do engenho era diferente, quando tava na produção de mel, a pessoa chegava com seu baldim enchia de mel e saía satisfeito. (TELMA LUNA, 2021)*

O doce faz parte da comensalidade, é hábito, é cultura, é presente no cotidiano e nas festas. Nesse contexto, uma refeição sem doce está incompleta, assim como uma comemoração sem a presença dos doces não se consuma. No caso dos caririenses, foram os doces saídos dos tachos dos engenhos os primeiros representantes desse postulado, juntamente com os de herança portuguesa. CASCUDO (2004, p. 308) diz que “nunca um brasileiro dispensou o adoçar a boca depois de salgar o estômago”. Muitas vezes, no costume nordestino, come-se um pouco do doce para tornar mais especial a água que é tomada em seguida.

NUNES (2016, p. 246) descreve resumidamente o preparo dos doces de engenho na sequência em que saem dos tachos e introduz o que detalhamos a seguir em tópicos:

No processo de cozedura do sumo da cana para fazer rapadura, o líquido grosso após as primeiras fervuras constitui o mel de cana que endurece um pouco e fica no ponto de puxa, bolinha acaramelada que é guloseima comida na hora. Depois, da massa que está na resfriadeira, é feito o requintado alfenim, doce branco resultante do manusear da pasta, que o mestre amassa como se sovasse um pão, adicionando água até alcançar a consistência de esculpir em várias figuras, e o doce vai clareando. O último derivado, antes da rapadura, é a chamada (rapadura) batida: à massa pastosa juntam-se especiarias (canela, cravo ou gengibre), sendo depois enrolada na palha da própria cana. Por fim, com o choque térmico da resfriadeira, a rapadura pura cristaliza, sendo deitada em formas de madeira, ficando com a forma de barra açucarada tipicamente brasileira. (NUNES, 2016, p. 246)



*Figura 3.1* Caminhão estacionado em rua de Juazeiro do Norte, vendendo subprodutos de cana

*Fonte:* Acervo da autora.

### 3.1 O dulcíssimo melado de cana

*O cheiro apetitoso de mel quente enchia-me as narinas, aguçando-me o apetite de bom carriense.*

(Figueiredo Filho, 2010, p.52)

Tudo começa com o caldo da cana. Aliás, lembra-se que é comum sugar a própria cana antes de ela ser espremida, quer seja segurando um pedaço de tora já descascada ou roletes de cana enfiados singularmente em espetos de pau, comum em praças e festas populares nas cidades do interior. CASCUDO (1971, p.33), nesse sentido, revela que

Chupar cana é a forma em que nos vemos, criança, olhando o engenho, mundo novo entre máquinas e rumores inéditos. A primeira sensação do sabor é o gomo entre os dentes, o sumo refrescando o paladar, na visita suave e nítida da sacarose inescucível.

O costume de chupar a cana é antigo e comum em outros lugares do mundo. É possível que seja mais um legado africano em nossa cultura nacional. CASCUDO (2004, p. 477), afirma que, “[...] na África, como no Brasil, há venda dos gomos de cana descascada, oferecidas nos mercados públicos, correspondendo aos ‘roletes’ nacionais. E, por toda a parte, pedaços de cana, facilitando o transporte consumidor, para sudaneses e bantos”.



Figura 3.2 Roletes de cana.

Fonte: Disponível em:

<https://carlos-itabaiana.blogspot.com/2017/04/antigas-profissoes-dos-cebolas-iv-os.html>

(Apontando para um local na lateral do engenho) Henrique Lacordaire diz que *ali tinha uma cancela e vinha uns vinte, trinta meninos para beber caldo de cana. Onde*

*fica o caldo já tinha uns copos e tinha uma cuia também. Eles traziam também. Era uma fila, enchiam o bucho e ia embora. Depois desse acontecimento (se refere à visita do MT) tive que proibir os coitados de fazer isso. (HENRIQUE LACORDAIRE, 2021)*

No que diz respeito à composição química da cana, esta varia em função de fatores como solo, clima, variedade, maturação, entre outros. Rica em nutrientes, possui em torno de 75% de água e entre 12 a 18% de sacarose. ROCHA (2003, p.75) descreve que

*O caldo é o primeiro produto extraído da cana. É uma bebida de grande popularidade no Ceará. Nas feiras livres e em determinados pontos do centro das cidades ou nas praias, podemos encontrar facilmente o vendedor de caldo de cana. Faz parte da memória cearense, do museu dos nossos olhos, dos sabores da infância e da adolescência (...).*

O caldo de cana ou garapa, como é chamado nessas paragens, é muito consumido puro, espremido na hora ou adicionado de outros ingredientes, mais comumente sumo de limão. Hoje, encontramos facilmente acrescido de muitos outros elementos, como gengibre e sumos de outras frutas. Titô descreve mais uma de suas lembranças afetivas:

*Eu me lembro que meus primo, moravam no sertão e vinha da casa deles tomar garapa, trazia limão. Espremia limão na garapa e ficavam sentado na bagaceira conversando e tomando a garapa com limão. (TITÔ, 2021)*



*Figura 3.3 Caldo de cana.*

*Fonte: Disponível em:*

<https://blog.buscarrural.com/agro/cana-de-acucar-agro-no-podio-mundial/>

No preparo desses doces primários, ou subprodutos da cana-de-açúcar, existe uma sequência, diretamente relacionada ao tempo de cozimento e espessura do mel, de onde saem os respectivos doces, a iniciar pelo melado. Henrique Lacordaire (2021) explica esse processo, que envolve a adição de cal e de um mel de tirado durante a escumação que é usado para alimentar o gado:

*São três caldeiras, são maiores e o que é chamado corta mel, depois das caldeiras. O caldo de cana cai primeiro na caldeira, na primeira. Quando começa a ferver, se faz a correção do pH, com o cal, agora, como a nossa cana aqui já é muito rica em sacarose, aí usa muito pouco. Um pacote de 5 kg dá para um dia todim, onde é feito 2 mil quilos de rapadura. O povo diz que a rapadura tem cal, mas não tem. Quando cai no caldo ele sobe imediatamente e tira as impurezas e a acidez. Chega sobe*

*uma borra preta. Com uma pá e muita prática, eles jogam numa levada que tem e cai lá na frente e a gente aproveita e faz um melaço pra gado. Uma ração pra gado. Um mel bem grosso, preto e bem docinho também, feito com o que a gente chama de tiborna da cana. Meieiro, a passoa que trabalha no meio, ele vai só passando, o trabalho dele é só transportar o caldo. Quando o caldo nesses tachos mais baixos, que chama corta mel. O corta mel vai engrossando o caldo. Quando faz a correção do pH fica bem brilhoso, quando fica só o açúcar bem concentrado. (HENRIQUE LACORDAIRE, 2021)*

FREYRE (2007, p.38) assim o descreve: “O mel de engenho – ou melado -, que é o açúcar na sua primeira como que encarnação como sobremesa, é como o chá: é preciso que de pequeno o indivíduo aprenda a saboreá-lo como ele deve ser saboreado. Lentamente e com colher. Ou de garfo, quando misturado à farinha, ou de garfo e faca quando acompanhado de macaxeira (...).

Professor Hilton Cruz (2021), por sua vez, elucida a nomenclatura mel, melaço e melado e diz que a diferença está na classificação que foi imposta naturalmente. Explica que mel é patenteado como sendo o de abelha, melaço é resultado da cocção mais apurada do caldo espesso que emerge junto com as impurezas e é retirado, restando a palavra melado, que é a expressão correta para o caldo de cana espesso e ainda líquido.

*Quando faz o caldo precisa dar liga e limpar. O caldo vem com areia bagacilho, pequenos animais e precisa ser limpo. Adiciona-se um produto, como por exemplo o cálcio, que é aglutinante, a 60°C ele começa a subir e traz consigo as impurezas, que são jogadas fora. Muitas vezes essa borra com as impurezas eram usadas para fabricar a cachaça “fubuia”, que só com o cheiro a pessoa se embriaga. Depois descobriram que se cozinhasse a tiborna com as impurezas por muito tempo se transformava em melaço, bem doce porque há muita concentração e o gado gosta. E, se diluir, os ruminantes aceitam bem. Para os animais comerem tem que ser cozido até o ponto de melaço, se não prejudica os animais. Então, nos engenhos, onde muitos animais trabalhavam e esse trabalho iniciava a noite e ia até 4, 5 horas da tarde do outro dia, eles, os burros, quando chegavam no engenho com as canas e descarregavam, bebiam o melaço e se fortificavam. Os animais não emagreciam porque trabalhavam com esse energético. Esse era o destino das impurezas, o melaço, comida para animais. (HILTON CRUZ, 2021)*

O melado é largamente utilizado no Cariri. Nas suas formas mais simples, são consumidos puros ou misturados com farinha de mandioca, além de adoçar diversas receitas. Era frequentemente e ansiosamente esperado à beira do tacho por quem queria consumi-lo ainda quente ou para preparar o alfenim:

*Lembro que após o almoço passava um senhor na rua batendo um sininho ele levava uma jarra de zinco que tinha uma conchinha medidora pra vender uma porção de mel de engenho, já eramos fregueses, a minha alegria de criança qdo ouvia o sininho, e o melhor o mel não sei porque era morninho, acho que ele aquecia porque devia pedrar no dia a dia. (LUCIANA ALMEIDA, 2021)*



*Figura 3.4 Melado de cana*

*Fonte:* Disponível em:

<https://mellacodecana.com.br/melaco-de-cana-liquido-conheca-detalhes-deste-subproduto/>

## 3.2 Alfenim: o lúdico puxa-puxa

Uma das iguarias mais marcantes para os que frequentaram engenhos no Cariri é o alfenim. O doce tem duas vertentes e muitas simbologias, que na sua essência se encontram. É herança do português no Brasil, mas antes desse encontro revela-se sua origem árabe. NUNES (2016, p. 241) descreve-o: “(...) alfenim, doce de origem árabe muito antigo, atestado na documentação histórica da Madeira, em 1469: alfinij (do árabe al-fenid, ‘alvo, branco’), oriundo do Mediterrâneo (da Sicília e de Valência), onde os árabes foram responsáveis pelo grande desenvolvimento da indústria açucareira e da farmacopeia. CASCUDO (2004, p.300) confirma essa afirmação e a chegada dele em terras brasileiras, descrevendo que

O domínio árabe é inseparável do alimento doce. Em Portugal os bolos de mel, o alfenim, a alféola, são presenças árabes. Vieram, ambos os últimos para o Brasil. A alféola (...) tem no Brasil o apelido prosaico de puxa-puxa, feita com mel de engenho ou mesmo calda de açúcar branco. Vendagem exclusivamente feminina ou infantil.

