

Açúcar, Alfenim e o patrimônio cultural

Sugar, “Alfenim” and the Cultural Heritage

Azúcar, Alfenim y el Patrimonio cultural

Letícia Oliveira Claizoni Santos¹

Rozelia Bezerra²

Deborá Cordeiro Braga³

Edegar Luis Tomazzoni⁴

Rafael Lopes de Alcântara⁵

Resumo: Este artigo explora e descreve os saberes do modo de fazer o Alfenim, doce artesanal de açúcar, cuja tradição de produção é mantida pela família de Dona Menininha, reconhecida como Patrimônio Vivo do Estado de Pernambuco. A pesquisa qualitativa utiliza uma estratégia de estudo de caso para investigar a prática e a transmissão de conhecimentos por meio das mulheres do Coletivo Mulheres do Açúcar, responsáveis pela produção do Alfenim na atualidade. O estudo destaca o papel da patrimonialização na preservação das tradições culinárias e descreve o Alfenim como uma dessas tradições da cultura alimentar, parte da herança da cultura da cana-de-açúcar. A análise é baseada na literatura, mas também em observação participante, e em registros fotográficos durante uma oficina, e examina como o reconhecimento do patrimônio imaterial é o resultado do reconhecimento do valor cultural de um saber, ressignificado e mantido ao longo do tempo por diferentes elementos e adaptações.

Palavras-chave: Patrimônio, cultura alimentar, açúcar, memória, história da alimentação.

Abstract: This article aims to explore and describe the knowledge behind the production of Alfenim, an artisanal sugar candy, whose tradition has been preserved by the family of Dona Menininha, recognized as a Living Heritage of the state of Pernambuco. The qualitative research adopts a case study approach to investigate the practice and transmission of knowledge through the women of the Coletivo Mulheres do Açúcar, who are responsible for its production nowadays. The study highlights the role of patrimonialization in preserving culinary traditions and describes Alfenim as part of the food heritage linked to the culture of sugarcane. The analysis is based on literature, but also on participant observation and on photographic records during a workshop, examining how the recognition of intangible heritage reflects the acknowledgment of cultural value that is reinterpreted and maintained over time through different elements and adaptations.

Keywords: Heritage, food culture, sugar, memory, history of food.

Resumen: Este artículo busca explorar y describir los conocimientos detrás de la producción del Alfenim, un dulce artesanal de azúcar cuya tradición ha sido preservada por la familia de Dona Menininha, reconocida como Patrimonio Vivo del estado de Pernambuco. La investigación cualitativa utiliza una estrategia de estudio de caso para investigar la práctica y la transmisión de conocimientos a través de las mujeres del Coletivo Mulheres do

¹ Universidade de São Paulo – USP. E-mail: leticiaocs@usp.br – ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6917-9091>

² Universidade Federal Rural de Pernambuco – UFRPE. E-mail: rozelia.bezerra4@ufrpe.br – ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9736-151X>

³ Universidade de São Paulo – USP. E-mail: bragadc@usp.br – ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8852-7920>

⁴ Universidade de São Paulo – USP. E-mail: eltomazzoni@usp.br – ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7074-8127>

⁵ Universidade Federal Rural de Pernambuco – UFRPE. E-mail: rlopes1223@gmail.com – ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1080-6564>

Açúcar, responsables por la producción de Alfenim actualmente. El estudio destaca el papel de la patrimonialización en la preservación de las tradiciones culinarias y describe el Alfenim como parte del patrimonio alimentario vinculado a la cultura de la caña de azúcar. El análisis se basa en la literatura, pero también en la observación participante y en registros fotográficos durante un taller, examinando cómo el reconocimiento del patrimonio inmaterial refleja el reconocimiento del valor cultural, reinterpretado y mantenido a lo largo del tiempo mediante diferentes elementos y adaptaciones.

Palabras clave: Patrimonio, cultura alimentaria, azúcar, memoria, historia de la alimentación.

1 Introdução

Açúcar é a nomenclatura usualmente empregada quando nos referimos à sacarose, um oligossacarídeo extraído para fins comerciais, principalmente da cana-de açúcar e da beterraba açucareira (Damodaran; Parkin; Fennema, 2010). Trata-se de uma substância doce ao paladar, comercializado em forma de cristal, que, por meio da fermentação, transforma-se em ácido carbônico e em álcool, e teve como porta de entrada, no mundo e nas mesas, pelos laboratórios e boticários (Brillat-Savarin, 2019).

A cana-de-açúcar, que desempenhou e ainda desempenha papel importante na economia, na sociedade, na cultura e no paladar brasileiro, chegou ao Brasil através da colonização portuguesa, no início do século XVI. A partir do açúcar, o Brasil produz combustível para automóveis, através do etanol, e realiza a cogeração de energia, através do bagaço de cana-de-açúcar, sendo o maior produtor e exportador de açúcar, com participação mundial superior a 30% nos últimos anos, e receita cambial da ordem de 8,7 bilhões de dólares em 2020 (Embrapa, 2022). Sua influência econômica no Brasil foi estabelecida desde as primeiras décadas da colonização portuguesa e acabou influenciando na ocupação do território, além de conformar a organização das cidades, aglomerando populações em torno dos Engenhos e fazendas.

A produção exuberante de açúcar, nesse mesmo período, acabou influenciando a culinária das colônias ao norte do Brasil, notadamente Bahia e Pernambuco. Assim, desde os primeiros anos do processo colonizador e após a chegada das mulheres portuguesas, começou a surgir, abaixo do Equador, a cultura de um doce paladar com uso abundante de açúcar. Essa cultura ficou expressa por meio de bolos, doces de frutas e outras iguarias nativas que foram se incorporando ao cardápio dos colonizadores.

Além disso, o colonizador português trouxe consigo os hábitos e receitas culinárias que havia incorporado dos árabes, invasores longevos e duradouros da Península Ibérica. A

transmissão dessa cultura, de geração em geração, de maneiras e linguagens diversas, é preservada até os dias atuais, até mesmo nos lugares mais ermos de Pernambuco, a exemplo do doce chamado de Alfenim, produzido em Agrestina.

A partir das tradições culinárias, derivadas da produção e consumo de açúcar em Pernambuco, entende-se que é possível, por meio do estudo de alimentos identitários, compreender significados que os distinguem e os mantém, apesar das pressões econômicas e sociais que cercam nosso comportamento.

Uma das ações possíveis para preservação de espaços, bens e tradições de significância cultural é o processo de patrimonialização. Nesse sentido, a importância de ampliar a compreensão da patrimonialização, a partir das vozes daqueles que participam diretamente do saber patrimonializado se mostra essencial para evitar efeitos negativos que esse processo pode provocar. Assim, este trabalho aborda o Alfenim, doce feito de açúcar, produzido em Pernambuco, a partir de saberes e fazeres preservados na cidade de Agrestina. Atualmente, quem se dedica à produção do Alfenim são as mulheres que compõem o Coletivo Mulheres do Açúcar, cujas representantes são descendentes ou familiar de Dona Menininha, Dona Nenê e Sylvania, respectivamente sua filha e sua nora. Dona Menininha recebeu o reconhecimento de Patrimônio Vivo de Pernambuco em 2020 e é a única representante dos saberes de gastronomia entre os Patrimônios vivos do estado atualmente, além de receber, em 2021, o Título de Notório Saber em Cultura Popular, concedido pela Universidade de Pernambuco (UPE).

A diplomação de Patrimônio Vivo é um instrumento de valorização e preservação de manifestações populares e tradicionais da cultura local, através de pessoas ou grupos que mantêm tradições centradas na oralidade, preservando a grande diversidade de bens culturais aos quais se vinculam. Essas pessoas e grupos são reconhecidas por estabelecer redes de compartilhamento e aprendizado pautados na valorização dos conhecimentos técnicos e das vivências, intercâmbios e histórias transmitidos para novas gerações em suas comunidades e localidades (Cultura PE, 2024a).

Assim, esse trabalho busca trazer conhecimentos acerca da produção do Alfenim em Pernambuco, no passado e no presente, através dessas mulheres, e dialogar com aspectos de patrimonialização, aqui posto como forma de preservação de um saber culinário imaterial, que se adapta e se molda ao tempo para se manter vivo.

