



UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS (UFG)  
FACULDADE DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO (FIC)  
PROGRAMA DE PÓS GRADUAÇÃO EM COMUNICAÇÃO (PPGCOM)

ANA TERRA CURADO DA ROCHA

**AS DOCEIRAS E SUA PRÁTICA CULTURAL DA CIDADE DE  
GOIÁS:**

compreensão do corpo como mídia pela construção de  
*Fotobiografias*

GOIÂNIA

2022



UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS  
FACULDADE DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO

## TERMO DE CIÊNCIA E DE AUTORIZAÇÃO (TECA) PARA DISPONIBILIZAR VERSÕES ELETRÔNICAS DE TESES

### E DISSERTAÇÕES NA BIBLIOTECA DIGITAL DA UFG

Na qualidade de titular dos direitos de autor, autorizo a Universidade Federal de Goiás (UFG) a disponibilizar, gratuitamente, por meio da Biblioteca Digital de Teses e Dissertações (BDTD/UFG), regulamentada pela Resolução CEPEC nº 832/2007, sem ressarcimento dos direitos autorais, de acordo com a [Lei 9.610/98](#), o documento conforme permissões assinaladas abaixo, para fins de leitura, impressão e/ou download, a título de divulgação da produção científica brasileira, a partir desta data.

O conteúdo das Teses e Dissertações disponibilizado na BDTD/UFG é de responsabilidade exclusiva do autor. Ao encaminhar o produto final, o autor(a) e o(a) orientador(a) firmam o compromisso de que o trabalho não contém nenhuma violação de quaisquer direitos autorais ou outro direito de terceiros.

#### 1. Identificação do material bibliográfico

Dissertação     Tese     Outro\*: \_\_\_\_\_

\*No caso de mestrado/doutorado profissional, indique o formato do Trabalho de Conclusão de Curso, permitido no documento de área, correspondente ao programa de pós-graduação, orientado pela legislação vigente da CAPES.

**Exemplos:** Estudo de caso ou Revisão sistemática ou outros formatos.

#### 2. Nome completo do autor

Ana Terra Curado da Rocha

#### 3. Título do trabalho

**AS DOCEIRAS E SUA PRÁTICA CULTURAL DA CIDADE DE GOIÁS: COMPREENSÃO DO  
CORPO COMO MÍDIA PELA CONSTRUÇÃO DE FOTOBIOGRAFIAS**

#### 4. Informações de acesso ao documento (este campo deve ser preenchido pelo orientador)

Concorda com a liberação total do documento  SIM     NÃO<sup>1</sup>

**[1]** Neste caso o documento será embargado por até um ano a partir da data de defesa. Após esse período, a possível disponibilização ocorrerá apenas mediante:

**a)** consulta ao(a) autor(a) e ao(a) orientador(a);

**b)** novo Termo de Ciência e de Autorização (TECA) assinado e inserido no arquivo da tese ou dissertação. O documento não será disponibilizado durante o período de embargo.

Casos de embargo:

- Solicitação de registro de patente;
- Submissão de artigo em revista científica;
- Publicação como capítulo de livro;
- Publicação da dissertação/tese em livro

**Obs. Este termo deverá ser assinado no SEI pelo orientador e pelo autor.**



Documento assinado eletronicamente por **Ana Rita Vidica Fernandes, Professora do Magistério Superior**, em 28/12/2022, às 16:21, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **Ana Terra Curado Da Rocha, Discente**, em 28/12/2022, às 16:36, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [https://sei.ufg.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.ufg.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **3426885** e o código CRC **DDAE7ED6**.

Referência: Processo nº 23070.061659/2022-28

SEI nº 3426885



UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS  
FACULDADE DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO

## TERMO DE CIÊNCIA E DE AUTORIZAÇÃO (TECA) PARA DISPONIBILIZAR VERSÕES ELETRÔNICAS DE TESES

### E DISSERTAÇÕES NA BIBLIOTECA DIGITAL DA UFG

Na qualidade de titular dos direitos de autor, autorizo a Universidade Federal de Goiás (UFG) a disponibilizar, gratuitamente, por meio da Biblioteca Digital de Teses e Dissertações (BDTD/UFG), regulamentada pela Resolução CEPEC nº 832/2007, sem ressarcimento dos direitos autorais, de acordo com a [Lei 9.610/98](#), o documento conforme permissões assinaladas abaixo, para fins de leitura, impressão e/ou download, a título de divulgação da produção científica brasileira, a partir desta data.

O conteúdo das Teses e Dissertações disponibilizado na BDTD/UFG é de responsabilidade exclusiva do autor. Ao encaminhar o produto final, o autor(a) e o(a) orientador(a) firmam o compromisso de que o trabalho não contém nenhuma violação de quaisquer direitos autorais ou outro direito de terceiros.

#### 1. Identificação do material bibliográfico

Dissertação     Tese     Outro\*: \_\_\_\_\_

\*No caso de mestrado/doutorado profissional, indique o formato do Trabalho de Conclusão de Curso, permitido no documento de área, correspondente ao programa de pós-graduação, orientado pela legislação vigente da CAPES.

Exemplos: Estudo de caso ou Revisão sistemática ou outros formatos.

#### 2. Nome completo do autor

Ana Terra Curado da Rocha

#### 3. Título do trabalho

**AS DOCEIRAS E SUA PRÁTICA CULTURAL DA CIDADE DE GOIÁS: COMPREENSÃO DO CORPO COMO MÍDIA PELA CONSTRUÇÃO DE FOTOBIOGRAFIAS**

#### 4. Informações de acesso ao documento (este campo deve ser preenchido pelo orientador)

Concorda com a liberação total do documento  SIM     NÃO<sup>1</sup>

**[1]** Neste caso o documento será embargado por até um ano a partir da data de defesa. Após esse período, a possível disponibilização ocorrerá apenas mediante:

**a)** consulta ao(à) autor(a) e ao(à) orientador(a);

**b)** novo Termo de Ciência e de Autorização (TECA) assinado e inserido no arquivo da tese ou dissertação.

O documento não será disponibilizado durante o período de embargo.

Casos de embargo:

- Solicitação de registro de patente;
- Submissão de artigo em revista científica;
- Publicação como capítulo de livro;
- Publicação da dissertação/tese em livro.

**Obs. Este termo deverá ser assinado no SEI pelo orientador e pelo autor.**



Documento assinado eletronicamente por **Ana Terra Curado Da Rocha, Discente**, em 09/02/2024, às 16:00, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

---



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site

[https://sei.ufg.br/sei/controlador\\_externo.php?](https://sei.ufg.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0)

[acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.ufg.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **4272846** e o código CRC **236A5E90**.

---

Referência: Processo nº 23070.061659/2022-28

SEI nº 4272846

ANA TERRA CURADO DA ROCHA

**AS DOCEIRAS E SUA PRÁTICA CULTURAL DA CIDADE DE  
GOIÁS:**

compreensão do corpo como mídia pela construção de  
*Fotobiografias*

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Comunicação (PPGCOM) da Universidade Federal de Goiás (UFG), como requisito para a obtenção do título de Mestre em Comunicação

Área de Concentração: Comunicação, Cultura e Cidadania

Linha de pesquisa: Mídia e Cultura

Orientadora: Professora Doutora Ana Rita Vidica Fernandes

Coorientador: Professor Doutor Gabriel Ramos

GOIÂNIA

2022

Ficha de identificação da obra elaborada pelo autor, através do Programa de Geração Automática do Sistema de Bibliotecas da UFG.

Rocha, Ana Terra Curado da  
AS DOCEIRAS E SUA PRÁTICA CULTURAL DA CIDADE DE  
GOIÁS: [manuscrito] : COMPREENSÃO DO CORPO COMO MÍDIA  
PELA CONSTRUÇÃO DE FOTOBIOGRAFIAS / Ana Terra Curado da  
Rocha. - 2022.  
CLXXI, 171 f.

Orientador: Prof. Dr. Ana Rita Vidica Fernandes; co-orientador Dr.  
Gabriel Teixeira Ramos.

Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal de Goiás,  
Faculdade de Informação e Comunicação (FIC), Programa de Pós  
Graduação em Comunicação, Goiânia, 2022.

Bibliografia. Anexos.

Inclui siglas, fotografias, tabelas, lista de figuras, lista de tabelas.

1. doceiras. 2. cultura doceira. 3. mídia. 4. fotografia. 5. cidade de  
Goiás. I. Fernandes, Ana Rita Vidica, orient. II. Título.

CDU 007

ANA TERRA CURADO DA ROCHA

**AS DOCEIRAS E SUA PRÁTICA CULTURAL DA CIDADE DE GOIÁS:  
COMPREENSÃO DO CORPO COMO MÍDIA E A CONSTRUÇÃO DE  
*FOTOBIOGRAFIAS***

Texto de Defesa da Dissertação avaliado pela seguinte Banca Examinadora:

---

Profa. Dra. Ana Rita Vidica Fernandes (Orientadora)  
Programa de Pós-graduação em Comunicação (PPGCOM/UFG)

---

Prof. Dr. Gabriel Ramos (Coorientador)  
Programa de Pós-Graduação em Projeto e Cidade (PPGPC/UFG)

---

Profa. Dra. Luciene Dias (Membro Interno)  
Programa de Pós-graduação em Comunicação (PPGCOM/UFG)

---

Profa. Dra. Alice Fátima Martins (Membro Externo)  
Programa Avançado de Cultura Contemporânea (PACC/UF



UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS  
FACULDADE DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO  
**ATA DE DEFESA DE DISSERTAÇÃO**

Ata nº **38/2022** da sessão de Defesa de Dissertação de **Ana Terra Curado da Rocha**, que confere o título de Mestra em **Comunicação**, na área de concentração em **Comunicação, Cultura e Cidadania**.

Aos **vinte e nove dias de novembro de dois mil e vinte e dois**, a partir das **dezessete horas**, realizou-se a sessão pública de Defesa de Dissertação intitulada **“AS DOCEIRAS E SUA PRÁTICA CULTURAL DA CIDADE DE GOIÁS: COMPREENSÃO DO CORPO COMO MÍDIA PELA CONSTRUÇÃO DE FOTOBIOGRAFIAS”**. Os trabalhos foram instalados pela Orientadora, Professora Doutora **Ana Rita Vidica Fernandes (PPGCOM/FIC/UFG)** com a participação dos demais membros da Banca Examinadora: Professora Doutora **Luciene de Oliveira Dias (PPGCOM/FIC/UFG)**, avaliadora titular interna, Professor Doutor **Gabriel Teixeira Ramos (coorientador/PPGPROCIDADE/UFG)**, avaliador titular externo; Professora Doutora **Alice Fátima Martins (PACC/UFRJ)**, avaliadora titular externa, com a participação de todos por videoconferência. Durante a arguição os membros da banca **não fizeram** sugestão de alteração do título do trabalho. A Banca Examinadora reuniu-se em sessão secreta a fim de concluir o julgamento da Dissertação, tendo sido a candidata **aprovada** pelos seus membros. Proclamados os resultados pela Professora Doutora **Ana Rita Vidica Fernandes**, Presidenta da Banca Examinadora, foram encerrados os trabalhos e, para constar, lavrou-se a presente ata que é assinada pelos Membros da Banca Examinadora, aos **vinte e nove dias de novembro de dois mil e vinte e dois**.