Na descrição do autor, é associado o puxa-puxa às alféolas. Todavia, na região do Cariri, a nomenclatura alféola não existe e o puxa-puxa é ‘apelido’ oficial do alfenim, feito tão somente com o

mel de engenho. Antigamente, era feito com caramelo de açúcar branco, mas tinha o nome de pirulito e eram vendidos em tabuleiros. O alfenim, no Cariri, também é doce feminino e infantil, por razões explicadas pelos entrevistados. Isto é, são doces que levam tempo e habilidades consideradas femininas para o seu preparo final, moldados em tranças, formas verticais ou circulares e flores. Para as crianças, traduz-se em brincadeiras e até em competições. Os homens não poderiam perder tempo fazendo esses preparos: a rapadura e outros produtos comerciais são o foco deles. Henrique Lacordeire (2021) revelou “que a produção de seu engenho era apenas de rapadura e açúcar mascavo, principalmente. Fazia batida e alfenim, mas não pra comércio grande, era mais por encomenda”. A fala evidencia que esses produtos faziam parte de um contexto mais familiar, mais apreciativo. O produto de comércio mesmo era a rapadura. Alguns depoimentos descrevem o modo de fazer e o significado do alfenim, consolidando a preferência de muitos por esse produto:

*Lembro da minha tia fazendo alfenim na calçada da casa e ficávamos todos esperando dar o ponto e esfriar para comer, ela dividia para todos (CIRA BELÉM, 2021)*

*O alfenim é lindo de ver seu preparo, sendo esticado pra lá e pra cá como um chiclete até dar o ponto. (LUCIANA ALMEIDA, 2021)*

A semelhança do doce português e o caririense, de engenho, estão na sua essência, traduzida na técnica de preparo, na manipulação do mel, na técnica de puxar com as mãos para que ele fique esbranquiçado e em textura moldável, o que permite fazer as tranças do puxa-puxa caririense e as esculturas dos alfenins portugueses, também encontrados em diversas regiões do Brasil.

Numa remota referência ao puxa-puxa, FERNANDES (2009, p.40) destaca, com relação ao doce na tradição portuguesa que

*Desde os tempos primitivos os habitantes da Lusitânia eram conhecidos como um dos povos que mais valor e qualidade deu à doçaria. Originalmente, usava-se o mel de abelhas. O açúcar chegou aos árabes, juntamente com o seu legado de bolos melados, alfenins e alféolas, até hoje ainda são confeccionados em Portugal e no Brasil, onde também podem ser chamados de puxa-puxa.*

Em diversas cidades do Brasil, existe um doce chamado alfenim, composto de ingredientes e resultados diferentes dos alfenins de engenho, mas muito mais próximos aos de Portugal. Mais simples, o doce do engenho se caracteriza apenas como a retirada do melado em um dos estágios de espessamento do caldo da cana, onde ele se encontra firme, porém maleável, permitindo que seja trabalhado formando desenhos, que geralmente são espécies de tranças. No entanto, há de se pensar nessa referência portuguesa quando identificamos semelhanças entre eles, ambos são feitos com o açúcar em ponto de mel e precisam ser moldados ainda quentes. CHAVES E FREITAS (2007, p.102) descrevem sobre o alfenim mais elaborado, feito no Estado de Goiás:

*Nítida é a influência da doçaria portuguesa, principalmente nos alfenins e nas verônicas, representantes maiores dessa especialidade local. Os alfenins, de origem árabe, foram trazidos pelos portugueses e são confeitos de açúcar e polvilho moldados um a um, à mão e sem molde, quando ainda estão quentes, podendo ter a forma que a doceira imaginar (gato, jacaré, flor, enfim, pequenas esculturas de açúcar). O trabalho exige concentração e muita habilidade da artesã, pois, depois que a massa endurece, não há como manuseá-la. (...) Quando a artesã usa um molde de pomba representando o Divino Espírito Santo, aí o doce de polvilho e açúcar passa a se chamar verônica e é confeccionado para ser distribuído na Festa do Divino.*

NUNES (2016, p. 242) também atesta esse simbolismo, comentando que,

No que se refere ao alfenim, terá permanecido como figuras de açúcar branco na decoração de bolos de noiva, ou seja, continua a ser utilizado nas esculturas de açúcar para decoração de mesas festivas. (...) Nos Açores, o alfenim é um doce típico ou tradicional da ilha Terceira, utilizado em oferendas e promessas nas Festas do Divino Espírito Santo. Trata-se de uma massa feita de açúcar branco com que se fazem figuras como a pomba (símbolo do Espírito Santo).

A contribuição africana é também validada na construção desses doces, especialmente o alfenim, além de outros quitutes de comer. LODY (2018), em capítulo escrito para o livro *Além da peixada e do baião – Histórias da alimentação no Ceará*, destaca:

Ainda no âmbito do doce, destaque para a presença muçulmana no Magrebe, região Norte do continente africano, área mediterrânea. Receitas como do alfenim, massa feita de açúcar e água, com a qual se constrói flores, corações, pássaros (...), atestam novamente a forte presença desta civilização na Península Ibérica (LODY, 2018, p. 42)

O alfenim representa diversas emoções no contexto dos engenhos; é produto que encanta pela sua forma de fazer, que alegra pelo entretenimento e provocava até brincadeiras em forma de competições. Nas narrativas abaixo, encontramos alguns desses significados:

*D. Leônia contava de vir pessoas amigas final de semana quando era moagem. Aquele pessoal da cidade tirava ali um momento, como também até um momento de lazer pra tá batendo alfenim, fazendo o puxa-puxa e também as pessoas da comunidade local. (TELMA LUNA, 2021)*

*Era uma brincadeira gostosa e que depois disso a gente tinha o lanche garantido, ia, batia um alfenim, ficava as menina “ah, o meu tá mais claro!” E haja força nesse braço pra tá puxando esse alfenim e pra clarear e pra gente também tá fazendo o desenho da flor. Quer dizer que, se as meninas faziam uma flor bem bonita, depois a gente também queria fazer bem bonita. E depois comer aquele mel e a rapadura. Também quando a gente vinha que pegava ali pra comer lá ainda quente, degustar daquele melzinho quente, então era muito bom. (TELMA LUNA, 2021)*

*Quando era criança sempre ia ao engenho com meus pais, tios e primos, era uma diversão total, pois sempre comia alfenim que era puxado no engenho ainda quente e enrolava na cama de açúcar. (CIRA BELÉM, 2021)*

As falas convergem para a mesma emoção experienciada e expressam a legitimidade de uma cultura latente, que construiu história e memória na vida dos caririenses de um passado recente. O cheiro desses produtos está vivo nas lembranças sensoriais. O compartilhar do dia a dia nos engenhos e de toda energia que ali transbordava estampa a memória desses indivíduos. Não se concebe compreender o Cariri sem citar a importância dos engenhos, assim como não se concebe compreender a história do caririense sem essa vivência. Os engenhos se instituem nesse ponto como um dos principais elementos para a consolidação dessa região e referenciam uma das principais atividades de entretenimento de outrora. É raro o adulto caririense, hoje, que não tenha marcado vividamente em sua memória histórias de engenho ou do consumo de seus subprodutos emoldurando seus sonhos açucarados.



*Figura 3.5* Alfenim feito no engenho.  
*Fonte:* Acervo da autora



*Figura 3.6* Alfenim de açúcar.  
*Fonte:* Disponível em: [https://slowfoodbrasil.org/arca\\_do\\_gosto/alfenim/](https://slowfoodbrasil.org/arca_do_gosto/alfenim/)

### 3.3 A batida e o seu vestido de palha

A batida é um subproduto da cana-de-açúcar que, de maneira simples, pode ser descrito como o terceiro grau de espessamento do caldo, retirado antes de ir para a gamela. Situa-se depois do ponto do alfenim e antes de se tornar rapadura. É embalada em palha de bananeira, num formato irregular e textura fácil de corte. Apesar de ser facilmente encontrada, a feitura da batida também se restringe a alguns engenhos, visto que outros se detêm ao preparo da rapadura especificamente, tanto pelo valor comercial, como pela aceitação mais ampla. Alguns autores citam a batida como uma rapadura mais mole. FIGUEIREDO FILHO (2010, p. 56) nos ensina que

A rapadura apresenta-se em variedades múltiplas e toma parte em muitos quitutes e guloseimas da cozinha sertaneja. Todos conhecem e apreciam no Nordeste, as batidas de engenho. São feitas com o mel já do último tacho, depois de resfriar, quando então é batido com uma pá e adicionado de canela, cravo e erva doce.