2 Referencial teórico

2.1 Produção de cana-de-açúcar e sua importância histórico-econômica: uma breve contextualização

O uso do açúcar foi introduzido pelos árabes no Ocidente durante a Alta Idade Média, e no século XV era considerado um artigo de luxo, precioso, caro e pouco acessível, que conferia prestígio a quem podia usá-lo e distinção ao prato que o continha, que estava além de suas supostas qualidades nutricionais e recomendações médicas (Montanari, 2016). Para tratar da importância do açúcar na Europa nesse período, Montanari (2016) ressalta que a quantidade de açúcar que um nobre poderia dispor à mesa, era elemento de ostentação e de rivalidade, e por isso, o açúcar também era explorado como matéria prima para confecção de objetos e cenografias nas mesas de banquetes.

No início do século XVI, após a invasão nas terras localizadas no Sul do Oceano Atlântico, colonizadores portugueses trouxeram a cana-de-açúcar. Na terra que posteriormente receberia o nome de Brasil, a cultura da cana de açúcar foi introduzida já na segunda década da colonização, na capitania de Itamaracá. Com a política de povoamento iniciada no governo de D. João III, a cana foi trazida por muitos donatários, dentre os quais Duarte Coelho Pereira, da capitania de Nova Lusitânia, que depois recebeu o nome de Pernambuco, e se destacou por sua produção expressiva, junto com a Bahia de Todos os Santos, sede do Primeiro Governo Geral do Brasil, em 1549 (Andrade, 2007). Junto com a chegada de Duarte Coelho, veio também o primeiro engenho completo construído para produção de açúcar de Pernambuco, em 1539 (Cavalcanti, 2016).

Já no final do século XVI, Olinda era a principal aglomeração urbana da América, e, por isso foi ponto de partida para o avanço dos canaviais. Em sentido Norte, a cultura da cana se espalhou até Goiana (capitania de Itamaracá) tendo sua influência ultrapassada para as capitanias da Paraíba do Norte e do Rio Grande, e, em sentido Sul, até Penedo. A esse território, somou-se ainda o desenvolvimento da cultura da cana-de-açúcar do Recôncavo Baiano, em torno de Salvador, então capital da Colônia (Andrade, 2007).

O açúcar, cobiçado nas ricas mesas da Europa, passou a ser mais abundante na culinária e na doçaria europeia, sendo abastecido inicialmente pelos engenhos do Brasil (Freyre, 2016).

Por isso, à medida que o povoamento se expandia para o interior, com a interiorização das boiadas, expandia-se também a cultura da cana que, em pequenas unidades de produção no chamado Sertão, e que ficaram conhecidos como engenhos rapadureiros que, como o nome indica, eram destinados à produção de tabletes de rapadura e cachaça (Andrade, 2007).

O número de engenhos da capitania de Pernambuco cresceu significativamente e ultrapassou três centenas no final do século XVIII (Morais, 2022). Enquanto os engenhos rapadureiros permaneceram movidos à tração animal até o século XX, os engenhos do litoral passaram produzir açúcar movidos a água, a vapor, e foram introduzidas as usinas de açúcar ainda no século XIX (Andrade, 2007).

Em torno dos engenhos, desenvolveu-se a “Civilização do Açúcar”, e se formava uma sociedade aristocrática, predominantemente formada por grandes e médios proprietários de terras e suas casas grandes, ricas e com muito luxo, servidas por indígenas, nativos escravizados, que foram substituídos, em 1539, por pessoas negras trazidas, à força, desde a Guiné, para a realização de trabalho sob um regime de escravidão, nos engenhos e, nas casas grandes (Andrade, 2007; Freyre, 2016).

Por seu grande número de engenhos e grande produção de açúcar, Pernambuco foi o principal produtor de açúcar da América portuguesa, com uma produção superior à da Bahia e do Rio de Janeiro, o que se manteve até o período da invasão dos holandeses, em 1630. Os portugueses moradores da Marim dos Caetés, uma das toponímias de Olinda, passaram a organizar a resistência à invasão batava. Como consequência desses conflitos e escaramuças, entre invasores e invadidos, formou-se o que ficou conhecido como a Guerra de Resistência contra os holandeses. Como consequência dos conflitos da Guerra de Resistência contra os holandeses ocorridos entre 1630 e 1637, houve uma grande redução do número de engenhos ativos e da produção açucareira, decorrentes de incêndios nos engenhos e canaviais, e às fugas de seus senhores e das pessoas por eles escravizadas para o trabalho da produção de açúcar (Lisboa, 2014; Morais, 2022).

Apesar desses conflitos bélicos, desde o início da invasão portuguesa, quando ocorreram aprisionamentos, escravização e mortes de indígenas da região Norte da Terra Brasilis, a produção e extração açucareira permitiu aos historiadores a elaboração de algo que ficou conhecido por “terminologia do açúcar”, referente ao longo período da presença portuguesa, no

Brasil, chegando até à primeira década do século XXI (Souza, 2007).

Assim, prolongou-se por cinco séculos o período em que a econômica do Brasil esteve baseada na cultura da cana-de-açúcar, ocupando uma grande área geográfica, na faixa litorânea que se estende entre a foz do Rio Potenji (RN) até a Bahia de todos os Santos (BA), sendo, portanto, um dos períodos mais importantes da história do país por sua longevidade e extensão territorial (Andrade, 2007). Além dessa importância econômica para Portugal e, mesmo o Brasil, a cana-de-açúcar estabeleceu uma relação íntima e profunda com a cultura local.

2.2 Histórias, memórias e Patrimônio cultural: o que se pensar?

A História enquanto disciplina pode ser compreendida como a reconstrução intelectual e problematizadora de acontecimentos. Por outro lado, cabe à memória, a manutenção de uma tradição “artesanal, afetiva e vulnerável” (Brusadin, 2015). Para Pierre Nora (1984), enquanto a história é a “reconstrução sempre problemática e incompleta do que não existe mais”, a memória é afetiva e está em permanente evolução, pois é carregada por grupos vivos. Nora é enfático, e considera que a história “deslegitima o passado vivido”, destruindo e repelindo a memória para assumir uma universalidade. À memória, por sua vez, Nora atribui a capacidade dialética da lembrança e do esquecimento (Nora, 1984).

A História, portanto, parte de uma escolha do que será assumido e fixado como passado; a memória, por outro lado, é viva e reconstruída continuamente, sendo necessária para a história, e também necessária para constituir e reforçar identidades individuais e coletivas, mas que requer, direta ou indiretamente, ter alguém para fazer a lembrança, algum sujeito a quem o que é lembrado está conectado (Benson, 2020; Meneses, 1992).

A ideia de memória atribuída a coletivos, ou seja, grupos, nações, culturas, pode ser compreendida tanto como o compartilhamento individual de memórias pessoais semelhantes, mas também como a memória do grupo (como se esse grupo pudesse “ter memórias”), mesmo que os indivíduos que compõem o grupo não tenham nenhuma conexão pessoal direta com o que é lembrado (Benson, 2020).

Essa memória coletiva, portanto, não trata da simples rememoração coletiva, mas é compreendida por Meneses (1992) por uma “seleção representações coletivas” de fatos passados. Para Barlett (1977), a memória precisa ser permanentemente reavivada, provocada, para que se

mantenha ativa, uma vez que o ato de lembrar é tão dinâmico, que, a cada vez que se lembra de algo, não é possível lembrar exatamente da mesma maneira (Benson, 2020; Brusadin, 2015).

Nesse contexto, João Correa-Cardoso e Ana Paula Loureiro (2016) acrescentam sobre as relações de memória na história da alimentação, que esta “faz-se sobretudo nas (e pelas) narrativas que, sobre este tópico, vamos construindo nos textos que partilhamos, no âmbito das práticas comunicativas quotidianas” (Correa-Cardoso; Loureiro, 2016).

A noção de cultura, por sua vez, também envolve a imagem de tradição, de conhecimentos e habilidades transmitidos de uma geração para as gerações seguintes em diversas localidades, como forma de perpetuar determinada cultura mesmo com o passar do tempo. Assim, é factível pensar que cultura é uma manifestação de aspectos identitários e de coesão, construída pelas comunidades e alteradas, constantemente, pelas transformações sociais e econômicas que exercem, ou podem ser exercidas, sobre essas comunidades (Brusadin, 2015; Unesco, 2024).