TÍTULO SUGERIDO PELA BANCA



Documento assinado eletronicamente por **Ana Rita Vidica Fernandes, Professora do Magistério Superior**, em 29/11/2022, às 19:04, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **Alice Fátima Martins, Usuário Externo**, em 29/11/2022, às 20:08, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **Luciene De Oliveira Dias, Professora do Magistério Superior**, em 05/12/2022, às 11:03, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **Gabriel Teixeira Ramos, Professor do Magistério Superior**, em 06/12/2022, às 07:55, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [https://sei.ufg.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.ufg.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **3337177** e o código CRC **BC8FFCD4**.

**Referência:** Processo nº 23070.061659/2022-28

SEI nº 33371

## **AGRADECIMENTOS**

A pesquisa acadêmica é guiada por vários pesquisadores ao mesmo tempo. Ter o apoio de pessoas queridas e capacitadas, que estiveram presentes ao longo dessa trajetória, mesmo que não fisicamente, possibilitou a realização desta dissertação de Mestrado.

Agradeço à minha orientadora, Ana Rita Vidica Fernandes, que confiou em mim e me permitiu ter liberdade para seguir com a pesquisa ao longo desses anos, pela sua orientação cuidadosa e atenta. Agradeço por todos os momentos em que teve paciência comigo e com a minha forma de trabalhar ao longo desses anos. Agradeço também pelo incentivo para que eu participasse de grupos de pesquisa em Imagem do PPGCOM, pelas indicações de leituras e por ser uma inspiração para seguir carreira docente.

Agradeço ao meu coorientador, Gabriel Teixeira Ramos, que desde 2019 me encoraja a participar do grupo de estudos Caravanas (Arquitetura — UFG), em que conheci novos colegas e outras pesquisas, que também colaboraram com o desenvolvimento desta dissertação. Agradeço ainda pelas orientações e sugestões de novos autores, que trouxeram olhares diferentes da comunicação para o texto. Agradeço pelo cuidado e carinho ao longo desses anos.

Agradeço aos componentes das Bancas Examinadoras de Qualificação e Defesa de mestrado, Alice Martins, Fabiana Bruno e Luciene Dias, por aceitarem os convites, por lerem cuidadosamente e sugerirem autores e temas que contribuíram e ampliaram os assuntos do texto de dissertação.

Agradeço a Arianne Rayis Lovo por cada dia de mentoria acadêmica ao longo do ano de 2022, por todo cuidado que sempre teve comigo, pelas sugestões de leituras e ricas conversas. Agradeço por todo carinho e paciência e por sua amizade.

Agradeço às doceiras Divina Gonçalves Assunção – tia Dina, Eliana Aparecida Martins de Paula, Silvia da Silva Curado – vovó Silvinha e Taynara Raimundo Martins, por confiarem em mim para a realização desta pesquisa e por aceitarem expor suas vidas em prol da ciência. Agradeço por me permitirem ter acesso a seus acervos visuais e histórias de vida. Levo com carinho em minha vida cada uma de vocês. Obrigada pelos doces também.

Agradeço ao apoio institucional da Universidade Federal de Goiás e do Programa de Pós-Graduação em Comunicação (UFG).

Agradeço ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) pelo apoio financeiro concedido à pesquisa, no período de outubro de 2021 a agosto de 2022, ajudando a realizar etapas importantes da pesquisa.

Agradeço a minha família, em especial a tia Dina, a vovó Silvinha, ao meu pai, minha mãe e meu irmão; aos meus amigos Kiko, Pepeam, Lu, Berga, Claritta, Bella e Pedro. E por fim, agradeço a minha cadelinha Paçoca por todo suporte afetivo e emocional.

## RESUMO

Esta pesquisa percorre as histórias de vida de quatro doceiras da cidade de Goiás, Silvia da Silva Curado, Divina Gonçalves Assunção, Eliana Aparecida Martins de Paula e Taynara Raimundo Martins a fim de construir *Fotobiografias* e compreender seus corpos como mídia, que se dá a partir de três níveis. A mídia primária é o corpo de cada uma das doceiras. A mídia secundária é constituída pelas fotografias de acervos pessoais de cada doceira e pelas fotografias realizadas pela pesquisadora durante as entrevistas, juntamente com suas narrativas. A mídia terciária é composta pelas *Fotobiografias*, montadas por meio de um processo de escuta que envolve a mistura de falas e fotografias de cada uma das doceiras. Compreendeu-se que elas existem além dos doces, mas que a cultura doceira faz parte de suas existências. Elas comunicam o saber doceiro e vivenciam suas práticas, havendo, dessa forma, uma passagem de conhecimentos geracional que não necessariamente acontece de forma tradicional, mas com alterações em receitas ao longo dessas trajetórias de vida.

**Palavras-chave:** Doceiras. Cultura doceira. Mídia. Fotografia. Cidade de Goiás.

## ABSTRACT

This research goes through the life stories of four bakers in the city of Goiás, Silvia da Silva Curado, Divina Gonçalves Assunção, Eliana Aparecida Martins de Paula e Taynara Raimundo Martins, in order to build *Photobiographies* and understand their bodies as media, which takes place from three levels. The primary media is the body of each of the bakers. The secondary media consists of photographs from the personal collections of each baker, the photographs taken by the master's student during the interviews and speeches of the bakers. The tertiary media is composed of are the *Photobiographies*, assembled through a listening process that involves a mixture of speeches and photographs of each of the bakers. The understanding was about that they exist beyond sweets, but that the sweet culture is part of their existence. They communicate the sweet knowledge and experience their practices, thus having a generational transfer of knowledge, which does not necessarily happen in a traditional way, with changes in recipes along these life trajectories.

**Keywords:** Confectioners. Candy culture. Media. Photography. City of Goiás.

## LISTA DE IMAGENS

Imagem 1 – Eu, Ana Terra Curado da Rocha, brincando com polvilho na casa de vovó Silvinha e tia Dina.....	15
Imagem 2 – Vista da parte interna da casa de Silvia e Divina, fechada por causa da pandemia do Covid-19.....	18
Imagem 3 – Silvia da Silva Curado.....	36
Imagem 4 – Divina Gonçalves Assunção.....	37
Imagem 5 – Eliana Aparecida Martins de Paula.....	39
Imagem 6 – Taynara Raimundo Martins.....	40
Imagem 7 – Divina segurando o prato esmaltado e retirando o melado com uma colher.....	46
Imagem 8 – Mãos de Divina entregando o melado na colher para Silvia.....	47
Imagem 9 – Mãos de Taynara descascando limões com uma faca afiada.....	48
Imagem 10 – Camafeu de alfenim nas mãos de Silvia.....	51
Imagem 11 – Abelhas no fogão a lenha e Taynara e Eliana.....	54
Imagem 12 – Silvia organizando seus objetos de pesca na varanda de sua casa.....	65
Imagem 13 – Detalhes dos molinetes e anzóis.....	66
Imagem 14 – Detalhes das mãos de Silvia e dos anzóis sendo organizados.....	66
Imagem 15 – Detalhes das mãos de Silvia e dos anzóis sendo organizados, de maneira mais próxima.....	67
Imagem 16 – Divina fazendo suco de limão china.....	68
Imagem 17 – Tia Dina fazendo o preparo do melado dos alfenins.....	69
Imagem 18 – Caçarola com açúcar e água se transformando em melado.....	70
Imagem 19 – Zoom do melado fervendo na caçarola.....	70
Imagem 20 – Tia Dina distribuindo o melado nos pratos esmaltados.....	71
Imagem 21 – Prato esmaltado cheio de melado, em banho maria.....	72
Imagem 22 – Tia Dina tirando o melado do prato esmaltado em banho maria com auxílio de uma colher.....	72
Imagem 23 – Mãos de Divina retirando o melado do prato esmaltado.....	73
Imagem 24 – O encontro das mãos de Divina e Silvia.....	73
Imagem 25 – Vovó e tia Dina produzindo os alfenins na cozinha de sua casa, em 2013.....	74

Imagem 26 – Vovó e tia Dina produzindo os alfenins na cozinha de sua casa, em 2021.....	75
Imagem 27 – Mãos de vovó moldando, tesoura de costura polvilho e bolas da massa do alfenim.....	76
Imagem 28 – Verônica com a borda que vovó desenvolveu.....	77
Imagem 29 – Vaca de alfenim nas mãos de minha avó.....	78
Imagem 30 – Cachorro de alfenim secando na assadeira de alumínio.....	78
Imagem 31 – Coelho de alfenim secando na assadeira de alumínio.....	79
Imagem 32 – Arraia nas mãos de Silvia e a chave em seu pescoço.....	80
Imagem 33 – Mão de vovó segurando o passarinho de alfenim.....	81
Imagem 34 – Fôrma de chumbo – verônica.....	82
Imagem 35 – Fôrma de silicone - verônica.....	82
Imagem 36 – Verônica no formato do “divino rabudo” secando na assadeira de alumínio.....	83
Imagem 37 – Mãos de Silvia organizando os alfenins nos panos de prato.....	84
Imagem 38 – Divina rindo das histórias que Silvia contava durante as entrevistas...84	
Imagem 39 – Divina rindo das histórias que Silvia contava durante as entrevistas...85	
Imagem 40 – Chulica rosnando para mim enquanto fotografava vovó fazendo os alfenins.....	86
Imagem 41 – Chulica suja de polvilho ao final da produção dos alfenins.....	86
Imagem 42 – Polvilho de vovó pelo corredor.....	87
Imagem 43 – Insígnias da festa do divino na sala da casa de Silvia e Divina.....	88
Imagem 44 – Silvia curado mostrando sua maleta onde guarda as fotografias.....	89
Imagem 45 – Chulica a janela, vovó sentada na cama vendo seus acervos fotográficos e me mostrando.....	89
Imagem 46 – Chulica perto dos acervos de minha vó.....	90
Imagem 47 – Minha primeira comunhão.....	91
Imagem 48 – Verônica que vovó fez para minha primeira comunhão na caixinha de lembrança.....	92
Imagem 49 – Fotografia de vó Bisa e Vovó na semana santa da cidade de Goiás.....	93
Imagem 50 – Primeira fotografia de Silvia Curado.....	94
Imagem 51 – Silvia Curado assustada com o flash.....	94
Imagem 52 – Carta dos netos de Silvia – Arthur.....	95