Titô (2021), em seu turno, revela a forma como fazia a batida, ratificando a explicação dada pelo autor:

*Fazia batida também, não fazia era vender, fazia pro meu povo. Tirava o mel dum tacho, aí botava tempero e batia com a pá. O caxeador de rapadura batia, batia, com a pá até que ela ficava bem alvinha. Botava canela, porque ficava com gosto melhor. Pisava a canela e semeava uma coisinha no mel. Outros faziam sem tempero. (TITÔ, 2021)*

NUNES (2016) também refere-se à batida no mesmo processo, mudando apenas a ‘embalagem’. Assim, “O último derivado, antes da rapadura, é a chamada (rapadura) batida: à massa pastosa juntam-se especiarias (canela, cravo ou gengibre), sendo depois enrolada na palha da própria cana.” (NUNES, 2016, p.246). No tocante à batida, uma das entrevistadas relata:

*Na minha casa sempre tinha rapadura pra comer depois do almoço e aquela mais clarinha que chamamos de batida que é um doce mais macio. (LUCIANA ALMEIDA, 2021)*



Figura 3.7 Batida na palha da bananeira  
Fonte: Acervo da autora

### 3.4 A soberana rapadura

*Há centenas de anos, o sertanejo se alimenta de rapadura, preferindo-a ao mais refinado açúcar branco. Dá muito mais 'sustança'...*

(Figueiredo Filho, 2010, p.55)

FREYRE (2007, p. 36) relata que “[...] à rapadura é preciso dar-se lugar à parte no que se considere o conjunto de doces mais ligados à cana-de-açúcar e mais característicos do Nordeste”. José Anastácio Vieira em apresentação do livro *Engenhos de Rapadura do Cariri*, de FIGUEIREDO FILHO (2010, p.7) reafirmando a importância que a rapadura tem para o Cariri, assegura, que “[...] embora produto sertanejo, é a rapadura o fator econômico que mais contribui para o progresso do Cariri”. Sem sombras de dúvidas, a rapadura é o principal produto dos engenhos caririenses. É símbolo cultural do Nordeste. Seu preparo percorre um itinerário simples dentro da sequência de passos.

O principal saber é o ponto, dado pelos mestres da rapadura, com um conhecimento baseado na experiência e confirmado pelo olhar. Na ciência acadêmica, seria o grau brix o parâmetro que determina o ponto do melado ir para as caixas, como são chamadas as formas. O caixeteiro, num ritmo rápido, que mais parece um maestro regendo uma orquestra, coloca a rapadura num passar de uma caixa para outra com uma espátula rústica de madeira, numa sequência muito precisa. É bonito

ver esse teatro, que se mistura com a dança das mãos e que tece as nossas lembranças de criança.

A rapadura, consumida em qualquer hora do dia, acompanhando alimento salgado ou doce, é comum com farinha, banana e cuscuz, por exemplo. É alimento onipresente e versátil. É 'rainha' no prato do sertanejo. Pela tradição rapadureira, essa é uma iguaria presente em praticamente todas as casas da região. Depois do almoço, o principal desejo é adoçar a boca com um "pedaço de rapadura" e depois tomar um bom copo de água fresca, em um sentimento de que depois desse ritual a refeição está completa. Como relata FIGUEIREDO FILHO (2010, p.55):

O único regalo que o matuto tem durante o dia, é um bom naco do apetitoso alimento. Adoça seu café, e, quando tem fome, à sobremesa ou na merenda, não dispensa ele seu pedaço de rapadura puro ou com farinha. É a melhor ração de glucídios que recebe para fornecer-lhe as calorias nos grandes dispêndios musculares.

Uma forma bastante comum de se consumir é raspada. Em movimentos de baixo para cima, usando uma faca grande, se junta em porções pequenas a muitas preparações. Pode ser usada para adoçar um café, um bolo, ou mesmo a boca de uma criança. Na fala das entrevistadas, evidenciamos essa asserção:

*Em casa meu avô raspava a rapadura depois do almoço para mim e meus irmãos comer. Todos os dias tinha rapadura na minha casa ou algum doce feito com rapadura. Meu avô raspava a rapadura em cima de um pano de prato e ficávamos todos esperando para poder comer com ele, meu pai também faz isso ainda hoje. (CIRA BELÉM, 2021)*

*Lembro que meu avó raspava a rapadura com uma faca amolada e jogava aquela farofinha na boca. Até salivei. (LUCIANA ALMEIDA, 2021)*

*O meu avô sempre ensinou pra gente, o meu pai até hoje faz para os netos, a raspa da rapadura. Então coloca aquele tablete em pé e com uma faca, uma lâmina, vai raspando, raspando, raspando e aquele pozinho que a gente junta na ponta dos dedos, aquilo é muito bom. Pega ali e bota na boca ou bota por cima de algum alimento. A ideia sempre da "fortaleza" que a rapadura traz, que a rapadura dá sangue, a rapadura dá vigor, dá energia. Então até hoje a gente usa também essa rapadura raspada. Já os bisnetos dos meus pais, meus sobrinhos netos, adoram também. São pequenos, têm na faixa de 5, 8 anos e quando meu pai raspa a rapadura é uma festa, todo mundo vai ali com a ponta dos dedos e consome aquela raspa. Muito bom! (PATRÍCIA LINARD, 2021)*

*O açúcar mascavo já é um item que a gente veio usar esse termo de "açúcar mascavo", já bem mais prá cá, acho que dos anos 90 para os anos 2000. A gente usava era essa raspa da rapadura prá adoçar café, pra adoçar o leite, o mingau ou o leiteinho da criança, então, isso era tido como um produto que dava muita energia, então a gente sempre teve uma fé no alimento que a rapadura traz prá gente. (PATRÍCIA LINARD, 2021)*

A rapadura ainda é muito presente na mesa do nordestino, principalmente nas cidades do interior e, para além disso, está enraizada nos costumes dos que foram criados sentindo o cheiro da cana a ferver e vendo a fumaça sair das chaminés dos engenhos. Nos dizeres de FIGUEIREDO FILHO (2010, p.49), "[...]está a rapadura ainda bem alicerçada como alimento sertanejo. Dificilmente será desbancada por seu similar de aparência mais bonita. Principalmente agora, que a moderna ciência da alimentação está a aconselhar e a recomendar o alimento integral". É interessante perceber que a fala do autor permanece atualizada, num momento em que cada vez mais se lança mão dos produtos artesanais em detrimento dos ultraprocessados.

Nesse enquadramento, a rapadura tem lugar de destaque na substituição do açúcar branco em diversas aplicações. A rapadura continua a adoçar o café, a fazer parte dos ingredientes dos bolos e doces, carameliza ingredientes e tantos outros préstimos nas preparações culinárias. Há muitas receitas na região que pedem rapadura como ingrediente, a exemplo do bolo pé-de-moleque, do doce de gergelim e do doce de amendoim.

A presença da rapadura em mesas nordestinas é lauta, forte, cheia de significados. É o alimento do pobre, mas é também dos ricos. É alimento que representa a cultura imaterial de um povo, que tão bem soube se apropriar de seus atributos. Sejam eles os de adoçar, de nutrir ou de agradar ao paladar. Fez parte do bernal do trabalhador no campo, que leva consigo seus alimentos, onde a rapadura tem lugar cativo. Era também parte da “merenda” oferecida pelo patrão, já que traz consigo um valor energético importante para a disposição do trabalho no campo. O relato de Raimundo (2021) aponta a mudança desse hábito:

*Hoje se você levar rapadura e farinha para o pessoal que tá trabalhando, como merenda, eles não querem. Preferem pão, bolacha e a rapadura, só um pedacinho mesmo para beber água, não pra comer. (RAIMUNDO SÁ BARRETO, 2021)*



*Figura 3.8 Rapadura.*  
*Fonte: Acervo de Augusto Pessoa.*

Atualmente, o fechamento da maioria dos engenhos da região e a considerável diminuição no plantio da cana fizeram com que rareasse o produto mais puro, original. Hoje em dia, é comum encontrarmos rapadura adicionada de açúcar cristal, tirando a principal característica do preparo, a de ser a concentração estrita da sacarose da cana-de-açúcar.

*Eu tenho um projeto, porque aqui no pé de serra tem essa vantagem, a cana aqui é diferenciada. Faz pena não se fazer mais rapadura. A terra aqui é muito boa. Eu tenho uma vontade de comprar um engenho pequeno, esse daí fica como museu, eu não vendo, que tenha uma produção boa, porque ele quebra bem a cana, e uma mini fornalha, pra produzir uma quantidade pequena, mas com muita qualidade e pura. Porque rapadura pura hoje em dia, infelizmente a gente não encontra mais. Rapadura, rapadura mesmo, a do caldo de cana, infelizmente... você consegue ainda na exposição do Crato. Lá eu peço pra reservar uma carga pra mim. Pra consu-*

*mo próprio. Mando pra meu irmão, parentes e passo o ano comendo rapadura.*  
(HENRIQUE LACORDAIRE, 2021)

Os doces saídos diretamente dos tachos dos engenhos têm uma importância histórica na formação dos caririenses, que viveram debruçados, durante alguns séculos, a esse regalo. Mas a doçaria da região se estende aos doces em calda e pastosos, feitos de oleagenosas, laticínios e de uma grande variedade de frutas regionais. São doces que contam histórias e que sustentam vidas. São doces que contêm fortes significados culturais, cabendo aqui trazê-los a tona, destacando especialmente o valor desses produtos no cenário da região e na vida dos que sobrevivem deles e ao deleite deles.