Dessa maneira, o patrimônio cultural pode ser constituído pelo conjunto dos elementos materiais, como monumentos, conjuntos de construções e sítios arqueológicos, mas também por patrimônios simbólicos, tradições, conhecimentos e expressões culturais, transmitidos entre gerações e resistentes ao tempo. E estes patrimônios imateriais são considerados essenciais para representar a identidade, a criatividade, a riqueza das culturas, e preservação de suas memórias (Iphan, 2014; Tavares; Dantas; Nóbrega, 2015; Unesco, 2024).

O patrimônio cultural brasileiro tem sua definição estabelecida pela Constituição Federal de 1988, em seu Artigo 216, que considera que este é constituído pelos bens “de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira” (Brasil, 1988). Porém, nem sempre, foi assim. A primeira formulação do conceito de patrimônio foi atribuída ao “conjunto de bens móveis e imóveis existentes no País e cuja conservação seja de interesse público, quer por sua vinculação a fatos memoráveis da história do Brasil, quer por seu excepcional valor arqueológico ou etnográfico, bibliográfico ou artístico”, e estava definida pelo Decreto-lei nº 25, de 30 de novembro de 1937.

Desse modo, o Artigo 216 da Constituição do Brasil de 1988 trouxe avanços marcantes para pensar sobre os patrimônios brasileiro, dentre os quais Ulpiano de Meneses (2012) destacou a incorporação do patrimônio intangível, e, principalmente, o deslocamento da matriz do valor

cultural do Estado para sociedade. Assim, o valor cultural não deve ser uma atribuição do estado, tampouco ser imanente a um bem, mas sim criado pela sociedade e atribuído aos bens culturais, através de combinações e transformações de significados e valores cognitivos, formais, afetivos, pragmáticos e éticos (Meneses, 2012). Dessa maneira, a Constituição de 1988 inaugurou a possibilidade de conceituar o patrimônio cultural como um fato construído socialmente, no qual a sociedade e o Estado, em conjunção, participam da criação e operação do patrimônio, e que, por definição constitucional, deve portar referência a identidade, a ação, e a memória (Meneses, 2008).

As discussões sobre o patrimônio, seus desafios e limitações não se restringem ao Brasil. Observa-se que, na França e em outros países, a identificação de um bem, como patrimônio, é geralmente conduzida por especialistas atribuídos pelo Estado, uma condição semelhante àquela que é encontrada no Brasil (Meneses, 2013). Assim, tanto as técnicas inventariais, quanto os métodos descritivos desses especialistas tendem a se tornar cada vez mais minuciosos e precisos, o que leva a uma expansão dos critérios de seleção e a ampliação do número de patrimônios reconhecidos (Heinich, 2010).

Além desse aspecto de intervenção de fora da comunidade, a patrimonialização se mostra passível de outras críticas, uma vez que os projetos de valorização da diversidade, surgidos contraposição à homogeneização cultural, são cercados de limitações e contradições das políticas de valorização da diversidade cultural, especialmente no contexto da patrimonialização imaterial. Isso porque as políticas de patrimônio têm, como base de referência, aquilo que é diferente. Assim, embora o reconhecimento da diversidade seja enfatizado, ele ocorre de forma restrita, pois há uma decisão a ser tomada, impondo limites e condições que acabam segregando certas manifestações culturais (Lemos *et al.*, 2018).

Em um nível mais profundo, as políticas de patrimonialização levam a um contrassenso, pois tratam de uma imposição de uma ideologia específica. Por um lado, a patrimonialização produz a manutenção e proteção de algumas práticas culturais e mantendo saberes e povos livres do extermínio promovido pela invisibilidade; por outro, essas práticas ignoram a real relação dos grupos produtores, e a relação que possuem com o que se quer tornar patrimônio (Lemos *et al.*, 2018).

No entanto, cabe ressaltar que o patrimônio é um dos instrumentos utilizados para

proteção e valorização de saberes da cultura alimentar local. E que a função de manter ativa uma memória, seja individual ou coletiva, é fundamentalmente orientada para o futuro, e para as construções de imagens do mundo (Benson, 2020).

Outros instrumentos, tais como Indicação Geográfica, Indicação de Procedência e Denominação de Origem, também são estudados em suas relações com a hospitalidade, o turismo, e a preservação de memórias e modos de fazer (Gimenes; Morais, 2008; Maia; Lanzarini; Brussio, 2023; Medeiros; Cunha; Passador, 2018; Valduga *et al.*, 2014).

Assim, ao refletir sobre o conceito de patrimônio cultural em torno do patrimônio imaterial de um doce e seu modo de fazer, e suas implicações, é essencial reconhecer que a preservação de bens culturais e dos saberes que constroem a cultura não se limitam a conservação de uma ação do passado, mas envolve escolhas que permanentemente moldam identidades e narrativas coletivas. Embora fundamental para a valorização da diversidade cultural, a patrimonialização, também carrega desafios e contradições que devem ser constantemente debatidos.

Por isso, esta proposta de trabalho se reveste de valor histórico, quando são revisitadas as relações de tradição e cultura no fazer do Alfenim, assim como se reveste de valor social ao ouvir as vozes das mulheres que se propuseram a dar continuidade à arte de fazer Alfenim.

2.3 Uma doce terminologia da cana de açúcar

2.3.1 Um confeito chamado Alfenim

Conforme apontado anteriormente, a abundância de açúcar produzido no Brasil colônia permitiu sua extrapolação além dos potes das boticas e chegasse à cozinha. E, então deu-se a feitura de comidas doces. E, do mesmo modo que a origem da cana-de-açúcar é árabe, também o são algumas comidas doces que foram trazidas ao Brasil, pelo colonizador português.

De acordo com Naidea Nunes, na Ilha da Madeira e em outras localidades, do Mediterrâneo ao Atlântico, existe uma “terminologia do açúcar” relacionada com a doçaria (NUNES, 1998). Um dos verbetes desse dicionário terminológico do açúcar é o Alfenim, um tipo de “confeito” entre “outras palavras doces” (Nunes, 1998). E o que significa esta palavra? Do árabe, Alfenim designa a “massa de açúcar branco refinado com óleo de amêndoas doces, usado

para fazer figuras de açúcar, do árabe *fanîd* (do persa *panîd*)” (Nunes, 1998). O termo, inúmeras vezes mencionado por autores muçulmanos da Idade Média, teria passado da Madeira para o Brasil, como mais uma herança dos mouros para os portugueses, e tratava de doces feitos com açúcar branco, apresentando as formas gráficas de *alfeñique*, em Granada, e *alfeni* em Valência” (Freyre, 2016; Nunes, 1998; Silva, 2021).

Nos dias atuais o doce ainda leva seu nome de origem. Por terem um caráter de enfeites de festas, eles carregam certa semelhança aos castelos de açúcar, usados como enfeites dos banquetes, descritos por Massimo Montanari (1998) sendo moldados em forma de pássaros, formas humanas, forma de cachimbo, ou chave (Freyre, 2016).

Em Pernambuco, a tradição do Alfenim se mantém viva na cidade de Agrestina, e sua técnica de preparo é preservada pela família de Maria Belarmina, conhecida como Dona Menininha, que transmitiu os saberes de uma produção feita, até os dias atuais, através sua filha Nenê, de sua nora Sylvania (viúva de Mestre Cazuza do Alfenim) e de netos. Dona Menina nasceu em 20 de janeiro de 1927, no Sítio Cachoeira, na cidade de Agrestina. Aos 9 anos aprendeu com o irmão Pepeu a modelar o alfenim, em formatos semelhantes aos descritos por Gilberto Freyre, no livro *Açúcar* (Freyre, 1939, 2016; Cultura PE, 2023).