Imagem 53 – Carta dos netos de Silvia – Anna Tereza.....	95
Imagem 54 – Carta dos netos de Silvia – Amur Adolpho Antônio.....	96
Imagem 55 – Umas das fotografias que Silvia pedia para eu ampliar. Comprou e pintou a moldura de gesso para enquadrar. Na foto, Silvia e Amur Augusto.....	97
Imagens 56 e 57 – Tia Dina - Divina Gonçalves Assunção.....	98
Imagem 58 – Fotografia de Divina realizada no Rio Araguaia.....	103
Imagem 59 – Fotografia de Eliana e Taynara em sua casa na cidade de Goiás.....	105
Imagem 60 – Parte do local de trabalho de Eliana e Taynara.....	111
Imagem 61 – Fogão de lenha com um tacho de alumínio de melado, cobertos por abelhas.....	112
Imagem 62 – Taynara carregando a tampa cheia de abelhas.....	112
Imagem 63 – Fogão de lenha de chão, com um tacho de alumínio fervendo frutos, na fazenda de Eliana e Taynara.....	113
Imagem 64 – Limão no pé, fazenda de Eliana e Taynara.....	114
Imagem 65 – Taynara pegando os limões no pé.....	114
Imagem 66 – Fumaça que fica no ambiente de trabalho das doceiras.....	115
Imagem 67 – Figo congelado de molho para ser descascado.....	115
Imagem 68 – Taynara descascando os figos.....	116
Imagem 69 – Taynara descascando os figos, foco nas mãos.....	116
Imagem 70 – Taynara acendendo o fogão a lenha.....	117
Imagem 71 – Fogão de lenha de chão com tacho de cobre.....	118
Imagem 72 – Fogão de lenha de chão com tacho de alumínio e cascas de limão galego fervendo para tirar o amargor.....	119
Imagem 73 – Eliana trocando a água de fervura das cascas de laranja.....	119
Imagem 74 – Eliana com uma peneira tirando as cascas de laranja cozidas para o feitiço do doce.....	120
Imagem 75 – Reflexo de Taynara Martins na água do tacho de alumínio de cozimento dos frutos.....	123
Imagem 76 – Eliana e Taynara narrando seus acervos.....	124
Imagem 77 – Eliana narrando seus acervos visuais digitais, falando sobre seu neto Miguel.....	125
Imagem 78 – Bolo de aniversário feito por Eliana para Nayara.....	126
Imagem 79 – Bolo de aniversário de Taynara feito por Eliana.....	126
Imagem 80 – Bolo de aniversário de Taynara feito por Eliana.....	127

Imagem 81 – Bolo de aniversário feito por Eliana para Nayara.....	127
Imagem 82 – Eliana e seu marido, Silvio.....	128
Imagem 83 – Eliana, Silvio e Taynara.....	128
Imagem 84 – Joaquina no casamento de Eliana.....	129
Imagem 85 – Eliana, Taynara e Antônia Martins.....	129
Imagem 86 – Antônia Martins.....	130
Imagem 87 – Eliana narrando seus acervos visuais físicos, falando sobre seu irmão (esquerda) e as festas de aniversários das filhas (direita).....	130
Imagem 88 – Irmão falecido de Eliana, João Ferreira de Paula Filho.....	131
Imagem 89 – Montagem Visual 1 – Silvia Curado .....	142
Imagem 90 – Montagem Visual 2 – Silvia Curado .....	143
Imagem 91 – <i>Fotobiografia</i> de Silvia Curado .....	144
Imagem 92 – Montagem Visual 3 – Divina Assunção.....	145
Imagem 93 – Montagem Visual 4 – Divina Assunção .....	146
Imagem 94 – <i>Fotobiografia</i> de Divina Gonçalves Assunção .....	147
Imagem 95 – Montagem Visual 5 – Eliana de Paula e Taynara Martins.....	148
Imagem 96 – Montagem Visual 6 - Eliana de Paula e Taynara Martins.....	149
Imagem 97 – <i>Fotobiografia</i> de Eliana de Paula e Taynara Martins.....	150
Imagem 98 – Fogão em brasas.....	151

## LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Dados das doceiras entrevistadas.....	41
--	----

## **ABREVIATURAS E SIGLAS**

A	Ana Terra Curado da Rocha
D	Divina Gonçalves Assunção
E	Eliana Aparecida Martins de Paula
N	Núbia Machado
S	Silvia da Silva Curado
T	Taynara Raimundo Martins

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO.....</b>	<b>14</b>
<b>1.1 Apresentação e trajetória do tema da pesquisa.....</b>	<b>14</b>
<b>2 CAPÍTULO 1 – O CORPO, O TACHO E O ATO DE MEXER O DOCE.....</b>	<b>27</b>
<b>2.1 A cultura doceira, as doceiras e os doces.....</b>	<b>32</b>
<b>2.2 Conhecendo as doceiras da pesquisa.....</b>	<b>35</b>
<b>2.3 A experiência e a tradição familiar.....</b>	<b>42</b>
<b>2.4 As doceiras como mídia primária.....</b>	<b>49</b>
<b>3 CAPÍTULO 2 – ENTRE AS BORBULHAS DO MELADO E A FUMAÇA COMO RASTRO DA MEMÓRIA.....</b>	<b>58</b>
<b>3.1 A construção das imagens das doceiras por elas mesmas.....</b>	<b>58</b>
<i>3.1.1 Acervos fotográficos pessoais e construção da memória.....</i>	<i>59</i>
<b>3.2 As doceiras como mídia secundária.....</b>	<b>63</b>
<i>3.2.1 Acervos Pessoais de Silvia da Silva Curado e Divina Gonçalves Assunção.....</i>	<i>64</i>
<i>3.2.2 Acervos Pessoais de Eliana Aparecida Martins de Paula e Taynara Raimundo Martins.....</i>	<i>104</i>
<b>4 CAPÍTULO 3 – DOCEIRAS E OS PONTOS DO DOCE.....</b>	<b>133</b>
<b>4.1 Uma proposta de cruzamento visual.....</b>	<b>133</b>
<b>4.2 Encontro de falas, fotografias e doces em forma de Fotobiografias como mídia terciária.....</b>	<b>135</b>
<i>4.2.1 Construção das Fotobiografias de Silvia da Silva Curado e Divina Gonçalves Assunção.....</i>	<i>140</i>
<i>4.2.2 Construção das Fotobiografias de Eliana Aparecida Martins de Paula e Taynara Raimundo Martins.....</i>	<i>148</i>
<b>5 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>151</b>
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....</b>	<b>154</b>
<b>ANEXO I – DOCUMENTAÇÃO DO COMITÊ DE ÉTICA.....</b>	<b>159</b>
<b>ANEXO II – MODELO DE ENTREVISTA SEMIESTRUTURADA.....</b>	<b>165</b>

## 1 INTRODUÇÃO

### 1.1 Apresentação e trajetória do tema da pesquisa

Ser neta e sobrinha de doceiras faz parte de quem sou hoje<sup>1</sup>. Nasci na cidade de Caxias do Sul – RS e, hoje, aos 32 anos, consigo olhar para trás e ver no espelho o reflexo do que a cultura doceira de minhas queridas reverbera na minha existência.

Elas são responsáveis pela produção dos alfenins na cidade de Goiás. Mudei para Goiânia há 14 anos, tempo este em que venho me construindo fotógrafa e pude conviver mais tempo com minha avó e tia, começando a fotografá-las em 2009, período que se estende até o momento da escrita desta dissertação de mestrado<sup>2</sup>.

Uma das primeiras lembranças que tenho de minha avó e minha tia Dina é das idas e vindas da cidade de Goiás para Caxias do Sul, quando eu tinha aproximadamente quatro anos. Três vezes por ano elas nos visitavam. Minha avó sempre teve muito medo de avião, então, ao longo dos 27 anos em que meu núcleo familiar lá morou, elas partiam em uma viagem de dois dias e meio de ônibus para estarem nos nossos aniversários. Toda vez que elas iam para a minha casa, a empolgação era enorme. Esperávamos a chegada delas com os frutos do cerrado como pequi, cajazinho, cajá-manga e os doces, os queridos alfenins. Não havia uma viagem em que elas não trouxessem esses presentes.

Os doces eram trazidos em caixas de papelão, embalados um a um em guardanapos feitos de papel seda. O cheiro dessa mistura toda é uma das minhas memórias mais vivas: um aroma específico de viagem de ônibus, do papelão e do alfenim. Ele sinalizava uma liberdade que a gente não costumava ter em casa, que dias animados tinham chegado junto às comidas, como se tia Dina e vovó trouxessem isso na mala também.

O aroma do alfenim varia conforme a época do ano: é uma mistura de polvilho doce, açúcar, tinta anilina comestível e fumaça. Em períodos de seca, o cheiro é mais leve, mas ainda permanece no doce. Em momentos chuvosos, a umidade ajuda a potencializar essas essências – vale ressaltar que esse período não é o melhor para a conservação do alfenim, pois ele retém a umidade e pode mofar.

---

<sup>1</sup> Escrevo partes da dissertação em primeira pessoa do singular devido à relação pessoal que tenho com a cultura doceira da cidade de Goiás, pois sou neta e sobrinha de doceiras e estou envolvida neste universo há 32 anos.

<sup>2</sup> Esta pesquisa foi realizada com o apoio do Conselho Nacional de Tecnologia e Pesquisa (CNPq).

Passar quatro meses por ano em contato com um local totalmente diferente, uma cidade tranquila de interior e extremamente rica culturalmente, sempre foi um privilégio. Saíamos de uma vida rotineira de escola e apartamento numa cidade interiorana, industrializada e com perigos conhecidos de uma grande cidade, como Caxias do Sul, no Rio Grande do Sul, para uma casa no centro histórico de um local calmo, como a cidade de Goiás, em que todos se conheciam, onde brincávamos nas ruas de esconde-esconde com os vizinhos da casa de vovó e tia Dina. Durante esses períodos, eu ajudava nas vendas dos alfenins, que aconteciam no primeiro cômodo da casa, uma sala de visitas, mais conhecida pelos netos como *sala dos turistas*, local este que sempre estava arrumado e onde não podíamos brincar (Imagem<sup>3</sup> 1) ou fazer bagunça.

Imagem 1 – Eu, Ana Terra Curado da Rocha, brincando com polvilho na casa de vovó Silvinha e tia Dina



Fonte: acervo da autora, 1994.