## 4. DOÇARIAS TRADICIONAIS DA REGIÃO: TRAJETÓRIAS E REGISTROS

*O uso do açúcar (...) Pode-se dizer que ele é o condimento universal, e que não prejudica nenhuma comida. Algumas pessoas o usam com as carnes, às vezes com os legumes, e seguidamente com as frutas frescas.*

(Brillat-Savarin, 1995, p.103)

“Tudo que nos figura agradável, ameno, afetuoso, é doce. Olhar, sorriso, palavras, convivência, temperatura. As coisas amargas admitimos como terapêutica e, antigamente como penitência. Ou para contrastar, valorizando o doce” (CASCUDO,1971, p.149). Nesse mesmo sentido, revelando a textura do que é agradável, (FERNANDES, 2009, p.40), comenta que “para os portugueses o bolo era mais do que um alimento, tinha uma função social significativa representando a solidariedade humana, festejando noivado, casamentos, nascimentos, aniversários. Não é a toa que Cabral ofereceu fartes, adoçados com mel e recheados de frutos secos, para dar as boas vindas aos índios convidados a subirem à sua nau capitânia”.

Apresenta-se, assim, o doce. Para além do valor gustativo, ganha caracterizações diversas e representativas, tem grande significado, traz correlações afetivas, sensoriais e pessoais relacionadas às mais diversas tradições e costumes. Por isso, é comumente agregado à celebração e à festa. Doce é adjetivo de pessoa agradável, de fala mansa; doce é presente que se dá; doce acalma angústias e dores; doce é lembrança viva, é cultura e é memória pulsante. Como afirma LODY (2011, p.30), “O doce adoça a boca e o espírito (...)”.

Foram os colonizadores portugueses que introduziram a doçaria no Brasil. A tradição doceira em Portugal já era abundante no século XV, ainda com a utilização do mel, que foi substituído lenta e gradualmente pelo açúcar. Os fartes oferecidos aos índios em 24 de abril de 1500, por Pedro Álvares Cabral, foram os primeiros doces que chegaram ao recém-descoberto Brasil (CASCUDO, 2004).

FREYRE (2007) faz uma abordagem em relação ao aporte português nas preparações dos doces no Brasil. Destaca, portanto, sua importância e confirma a herança doceira com a qual nos presentearam. Ao lado das contribuições ameríndias e africanas, concomitantemente, reafirma a culinária como componente cultural importante

(...) desde os seus primeiros dias no Brasil – no trópico açucareiro -, vinham ensaiando, ou iniciando, de modo tão original, combinações corajosas, ao mesmo tempo que prudentemente realizadas, quer de arquitetura, quer de culinária. Pois é desses contatos com o trópico açucareiro, no Brasil, que datam estes dois começos de realizações culturais de lusos em terras brasileiras: a arquitetura das casas-grandes de engenho de açúcar (...); a culinária – particularmente a doçaria – nascida à sombra dessas casas-grandes, desses engenhos (...), sem que, entretanto, se desprezasse, na composição de quitutes e de doces, valores ameríndios e africanos. Ao contrário: utilizando-se grandemente, ecologicamente, teluricamente, tais valores. (FREYRE, 2007, p.23)

Os doces brasileiros que não sofrem influência direta dos engenhos, à exceção dos que são

preparados com melado e rapadura, como o pé-de-moleque, os pirulitos de tabuleiro e o doce de gergelim, são heranças lusitanas adaptadas às espécies frutíferas locais. CASCUDO (1971, p.303) reflete que:

Compreende-se que a tradição boleira e doceira de Portugal, replantou-se imediata e profundamente no Brasil, servindo-se dos elementos nativos e alienígenas, reunidos aos recursos trazidos da Europa, farinha de trigo, ovos, especiarias. Desde o primeiro século da colonização a doçaria estava aclimatada e pujante em todos os centros habitados.

LODY (2001, p.26), descrevendo a formação da tradição doceira no Brasil, afirma “(...) o doce dos antigos engenhos como representante regional que retrata os estilos de fazer doce nas cozinhas senhoriais, um território privilegiado das mulheres lusitanas, mas também das africanas. (...) Essa cozinha tem identidade local na invenção e na adaptação dos produtos, que eram os ingredientes nativos (...)”. O percurso impostamente realizado pelos povos africanos em terras brasileiras inicia-se no cultivo dessa matéria prima e alinhava-se, juntamente com as frutas nativas consumidas pelos povos originários e a bagagem vinda em naus portuguesas, à história da cana-de-açúcar. Por consequência, firma o doce como categoria de alimento indissociável dessa cultura.

CHAVES E FREIXA (2007, p.13), valendo-se da nossa história, destacam que os indígenas “[...] já habitavam a terra muito antes da chegada de Pedro Álvares Cabral. [...] E colhiam as frutas que a natureza lhes oferecia”. Continuam relatando que “A primeira atividade econômica a que os negros africanos se dedicaram compulsoriamente, como escravizados, foi a cultura da cana-de-açúcar [...]” (CHAVES E FREIXA, 2007, p.13). É dessa miscigenação ora violenta que nasce a doçaria brasileira, a qual tão fortemente reflete a identidade nordestina. O amálgama proporcionado por essas culturas, que apesar de distintas se complementam, originou um dos produtos que mais representam o povo brasileiro.

Os doces tradicionais, originários da mistura portuguesa, indígena e africana, resistem ao tempo e ao modismo em algumas regiões do Brasil. São doces que contam história, que fortalecem as tradições e marcam gerações. Há vidas inteiramente vividas em função deles, como as duas marcantes trajetórias contadas por duas famílias, que descrevo nos próximos tópicos, que viveram e vivem em função do comércio desses doces, sustentando seus descendentes e marcando significativamente a memória gustativa dos que tiveram e têm ainda a sorte de consumi-los. São histórias que respaldam a simbiose do saber fazer e da tradição. FREYRE (2007, p.29) ressalta, nesse condão, que

(...) há doces ou bolos que, depois de épocas de esplendor, caem da moda; ou que, esquecidos durante anos, voltam de repente à moda. Mas há também - em maior número - os que atravessam épocas sucessivas com o seu prestígio inalterado. São valores clássicos: superiores aos caprichos das modas ou aos frenesim dos momentos.

O fato é que o doce agradou ao brasileiro, especialmente no Nordeste, região de destaque na doçaria e onde, ainda no século XVI, proliferaram-se os engenhos de cana-de-açúcar. LODY (2011, p.16) afirma que “O doce no Brasil mostra um processo que inicialmente está nas cozinhas dos engenhos do Nordeste. Pode-se dizer que é um processo inaugural para o doce cotidiano e para o doce que é símbolo e expressão de uma festa. Faz parte de rituais familiares e comunitários”.

Desse manancial doceiro nordestino, chegamos ao Cariri cearense, lugar de doces tradicionalmente simples, a maioria deles originados nos engenhos de cana-de-açúcar ou produzidos como doces de frutas, tipo compotas, adoçados igualmente com rapadura. Nas lembranças de uma entrevistada, era a tia que fazia os doces, reafirmando um cotidiano familiar de outrora, onde as mulheres eram responsáveis pela feitura dos alimentos, e variados tipos de doces saíam de suas cozinhas:

*Os doces que comumente eram feitos em casa e adoçados com rapadura eram cocada de coco com rapadura, que minha tia fazia, doce de gergelim, doce de mamão, doce de coco. (CIRA BELÉM, 2021)*

Os doces do tipo compota e pasta são muito consumidos no Nordeste brasileiro e apreciados por todos. Como já dito em oportunidade anterior, fez-se presente nas casas de todas as classes sociais. Era muito comum servir às visitas uma tigela de doce, prática que foi sendo abolida paulitanamente pelas mudanças nos hábitos alimentares. Essas releituras fizeram do açúcar um vilão para a saúde e, em contraposição, introduziram outras modalidades de alimentos doces, como tortas, charlottes, pudins, pavês e diversos outros quitutes exógenos, alguns provenientes do velho mundo, outros americanizados. No entanto, vários doces tradicionais ainda são consumidos, principalmente no interior dos estados, mesmo que esporadicamente. Isso se dá pela própria referência cultural, afinal, não se desfaz de costumes tão arraigados tão facilmente, tal como se despede de um objeto que não tem mais uso.

É desses doces que perduram que se faz a cultura doceira do Cariri. Foram esses doces que se eternizaram nas mesas do povo caririense. Os elementos de composição desses doces geralmente são frutas ou outro ingrediente que se pretende valorizar na preparação – não esqueçamos do açúcar, muito açúcar, podendo, em algumas receitas, serem incluídos alguns elementos como especiarias ou toques cítricos. Via-se até mesmo a junção de duas frutas, a exemplo do mamão com coco, preparos que têm no seu âmago a influência das marmeladas portuguesas.

No processo de preparação dos doces, aprendido da forma mais tradicional, passando de mãe para filha e retratando a herança do saber fazer, o termo “dar o ponto” é citado várias vezes e se traduz numa parte importante e fundamental do processo. Significa basicamente chegar na consistência que se considera ideal, que não fique mole, nem endurecido, resultando na cremosidade ou viscosidade que se deseja de acordo com cada ingrediente principal. Não é tarefa fácil, exige conhecimento e, nesse caso, conhecimento empírico. É algo que sempre é referenciado como talento para perceber através do tato, do olfato e da visão que se chegou no “ponto” correto. Essa habilidade é citada por muitas doceiras e reforçada por alguns autores. FREYRE (2007, p.14) narra como as mulheres preparavam doces e diz que “[...] as mais velhas usavam experiência e sabedoria, trazidas de terras distantes, com olhares atentos para não deixar o doce passar do ponto”.

O adoçar brasileiro é forte, intenso, beira ao exagero. O que, para outros povos, causa estranheza. FREYRE (2007, p.27) destaca que “[...]pode-se já falar de um paladar brasileiro histórico e – é possível – também tropical ou ecologicamente condicionado; e como tal, ao que parece predisposto a estimar o doce e até o abuso do doce”.