2.3.2 As regras, o corpo e os gestos da arte de fazer Alfenim: a que sabe uma receita?

Para pensar sobre esta pergunta “a que sabe uma receita?” é preciso recorrer a um cronista brasileiro chamado Rubem Alves. Em 2011 ele escreveu um livro cujo título é *Variações sobre o prazer*. Um dos capítulos desse livro foi intitulado *Dos saberes aos sabores*, no qual analisa, etimologicamente, a palavra “*sapientia, que quer dizer conhecimento saboroso*” e, continuando suas especulações, ele mostra que “o Aurélio registra, para o verbo ‘saber, ao lado de seu uso como ‘ter conhecimento’, o uso já fora de moda de ‘ter sabor de’” (Alves, 2011). Por isso tudo é válido perguntar: a que sabe (ter conhecimento e ter sabor) a receita do Alfenim? Quais saberes se encerram nessa Arte?

Não é possível pensar sobre a História da Alimentação e separá-la da observação dos gestos e dos modos de fazer a comida, notadamente quando existe um modo tradicional de fazer os alimentos, que é passada de geração a geração, sem que haja registro escrito. Qual o porquê desta íntima ligação? Uma possível resposta foi dada pelo antropólogo Luís da Câmara Cascudo

(1973), quando afirmou “O Gesto é anterior à Palavra. Dedos e braços falaram milênios antes da Voz”. Assim, é possível associar gestos à mimese, à imitação. E existe alguma maneira de estudar esses gestos, os movimentos das mãos, aos fazer uma comida? A estudiosa francesa Luce Giard (2005) estudou “As regras da Arte” de cozinhar e incluiu uma análise sobre o corpo e os gestos, que, para ela, são considerados como “os verbos de ação e descrições do hábil movimento das mãos” (Giard, 2005, p. 287).

3 Procedimentos metodológicos

Para tratar esse assunto, de modo a compreender o processo de produção de Alfenim em Agrestina, interior de Pernambuco, optou-se pela condução de uma pesquisa qualitativa, de estudo de caso, através de observação participante, realizada em uma oficina de preparo do Alfenim, escutando as vozes de quem os preparava e suas estratégias narrativas. Para tanto, adotou-se o pressuposto ontológico proposto por Creswell (2014), que considera que a observação participante como método começa com as experiências expressas nas histórias vividas e contadas pelos indivíduos, e experimentadas pelos investigadores, para que seja possível compreender e analisar essas histórias.

Neste sentido, o autor argumenta que a pesquisa qualitativa permite dar poder aos indivíduos para compartilharem suas histórias, diminuindo relações diferentes que, na maioria das vezes, existe entre o pesquisador e os participantes de um estudo. Ela começa com as experiências expressas nas histórias vividas e contadas pelos indivíduos, para que seja possível compreender, relatar e analisar essas histórias (Creswell, 2014).

Para Tasci, Wei e Milman (2020), o método de estudo de caso investiga um fenômeno com objetivo de entender, descrever, controlar ou prever uma realidade, e uma de suas vantagens é a utilização de casos reais, que permitem análises complexas acerca do caso estudado. Além disso, a utilização de fenômenos complexos como objetos de estudos de caso permite aos pesquisadores a compreensão de temas diversos e suas relações nesses contextos indefinidos e dinâmicos. Dessa forma, o estudo de caso pode trazer uma expansão do conhecimento ao utilizar-se de camadas múltiplas, gerando uma narrativa com dados validados por meio do processo de verificação por múltiplas fontes (Tasci; Wei; Milman, 2020).

A observação participante se deu durante uma oficina, realizada no dia 11 de agosto de

2024, como atividade no Festival de Cultura denominado “Pernambuco meu país”, promovido pelo Governo do Estado de Pernambuco, Secretaria e de Cultura e Fundarpe. A Oficina foi conduzida pelo Coletivo Mulheres do Alfenim, representado por Silvania e Dona Nenê, principais responsáveis pela continuidade da produção do Alfenim de Mestre Cazuzza (Cultura PE, 2024b).

A oficina, realizada em agosto de 2024, foi conduzida pelo Coletivo Mulheres do Alfenim, representado por Silvania e Dona Neném, principais responsáveis pela produção do Alfenim de Mestre Cazuzza, e aconteceu na área dos restaurantes da Feira de Caruaru, como parte da programação de um festival cultural promovido pelo Governo do Estado de Pernambuco, através da Secretaria de Cultura/Fundarpe (Cultura PE, 2024b).

A oficina ocorreu na Feira de Caruaru, e teve início às 15h e duração aproximada de 2 horas, período em que foi possível aos pesquisadores não apenas coletar dados, mas ativamente participar do processo de moldagem dos alfenins. Os dados foram coletados em formato de vídeos e áudio, e fotografias digitais, para que pudessem ser acessados, transcritos e utilizados para análise e ilustração deste artigo.

Para isso, utilizou-se a análise textual discursiva, que é descrita por Moraes e Galazzi (2006) como um processo que consiste em separar o texto em unidades de significado (unitarização), agrupar essas unidades em categorias com significados semelhantes (categorização) e, por meio de processos recursivos de escrita e interpretação, produzir metatextos analíticos que transitam do empírico à abstração teórica. Sem seguir um caminho pré-definido, os pesquisadores interpretam os textos de forma dinâmica, deixando sua marca ao se abrir para compreensões emergentes, o que qualifica continuamente o processo e o resultado analítico. Assim, o processo de análise textual discursiva exige interpretação de forma continuada, enquanto o pesquisador avança por ele (Moraes; Galazzi, 2006).

Os registros de múltiplas fontes possibilitaram um relato aprofundado dos objetos, técnicas e utensílios utilizados, mas principalmente o registro oral e gestual das duas doceiras durante toda a oficina, e as histórias que contam sobre a relação com o doce, fundamentais para as análises aqui postas. Além disso a observação participante permite observar e perceber aspectos relativos às emoções transmitidas das oficineiras, mas também do público participante. A pesquisa bibliográfica sobre o Alfenim, sua história, características e diferentes modos de

fazer, por sua vez, permitiu o aprofundamento das análises, necessárias ao estudo de caso.

Por se tratar de um evento aberto ao público, com a presença de participantes, além das dúvidas dos pesquisadores, ocorrem também interferências feitas por não pesquisadores, que também são usadas nas análises. Esse formato de coleta de dados enriquece o trabalho, à medida em que são feitos questionamentos espontâneos, sem o viés formal de um entrevistador. Por outro lado, na observação participante, a condução das falas é, por diversas vezes, interrompida na dinâmica de oficina, de forma que algumas não são concluídas, e outras questões não encontram espaço para serem formuladas.

Além disso, em uma narrativa de memória, é preciso considerar contínuas e incontáveis reconstruções de eventos que aconteceram (Meneses, 1992). Nesse sentido, o tempo cronológico e o sequenciamento de fatos deixam de ser protagonistas, e dão espaço aos eventos que importam para quem pergunta e, principalmente, para quem os conta.

Assim, esse espaço de fruição de cultura foi oportuno aos pesquisadores imergirem no processo de confecção do Alfenim, desde o preparo da massa até a modelagem, para que fosse descrito e analisado, além de permitir a coleta de informações através de perguntas e de ativação de memórias.

Ressaltamos que este trabalho não pretende imobilizar ou cristalizar esses saberes, mas apresentar e considerar aspectos que incluem o Alfenim na memória social de uma família, de uma cidade e de uma região, discutindo aspectos de patrimônio imaterial de saberes relacionados a cultura alimentar, através da história da produção de doces de açúcar em Pernambuco, a partir de narrativas de seus partícipes.

4 Análise e discussões

4.1 Histórias, memórias e patrimônio cultural vivo

Por estar associada a contextos locais, a gastronomia típica faz parte do patrimônio e da identidade das sociedades, que são refletidos por meio do cultivo, dos produtos e pratos típicos, nas formas de servir e consumir alimentos e bebidas, sendo, portanto, um modo de comunicação e transmissão de cultura (Fusté-Forné, 2016).

O conceito de cultura, como o conjunto de crenças e práticas construídas ou partilhadas no interior de uma sociedade também se estende aos alimentos, formando a cultura alimentar. Assim, a comida também é uma forma de expressão identitária, que se mantém por meio da transmissão de tradições culinárias. Os pratos e iguarias que identificam um grupo não são permanentes e imutáveis, mas construídos a partir de negociações entre percepções de mundo e da oferta de ingredientes, utensílios e matérias-primas (Gimenes; Morais, 2008).