Os alfenins eram apresentados em cima de uma cristaleira que fica até hoje nessa primeira sala da casa. Há alguns anos os doces ficam armazenados na cozinha, em gavetas, no móvel<sup>4</sup> de madeira que vovó encomendou para acomodá-los. O alfenim do estado de Goiás é conhecido principalmente em seu formato religioso, a pombinha do divino espírito santo ou rosto de Cristo, mais conhecida como “verônica”.

---

<sup>3</sup> Aconselha-se o uso da ferramenta da lupa para acessar os detalhes das imagens presentes nesta dissertação.

<sup>4</sup> Imagem e descrição presentes no momento das construções das *Fotobiografias* de vovó e tia Dina.

O primeiro contato de minha avó com uma produção de alfenins foi dentro de sua própria família e o modelo tradicional eram as verônicas: feitas com formas de chumbo, hoje de silicone, e uma bolinha da massa do alfenim, prensados pelas palmas das mãos de minha avó. Ela causou um movimento dentro da tradição ao fazer um acabamento na borda da verônica, manuseando-a com a ponta dos dedos indicador para cima e o polegar para baixo, lembrando detalhes da arte barroca, o que será melhor explicitado no capítulo 1, a partir da narrativa de Silvia. Ao conseguir manusear a massa quente de açúcar, ela fez um primeiro *patim* (designação que minha avó dá para a palavra pássaro e/ou pato), que inclusive é sua marca registrada. Dentre os formatos que ela desenvolveu há: pato, peixe, jacaré, cobra, vaca, gato, cachorro, flores e chapéu.

Muito mimosa, minha avó gosta de organizar peças em quantidades e posições específicas em cima de duas bandejas de aço inox Pantheon<sup>5</sup>, cobertas por peças de crochês brancos, feitos com linhas finas. “Pega lá na gaveta dez patim, sete flores beliscadas<sup>6</sup>, sete copos de leite, oito jacarés [...]. Vê se a bandeja de verônicas está arrumada também...”, e assim ela orienta a apresentação dos doces como mostruário para os turistas. Nesse processo de produção, depois dos alfenins secos, tanto vovó quanto tia Dina pintam com a anilina comestível olhos pretos e boca vermelha nos bichinhos, miolos amarelos nas flores e no detalhe do lacinho do chapéu, com o auxílio de palitinhos de madeira e um pincel. Durante as vezes em que me arrisquei a ajudar, vovó falava que eu pintava os bichinhos estrábicos. Há muitos anos, as tintas e o pincel ficam guardados em uma espécie de cumbuca de madeira em cima do armário da varanda, sendo este o local da produção dos doces.

Em 2009 foi o primeiro momento em que fotografei vovó e tia Dina durante a produção dos doces, na tentativa de incluí-las em redes sociais como *Instagram* e *Facebook*<sup>7</sup> para ampliar suas vendas e, assim, fui me envolvendo cada vez mais com o processo. Sempre gostei muito de atender as pessoas que vinham curiosas conhecer ou rever os doces, como o exemplo de pessoas que cresceram rodeadas de alfenins e voltaram, já adultas, para experimentá-los novamente. Ouvir as histórias das pessoas com os alfenins, observar os olhos das crianças brilharem ao verem cada

---

<sup>5</sup> Marca de produtos de aço inox, tendo suas bandejas com modelos marcantes com detalhes.

<sup>6</sup> Vovó faz dois modelos de flores em alfenim: lírio (flor beliscada) e copo de leite.

<sup>7</sup> Ao longo dessa dissertação farei uso dos seguintes idiomas gráficos: 1) termos em língua estrangeira serão apresentados em itálicos; 2) conceitos serão apresentados entre aspas; 3) expressões coloquiais ou falas das interlocutoras serão apresentadas entre aspas, com itálico.

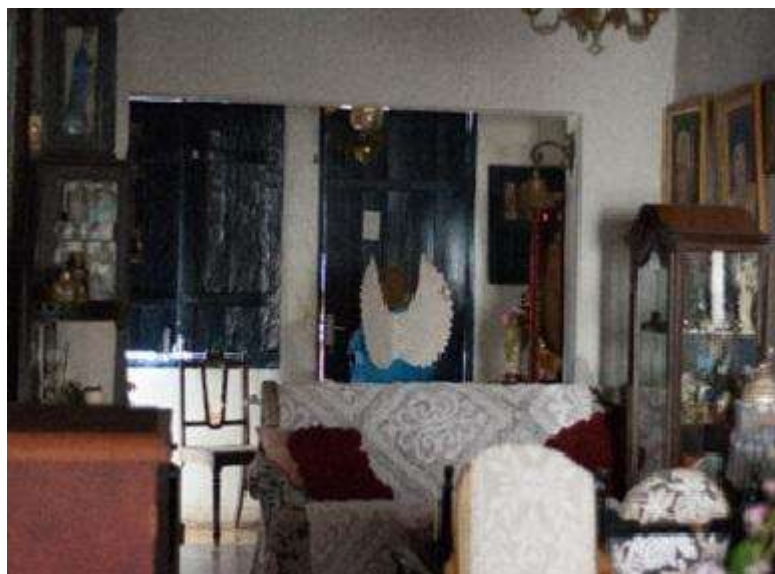
um dos formatos e sentir a reação das pessoas provando-os pela primeira vez, estimulou-me a desenvolver uma sensibilidade para a escuta e o olhar fotográfico.

Ao longo dos anos fui conseguindo divulgar de forma bem amadora a produção de vovó e tia Dina, o que gerou um aumento nos pedidos de encomenda pela internet. Dessa maneira me tornei responsável pelas vendas online, contato com os clientes, adaptações dos pedidos e facilitadora de entregas. A forma de apresentação da embalagem final dos alfenins sempre foi feita pela minha avó. O importante era garantir a chegada do doce inteiro ao cliente, uma vez que o alfenim é um doce muito delicado e pode quebrar facilmente. Ela fazia da mesma forma de quando os levava para Caxias do Sul: embalados em guardanapos de papel de seda e uma caixa de fardo, feita de papelão, de alguma compra de supermercado. Conforme as vendas foram aumentando, adotei algumas mudanças, tais como: detalhes da pintura do doce e uma embalagem específica de entrega de salgados e bolos.

As características estéticas do alfenim foram alteradas de forma natural conforme o passar dos anos, sendo a catarata de vovó um dos principais motivos. Com grande alteração da visão, tanto a pintura quanto o formato dos doces não tinham um padrão: às vezes apareciam com quatro olhos, boca fora do lugar e formas tortuosas. Alguns clientes começaram a reclamar, então, para evitar qualquer constrangimento de minha avó, comecei a falar que as pessoas estavam encomendando as peças sem a pintura, todas em branco. E, assim, tornei-me responsável pela finalização dos doces também, sem o conhecimento de minha avó.

Durante esse período de pandemia da Covid-19, vovó começou a organizar as vendas de forma que o turista não precisasse mais entrar na casa (Imagem 2), justamente por causa do risco de contaminação e pela idade delas. Desde 2020 ela organiza caixas feitas de acetato azulado, contendo 10 unidades de modelos sortidos de alfenins, sendo R\$ 3,00 cada.

Imagem 2 – Vista da parte interna da casa de Silvia e Divina, fechada por causa da pandemia do Covid-19



Fonte: acervo da autora, 2021.

Essa convivência com a cultura doceira e ter doceiras dentro da minha família despertou em mim uma curiosidade: como seriam as histórias de vida e memórias das outras doceiras, de outras famílias, por trás dos doces? Entendemos como cultura, nesta pesquisa, a noção trazida por Geertz (2008) que afirma ser um “sistema simbólico”, tendo como finalidade a capacidade das pessoas atribuírem significados e sentidos às suas vivências e ações no mundo (GEERTZ, 2008). Nesse aspecto, as doceiras trazem sentidos às suas experiências enquanto sujeitos históricos a partir de suas práticas. A cultura doceira é constituída pelas pessoas que participam da manutenção da tradição familiar, que tem como um de seus objetivos a transmissão de saberes dessas práticas, desde a seleção de frutos, manejo, preparo e vendas dos doces. Nesse sentido, me incluo nesta cultura doceira, não só por contribuir nas vendas do alfenim, mas também por fotografar e pesquisar as doceiras.

Na busca por essa compreensão em minha trajetória enquanto pessoa, pesquisadora e fotógrafa, sou diretamente “afetada”, assim como “afeto” as doceiras com quem convivo. A antropóloga Jeanne Favret-Saada (2005), em sua pesquisa sobre feitiçaria em Bocage, apresenta o conceito de afeto para além da antropologia, no sentido do pesquisador “ser afetado” em um de trabalho de campo ou observação participante, validando o “lugar na experiência humana” (FAVRET-SAADA, 2005, p. 155). A autora critica a forma como ocorre normalmente o reconhecimento do “afeto” nas ciências humanas, ligado a uma construção cultural ou ao desaparecimento de

algo, “sendo o afeto o registro da representação” (FAVRET-SAADA, 2005, p. 155). Ela considera ponto chave para a observação desse afeto a importância da presença e ação da sensibilidade. O ato de fazer os doces é uma forma de transmissão de afeto pelo tato, aumentando ainda mais a ligação de cada doceira com suas produções. Nesse aspecto, e em seu sentido mais amplo, fui *afetada* de diferentes formas no desenvolvimento e na escolha do tema desta pesquisa.

Acessando as memórias inicialmente descritas nos parágrafos acima, busco apresentar o tema da minha pesquisa de mestrado e trazer a vocês, leitores e leitoras, os caminhos percorridos em minha trajetória profissional e acadêmica que me levaram aos estudos sobre quem são as mulheres doceiras e sobre suas produções da cidade de Goiás.

Procuro compreender a centralidade do papel de quatro doceiras da cidade de Goiás, entendidas nesta pesquisa, metodologicamente, como mídias em três níveis (BAITELLO JR., 2010). Essas mulheres são: Silvia da Silva Curado, Divina Gonçalves Assunção<sup>8</sup>, Eliana Aparecida Martins de Paula e Taynara Raimundo Martins, selecionadas a partir da metodologia bola de neve (VINUTO, 2014). Foram realizadas entrevistas semiestruturadas<sup>9</sup>, observação participante (SODRÉ, 2014), acesso aos acervos fotográficos delas e realização de novas imagens e coletas de narrativas, feitas durante o processo das entrevistas. Esse conjunto de ações foi feito para que fosse possível construir as *Fotobiografias* (BRUNO, 2009) de cada uma das doceiras, conforme foi explicado no Capítulo I.