Cabe à pesquisadora, nesse sentido, lembrar de um ocorrido durante uma apresentação de trabalho no mestrado, em Lisboa, onde se levou um brasileiríssimo doce de abóbora com coco para

degustação. Uma colega, na oportunidade, perguntou: “Trouxe torrada para comermos o doce?”. Respondi que não, que iríamos comer da maneira brasileira, ou seja, degustando uma boa porção servida numa cumбуca/prato fundo e comida com colher. Deve ter causado estranheza o fato de se comer algo tão doce numa porção maior e sem a companhia de um elemento que neutralizasse o dulçor. Porém, isso é completamente compreendido quando nos voltamos ao entendimento de que as culturas determinam comportamentos, inclusive no que comer e como comer. Para concluir a questão, FREYRE (2007, p.34) afirma que “Pois a verdade parece ser realmente esta: a das nossas preferências de paladar serem condicionadas, nas suas expressões específicas, pelas sociedades a que pertencemos, pelas culturas de que participamos, pelas ecologias em que vivemos os anos decisivos da nossa existência”.

No preparo desses doces, como podemos observar, muitas vezes o adoçar vem diretamente dos subprodutos dos engenhos. São a rapadura e o melado os responsáveis pelo dulçor e por agregar um sabor extra a essas preparações. CARVALHO (2005, p.88), em seu livro *Artes da Tradição: Mestres do Povo*, cita algumas receitas de doces usando rapadura ou melado em suas preparações, criados por Nice Firmeza, artista cearense de borbado, pintura, doces e outras tantas habilidades, tamanha criatividade, e os considera geniais. Suas incursões ao mundo dos doces se tornaram inovadoras, visto que um dos propósitos era não deixar se perder as inúmeras frutas que haviam em seu sítio. Numa referência à ampliação dos sentidos, o autor relembra que “[...] uma fatia de pé-de-moleque e um gole de aluá, feitos por Nice Firmeza, degustados sob as mangueiras do seu chão sagrado, no Mondubim, sítio de muitas histórias e memórias, podem nos transportar para uma festa sob o céu todo estrelado, com bandeirinhas de papel de seda, balões errantes, e o crepitar das foqueiras, ao som da sanfona de oito baixos”.

Aqui, faço um adendo importante. Nice Firmeza é citada neste estudo com ênfase dentre os caririenses por dois motivos: um deles é a referência que essa cearense tinha na arte de bem receber os visitantes em seu sítio. Ali, embaixo das árvores, acolhia-os com uma mesa repleta de doces caseiros feitos por ela nos moldes das marmeladas portuguesas, muitos deles contendo em seus preparos a rapadura e o melado, tema central de nosso estudo. A outra razão é que, no ano de 2021, ela completaria 100 anos. Cá rendo minha homenagem.

Em outro trecho dos seus escritos, o autor refere-se às proezas doceiras de Nice fazendo um apanhado de temas que abordamos, seja a técnica empírica do dar o ponto, seja o agregar do sabor vindo diretamente dos engenhos ou a coletânea de frutas aplicadas. Assim,

Nice se incomodava quando as sirigüelas se estragavam, de tão maduras e douradas, sem ter quem desse vencimento à fartura da safra, e inventou um doce onde elas ficam meio ameixas, meio tâmaras, com um mel grosso de rapadura (...) e assim ela foi aumentando seu repertório (...) nas compoteiras, doces de caju mexido ou inteiro, banana, goiaba, leite, cocada, batata doce, manga, jaca, casca de laranja-da-terra, ou jerimum, que parecem prosaicos, mas não quando têm a sua assinatura. Acrescentem-se os mais exóticos, como o de melancia, pitanga, jambo, tomate, carambola (que ela chama de estrela da terra), e tem-se uma idéia do que Nice é capaz de fazer com açúcar ou rapadura, frutas e a noção exata do ponto. (CARVALHO, 2005, p.89)

Este é o contexto em que permeia esse trabalho, evocando a memória afetiva e o reconhecimento de costumes locais como símbolo de identidade e cultura e como expressão de convívio soci-

al, tão bem delineado por LODY (2011, p.24) quando diz que “Os mais profundos retratos sociais vão se dar à mesa. Pelos rituais e estilos de servir, pelo que se serve, por como se come, por como se dá significado a cada prato ou ingrediente e por como se vive cada sabor”. Assim, são os doces presentes nas mesas e ruas caririenses, imbuídos em significados, compartilhamentos, experiências vividas e lembranças vívidas que marcaram épocas e delinearam histórias.

Há de se destacar que, nas cidades do Cariri, os doces de frutas originados das marmeladas portuguesas saíam do protagonismo de sobremesa e eram servidos a qualquer momento do dia, sendo corriqueiramente o principal quitute oferecido às visitas, que chegavam muitas vezes sem aviso prévio. Esses doces eram, nessas ocasiões, emoldurados por belas compoteiras de vidro. Exemplos de doces caseiros estavam sempre presentes nas despensas ou geladeiras, fazendo a alegria do comensal. Lembro-me de que certa tarde, em férias na cidade natal de meu pai, Lavras da Mangabeira, juntamente com uma prima, visitamos a casa de uns três parentes, na expectativa ávida e exitosa de saborear os doces que nos seriam servidos.

Era comum na região, destarte, encontrar doces de diversas naturezas vendidos em latas de alumínio, reaproveitadas e devidamente higienizadas, tão bem areadas que “davam gosto” (expressão local que traduz aquilo que nos apraz) vendidos na própria casa das pessoas que faziam, nos mercados, feiras ou mercearias. Nas vizinhas cidades de Crato e Juazeiro do Norte, existem diversos produtores dessas iguarias. Há de se destacar dois que marcaram profundamente a minha história, em dois momentos distintos. Dessa forma, separei tópicos seguintes, os quais dão vazão às suas histórias e aos significados traçados pelas suas próprias trajetórias.

#### **4.1 O doce de Madeilton (Juazeiro do Norte)**

Nesse vasto mundo das vivências infanto-juvenis vividas no Cariri, das quais já me referi como sendo parte da minha vida, uma história marca profundamente o meu repertório e versa sobre O doce de Madeilton. Sempre me intrigou o fato de que aquele comércio tão peculiar alcançasse tamanha longevidade vendendo um produto simples. Porém, a compreensão dessa robustez se torna claramente compreensível quando se tem entendimento da junção de dois elementos básicos fundamentais para esse fenômeno acontecer: a venda de um produto intrinsecamente ligado à cultura da região e o aliciente e incontestável sabor do mesmo.

A casa Doces de Madeilton existe desde 1965. Contitui-se de um espaço localizado no centro da cidade de Juazeiro do Norte, inserido na principal região comercial da cidade. Vale salientar que Juazeiro é o maior centro comercial do Cariri. A casa de doces começou nessa mesma casa, onde morava o proprietário, juntamente com os pais, há exatos 56 anos. Na frente da loja, há uma entrada larga (portão de enrolar), que fica inteiramente aberto durante todo o dia, em horário comercial. Do lado esquerdo de quem entra, há um balcão de alvenaria que se estende quase da porta até o final desse cômodo e serve de apoio aos que ali vão consumir, assim como de armário para disposição das várias tigelas de vidro transparente, onde são colocados os doces à venda, que ficam visíveis

através de vidros estrategicamente colocados na parede do balcão, guarnecido com assentos altos. Do lado direito, a parede é emoldurada por fotos de diversos times de futebol, revelando outro interesse. Na parte de dentro do balcão, ficam os funcionários, todos da família e, encostado à parede, geladeira e freezer dividem um espaço que antes era ocupado por pote de barro com a água que seria servida aos fregueses em copos de alumínio bem “areados”, marca registrada do estabelecimento. Nas visitas ao local, muitas vezes, na vontade de comer o doce, havia embutido o desejo de beber a água do pote geladinho e naquele copo que mantinha o frescor da água. Dessa forma, finalizava-se perfeitamente a experiência do comer o doce. Havia, para além do saciar o desejo de comer algo, uma representatividade singular naquele contexto, que causava uma enorme satisfação e se fez morada na memória, mesmo depois da compra da geladeira. O imóvel se divide hoje em três espaços: na frente temos a loja; no meio da sede, reside uma irmã do proprietário; ao fundo, localiza-se a cozinha onde são produzidos os doces.

No comércio também se vende bolo mole, bolo fofo, salgados e refrigerantes, configurando-se numa espécie de lanchonete. No entanto, a principal estrela é o doce. São diversos tipos deles: doce de batata doce, banana, coco, goiaba, mamão, leite, abacaxi, gergelim, amendoim, entre outros. Frisa-se que os doces de gergelim e de amendoim são adoçados com rapadura.