Além de ser parte fundamental na transmissão de tradições alimentares, a memória deve ser acionada para a organização do que chamamos de patrimônio. Ou seja, ela é fundamental para a preservação e para a compreensão e difusão das identidades alimentares. A produção de alimentos, memórias e identidades de uma comunidade refletem a historicidade de práticas alimentares, revelando não apenas hábitos, mas também dinâmicas sociais e culturais presentes (Ploia; Simon, 2023).

Considerado um “santo remédio” na Europa do século XVIII, o doce tinha lugar especial nas refeições. Nos banquetes do século XV, os doces eram servidos na abertura, seguidos de uma grande variedade de carnes e acompanhamentos, com apresentação peculiar, em um ambiente de espetáculo gastronômico, que incluía a presença de animais vivos, para prazer e divertimento dos comensais (Montanari, 2016).

Castelos de açúcar também faziam parte desse espetáculo, e incluíam em suas formas os detalhes das ameias dos muros dos castelos medievais, “artificialmente executados” (Montanari, 2016).

Os árabes foram os responsáveis pela introdução e desenvolvimento do consumo do açúcar na Europa ocidental, principalmente através da farmácia e da medicina, mas também pela culinária e doçaria. Por isso, não é incomum que termos relativos ao açúcar resultem de um diálogo de culturas (Nunes, 1998).

Apesar das transformações ocorridas nas últimas décadas, com efeitos na oferta e consumo de alimentos, a produção de alfenim permanece ativa na família de Dona Menininha, e em 2020 a doceira se tornou Patrimônio Vivo de Pernambuco, com base na Lei nº 12.196, de 2002, que institui o Registro do Patrimônio Vivo de Pernambuco, como forma de preservar manifestações populares e tradicionais da cultura do estado, alterada pela Lei nº 15.944, de 14 de dezembro de 2016 (Pernambuco, 2002, 2016). Os Patrimônios Vivos são estabelecidos como “a

pessoa natural ou grupo de pessoas naturais, dotado ou não de personalidade jurídica, que detenha os conhecimentos ou as técnicas necessárias para a produção e para a preservação de aspectos da cultura tradicional ou popular de uma comunidade estabelecida no Estado de Pernambuco”.

Assim, Dona Menininha foi reconhecida pelo seu trabalho, pelo talento, mas principalmente pela contribuição para a salvaguarda do alfenim, produzido há mais de cem anos na região, sendo a única representante de saberes associados à gastronomia no Estado (Cultura PE, 2023).

Os doces adquirem forma variadas, manuseados por mãos das artesãs e artesãos com auxílio de apenas de uma mesa de apoio e uma tesoura. É possível encontrar os alfenins vendidos em pequenos pacotes nas feiras livres da cidade, ao final da missa da festa de Nossa Senhora do Desterro, padroeira da cidade de Agrestina, nos primeiros dias de fevereiro, mas também são encontrados na Feira de Caruaru - Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro reconhecido pelo Instituto de Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, Iphan, e na Feira Nacional de Negócios do Artesanato (Fenearte), que ocorre nos meses de julho em Olinda (Cultura PE, 2023).

4.2 A linguagem da cozinha e as artes de fazer Alfenim

A cozinha tem uma linguagem, uma gramática, cuja sintaxe - chamada de receita - dá sentido aos produtos e os transforma em alimentos, de acordo com Montanari (2009). Mas, não foi só esse pesquisador que pensou em linguagem e gramática da cozinha. Giard (2005) também se referiu à “língua das receitas”, que pode estar presente muito além dos livros de receitas. Para a autora, essa linguagem pode estar no “repertório de antigos processos de fabricação, como aquelas receitas anônimas, enunciadas na linguagem das cozinhas e que remetem a um saber prático anterior” (Giard, 2005, p. 292). Percebemos que esta visão giardiana se adequa à arte de fazer Alfenim em Agrestina

Ainda, segundo Giard (2005), essa linguagem é pautada nas “Regras da Arte” e elas seguem uma ordem em que “Saber fazer, aprender a fazer, dizer como fazer” constituem a “sucessão dos gestos que se encadeiam”. E isto tem correlação com as receitas culinárias.

Para Montanari (2009, p. 11), “a cozinha (é) lugar de identidade e das trocas” e, enquanto tal, é equiparada à linguagem, através de vocábulos (os produtos, os ingredientes). Ampliando essa visão, Giard (2005) considera que existe um “Dicionário de quatro entradas” ou “quatro

domínios” que são representados pelos ingredientes, que são a matéria prima; os utensílios e recipientes; as operações, verbos de ação e descrições do hábil movimento das mãos; os produtos finais e a nomeação dos pratos obtidos.

Buscando conhecer as histórias e as receitas do Alfenim, identificamos em Bluteau (1789) a definição de Alfenim como sendo “Massa delicada de açúcar muito alvo”. Por sua vez, o Dicionário do Doceiro Brasileiro, escrito por Antonio José de Souza Rego (1892), trouxe duas receitas de Alfenim. Em uma das receitas chamada “Alfenim”, ele indicou como ingredientes uma calda, acrescida de vinagre branco ou geleia de fruta azeda e óleo essencial de flor de laranjeira. A segunda receita, intitulada “Alfenim de laranja”, indica o uso de açúcar para transformar em calda, acrescentando essência de laranjeira. Uma outra descrição é apresentada por Marcia Algranti, em Pequeno Dicionário da Gula (Algranti, 2000, p. 32), que descreveu Alfenim como “doce alvíssimo... e que exige técnica especial preparado à base de calda de açúcar, água e vinagre, que resulta numa preparação de coloração opaca”.

Para Trefzer (2010) as receitas culinárias contidas nos livros são como partituras culinárias, que informam métodos de preparo e técnicas de cocção, inovações nas práticas e equipamentos culinários. Ainda segundo Trefzer (2010), a partitura culinária do Alfenim é dotada de três ingredientes: água, açúcar, limão.

Para ampliar o campo de informação, foram feitas consultas aos livros Dona Benta: Comer Bem, em três edições distintas. Ao analisar a 44ª edição, de 1952, p. e a 56ª, de 1978, percebeu-se que houve a indicação de dois nomes de receita: “Alfenim”, preparado à base de leite de coco, acrescido de açúcar, cozinhado até atingir o ponto de bala e “Alfenim de nozes” que usa a mesma técnica anterior, mas acrescida de nozes picadas, antes de colocar a calda grossa para esfriar. Por sua vez, a 76ª edição, datada de 2007, trouxe duas receitas, cuja “partitura culinária” mostra que a técnica de fazer permaneceu a mesma, porém houve uma mudança nos títulos das receitas: Alfenins de coco e Alfenins com Nozes. As duas preposições “de” e “com”, indicam coisas diferentes: um dos doces é feito com açúcar dissolvido no leite de coco, daí sua nomenclatura “Alfenim de coco”. Por sua vez, a receita Alfenins com nozes, indica que depois do Alfenim pronto, as nozes foram acrescidas (Dona Benta, 1952, 1978, 2007; Trefzer, 2010).

Não menos importante, integrando o grupo das “Comidas do Cotidiano”, o Alfenim é apontado por Dona Nininha Carneiro da Cunha como feito com 1 coco, ½ litro de água, 1 kg de

açúcar (Cunha, 2010). Mesmo integrando um tipo de noz, como é o caso do coco, à sua receita, este ingrediente não foi alçado à categoria de dar nome duplo ao título da receita, diferente do que se viu no livro *Dona Benta*.

Por sua vez, Ana Rita Dantas Suassuna (Suassuna, 2010), considera a rapadura a “rainha de doces do Sertão”, e cita o processo de fazer o Alfenim a partir do processo de cozimento do mel de engenho obtido em um “ponto mais duro”. Nesse sentido, expõe que o aspecto de brancura do doce não é unanimidade.

Assim, foi possível elaborar o Quadro 1, adotando a classificação proposta por Helena Rebelo (Rebelo, 2016), para compreender as aproximações e distanciamentos da utilização dos nomes do Alfenim na literatura estudada.