Hoje, com seus 90 anos, Silvia Curado é uma importante interlocutora da minha pesquisa, um sujeito de estudo afetivo e científico que me acompanha desde o ano de 2015, a partir do trabalho de conclusão de curso (TCC) “O território íntimo de Dona Silvia Curado”<sup>10</sup>, orientado pela professora e pesquisadora Mariana Capeletti. No decorrer desse trabalho, Silvia Curado foi retratada além da sua posição de doceira, mas também a partir da fotografia e da escrita, trazendo memórias, afetos e meu olhar de medo da perda dela como ente querido.

---

<sup>8</sup> Ao longo da dissertação usei formas de tratamento específicas para demarcar essa relação pessoal com vovó Silvia, Silvia Curado e tia Dina, Divina Gonçalves Assunção.

<sup>9</sup> Para a realização das entrevistas, o presente trabalho de pesquisa passou pela avaliação do comitê de ética e foi aprovado. Segue no Anexo I a documentação de aprovação.

<sup>10</sup> Trabalho de conclusão de curso defendido no ano de 2015 na Faculdade Cambury, hoje UniCambury, Goiânia-GO.

Ela também foi visualmente apresentada como doceira, mas principalmente como mulher, mãe de dez filhos, que sobreviveu e criou a família com a produção e venda dos alfenins. As imagens contidas nesse TCC são registros carregados de sua personalidade, de seus gostos e hábitos, de uma forma a tornar vovó Silvia imortalizada. Este trabalho transformou-se em uma exposição fotográfica chamada “Mãos que falam”, que ocorreu no Festival Internacional de Cinema Ambiental (FICA) de 2015, no Museu das Bandeiras, na cidade de Goiás. Esse percurso fotográfico com Silvia Curado acontece há 14 anos e vem despertando curiosidade sobre quais são as outras senhoras doceiras da cidade, também responsáveis pela cultura, detentoras de conhecimento e de grande importância econômica e histórica para Goiás, conseqüentemente para o Brasil.

A fotografia na minha vida tem o papel de comunicar. É, com certeza, a forma que mais utilizo para expor meu mundo e os das pessoas que fotografo. O ato de fotografar uma pessoa possui limites: no campo de visão temos tanto o limite que a pessoa mostra quanto o limite que eu, como fotógrafa, consigo apreender, deixando ser *afetado* e *afetar* (FAVRET-SAADA, 2005). Juntamente com a possibilidade da realização da pesquisa, meu olhar foi aberto para as outras doceiras e suas peculiaridades. Dentre os objetivos desta dissertação, busquei investigar se as doceiras e o ato de fazer o doce são perceptíveis como patrimônio material e imaterial, assim como o doce é reconhecido como patrimônio material pelo IPHAN (2014). Tratou-se de uma busca pela promoção de visibilidade<sup>11</sup> para as histórias de vida das doceiras além dos doces, trazendo memórias e fotografias, compreendendo as doceiras como mídias em três níveis (BAITELLO JR., 2010) por meio da construção de *Fotobiografias* (BRUNO, 2009), que são montagens visuais que se dão a partir da mistura de falas e fotografias com o objetivo de adentrar as histórias de vida das quatro doceiras.

Inspirada nos pressupostos teóricos-metodológicos sobre a mídia em três níveis (BAITELLO, 2010) e *Fotobiografias* (BRUNO, 2009), a pergunta central dessa dissertação é: como construir *Fotobiografias* de quatro mulheres da cultura doceira da cidade de Goiás, considerando a percepção delas como mídia primária, secundária e terciária? Para um melhor aproveitamento sobre como desenvolver essa pesquisa,

---

<sup>11</sup> Parte-se do pressuposto da existência de uma pequena visibilidade, uma vez que no documento oficial de tombamento da cidade de Goiás as doceiras não aparecem, apenas os doces.

trouxe conceitos-chave que são importantes na compreensão do caminho metodológico escolhido, que compartilho com o leitor para ancorar alguns termos que são caros à escrita.

As doceiras dessa pesquisa são compreendidas como *sujeitos afetivos*, ou seja, interlocutoras com as quais mantenho um cuidado e um carinho, pois sou diretamente *afetada* por elas (FAVRET-SAADA, 2005). São pessoas que se dispõem a compartilhar conhecimentos e suas trajetórias em prol de uma comunidade, carregadas de memórias e afetos, lembranças e histórias que ajudam a somar na história da cidade de Goiás e de seus moradores. Essas senhoras devem ser lidas como um texto cultural, onde os corpos passam a ser forma comunicativa visual e auditiva, emotiva, expressiva e estética.

Para bell hooks, “sujeitos” são aqueles que “têm o direito de definir suas próprias realidades, estabelecer suas próprias identidades, de nomear suas histórias” (HOOKS, 1989, p. 42). Já quando tratamos de “objetos” é como se essa realidade fosse definida a partir de outras pessoas, outros olhares sem ser o próprio, “a história designada somente de maneiras que definem (nossa) relação com aqueles que são sujeitos” (HOOKS, 1989, p. 42). Segundo Kilomba, é essa passagem de objeto a sujeito que marca a escrita como um ato político (KILOMBA, 2019, p. 28). Para esta autora, escrever sobre si e sobre suas vivências (nossas vivências) é um ato político, o que representa um ato de descolonização (oposição ao colonial), trazendo validade e legitimidade ao reinventar sobre si próprio, a partir da própria existência, sendo essa a indignação de nos tornarmos sujeitos. Assim, o objetivo de apresentar as narrativas das doceiras é também uma forma de romper com essa noção do sujeito ocidental (sujeito/objeto), trazendo os corpos, as falas, os gestos e afetos dessas mulheres.

As entrevistas serviram como um guia para dar início à busca de diálogos com riqueza, trazendo narrativas que pudessem ajudar na compreensão da cultura doceira local e a construir as *Fotobiografias* (BRUNO, 2009). A *Fotobiografia* é um conceito desenvolvido pela professora e pesquisadora Fabiana Bruno (2009), que entende o sujeito como uma união de narrativas e acervos fotográficos pessoais, representados em “arranjos visuais”, pela junção de trechos das falas de cada indivíduo com suas fotografias consideradas de maior importância.

O ato da oralidade unido às imagens e histórias puderam trazer maior visibilidade a essas mulheres e à prática cultural de fazer doces, que ainda muitas vezes sofrem um apagamento social, principalmente pelos meios de comunicação

locais<sup>12</sup>. Isso pode ocorrer por alguns fatores avaliados nesta pesquisa, como: profissão, por serem mulheres, algumas serem mulheres negras e idosas.

Quando se procura compreender o conceito de comunicação como área de conhecimento, o autor Muniz Sodré (2014) apresenta-a como ampla, indo desde o início da existência da vida até a contemporaneidade, com suas tecnologias, simbologias e códigos, tendo sua função de partilha, algo “*comum* a ser partilhado” (SODRÉ, 2014, p. 7). Complementando a afirmação de Roland Barthes (1989), a ideia de conjuntos simbólicos relativos à imagem expressa uma autorização dos símbolos considerados mais fortes, ou seja, os símbolos com maior poder significante no espaço cultural, tornando possível a caracterização dos ícones da identidade dessa cultura, solidificando-se a partir da memória coletiva dos grupos culturais. O pesquisador Sodré (2014) enfatiza que a comunicação vai além do estudo da origem da palavra ou significado do texto escrito, partindo também para a compreensão transverbal, inconsciente ou imagética, levando também a um olhar sobre a existencialidade. Ainda segundo Sodré (2014), o termo “mídia” refere-se aos “dispositivos de comunicação”, que nesta dissertação são considerados os corpos das doceiras: ao carregar conhecimento e cultura, ao passar essas informações e vivências sobre a produção doceira para as próximas gerações, fazendo o ato da organização da comunicação (SODRÉ, 2014, p. 8). De forma qualitativa, o termo informação é considerado pelo autor uma “‘energia’ de troca das relações sociais”, que ocorre durante todo o processo da observação participante (SODRÉ, 2014, p. 17).

O autor cita, dentre outros sociólogos e etnólogos, o antropólogo Bronislaw Malinowski, que desenvolveu a metodologia da observação participante, entendida como “a relação pessoal com a experiência do outro observado” (SODRÉ, 2014, p. 31). Ele ressalta que Malinowski teve um papel importante no pensamento moderno, uma vez que oferece ferramentas metodológicas de observação e análise para um grupo específico, levando em consideração a articulação social, biológica e psicológica.

---

<sup>12</sup> Até o momento da qualificação, foram analisadas reportagens sobre as doceiras da cidade de Goiás publicadas no Jornal O Popular, do período de 2010 a 2020. Essa parte da pesquisa foi apresentada no Seminário Internacional de Mídia, Cultura, Cidadania e Informação (SEMIC, no GT 8 - Imagens e as Performances Culturais no artigo “Influências culturais da colonização no Brasil: um recorte das doceiras da cidade de Goiás em relações entre obras do artista Jean-Baptiste Debret no século XIX e as imagens do jornal O Popular”, escrito por mim e minha orientadora Ana Rita Vidica Fernandes. Após a qualificação e orientação da banca, o uso das imagens e análise desse periódico foi retirado e será utilizado futuramente para uma possível pesquisa.

Nesse método, o pesquisador coloca-se na posição do “eu enquanto o outro”, em que esse “outro” encontra-se dentro de um recorte cultural e particular, dessa forma as pessoas que compõem determinado grupo objeto de estudo (SODRÉ, 2014, p. 31), como aqui são as doceiras da cidade de Goiás. Ao realizar o campo, me insiro nessa cultura doceira, me colocando na posição do *eu enquanto outro*. Começo pelo meu lugar de origem materna, a casa de minha avó Silvia e de minha tia Dina, localizada no centro histórico da cidade de Goiás. Entre o cheiro aconchegante do fogão a lenha aceso e a varanda enfumaçada, meus olhos sempre ardem de maneira diferente, me sinto acolhida por saber que aquela prática cultural faz parte da vida da minha família. Inconscientemente, estou ao mesmo tempo no presente e no passado, repleta de inquietações e afetos.

A produção do alfenim começa ainda na seleção dos produtos, como a qualidade do açúcar refinado e o polvilho doce. Durante a realização das entrevistas, era possível ver o açúcar sendo transformado em calda por tia Dina, com suas mãos delicadas e amorosas, enquanto vovó, na varanda onde encontra-se o fogão a lenha, organizava a bacia de alumínio com o polvilho doce, deixando sua tesourinha de costura próxima. O som do caminhar de tia Dina, vindo da cozinha para a varanda com passos rasteiros e lentos, carregando em sua mão direita um pano de cozinha para segurar o prato esmaltado coberto pelo melado ainda quente, e na mão esquerda uma colher de aço inox, para retirar o melado do prato.