No dia 18 de fevereiro de 2021, conversamos com o proprietário, João Martins, hoje com 83 anos e já aposentado. Na primeira frase, ele nos revela que só não mais vai mais à loja, porque os filhos não deixam. Ele conta como começou o negócio dos doces, narrando sua trajetória até então. Com muita simpatia, conta histórias típicas de sertanejos e seus ofícios. Fala que antes trabalhou na roça, com o pai e relata com detalhes algumas passagens dessa época:

*Papai trabalhava de roça e nós trabalhava com ele também, na Serra do Mãozinho. Um dia voltamo pra casa de noite, a pé, tinha onça. Passamo à noite andando e chegamo no Juazeiro bem cedo. Trabalhamo perto do Crato, plantava milho, arroz, feijão de arranca, feijão de corda. Teve um tempo que ele plantou tanto que não deu tempo comer, quem comeu foi o tempo, uma saca de arroz maduro.*

*Depois pensei em caçar uma profissão, aí comecei a estudar no Salesiano. Trabalhando de dia e estudando de noite. Saí da escola e não aprendi nada, não sei assinar nem o nome. Aí fui pra Bahia. quando voltei, fiquei fazendo móveis. A mulher tava pra ganhar neném e cadê o dinheiro pra comprar as coisas. Fiz um guardalouça e vendi por treze reais, nesse tempo. Fiquei movimentando, movimentando e disse, vou mudar de ramo.*

*Disse pra mamãe que ia mudar de profissão, vou fazer doce agora, aí ela disse, como é que nós vamos fazer doce sem saber? Eu disse, só tem um jeito, aprendendo. Aí começemo, fazia o doce, ficava bom, vendia, quando não ficava jogava fora. E assim fomos levando, levando, até que acertemo o ponto do doce. Trabalhei 50 anos, nunca sai lá de dentro. Fiquei trabalhando e mantendo meu pai e minha mãe. Nesse tempo eu ganhei muito trocado, aí mamãe morreu e ficou papai. A ideia de fazer doce veio da cabeça mesmo, não sabia nem por onde começava. Fazia eu e minha mãe. Depois chegou a idade, dor no joelho e resolvi vir pra casa e deixar os novo trabalhar. (JOÃO MARTINS, 2021)*

Hoje, a pessoa responsável pelo comércio e quem faz os doces é seu filho, ofício que aprendeu com o pai. Seu João conta que ele, juntamente com a mãe e, posteriormente, com o filho, sempre foram responsáveis por fazerem o preparo, a mistura, ainda que tivessem alguns funcionários que mexiam o doce nos tachos, cortavam e descascavam as frutas. Diz, ainda, que o filho é quem dá o ponto. Na casa, há uma salvaguarda das tradições no modo artesanal de fazer o doce. Com rela-

ção ao nome da loja e quem, afinal, seria Madeilton, Seu João relata

*Madeilton morava com meu irmão, porque ele é sobrinho da minha cunhada, aí quando eu comecei pensei quem ia me ajudar, porque meus meninos eram pequenos. Aí trouxe Madeilton. Na hora do almoço ele entrava\* e eu ficava cá fora. Era um sufoco o balcão cheio e não sabia quase fazer conta e ainda pra atender. Tinha vez que eu dava dinheiro de mais, ficava agoniado. Eu sei que graças à Deus, tudo deu certo. Lá era um cantinho esportivo, Madeilton gostava de jogo de botão. No domingo trabalhava até meio dia, depois fechava e começava o campeonato de jogo de botão. Aí, ele foi trabalhar na rádio e ia pro jogo de futebol e depois os amigos diziam, vamos lá pra Madeilton e o nome pegou. Cansei de sair de lá meia noite. Às vezes a gente saía de lá e Madeilton ficava despachando. Não sei como ele aguentava o rojão. (JOÃO MARTINS, 2021)*

Perguntado sobre a autoria da ideia de vender o doce em porções individuais, o genro de Seu João, Sebastião (2021), é quem responde: “Todas as ideias foram criadas por Seu João, inclusive a de vender em tigelinhas”. Continua dizendo que “considera o sogro um gênio, uma pessoa que não teve uma cultura escolar e conseguiu fazer dar certo um negócio tendo que administrar pessoas, pagamentos e fazer perdurar. Hoje o doce é exportado, é referência. Tudo pela inteligência que Deus deu a ele e ele soube aprimorar. É um dom” (Sebastião, 2021). Naquela época o comum era vender doces em latas para as pessoas levarem pra casa, o que ainda hoje acontece. Seu João inovou na forma de vender, possibilitando um maior fluxo diário na loja. Sebastião também destaca a importância do pote e do copo de alumínio

*O pote de barro é tradição. Quando começou não tinha geladeira, nem água mineral, não existia nada disso. Passou a usar o copo de alumínio que passou a ser tradição também. A vigilância vetou os copos de alumínio, alegando que não eram bons pra saúde. (SEBASTIÃO, 2021)*

Outro ponto abordado por Seu João diz respeito à qualidade dos insumos nos dias de hoje. Relata que muita coisa foi modificada fazendo com que o produto final sofra com isso.

*Os produtos de hoje são muito diferentes de antigamente, que se usa muito produto que altera a qualidade deles. Cansei de comprar batata e guardar até um mês. O alimento tinha vida. Hoje dá três dias não presta mais, de jeito nenhum. O coco que a gente trabalhava era o da praia, hoje não tem mais, só o anão. Não tem o mesmo sabor. As águas das levadas, de primeiro, era cristal. Hoje é só lama. Até o leite é diferente. Nós cansava de fazer o doce de leite e ficava cheio de manteiga ao redor, hoje não fica mais. Não tem mais o sabor que era, nada. Porque de primeiro, a ração do gado era só de roça. Hoje botam tanta mistura e o resultado fica outro. (JOÃO MARTINS, 2021)*

Seu João também se refere à mudança com relação ao número de clientes que consumiam na casa dizendo: “Depois do almoço, o pessoal que trabalhava nas lojas lotavam lá, pra merendar. Hoje mudou” (João Martins, 2021). Essa realidade também foi transformada pela modernidade, pela mudança no costume alimentar, pela maior oferta de doces, de comércios de alimentos, ou seja, por interseções naturalmente assomadas ao longo das décadas. Ao final da nossa conversa, que já durava quase uma hora e meia, Seu João nos mostra mais uma vez a sua inquietude de mente prodigiosa e relata: “depois que parei e fiquei em casa, procurei outra profissão pra não ficar parado e comecei a mexer com macaúba\*. Tiro a polpa, mando pra loja fazer vitamina e a casca trituro e faço farinha”. Seu João nos dá uma degustação da farinha de macaúba, que ele tritura junto com granola.

Depois de aprovada, revela-nos as muitas qualidades nutricionais do fruto e, assim, continua suas incursões pelas novas descobertas.

Em visita à Juazeiro, em 2017, o gastrônomo e professor português Virgílio Gomes descreve, em crônica encontrada em seu site particular, as impressões absorvidas em visita a essa casa de doces. Inicia fazendo uma menção ao comércio como sendo uma parada obrigatória ao viajante, o que nos faz perceber a representação cultural que a tradição do local impõe à cidade. Descreve, dessa maneira, como são vendidos os principais produtos da casa:

(...) a principal especialidade da casa que são os doces servidos em taça de vidro e, sempre, acompanhados por um copo, caneco, metálico com 'água do pote' bem gelada (...) Sem querer saber a receita, que me habituei a não pedir, lá fui sabendo que primeiro se coze a fruta e depois é que se adiciona o açúcar até chegar a-o ponto...! São tão bons que apetece lambar a taça onde são servidos. (GOMES, 2017)



*Figura 4.1* Exemplar do doce vendido em tigelas individuais e o tradicional copo de alumínio.

Fonte: <https://pt.foursquare.com/v/casa-de-doces-madeilton/5052296ae4b05b8794c6a94c>



*Figura 4.2 Doce de gergelim da Casa de doces Madeilton em tigela grande.  
Fonte: Acervo da autora*

## 4.2 O doce de Iracema (Crato)

Na cidade do Crato, há um doce bastante conhecido e reverenciado, o doce de Iracema. A história do doce de Iracema traz algumas particularidades que reforçam a originalidade e a simplicidade características das cidades do interior. Inicialmente pelo nome, a casa de Iracema Duarte é formada de muitas mulheres e as irmãs, movidas pelas circunstâncias impostas pela vida, se dedicaram ao preparo dos doces. No entanto, Iracema era a irmã que saía no comércio da cidade a vender os doces em lojas e bancos, o que tornou o produto conhecido como o “doce de Iracema”, associação essa que se tornou marca registrada. Uma evidência da importância do saber fazer se traduz nessa história na temporalidade: são 36 anos de existência pautados na qualidade do produto. Os doces são produzidos na própria casa delas, numa cozinha doméstica que, com o tempo e o aumento da procura, precisou de melhorias. Adquiriram, assim, um fogão semi-industrial de duas bocas para dar vencimento, isto é, dar conta dos grandes tachos.

A casa das irmãs é antiga e mantém a originalidade da arquitetura da década de 1960, um exemplar vivo para os apreciadores dessa arte. É fincada no centro da cidade, numa quadra privilegiada pela presença da principal praça, a Praça da Sé, que por sua vez tem esse nome por ter a Igreja Nossa Senhora da Penha, ou Igreja da Sé, em um de seus quadrantes. A igreja fica no lado oposto da praça, tendo como referência a casa delas. Ao redor do quarteirão, apesar da existência de prédios modernos, ainda encontramos alguns com a arquitetura original, inclusive o Museu Histórico do Crato, onde já foi a Casa de Câmara e cadeia da cidade. É o único prédio no Cariri tombado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN e é datado do século XIX. É nesse cenário que teima em se modernizar, mas ainda mantém seus ares bucólicos, em que as irmãs produzem e hoje comercializam o doce. Já não precisam mais sair para vendê-los. A idade avançada,

que já não permitia tanto caminhar, assim como a notoriedade delas em torno da qualidade dos doces, fizeram com que as pessoas fossem até a casa para comprá-los. Como diz uma delas: “A gente sempre procurou fazer direitinho. O pessoal ficou conhecendo, depois a gente foi envelhecendo, não dava mais pra sair e o pessoal passou a vir comprar aqui”. Não há na cidade quem não conheça os doces de Iracema. Conversamos com as irmãs na própria casa delas, onde fomos muito bem recebidos, com a generosidade peculiar do povo sertanejo. Das quatro irmãs, hoje apenas três se ocupam dos doces. Iracema, 74 anos, é quem nos atende inicialmente. Depois de nos identificar e explicar qual o propósito da nossa visita, inicia a contar a trajetória delas em torno do ofício dos doces:

*Aqui começou assim, a minha irmã trabalhava no BEC (Banco do Estado do Ceará) e um dia o marido dela trouxe um leite sobrando, do sítio, e era muito, aí, vamos fazer um doce de leite. E ela mesma se encarregou de sair vendendo as colegas, aí gostaram do doce. Eram poucas latas, quatro ou cinco, porque não rende. Começou daí. Minha mãe era quem mexia os doces (na época ela ainda estava muito bem) e eu saía vendendo nos Bancos, que eram no comércio e foi ficando conhecido. Fomos inventando o doce de banana, de laranja, de gergelim, de buriti. Começou há mais de 30 anos, não sei exatamente a data. Eu trabalhava num escritório de contabilidade e perdi o emprego. Nossa renda era pouca, todo mundo trabalhava, mas era só um salário mínimo. (IRACEMA, 2021)*

Na narrativa de Iracema, o que começou de forma ocasional passou a ser uma alternativa para aumentar a renda da família e, para além disso, é interessante perceber que as mulheres da família já possuíam o conhecimento herdado de suas ancestrais do fazer o doce. Na reconstrução desse caminho inicial Iracema diz que a “[...] mãe já sabia fazer o doce de leite, o doce de gergelim, de buriti. Todos eram receita da vó. Só que faziam para casa, ninguém nunca tinha feito pra vender”. Ela continua a relatar essa estrada percorrida:

*O povo começou a perguntar: Não faz o de banana? Não faz o de gergelim? Aí fomos fazendo e começou assim. Hoje temos o de leite, o de laranja, o de goiaba em calda e pastoso, o de caju, o de buriti, o de gergelim, o de banana. Alguns são de época. Já fizemos outros doces como abacaxi, mamão e outros, mas a saída era menor e deixamos de fazer. A gente vende em torno de 280 a 300 latas por mês, já vendendo em casa. Gente que mora fora compra pra levar. O que vende mais é o de leite, depois o de laranja. No período da exposição vende muito doce. (IRACEMA, 2021)*

Com relação ao preparo dos doces, como são feitos e qual o papel de cada uma das irmãs, ela, juntamente com Lara, 61 anos, que acabara de chegar à sala onde estávamos, relatam:

*O doce de gergelim é feito com rapadura e pimenta torrada. Em Lavras da Mangabeira chamam de doce de espécie.*

*Iracema diz: Eu fiquei só na venda e não aprendi a fazer. Lara faz os doces em calda, de caju, de goiaba, de banana, de laranja e o de gergelim. Irenice faz o de buriti, o de leite e o de goiaba mexido. Mas eu dou o ponto. Que é ficar na consistência certa. Eu não sei nem explicar como é, vou mexendo até chegar no ponto certo. Lara vai mexendo, mexendo e quando tá engrossando ela passa para o outro tacho e eu dou o ponto. Todo dia o doce sai do mesmo jeito. Hoje em dia a gente bota em recipientes plásticos também, porque as latas estão diminuindo.*

*Lara diz: Eu trabalhei em alguns lugares, mas depois fiquei em casa fazendo doce. O doce de laranja começa a fazer hoje e termina amanhã. No primeiro dia tira a casca e o bagaço, ele é feito com a anti-casca, coloca pra ferver quatro vezes pra tirar o amargor. No dia seguinte tira o fiapo dela, porque se ficar um fiapo parece que*

*é cabelo. E depois prepara o doce. Doce de banana não dá trabalho, mas tem os cuidados. Eu faço doces em calda, goiaba, laranja, banana, caju e gergelim. E tem o doce de farinha láctea que é leite, farinha láctea, gema de ovo e coco, bem trabalhoso e tem que ser vendido logo porque o coco não tem muita durabilidade, então é feito por encomenda. (IRACEMA E IARA, 2021)*

Nota-se na descrição das irmãs que há um saber fazer nessa ciência do preparo dos doces. Mesmo com algumas décadas na produção dos mesmos cada uma detém seu papel. Esse conhecimento peculiar resguardada a cada uma é imprescindível para a qualidade do doce e, principalmente, para a garantia de padronização. O saber fazer notadamente empírico das irmãs exprime o que a ciência comprova com técnicas extenuantemente consolidadas.

Irenice, de 73 anos, junta-se à nós, reafirmando o que as irmãs já haviam falado anteriormente. Iara finaliza nossa conversa relatando com um brilho nos olhos o contentamento pelo reconhecimento do esforço e da dedicação, bem como das muitas reportagens que já foram feitas com elas e com os doces. Ressalta: “É bom fazer alguma coisa que o povo gosta. Essa é nossa principal fonte de renda” (Iara, 2021). Nesse momento, fomos convidados a ir para a cozinha e, ali, nos serviram uma degustação de doces de leite e de gergelim, que me fizeram ter a certeza que o meu amor pelos doces tradicionais do Cariri tem uma razão de ser. Ressalta-se ainda que Crato, a cidade das irmãs doceiras, tem a alcunha de ‘Cratinho de açúcar’. O apelido faz referência à economia açucareira, responsável pelo desenvolvimento da cidade, como também a essência cultural e as muitas vantagens geográficas da cidade, encravada no sopé da Chapada do Araripe, legitimando a simbologia aprazível do doce.



*Figura 4.3 Colocação do doce de leite nas latas reaproveitadas, na casa das irmãs Duarte.*

*Fonte: Acervo Cariri revista, Edição 11, 17 de junho de 2013/  
Rafael Vilarouca.*



*Figura 4.4* Exemplos de doces feitos pelas irmãs.  
Doce de leite, banana em calda e gergelim em latas  
de alumínio e doce de buriti em embalagem de plástico.  
*Fonte:* Acervo da autora

Muitos são os componentes que formam a expressão culinária em torno da doçaria original do Cariri. Principiando com a cana e seus subprodutos, que também se inserem nas receitas dos doces tradicionais, os contextos de consumo e comercialização fazem parte dessa prática. Os doces vendidos nas residências de quem os prepara ainda são comuns na região e eternizam a cultura da cana-de-açúcar. Além disso referendam costumes pautados numa forma simples de viver e de conviver.

## 5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Logo no início do Mestrado, diante de algumas facetas que me eram reveladas – a exemplo do enfoque dado aos produtos e peculiaridades da cozinha portuguesa e sua valorização aos menores e imprescindíveis detalhes para a construção da cultura alimentar de um povo, descortinou-se ali, a evidência do quanto necessário seria a materialização do meu objeto de estudo. Entender os significados da presença dos engenhos no Cariri cearense e tudo que estava atrelado a eles, do ponto de vista afetivo e cultural passou a fazer todo sentido e foi se fortalecendo ao longo do curso e do mundo novo que passava a conhecer, completamente alicerçado no passado.

A história deve ser continuada e naturalmente renovada, no entanto sua origem deve ser preservada. No processo de desenvolvimento do trabalho, tendo como foco principal captar significados e emoções em torno das vivências nos engenhos, além da pesquisa bibliográfica e visitas à região, entrevistas com esses atores foram fundamentais. Não podemos deixar de citar que tudo isso se deu em pleno momento de pandemia, o que impediu uma dedicação maior às pesquisas de campo. Em um dos momentos de calma, tratamos de viajar para a região em busca dos entrevistados e para nossa surpresa os que pudemos contatar, ficaram imensamente felizes em poder “reviver” através de suas narrativas aquele passado tão especial.

Passado de dureza, de luta árdua, de poucas possibilidades, mas de grandes alegrias. Nas falas, o tom de saudade é intenso, emocionante e os significados são múltiplos, de acordo com a categoria de cada entrevistado, trazendo à tona uma época vivida construtora de memórias, histórias, cultura e tradição que não deve ficar restrita aos que a protagonizaram. As outras gerações devem conhecer esse legado, um passado que pertenceu aos seus ancestrais, e que, de alguma maneira, conta também a sua história.

Diante das muitas dificuldades impostas pelas condições da época, eram naqueles momentos – e foram muitos – no engenho, que muitas emoções foram experimentadas. Para além do convívio, que por si só já era uma festa, a fartura dos alimentos produzidos naqueles espaços alimentava e nutria muitas pessoas.

Um ponto importante a se destacar é que houveram muitos fatores que culminaram no declínio dos engenhos, e de certa forma, isso se dá num curso normal dos acontecimentos. Podemos dizer que é uma tendência natural no decorrer do tempo, onde a evolução tem evidenciado a contínua ampliação das descobertas, possibilitando desenvolvimento. Foi, de fato, o que aconteceu com os engenhos que eram trabalhos estritamente ruralizados e rústicos e que não conseguiram se sustentar diante da modernidade que chegava cada vez mais numa velocidade aumentada.

Essa pesquisa aporta para um maior aprofundamento. Coletar outras narrativas, que abranjam outros personagens envolvidos no processo, em outras categorias revela-se como possibilidade de compreender amplamente os significados culturais e sociais que esses ambientes conceberam. Ressalto que o que aqui foi coletado refere-se a um curto período, em torno de 50 anos, de uma história que perdurou por séculos, e que, de alguma maneira ainda resiste. Daí, pensar numa construção maior desse estudo, no viés das representações sociais e culturais, se faz necessária. Outras vivências emergirão para cada período com seus acontecimentos peculiares. Este é apenas

um experimento vivenciado pela pesquisadora e ao mesmo tempo em que se limita a uma parcela da história dos caririenses, abre espaço para novas investigações e perspectivas, que certamente revelarão riquezas extraordinárias dessa cronografia.