Quadro 1 – Aproximações e distanciamentos na nomenclatura do confeito Alfenim

Classificação segundo Helena Rebelo (2016, p.283)	Nomenclatura do confeito Alfenim	Fontes de informação
Ignoram os nomes dos ingredientes	Alfenim (ignora o ingrediente geleia de fruta azeda).	Souza Rego (1893, p.8)
	Alfenins (ignora o ingrediente coco)	Dona Benta (1952, p.447)
	Alfenins (ignora o ingrediente coco). Alfenim (ignora o ingrediente coco)	Dona Benta (1978, p.452) Cunha, Nininha C. da (2018, p.114)
Dão conta dos ingredientes e do modo de preparação	Alfenim de laranja	Souza Rego (1893, p.9)
	Alfenins de nozes	Dona Benta (1952, p.447)
	Alfenins de nozes	Dona Benta (1978, p.452)
	Alfenins de coco	Dona Benta (2007, p.790)
Alfenins com nozes	Dona Benta (2007, p.790)	
Correspondem a estrangeirismos	<i>Alfenim (do árabe alfenic = muito alvo)</i> .	Coletivo Mulheres do Alfenim

Fonte: os autores (2024).

Desse modo, é possível perceber que esse doce de origem árabe⁶, que passou pela Ilha da Madeira e chegou ao Brasil colônia, apresenta nas literaturas de receitas semelhanças e diferenças quanto aos ingredientes, ao modo de fazer e ao território de suas práticas.

⁶ Alfenim é citado no ramo sírio do livro *As Mil e Uma Noites*, no conto “O carregador e as tres jovens de Bagdá”.

4.3 As regras de gramática da cozinha

4.3.1 A receita de fazer do Alfenim

A oficina que situa este trabalho começou aproximadamente às 15h, com a apresentação de Dona Neném e Silvania, respectivamente irmã e viúva de Mestre Cazuya, filho de Dona Menininha e um dos grandes responsáveis pela manutenção da produção do alfenim. Mestre Cazuya faleceu em fevereiro de 2023, e Silvania continuou a confeccionar os doces, que antes eram ofício de seu esposo, sendo essa lembrança de grande comoção. Dona Nenê, também trouxe o ofício repassado pela mãe desde muito cedo, e exhibe nas mãos as marcas da dedicação ao fazer.

Apesar de resultar em um doce rígido, o alfenim tem estrutura porosa, delicada, resultado da manipulação da massa de açúcar e incorporação de ar, e o transporte é feito de forma cuidadosa para preservar as frágeis formas modeladas, dentro de caixas plásticas. Por ser hidrofílico, o açúcar requer cuidados de armazenamento e produção, sendo necessário, de acordo com as artesãs, evitar a confecção do doce nos períodos frios e chuvosos, e o armazenamento em sacos plásticos.

De acordo com elas, a receita é simples, e contém três ingredientes: açúcar cristal (com preferência das artesãs para uma marca específica), água, e suco de limão. O uso da mesma marca é uma forma de garantir os mesmos resultados, facilitando, de acordo com Silvania, identificar o ponto correto. Para o que chamamos aqui de *Primeira etapa* do preparo, é feita uma calda, ou seja, uma mistura de água e açúcar, fervida em uma panela, e acrescentada, a certa altura, de algumas gotas de limão, de acordo com Silvania e Dona Nenê “para dar o ponto”, até que atinja ponto de bala dura (Figura 1): “Pronto. Agora, aqui, é esperar só ferver, e vai para o terceiro ingrediente, que é o limão. É para dar o ponto, porque só isso daqui vai dar só um caramelo” (Silvania)

O limão, portanto, não dá o sabor, mas ajuda na consistência.

Na *Segunda etapa*, o ponto é constantemente observado, e testado: com o auxílio de uma ripa madeira, que faz função de espátula, leva-se uma amostra da calda para imersão em um copo com água. Segundo Dona Nenê, a calda deve estar transparente, significando que “o açúcar derreteu todinho”, e o ponto correto é atingido quando deixa de ser quebradiço e passa a ser maleável ao amassar dos dedos.

Figura 1– Fervura da Calda de açúcar



Fonte: os autores (2024).

Observou-se que o gestual de retirar uma pequena amostra da calda se repetiu algumas vezes, pois a utilização de uma fonte de calor diferente do habitual resultou em um tempo prolongado de cocção. A fim de verificar a temperatura atingida pela calda, utilizamos um termômetro culinário, confirmando o Ponto de bala dura (Figura 2). No entanto, para elas, o ponto é sentido pelo toque dos dedos na manipulação da calda na água, e não pela utilização desse tipo de instrumento.

Figura 2 – Temperatura do ponto de Bala Dura



Fonte: os autores (2024).

A *Terceira Etapa* do modo de fazer o Alfenim consiste em retirar do fogo e despejar o fluido em um tabuleiro de madeira molhado, e cercado com o auxílio de ripas soltas, que formam uma barreira de contenção (Figura 3). Ainda quente, recebe os primeiros movimentos com auxílio dessas ripas, para adquirir maleabilidade constantes de puxar/esticar, para que incorporem o ar. As mãos passam a ser o principal instrumento no trabalho de puxar e repuxar. Nesse momento, as artesãs revezam os movimentos, para que não queimem suas mãos no calor da massa.

Figura 3 – Massa de açúcar no tabuleiro de madeira



Fonte: os autores (2024).

4.3.2 As técnicas do corpo, das mãos e os gestos

Depois da massa em seu ponto de manusear, dá-se início à *Quarta Etapa* que é o movimento contínuo e repetitivo de puxar a massa, conferindo-lhe aspecto branco perolizado (Figura 4). A massa é mantida sempre em ativação, e as artesãs utilizam água nas mãos para auxiliar no manuseio, mas é a constância do movimento que dá a consistência desejada.

Sobre esse aspecto, Mauss (1974) reflete sobre *As Técnicas Corporais*. Neste ensaio, Mauss revelou o que ele entendia sobre o tema: “por essa palavra quero pensar as maneiras como os homens, sociedade por sociedade e de maneira tradicional, *sabem servir-se de seus corpos*”

(Mauss, 1974). O autor traz uma compreensão mais ampla de Técnica que, em tudo, lembra as técnicas e os gestos das mãos, para fazer o Alfenim.

Chamo de técnica um ato tradicional eficaz (e vejam que, nisto, não difere do ato mágico, religioso, simbólico). É preciso que seja *tradicional e eficaz*. Não há técnica e tampouco transmissão se não há tradição. É nisso que o homem se distingue sobretudo dos animais: pela transmissão de suas técnicas e muito provavelmente por sua transmissão oral (Mauss, 1974, p. 217).

Assim, podemos dizer que fazer Alfenim envolve, de acordo com Mauss (1974), uma técnica “tradicional e eficaz”, mantida através de “transmissão oral”. Nessa etapa, as artesãs revezam o puxar, corroborando Cunha (2018), que descreve que essa etapa fica mais fácil quando é feita por duas pessoas. Assim, o açúcar vai se tornando branco, até que atinja o ponto ideal para modelagem das figuras.

Figura 4 – Movimentos de puxar a massa



Fonte: os autores (2024).

4.3.3 Alfenim e as técnicas de esculpir no açúcar: dando vida às figuras

A *Quinta etapa* da receita é a modelagem das figuras, envolvendo diferentes técnicas. Sobre o sabor e a forma, relatam, ao serem questionadas por participantes da oficina, que é

possível assumir muitos caminhos: cortar em formato de bala, saborizar com coco, ou mesmo adicionar cor ao Alfenim. Mas não hesitam em defender que isso descaracterizaria o trabalho do grupo. Adicionalmente, para Dona Neném, ao acrescentar outros elementos, o ponto da calda, apesar de toda experiência que possuem, seria dificilmente atingido.

Nas oficinas também o pessoal pergunta ‘Por que não bota coco?’. Por que não bota coco? Pode até colocar, né?! Mas aí perdeu a origem dele. A origem dele é só isso. O pessoal também diz ‘bota essência no lugar da água, pra dar um gostinho’, mas perde a origem dele, é um doce com sabor. (Silvania)

E o tempo não dá pra fazer as figurinhas, que faz nele normal. Eu tentei fazer, mas não deu tempo de modelar as figurinhas. (Dona Nenê)

Quanto à forma, por outro lado, não há restrições, exceto pelo tamanho. Isso porque, para as figuras “em pé”, a secagem precisa ser rápida e o objeto não pode ser muito pesado.