Tia Dina aproxima a colher cheia de melado quente às mãos enrugadinhas e delicadas de minha avó, cobertas de polvilho doce, que funciona como isolante térmico para que seja possível manuseá-lo, sem que ocorram queimaduras. Assim que recebe o melado, vovó precisa ser ágil para que esse açúcar não cristalize e não esfrie, pois alfenim deve ser moldado com a massa morna. Fazendo “movimentos de puxa<sup>13</sup>”, ou seja, movimentos de vai e vem para identificar o ponto ideal para modelagem, do mesmo modo que comumente manuseia-se a bala de coco. Ela vai misturando o polvilho ao melado, formando uma massa branca e compacta, com a textura semelhante a massinha de modelar dos anos 90. Com a tesourinha de costura, vovó vai cortando a massa em bolinhas de aproximadamente dois centímetros, sendo que cada uma delas é transformada em uma peça de alfenim, pois os olhos de vovó já sabem dividir em porções semelhantes. O barulho dessas bolas da massa de

---

<sup>13</sup> Movimento de esticar e juntar a massa do melado, de forma repetitiva, para que se alcance a textura desejada para modelagem dos alfenins.

alfenim caindo no montinho de polvilho faz minhas lembranças mais vivas, como se eu ainda fosse uma criança que as ouviu pela primeira vez.

Conforme vovó foi manuseando a massa e moldando os alfenins, fiz as primeiras fotografias e perguntas da entrevista semiestruturada. Na ocasião, deixei dois gravadores ligados, um perto dela e outro mais próximo a mim. Vovó possui a voz trêmula e falha, apresenta rugas no rosto e nas mãos que carregam histórias naquilo que poderia ser interpretado como um *corpo imperfeito*. Aos 90 anos de idade e com bastante lucidez, vovó respondeu às perguntas sem seguir o roteiro previamente estabelecido. Sua narrativa foi intercalada pelos causos que viveu ao longo de sua trajetória.

Acredito que essa possibilidade de ouvir a vida de nossos *sujeitos afetivos* e, ainda, sendo neta e sobrinha de duas das mulheres doceiras pesquisadas, há uma certa complexidade do distanciamento do “objeto de estudo”. No entanto, tal distanciamento é sempre um exercício de colocar o *eu no lugar do outro*, como nos fala Sodré (2014), reconhecendo as limitações e dificuldades nessa relação, comparando-a com a literatura sobre a cultura doceira.

Ao longo da produção dos alfenins e também no momento de escutar, ver e fotografar seus acervos fotográficos pessoais, conversamos e adentramos o universo particular de cada uma. Posteriormente, no momento em que buscava outras doceiras para entrevistar e poder conviver, chego em Eliana Martins e Taynara Martins, doceiras que já conhecia de vista, e com as quais pude, pela pesquisa, me relacionar a partir dos processos vivenciados por elas com os doces de frutos cristalizados, também tendo a permissão da contemplação de suas histórias e acervos fotográficos.

Desses contatos, que ocorreram em momentos distintos com cada uma das doceiras, em que pude relacionar suas narrativas e a inserção dos seus corpos com a mídia primária, as fotografias com a mídia secundária, percebi a necessidade de, também, fotografá-las e criar as *Fotobiografias* (BRUNO, 2009), que se constituiu em uma mescla desses encontros e também a mídia terciária nesta pesquisa.

A fim de compreender as doceiras da cidade de Goiás como mídia, utilizei como metodologia a Teoria de Mídia de Harry Pross (1972), segundo o olhar de Baitello Jr. (2010). Esta teoria define o corpo em três níveis de mídia: primária, secundária e terciária. Nesta dissertação, houve uma adaptação do entendimento de tais mídias, alargando o seu significado a partir do trabalho de campo. Nesse aspecto, a mídia primária continuou considerando o corpo como o primeiro meio de comunicação da

humanidade. A mídia secundária foi compreendida como as fotografias dos acervos pessoais e as fotografias realizadas durante as entrevistas de cada uma das quatro doceiras. E considerou-se como mídia terciária as *Fotobiografias* (BRUNO, 2009), metodologia de Fabiana Bruno (2009), que consistiram em imagens biográficas construídas a partir das fotografias (dos acervos pessoais e realizadas durante as entrevistas), relacionadas às narrativas, a partir de montagens visuais (fotografias e textos das narrativas). As *Fotobiografias* (BRUNO, 2009) produzidas/montadas pela pesquisadora tiveram como objetivo ser uma maneira de promover maior visibilidade às doceiras da cidade de Goiás, a partir da memória de quatro mulheres doceiras, suas histórias e memórias, reconhecendo o ato de fazer doces como uma forma de comunicação e patrimônio imaterial.

Essa dissertação está dividida em três capítulos com subdivisões de temas que se inter-relacionam. O primeiro capítulo é composto por um levantamento histórico sobre a cidade de Goiás, patrimônio, cultura doceira, bem como a trajetória dessas mulheres. Os corpos das doceiras são apresentados como mídia primária segundo a Teoria de Mídia do Baitello Jr. (2010) que, conforme mencionado, considera a existência do corpo humano a primeira forma de relação comunicativa.

No segundo capítulo, são apresentados os acervos pessoais e realizadas as entrevistas com cada uma das doceiras para iniciar a construção de memória de forma visual a partir de falas e fotografias realizadas pela pesquisadora. Neste, as mulheres são compreendidas como mídia secundária, ou seja, extensões corporais que comunicam: objetos (vestimentas, utensílios culinários, doces, acervos fotográficos), narrativas das doceiras (entrevistas) e minhas percepções imagéticas e do trabalho de campo (pesquisa participante).

No terceiro capítulo, são apresentadas as montagens das imagens de cada doceira como "*Fotobiografias*", ou seja, a união de fotografias (realizadas pela pesquisadora e dos acervos fotográficos) e narrativas das interlocutoras, as quais são portadoras de "movimento", de "tempo", de "memória" e de "esquecimento" (BRUNO, 2009, p. 94).

Esses três capítulos e a escrita dessa dissertação, se constituem, portanto, em uma forma de olhar, pensar e sentir a cultura doceira de forma a incluir as doceiras, o processo de fazer o doce, as fotografias de ambos e o meu olhar como pesquisadora, fotógrafa, neta e sobrinha de doceiras, e pessoa envolvida na venda e no consumo

desses doces. Esses meus diversos eus, as falas e fotografias das doceiras se misturam, assim como os ingredientes para fazer o alfenim e os doces de frutos cristalizados conversam entre si. Dessa mistura, surge esse texto, que ofereço aos olhares, corpos e sentidos daqueles que se interessam por adentrar esse universo.

## 2 CAPÍTULO 1 – O CORPO, O TACHO E O ATO DE MEXER O DOCE

Os primeiros registros da atividade feminina de fabricar doces estão nos relatos de viajantes europeus pela Província de Goiás, na primeira metade do século XIX. Delgado (1999) afirma que os trabalhos domésticos eram executados quase que exclusivamente por mulheres, as quais acabavam ficando isoladas na casa, sendo a cozinha o último cômodo. Esta condição de reclusão das doceiras permanece atualmente, despertando a curiosidade dos turistas que viajam até Goiás em busca dos doces típicos da região.

Delgado (1999) ressalta que as atividades femininas permanecem nas zonas de silêncio, contribuindo para o ocultamento das mulheres enquanto atores sociais. No passado, a produção de doces destinada ao consumo familiar restringia essa tarefa ao espaço doméstico, e mesmo quando o doce era feito sob encomenda, este trabalho feminino tinha pouca visibilidade social, pois era considerado um prolongamento das atividades das mulheres. Tal situação se modificou quando o doce foi associado ao turismo na cidade de Goiás, – sobretudo pela referência à poeta Cora Coralina, uma das mais célebres doceiras da cidade –, garantindo um público consumidor e potencializando a geração de renda (DELGADO, 1999). Ainda assim, se o doce hoje escapa dos limites da casa, inclusive alguns sendo vendidos em lojas e por outras pessoas, os corpos das doceiras ainda permanecem no seu interior.

Observando a conjugação arquitetônica das casas do centro histórico da cidade de Goiás, que apresenta elementos da arquitetura colonial brasileira, encontra-se comumente a cozinha como último cômodo, normalmente seguido de um quintal. Esse isolamento faz parte da arquitetura da época, que tinha como finalidade apartar os corpos dos sujeitos que realizavam o trabalho considerado doméstico. O filósofo marxista e sociólogo francês Henri Lefebvre (2006, p. 474) considera o espaço como um “sobreproduto social” e histórico, onde ocorrem as relações sociais e suas reproduções, diretamente relacionadas a gerar/produzir capital. O autor complementa que não há divisão entre matéria-prima e produto, produto e espaço, e tempo e espaço; que são ligados diretamente à sobrevivência de cada indivíduo, e que ocorre de forma negativa, presente em seu questionamento sobre a ideologia produtivista que naturaliza o crescimento econômico e a urbanização, tornando o espaço em uma reprodução social (LEFEBVRE, 2006).

Considerando os conceitos de colonialidade e território, a arquiteta e urbanista Bárbara Faria (2020) traz pontos importantes em sua pesquisa, com ênfase na história da população negra e indígena na cidade de Goiás. O conceito de colonialidade, segundo aponta, é componente presente na forma de poder capitalista, onde ocorre dominação e segregação de determinados grupos. A ocupação nessa cidade, para ela, ocorreu pelo interesse na busca da extração de minérios e jazidas de ouro, no início do século XVIII. Por conta da iniciativa a respeito da conservação histórica e estrutural da cidade, é possível revisitar histórias de silenciamento sobre seu passado, marcado também fortemente pela escravização. A autora revisita a história da Igreja Nossa Senhora do Rosário dos Pretos (1734), que possui essa denominação por acolher, num período de autoridade colonial, pessoas negras e indígenas escravizadas (FARIA, 2020). Neste caso, a igreja possibilitou que essas pessoas se afirmassem como sujeitos, uma vez que grupos de irmandades estavam relacionados diretamente às lutas abolicionistas, unindo o rural ao urbano. Vidal (2009) ainda considera que:

Os espaços e sociedade da cidade de Goiás se constituíram seguindo as especificidades de organização socioeconômica do período colonial para atender um projeto de exploração aurífera, em sua forma hegemônica de ocupação e transformação territorial. A mão de obra direta do garimpo, bem como da construção da cidade, era escravizada negra e indígena (VIDAL, 2009, p. 254).