## BIBLIOGRAFIA

- Antonil, A. J. (1950) **Cultura e Opulência do Brasil**. Salvador: Livraria Progresso Editora.
- Brandão, B. H. P. (2015) **Saber Gastronômico: Itinerários curriculares na Universidade Federal do Ceará**. Fortaleza: Edições UFC.
- Brillat-Savarin, J. A. (2017) **A Fisiologia do gosto**. (2ª ed.) São Paulo: Companhia de Mesa.
- Cariry, R. (2018) **Cariri, a nação das utopias**. ENAPEGS 2018 – X Encontro Nacional de Pesquisadores em Gestão Social. Texto Disponível em: <https://enapegs2018.ufca.edu.br/210-2/> Acesso em 14 de maio 2021
- Carvalho, G. (2005) **Artes da Tradição: Mestres do Povo**. Fortaleza: Expressão Gráfica / Laboratório de Estudos da Oralidade UFC / UECE
- Cascudo, L. C. (1971) **Sociologia do Açúcar - Pesquisa e Dedução**. Rio de Janeiro. Coleção Canavieira nº 5. Instituto do Açúcar e do Alcool.
- Cascudo, L. C. (2004) **História da Alimentação no Brasil**. (3ª ed.) São Paulo: Global Editora
- Castro, H. C., Maciel, M. E., Maciel, R. A. **Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia**. Revista de História e Geografia Ágora. Santa Cruz do Sul, v. 18, n. 1, p. 18 – 27, jan – jun 2016.
- Chaves, G., Freixa, D. (2007) **Larousse da cozinha brasileira**. São Paulo: Larousse Editora
- Fernandes, C. (2009) **Viagem gastronômica através do Brasil**. (9ª ed.) São Paulo: Editora Senac
- Figueiredo Filho, J. (2010) **Engenhos de rapadura do Cariri**. Coleção Nossa Cultura. Fortaleza: Edições UFC.
- Figueiredo Filho, J. (2010) **História do Cariri – Volume I**. Coleção Nossa Cultura. Fortaleza: Edições UFC.
- Franco, A. (2010) **De caçador a gourmet – Uma história da gastronomia**. São Paulo: Editora Senac.
- Freyre, G. (2005) **Açúcar: Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil**. (5ª ed.). São Paulo: Global Editora.
- Geertz, C. (2012) **A Interpretação das Culturas**. Rio de Janeiro: LTC.
- Gomes, V. N. (2014) **Doces da nossa Vida – Segredos e maravilhas da doçaria tradicional portuguesa**. Barcarena: Marcador Editora.
- Gomes, V. N. (2017, dezembro 29) Em Juazeiro do Norte. Crônica. Disponível em: <https://www.virgiliogomes.com/index.php/cronicas/879-em-juazeiro-do-norte> Acesso em 09 de jun de 2021
- Gonçalves, N. C. (2011) **“O FOGO NÃO ESTÁ MORTO”:** engenhos de rapadura do Cariri cearense como uma referência cultural na perspectiva das políticas públicas do último quartel do século XX. Mestrado em História. Universidade Federal de Minas Gerais. Disponível em: <http://hdl.handle.net/1843/VGRO-8NEG37> Acesso em 05 de maio de 2021
- Gonçalves, N. C. (2021). **ANTONIO LINARD: um industrial no sertão do Cariri cearense**. *Outros Tempos: Pesquisa Em Foco - História*, 18(31), 297–312. Disponível em <https://doi.org/10.18817/ot.v18i31.833> Acesso em 8 de jun 2021

Guimarães, M. L. S. (2012) **História, Memória e Patrimônio**. Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, Brasília, nº 34, p. 91 – 111.

Hernandéz, J. C. (2005) **Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares**. Antropologia e nutrição: um diálogo possível [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, p. 129 – 145.

Hobsbawm, E.; Ranger, T. (Org.). (2002) **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra.

IPECE. (2017) **Instituto de Pesquisa e Estratégia Econômica do Ceará**. Disponível em: [http://www2.ipece.ce.gov.br/estatistica/perfil\\_regional/2017/pr\\_cariri\\_2017.pdf](http://www2.ipece.ce.gov.br/estatistica/perfil_regional/2017/pr_cariri_2017.pdf) Acesso em 05 de ago 2021.

Kaufmann, J-C. (2012) **A entrevista compreensiva: um guia para pesquisa de campo**. Petrópolis, RJ: Vozes; Maceió, AL: Edufal.

Lacerda, E. M. (1973) **“Engenhos de Rapadura na Região do Cariri Cearense”** – Revista Itaytera. Instituto Cultural do Cariri. Crato – Ceará - Brasil. Pág. 67.

Laena, V., Abreu, D., Farias. F. (2018) **Além da peixada e do baião – Histórias da alimentação no Ceará**. Fortaleza: Senac Ce.

Limaverde, R. (2017) **Arqueologia social inclusiva – A Fundação Casa Grande e a gestão do patrimônio cultural da chapada do Araripe**. Fortaleza: Expressão Gráfica e Editora.

Lody, R. (2011) **Vocabulário do Açúcar: Histórias, cultura e gastronomia da cana sacarina no Brasil**. São Paulo: Editora Senac.

Macêdo, J. (1974) **Um bravo caririense**. Crato: Empresa Gráfica.

Macêdo, J. (1977) **Origens de Juazeiro do Norte**. Fortaleza: Instituto do Ceará.

Macêdo, J. (1978) **Influência de Portugal na formação étnica e social do Cariri**. Crato: Separata do Boletim do Instituto Cultural do Vale caririense – Nº 5.

Macêdo, J. (1985) **Povoamento e Povoadores do Cariri Cearense**. Fortaleza: Secretaria de Cultura e Desporto.

Maciel, M. E. (2001) **Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin?** Horizontes Antropológicos. Porto Alegre, v. 7, n. 16, Pág. 145 – 156.

Maciel, M. E. (2005) **Identidade Cultural e Alimentação**. Antropologia e nutrição: um diálogo possível [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, Pág. 49 – 55.

Muller, S. G., Amaral, F. M., Remor, C. A. (2010) **Alimentação e Cultura: Preservação da Gastronomia Tradicional**. Anais do VI Seminário de pesquisa em turismo do Mercosul – Saberes e fazeres no turismo: Interfaces. Caxias do Sul – RS

Montanari, M. (2013) **Comida como cultura**. (2ª ed.) São Paulo: Editora Senac.

Nunes, N. (2016) **A Cultura Açucareira e a Alimentação: Patrimônio Linguístico e Cultural Comum das Ilhas Atlânticas e do Brasil**. Coimbra: Editora Imprensa da Universidade de Coimbra. Disponível em: [https://doi.org/10.14195/978-989-26-1191-4\\_11](https://doi.org/10.14195/978-989-26-1191-4_11) Acesso em 12 de ago 2021.

Oliveira, A. J. (2003) **“Engenhos de rapadura do Cariri”: Trabalho e cotidiano (1790-1850)**. Mestrado em História Social. Universidade Federal do Ceará. Disponível em: <http://www.repositorio.ufc.br/handle/riufc/33217>

Pinheiro, I. (2009) **O Cariri – Seu descobrimento, povoamento, costumes**. Fortaleza: Fundação Waldemar Alcântara.

Rocha, D. (2003) **Sabores e Saberes do Ceará – Arte culinária & Fotografia**. Fortaleza: Ed. do Autor.

Rouso, H. (2006) A memória não é mais o que era. In: Ferreira, M. M.; Amado, J. **Usos e abusos da história oral**. 3ª ed. Rio de Janeiro: FGV.

Sá, M. Y. C. F. (2007) **Os homens que faziam o Tupinambá moer: experiência e trabalho em engenhos de rapadura no Cariri (1945–1980)**. Mestrado em História Social. Universidade Federal do Ceará. Disponível em: <https://www.arca.fiocruz.br/handle/icict/9053> Acesso em 15 de set 2021.

Santos, C. R. A. **A comida como lugar de história: as dimensões do gosto**. História: Questões & Debates, Curitiba, n. 54, p. 103 - 124, jan-jun. 2011.

Stefanutti, P., Gregory, V., Klauck, S. (2018) **Memórias gustativas: uma discussão de memória social e identidade**. Revista Memória em rede. Pelotas. V. 10, n.18, p. 128 – 145, jan-jul 2018.

Thompson, P. (1998) **A voz do passado – História Oral**. (2ª Ed.) Rio de Janeiro: Editora paz e Terra.

Vestígios de engenhos do Cariri podem ser reunidos em museu. Diário do Nordeste, Fortaleza, 09 de junho de 2018.

Voldman, D. (2006) Definições e usos. In: Ferreira, M. M.; Amado, J. **Usos e abusos da história oral**. 3ª ed. Rio de Janeiro: FGV.



Perguntas norteadoras para a entrevista. A entrevista se deu de maneira espontânea, onde os entrevistados puderam falar livremente sobre suas lembranças, memórias e emoções.

1. Qual seu nome e idade? Em que município você nasceu?
2. (Se não é do cariri) veio de onde? Porque veio pra cá?
3. Quais são suas lembranças dos engenhos? Os doces de engenho eram presentes na sua família? Como você pode descrever isso pra gente?
4. Qual foi a época?
5. Quais doces de engenho você conhece? Quais os que você consumia? Quais os que aprecia?
6. Como se dava esse consumo (em casa/compartilhado/no dia a dia)?
7. Existe alguma memória especial relacionada a esses doces consumidos na infância/adolescência?
8. Como eram vendidos, onde se comprava?
9. Existia um local ou pessoa (personagem) específica, conhecida na região por vender esses doces?





2021

JÉSSEN VIOLENE DE MACEDO SANTOS

O ADOÇAR DOS ENGENHOS: NARRATIVAS E VIVÊNCIAS EM  
TORNO DA MOAGEM DE CANA-DE-AÇÚCAR NO CARIRI  
CEARENSE