“Uma vez, lá atrás, me pediram um boi. E foi um quilo de açúcar todinho para fazer esse boi. Foi luta, porque para fazer o desenho em pé é muito difícil. Tem que ter um ponto bem duro. Se você quiser fazer uma bonequinha em pé, o açúcar já começa a arriar. (...)Esse boi nós tivemos que escorar ele em um pano limpo, para ele ficar em pé, mas deu certo. Ano passado, pediram um cachimbo também de 1 quilo.” (Silvania)

Ao serem perguntadas sobre o uso de moldes, elas dizem que não utilizam, nem têm a intenção de utilizar, mantendo a tradição da modelagem com as mãos e detalhes de pontas feitos com a tesoura.

As estações do ano também influenciam a produção do alfenim em Agrestina. Assim, ao serem indagadas sobre a produção dos doces para a festa de São João, uma das mais importantes festas do Nordeste brasileiro, elas respondem:

“Não” (Dona Nenê e Silvania, uníssonas)

“Não, (é) muito difícil, porque é tempo frio, a gente não faz. Porque ele fica mole, fácil de quebrar. Na frieza, ele fica molinho.” (Dona Nenê)

“É... porque assim, nos tempos de São João, a gente só trabalha pra levar para a Fenearte, que é em julho.” (Silvania)

Com a massa no ponto, ela é imediatamente modelada. Para que não tenha aderência às mãos, é usada a goma de mandioca: corta-se a porção a ser modelada e as mãos com uma fina camada de farinha adquire liberdade de moldar livremente as formas. Nesse momento, todos os

participantes são convidados a modelar os doces que vão levar para casa.

Figura 4 – Alfenins em formatos variados



Fonte: os autores (2024).

Ao conversar com Valéria, responsável pela banca de doces que comercializa alfenins na Feira de Caruaru, ela conta que o doce já era vendido na feira por sua avó, e que sua família manteve a parceria com a família de Agrestina, responsável por trazer os doces. Nas palavras de Dona Neném, as duas famílias são amigas e parceiras na venda dos alfenins, e isso garantiu que o alfenim chegasse a mais pessoas, mantendo-se vivo ao passar dos anos, reforçando a importância de redes de parceria para a manutenção desses bens culturais.

O Alfenim não é exclusividade de Pernambuco. São conhecidas as produções de alfenim na Paraíba, No Rio Grande do Norte, em Alagoas e em Goiás, com diferenças no preparo, na escolha dos ingredientes, nas formas, no uso de corantes para decoração, na saborização (Fernandes, 2001; Sampaio *et al.*, 2017; Suassuna, 2010). Em Agrestina há outras famílias produtoras, mas é a família de Dona Menininha a responsável pela grande produção para comercialização nas festividades, e também é possível encontrar doce alfenim em outras cidades de Pernambuco. Além disso, Açores e Madeira também compartilham a tradição do alfenim, com utilização de vinagre no lugar do açúcar, e relato de um suporte de um alguidar de cobre untado

para manuseio da massa (Cada, 2020; Nunes, 1998; Silva, 2021). São doces associados a comemorações religiosas, como casamentos, como ornamentação e presentes, além da promessa de cura de enfermidades.

Dona Nenê não sabe precisar com o alfenim chegou à sua família, mas diz que a mãe sempre manteve vivo o ofício, apesar das transformações no tempo e no espaço na história de Dona Menininha. Se expressam, assim, a espontaneidade da manutenção dessa tradição, como trata Brusadin (2015), que acontece de maneira semelhante em outros lugares do Brasil e do mundo, fazendo do alfenim um elemento vivo da cultura local, mas também do Brasil e do mundo.

A esse aspecto, cabe ressaltar que memória coletiva é fragilizada com a morte de membros do grupo quando constituída por memórias episódicas, ou seja, por memórias que ligam os sujeitos a um lugar e tempo específicos no passado, podendo desaparecer de circulação dentro de duas gerações ou mais. No entanto a memória coletiva construída com o “conhecimento sobre o mundo” de um grupo - a memória semântica - é culturalmente transmissível, transcendendo o tempo e o lugar (Benson, 2020). Esse aspecto reforça que as memórias semântica e episódica alimentam uma à outra, fortalecendo as características do doce.

Observamos que as mulheres não fazem figuras do sagrado, a exemplo do que se faz nas festas litúrgica dos Açores e da Sicília. Entretanto suas figuras se aproximam das formas dadas por Cunha (2018) e Freyre (2016), que sugerem formas alongadas (como cachimbos), e bichinhos modelados.

5 Considerações finais

Neste trabalho, uma história da produção de cana-de-açúcar foi recontada através das memórias de mulheres, do contemporâneo, que têm o açúcar e o Alfenim como terminologias da cana. Não se sabe como a produção deste doce chegou até a cidade, mas está na memória, no coração e nas mãos no saber fazer de Dona Nenê e Sylvania, a manutenção da tradição do alfenim na família de Dona Menininha, alçada à categoria de Patrimônio Vivo de Pernambuco.

Os depoimentos e demonstrações dessas duas mulheres mostram que, apesar do alfenim ser produto da colonização, ele foi incorporado ao fazer e ao saber fazer, de muitas gentes. Também, ficou evidenciado, através da revisão da literatura, que muitas das transformações

ocorridas no nome das receitas, nos ingredientes e no modo de preparar. Apesar disso, a herança do *alfinij* ou *fanîd*, como um vocábulo das Mil e Uma Noites da Arábia chegou até Agrestina e a elaboração de uma “massa de açúcar brando refinado...usado para fazer figuras de açúcar” (Nunes, 2002) permanece viva.

Por fim, este trabalho buscou apontar uma das heranças de uma história de colonização, que trata da cultura da cana-de-açúcar, mantida e ressignificada através da memória de quem produz e quem consome o alfenim. Não oferece, no entanto, pontos finais à discussão do patrimônio, mas auxilia na análise dos efeitos da diplomação de Dona Menininha do Alfenim, como Patrimônio Vivo do estado de Pernambuco, e daqueles que convivem a sua volta, a partir das tradições transmitidas. Foi possível perceber não só a dimensão da importância do alfenim para a família, mas também dos elementos que os une e os distingue de outras produções feitas em outras cidades, estados e países.

Como dito, a escolha metodológica traz benefícios e prejuízos quanto à coleta de informações, não se encerrando, aqui, estudos que tratem da mesma temática. A partir da experiência evidencia-se também a necessidade de se conhecer as memórias de quem consumiu e consome os doces nessas décadas, pois, também, é desta memória que se sustenta o alfenim. Além disso, a presença das falas de Dona Menininha, que não estava presente, deve ser objeto de pesquisa para que sua história oral possa ser transcrita e estudada.

Referências

ALGRANTI, M. **Pequeno Dicionário da Gula**. Rio de Janeiro: Record, 2000.

ANDRADE, M. C. A civilização açucareira. Em: QUINTAS, F. (Ed.). **A civilização do Açúcar**. Recife: SEBRAE e Fundação Gilberto Freyre, 2007. p. 208.

BENSON, C. Psychology and World Heritage? Reflections on Time, Memory, and Imagination for a Heritage Context. **International Journal of Cultural Property**, 2020.

BLUTEAU, R. **Diccionario da lingua portugueza composto pelo padre D. Rafael Bluteau, reformado, e acrescentado por Antonio de Moraes Silva natural do Rio de Janeiro**. Lisboa: Officina de Simão Thaddeo Ferreira, 1789. v. 1

BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988**. Brasília-DF: [s.n.].

BRILLAT-SAVARIN, J.-A. **A fisiologia do gosto**. Companhia das Letras, 2019.

BRUSADIN, L. B. **História, turismo e patrimônio cultural: o poder simbólico do Museu da Inconfidência no imaginário social**. 1. ed. Curitiba: Editora Prismas, 2015.

CADA, C. DE A. E D. DOS A. **Alfenim**. Disponível em: <<http://artesanato.azores.gov.pt/artesanato/docaria-regional/alfenim/>>. Acesso em: 21 out. 2024.