A cidade de Goiás foi dividida territorialmente, durante muitos anos, pelo Rio Vermelho, separando a população negra, de um lado, no bairro do Rosário, e a população branca, do outro, no antigo Bairro de Sant'Ana. Menos de 100 anos depois, a Igreja do Rosário foi demolida e substituída por uma arquitetura de estilo neogótico, e as populações negras foram remanejadas para as periferias, cada vez mais distantes do Centro Histórico. Com o tempo, a Irmandade da Igreja do Rosário foi extinta, e, em seu lugar, substituída pela Irmandade de Nosso Senhor dos Passos, que atua até hoje na cidade e é responsável pela Procissão do Fogaréu (FARIA, 2020). Esses são locais que gritam os silêncios de um passado não tão distante.

Pode-se relacionar essa tentativa de apagamento da memória negra em Goiás sob discursos de desenvolvimento urbano ao processo de expulsão do centro e consequentemente periferação da cidade, que resultou no embranquecimento do território historicamente negro (FARIA, 2020, p. 34). Ainda segundo a autora, a comunidade se dedica em continuar tradições culturais carregadas de “simbolismos e

significados com relação forte com a ancestralidade” (idem, ibidem, p. 35). Percebe-se que a colonialidade se estende na forma como se apresentam às sociedades na contemporaneidade, no formato de instituições, mentalidades e imaginários (ALMEIDA; SILVA, 2015). A colonialidade tem relação direta com o território. Segundo a pesquisadora Nogueira (2017), o conceito de território é uma das bases para a compreensão das relações raciais das dinâmicas sociais brasileiras. Isso se complementa com a afirmação de Milton Santos (1987) de que cada pessoa acaba sendo validada pelo lugar onde se encontra, por seu território, desde o sentido de produtor, consumidor e cidadão.

Quando se estuda sobre a cidade de Goiás e suas doceiras, é necessário apresentar o conceito de patrimônio e também correlacionar com o gênero feminino. A partir de um olhar histórico, a pesquisadora Lemaire (2018) fez um comparativo a respeito de patrimônio, que tem origem do latim “*pater*”, que significa pai e matrimônio, também de origem latina “*mater*”, de significado mãe. Segundo a autora, o *patrimônio* apresenta conotação de bens materiais e culturais de ascendência masculina e o *matrimônio* é conjunto de bens materiais e culturais pertencentes à uma ascendência feminina (LEMAIRE, 2018). Para a autora, esses opostos complementares - masculino e feminino - se desenvolveram em direções contrárias, em que houve um “lento e progressivo declínio e silenciamento do matrimônio e a monopolização progressiva do patrimônio” (LEMAIRE, 2018, p. 26).

Silenciamento este que ao longo dessa pesquisa foi explicado e representado por narrativas e imagens das próprias doceiras, mas que tem como objetivo justamente dar visibilidade a essas mulheres e suas histórias. O pesquisador Fernando Braga da Costa (2008, p. 10), ao estudar retratos biográficos de dois garis, Moisés e Nilce, percebe e traz o conceito de “invisibilidade social”: forma de “desaparecimento psicossocial de um homem no meio de outros homens”, situação em que o modelo de trabalho com salário considerado *inferior* desqualifica essas pessoas.

Apesar do autor olhar para a realidade dos garis, a profissão de doceira e as doceiras sofrem também invisibilidade social, tanto pelo baixo retorno financeiro nas produções quanto o ato de serem cozinheiras, sendo aqui novamente importante observar a arquitetura das casas coloniais da cidade de Goiás, cuja cozinha encontra-se aos fundos, colocando a doceira nesse lugar. Vale ressaltar que os doces apareceram diversas vezes mais do que as próprias doceiras, inclusive em suas

próprias falas. Por isso, a proposta dessa dissertação é apresentar essas quatro mulheres como doceiras e participantes dessa cultura, trazendo visibilidade a partir da construção de *Fotobiografias* (BRUNO, 2009).

Nessa dissertação, o entendimento de patrimônio ultrapassa sua origem jurídica, focando em bens, diversidades e expressões culturais, na dimensão e nas memórias sociais. A pesquisadora Maria Mazzucchi Ferreira (2006) tem como objeto de estudo os diversos conceitos de patrimônio e afirma a importância do retorno das respostas científicas para a população. Ainda sobre o assunto, a autora Simone Scifoni (2003) pesquisou a história do conceito de patrimônio, resgatando que o surgimento do conceito de *patrimônio cultural* teve sua origem de forma lenta na França, no final do século XIX.

Nos anos 1970, iniciou-se no Brasil a discussão sobre os bens culturais dentro de uma nova visão sobre patrimônio. Segundo Anastassakis (2007), o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), órgão responsável pela preservação do patrimônio cultural do Brasil, fundado em 1937, passa por duas fases distintas do instituto: de 1937 a 1979 sua fase “heroica”, de olhar modernista, ligado ao patrimônio material; de 1979 em diante sua fase “moderna”, de “olhar antropológico”, ligado ao patrimônio imaterial (ANASTASSAKIS, 2007, p. 1). O designer Aloísio Magalhães<sup>14</sup> foi nomeado presidente do IPHAN em 1979, logo após viver um período de um *olhar antropológico* sobre pesquisas e cultura popular que vinha executando em Brasília (1975 - 1979), sendo esse o motivo principal para indicação de tal cargo administrativo (ANASTASSAKIS, 2007).

Segundo os estudos de Anastassakis (2007), a partir de seu *olhar antropológico*, Aloísio Magalhães conseguiu entrar nas políticas culturais focando na busca por um design originalmente brasileiro, levando o povo a entrar em contato com a própria cultura, com práticas cotidianas e tecnológicas, pois pensava que essa seria uma das formas do país se desenvolver. Com o projeto de Mário de Andrade<sup>15</sup> sobre a preservação do patrimônio histórico (onde os focos eram as artes arqueológicas,

---

<sup>14</sup> Designer gráfico brasileiro (1927-1982). É considerado um dos pioneiros na introdução do design moderno no Brasil, tendo ajudado a fundar a Escola Superior de Desenho Industrial do Rio de Janeiro (ESDI). Foi artista plástico, secretário geral do Ministério da Educação e da Cultura (MEC) e diretor do Instituto do Patrimônio Artístico Nacional (IPHAN).

<sup>15</sup> Poeta, romancista, crítico de arte, folclorista, musicólogo e ensaísta brasileiro (1893-1945). Foi uma das figuras mais proeminentes da Semana de Arte Moderna (1922). Publicou *Paulicéia desvairada* (1922) e *Macunaíma* (1928).

ameríndias, populares, históricas eruditas - nacional e estrangeira), Magalhães pôde reformular conceitos sobre o que deveria ser preservado como bem cultural brasileiro, evidenciando memórias sociais e culturais relevantes.

O patrimônio, segundo Scifoni (2003), é comandado e legitimado de forma a não atingir a autoridade nacional, observa-se, assim, um confronto entre planos públicos e privados. A autora reforça que, para a compreensão desse debate, é necessário retomar a noção de patrimônio como bens essenciais da memória social, e, ainda, de forma plural, considerando a diversidade de grupos sociais (SCIFONI, 2003). A pesquisadora conclui que a preservação do patrimônio deve acontecer pela coletividade, como forma de *herança* para seus sucessores, tornando-se assim interesse público (SCIFONI, 2003).

O IPHAN (2014) denomina como patrimônio imaterial a construção da identidade e da continuidade de gerações que trazem respeito à diversidade cultural e desenvolvimento humano em função de uma comunidade, sendo esta atravessada por questões territoriais, econômicas e/ou políticas, promovendo o reconhecimento governamental e institucional de manifestações religiosas, lendas, músicas, danças e tantas outras práticas populares que constituem as relações e o cotidiano de diversos grupos. Dentre os patrimônios imateriais considerados pela entidade, destacamos os saberes culturais e tradicionais de doces típicos da cidade de Goiás, reconhecendo a importância desta prática para a cultura, a economia e o turismo local desde o início do povoamento do estado de Goiás. Nesta relação entre o doce e a doceira, por vezes, o primeiro tende a tomar um maior destaque em materializações textuais, como em poemas, músicas, crônicas, vídeos e fotografias jornalísticas.

As mulheres envolvidas na doçaria<sup>16</sup>, na cidade de Goiás, em sua grande maioria, foram responsáveis por carregar e transmitir a cultura doceira, bem como suas práticas, conhecimento passado como tradição familiar, sendo o doce muitas vezes a principal fonte de renda. Isso se intensificou quando a cidade de Goiás recebeu, em 2001, o tombamento como patrimônio histórico mundial pela UNESCO, fortalecendo o turismo local e evidenciando as produções culinárias e artesanais.

A região tombada da cidade de Goiás parece ter *parado no tempo*, esteticamente, pelos costumes e pela forma que a população se apresenta. Ainda é possível encontrar práticas culturais, tais como: crianças brincando ao ar livre, o

---

<sup>16</sup> O termo doçaria se refere ao ato de produzir doces, que faz parte da cultura doceira e vai além da própria prática.

futebol sagrado no final de tarde no gramado do Chafariz de Cauda, pessoas sentadas a beira das calçadas conversando sobre acontecimentos do dia na cidade, a pipoca ao fim da missa de domingo na Praça do Coreto, lojinhas de venda de objetos turísticos abertas todos os dias, inclusive fora do horário comercial padrão. Ainda é possível caminhar pela cidade a qualquer hora do dia com uma certa tranquilidade.

## **2.1 A cultura doceira, as doceiras e os doces**

Para compreender o que envolve a cultura doceira, as doceiras e os doces, parte-se do conceito de cultura dado por Geertz (2008). Para o autor, a cultura é uma condição da existência da humanidade e é resultante de processos contínuos, simbólicos e afetivos que reforçam a importância de códigos que são compartilhados por um grupo social. Para o autor, o comportamento humano é carregado de signos, “como a fonação na fala, o pigmento da pintura, a linha na escrita ou a ressonância na música” (GEERTZ, 2008, p. 8). A cultura doceira possui práticas específicas que são elaboradas por quem detém certo conhecimento e experiência.

Neste sentido, as doceiras constituem-se como um grupo que compartilha saberes e significados, dotados de simbolismos. As quatro mulheres que são aqui apresentadas elaboram suas práticas e partilham de um mesmo conhecimento, apesar de ter suas especificidades. Outro ponto importante é que dentro destes grupos sociais há possibilidade de inventividade a partir de uma prática cultural, que se relaciona com a ideia de “cultura” de Carneiro da Cunha (2009), na qual a autora enfatiza o caráter relacional e transformacional da experiência humana em um determinado grupo social. Isto é, a cultura, enquanto uma forma de concebermos a ação humana, possui mecanismos de inclusão e exclusão, e, nesse aspecto, pode se modificar, incorporando elementos exógenos, desde que autorizados por um coletivo.