CAVALCANTI, M. L. M. C. A arte do doce. *In*: FREYRE, G. **Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil**. São Paulo: Global editora, 2016.

CRESWELL, J. W. **Investigação qualitativa e projeto de pesquisa: escolhendo entre cinco abordagens**. 3. ed. Porto Alegre: Penso, 2014.

CULTURA PE. **Dona Menina do Alfenim**. Portal Cultura PE, 2023. Disponível em: <https://www.cultura.pe.gov.br/pagina/patrimonio-cultural/imaterial/patrimonios-vivos/dona-menina-do-alfenim/>. Acesso em: 9 jul. 2024

CULTURA PE. **Patrimônio Vivo**. 2024a. Disponível em: <https://www.cultura.pe.gov.br/pagina/patrimonio-cultural/imaterial/patrimonios-vivos/>. Acesso em: 21 out. 2024

CULTURA PE. **Festival Pernambuco Meu País**. 2024b. Disponível em: <https://www.cultura.pe.gov.br/festivalpernambucomeupais/>. Acesso em: 19 out. 2024

CUNHA, N. C. **Comida & Tradição: receitas de família**. 2. ed. Recife: CEPE, 2010.

DAMODARAN, S.; PARKIN, K.; FENNEMA, O. **Química de alimentos de Fennema**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

DONA BENTA. **Dona Benta: Comer bem**. 44. ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1952.

DONA BENTA. **Dona Benta: Comer bem**. 56. ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1978.

DONA BENTA. **Dona Benta: Comer bem**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.
EMBRAPA. **Cana de Açúcar - Portal Embrapa**. Disponível em: <https://www.embrapa.br/visao-de-futuro/trajetoria-do-agro/desempenho-recente-do-agro/cana-de-acucar>. Acesso em: 16 out. 2024.

FERNANDES, C. **Viagem Gastronômica Através do Brasil**. 11. ed. São Paulo: Senac, 2001.
FREYRE, G. **Açúcar: Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil**. 5. ed. São Paulo: Global, 2016.

FUSTÉ-FORNÉ, F. Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. **Dixit**, v. 24, n. 1, p. 4–16, jun. 2016.

GIARD, L. Cozinhar. In: CERTEAU, M. **A invenção do cotidiano. Morar, cozinhar**. 6. ed. Rio de Janeiro: Petrópolis, 2005.

GIMENES, M. H. S. G.; MORAIS, L. Vozes femininas, saberes culinários: o feminino e a dinâmica das identidades feminino e a dinâmica das identidades regionais por meio da culinária regionais por meio da culinária. **Caderno Espaço Feminino**, v. 19, n. 1, 2008.

HEINICH, N. The Making of Cultural Heritage. **The Nordic Journal of Aesthetics, Aarhus**, v. 40–1, p. 119–128, 2011 2010.

IPHAN. **IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional**. 2014. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/29>. Acesso em: 20 set. 2024.

LEMOS, F. C. S. et al. Políticas de patrimonialização e a produção de subjetividades ao sul do Brasil. **Revista Psicologia Política**, v. 18, n. 41, p. 07–17, 2018.

LISBOA, B. Engenhos, açúcares e negócios na Capitania de Pernambuco (c.1655– c.1750). **CLIO: Revista de Pesquisa Histórica**, v. 32, n. 1, 28 out. 2014.

MAIA, K.; LANZARINI, R.; BRUSSIO, J. C. Uma análise da aplicabilidade da proteção legal do patrimônio gastronômico para um turismo cultural fortalecedor de identidade. **Revista Hospitalidade**, v. 20, p. 114–135, 15 set. 2023.

MEDEIROS, M. DE L.; CUNHA, J. A. C. DA; PASSADOR, J. L. Turismo gastronômico e desenvolvimento regional: um estudo a partir do caso do queijo minas artesanal do Serro. **Caderno Virtual de Turismo**, v. 18, n. 2, p. 173–194, 2018.

MENESES, U. T. B. DE. A História, Cativa da Memória? Para um Mapeamento da Memória no Campo das Ciências Sociais. **Revista do Instituto de Estudos Brasileiros**, n. 34, p. 9–23, 1992. MENESES, U. **Pareceres do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural**. 2008.

MENESES, U. O campo do patrimônio cultural: uma revisão de premissas. In: **Anais [...] I Fórum Nacional do Patrimônio Cultural: desafios, estratégias e experiências para uma nova gestão.**, v. 1, n. 1, p. 25–39, 2012.

MONTANARI, M. **O mundo na cozinha: História, identidade, trocas**. 1. ed. São Paulo: Senac, 2009.

MONTANARI, M. **Histórias da Mesa**. 1. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2016.

MORAES, R.; GALIAZZI, M. C. Análise textual discursiva: processo reconstrutivo de múltiplas faces. **Ciência & Educação**, v. 12, n. 1, p. 117-128, 2006.

MORAIS, A. L. DA S. A formação e consolidação de um grupo de produtores de açúcar da nobreza da terra. Capitania de Pernambuco, séculos XVI-XVIII. **Tempo**, v. 28, p. 178–197, 4 abr. 2022.

NORA, P. Entre mémoire et histoire : le problème des lieux. *In*: NORA, P (ed.). **Les lieux de mémoire**. Paris: Gallimard, 1984.

NUNES, N. A terminologia do açúcar nos documentos dos séculos XV e XVI na Ilha da Madeira. **Actas do XIII Encontro Nacional da Associação Portuguesa de Linguística**, v. 2, p. 155–173, 1998.

PERNAMBUCO. **LEI Nº 12.196, DE 2 DE MAIO DE 2002**. Disponível em: <http://legis.alepe.pe.gov.br>. Acesso em: 19 out. 2024.

PERNAMBUCO. **LEI Nº 15.944, DE 14 DE DEZEMBRO DE 2016**. Disponível em: <http://legis.alepe.pe.gov.br>. Acesso em: 19 out. 2024.

PLOIA, H. H.; SIMON, E. L. Educação popular e práticas alimentares: Partilhas e (re)existências entre mulheres do Vale do Rio Pardo/RS. **Revista Cocar**, n. 2022/2023, 2023.

REBELO, H. Os nomes das receitas: um património linguístico regional, nacional ou internacional?: uma análise lexical. *In*: PINHEIRO, J.; SOARES, C. (Eds.). **Patrimónios alimentares de aquém e além-mar**. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2016.

REGO, A. J. DE S. **Dicionário do Doceiro Brasileiro**. 3. ed. Rio de Janeiro: Livraria de J.G de Azevedo, 1892.

SAMPAIO, Y. *et al.* Eficiência econômica e competitividade da cadeia produtiva de derivados da cana-de- açúcar: rapadura, mel, alfenim e açúcar mascavo em Alagoas. **Revista Econômica do Nordeste**, v. 36, p. 430–455, 26 out. 2017.

SILVA, A. J. M. DA. O Alfenim Madeirense e Outros Avatares do Fanîd Magrebo-Andaluz no Atlântico. **Arquivo Histórico da Madeira, Nova Série**, n. 3, p. 5–108, 1 jul. 2021.

SUASSUNA, A. R. D. **Gastronomia sertaneja: Receitas que contam histórias**. São Paulo: Melhoramentos, 2010.

TAVARES, A. G.; DANTAS, J. DA P.; NÓBREGA, W. R. DE M. A cachaça como patrimônio cultural e turístico. **Revista Hospitalidade**, p. 387–410, 6 jul. 2015.

TREFZER, R. **Clássicos da Literatura Culinária: Os mais importantes livros de história da gastronomia**. São Paulo: Senac, 2010.

UNESCO. **Proteger o Patrimônio, os Museus e a Diversidade Cultural do Brasil**. Disponível em: <https://www.unesco.org/pt/fieldoffice/brasil/expertise/world-cultural-heritage-brazil>. Acesso em: 20 set. 2024.

VALDUGA, V. *et al.* A cachaça e o turismo no território do vinho - RS/Brasil. **Revista Hospitalidade**, p. 195–222, 2014.

Artigo recebido em: 11 de novembro de 2024.

Avaliado em: 05 de dezembro de 2024.

Aprovado em: 18 de dezembro de 2024.