Como veremos adiante, há peculiaridades em cada caso: fatores como temperatura, umidade, utensílios escolhidos para realizar determinada receita e a forma de mexer o doce no tacho traz resultados específicos, podendo ser positivos ou negativos. Essas ações realizadas pela doceira que determinarão o resultado desses doces, desde o sabor a conservação, e são ensinamentos vindos de vivências e orientações de outras doceiras.

Inicialmente, as doceiras selecionam os produtos que serão utilizados nas receitas: escolha, colheita e preparo dos frutos do cerrado – em receitas de doces

cristalizados; compra do melhor açúcar para determinada situação – como, por exemplo: alfenins são feitos com açúcar refinado, doces cristalizados são feitos com açúcar cristal e de confeitiro, pois eles apresentam resultados distintos.

Na seleção dos utensílios para a produção dos doces – os frutos cristalizados são comumente preparados em tachos de cobre que comportam mais de 50 litros, servem para trazer mais intensidade na coloração verde (figo, limão) por reação química de oxirredução durante as fervuras em água, e o melado do alfenim deve ser feito em uma panela de aço inox ou alumínio, em uma quantidade de até 2kg, para poder ter melhor controle durante a produção; colheres de pau; panos de prato; feitiço e conservação dos doces e, por último, a venda, entrega dos doces e possível fidelização do cliente.

No cenário goiano, o doce figura como uma importante prática econômica e cultural desde o século XIX. Segundo Delgado (1999), a historicização desta prática é difícil devido à falta de fontes históricas, sendo possível inferir que a tradição se mantém, tendo em vista a quantidade de mulheres que permanecem praticando este ofício nas cozinhas de suas casas, fomentando o turismo e o comércio locais. Considerando essa ausência de fontes e do protagonismo dado às doceiras, tal qual ressaltada por Delgado, esta dissertação busca promover maior destaque das práticas das mulheres aqui mencionadas, oferecendo novas historicidades, saberes e memórias, constituídos a partir de um processo comunicacional que começa no corpo da doceira.

As doceiras da cidade de Goiás fazem parte de um grupo cultural, da construção econômica e história local e são detentoras de conhecimentos, auxiliando em sua transmissão geracional e colaborando para a solidificação do turismo da cidade.

O saber doceiro é uma forma de cultura imaterial reconhecida institucionalmente e uma das justificativas para esse fato está na importância histórica e econômica da cultura açucareira no Brasil e, em parte, do mundo. Como afirma Marins (2017, p. 407), “presente no cotidiano da população e também em ocasiões extraordinárias da vida social, nossa avidez pelo açúcar parece possuir raízes longevas”. No Brasil, uma das mais rentáveis práticas econômicas da colonização portuguesa foi o cultivo da cana de açúcar, introduzido como uma das monoculturas responsáveis pela base da economia do país. Naquele momento, o açúcar atuava

como um “produtor de códigos, costumes e hábitos” (SCHWARCZ; STARLING, 2015, p. 51).

Ainda no projeto da pesquisa, o objetivo era que cinco doceiras fossem entrevistadas, dentre elas Joaquina Martins, que faleceu no final de 2020 por complicações de saúde, antes das entrevistas começarem; ela havia aprendido a fazer doces cristalizados com minha avó. Neste período, por essa recusa etnográfica<sup>17</sup>, fui impelida a uma reorientação de pesquisa. Até o momento da qualificação do mestrado, Silvia e Divina haviam indicado duas doceiras, neta e avó que ao longo das nossas conversas e tentativas de encontros, não puderam dar continuidade na participação desta pesquisa. Após esse fato, minha avó Silvia indicou outras duas doceiras, mãe e filha, que são as atuais interlocutoras desta pesquisa: Eliana Martins e Taynara Martins, sobrinhas de Joaquina Martins.

Essa articulação de busca de pessoas conhecidas numa chamada rede de relações é denominada como método “bola de neve”, o qual utiliza-se de cadeias de referências como amostragem de rede, sendo uma demonstração não probabilística, se tornando importante em métodos qualitativos, sendo bastante útil em pesquisas de grupo específico e de difícil acesso (VINUTO, 2014). Seguindo os argumentos de Vinuto (2014), vovó Silvia e tia Dina podem ser consideradas “sementes”, ou seja, pessoas que começam a ser entrevistadas e indicam as próximas a participarem da pesquisa (VINUTO, 2014, p. 203).

A amostragem bola de neve tem como objetivo compreender melhor o tema, testar a possibilidade de fazer um estudo mais amplo sobre o objeto e desenvolver métodos a serem empregados em todos os estudos ou fases seguintes (idem, ibidem, p. 205). Vale ressaltar que não necessariamente as pessoas indicadas aceitam participar da pesquisa. Sobre a situação das duas doceiras que não puderam mais fazer parte do processo, a metodologia “bola de neve” ajuda a “minimizar um dilema ético” sobre como agir quando acontece uma recusa etnográfica, facilitando a possibilidade de ampliação de entrevistados, podendo ceder o convite de forma discreta e sem gerar constrangimentos (VINUTO, 2014, p. 209).

Como a intenção da pesquisa é compreender a vida dessas mulheres além do doce, e considerando que este trabalho se localiza em uma dissertação de mestrado,

---

<sup>17</sup> Consiste na necessidade de repensar a pesquisa (questionar se haverá outra pessoa a ser entrevistada, de que maneira realizar novas coletas de dados, de maneira sensível) por conta da ausência de algum participante, seja por desistência ou falecimento.

optou-se ter uma amostragem qualitativa com quatro pessoas, sendo cada par composto por mãe e filha, com os quais pudemos observar a forma como a comunicação de passagem de conhecimento ocorre em duas famílias distintas.

## **2.2 Conhecendo as doceiras da pesquisa**

Entre as doceiras entrevistadas, cada uma apresenta o doce de forma específica. A primeira foi Silvia da Silva Curado (Imagem 3), de 90 anos, responsável pela produção dos alfenins, juntamente com a segunda entrevistada, sua filha Divina Gonçalves Assunção (Imagem 4), de 70 anos. As duas produzem os doces juntas há mais de 50 anos, sendo esta a profissão e renda única delas. O alfenim tradicional da cidade de Goiás só existe com a participação de ambas as doceiras.

Silvia (Imagem 3) nasceu na cidade de Goiás dia 29 de junho de 1932. Viúva, foi casada com Amur de Barros Curado, com quem teve 11 filhos. Foi professora de artes na Escola de Belas Artes da cidade de Goiás, que fundou juntamente com Goiandira do Couto<sup>18</sup> (1915-2011). Foi costureira e é doceira há 70 anos, tempo que mora em sua casa no Largo do Chafariz de Cauda da cidade de Goiás. Ela sempre considerou a produção de alfenins uma profissão que demanda tempo, paciência e dedicação.

---

<sup>18</sup> Foi professora de Língua Portuguesa, História, Artes Plásticas, Dança e Etiqueta. Ficou conhecida por suas pinturas feitas com colo e areia de Serra Dourada.

Imagem 3 – Silvia da Silva Curado



Fonte: Acervo pessoal da autora, 2021.

Divina Gonçalves Assunção (Imagem 4) nasceu dia 26 de julho de 1952, no município de Santa Rita do Novo Destino (GO), onde ficava localizada a antiga Fazenda São Carlos, próxima ao Faina (GO). Ela teve uma infância atípica, sua mãe e suas duas irmãs gêmeas faleceram por uma complicação de parto quando Divina tinha apenas nove anos de idade. Seu pai era peão das fazendas de amigos de Amur, marido de Silvia. Amigo do pai de Divina, Amur decidiu adotá-la, juntamente com Silvia, aos seus onze anos de idade. Sempre os chamou de “ti Amur” e “tia Silvia”.

Mudou para a cidade de Goiás e estudou no colégio Sant’Ana com seus nove irmãos. Aos dezenove anos, Divina aprendeu com Silvia a fazer o melado para a produção dos alfenins e começou a fazer parte da doçaria. Quando perguntada sobre como é ser doceira, ela diz que não se considera, mas afirma ser uma profissão complexa, que envolve amor, atenção, cuidado e compromisso.

Imagem 4 – Divina Gonçalves Assunção



Fonte: Acervo pessoal da autora, 2021.

O alfenim, feito pelas duas, é um doce de origem árabe, cujo significado da palavra *al-fenid* é “aquilo que é branco ou alvo” e representa a paz entre a humanidade. Ele se difundiu pela cultura brasileira com a colonização portuguesa, tendo seu registro histórico em dois estados: Bahia e Goiás. No estado de Goiás, o doce encontra-se carregado de simbologia católica, conhecida como “as verônicas”, que são tradicionalmente entregues, há décadas, como lembrança da semana santa da cidade de Goiás.

As verônicas, que são doces feitos de açúcar – o alfenim, uma massa branca e muito delicada – são trabalhadas à mão e moldadas em formato circular. A verônica é o alfenim moldado em formato de uma medalha e cunhado em alto relevo com signos do universo do Espírito Santo. A verônica de alfenim é o presente do Imperador do Divino aos devotos e está associada às práticas da religiosidade popular (GERALDES, 2019, p. 13).

Essa tradição e o conhecimento foram passados para Silvia Curado aos seus 20 anos por suas tias avós, que a ensinaram como fazer as tradicionais verônicas. Silvia alterou a forma da borda da verônica, fazendo rococós com a ponta de seus dedos na massa. Naquele momento, sua tia Cassimira percebeu e comentou sobre a habilidade de Silvia com o doce, que ela era capaz de fazer sozinha. Com o tempo e a habilidade que carrega, ela começou a modelar doces em formato de animais, ficando conhecida principalmente por seu passarinho, o famoso *patim* de açúcar.

Muitos dos modelos de alfenim possuem formas lúdicas, como passarinhos, coelhos, cães, gatos, jacarés, peixes, lírios e copos de leite. Ao longo de sua vida, ela foi incentivada por seus dez<sup>19</sup> filhos quando pequenos e hoje por seus netos e bisnetos.

No momento inicial em que o alfenim havia se tornado uma das fontes de renda de Silvia, todas as etapas da produção do doce eram feitas por ela e foi assim por vários anos. Ela conciliava a doçaria, a costura e ministrava aulas de artes da Escola Veiga Valle da cidade de Goiás. Aproximadamente vinte anos depois de seguir a produção sozinha, Silvia ensinou para Divina como preparar o melado do alfenim, para que a produção acontecesse de maneira conjunta e mais fluida.

Divina apurou seu conhecimento sobre o açúcar ao longo dos anos de prática, desenvolvendo suas próprias técnicas, sendo a única filha que domina o açúcar, apesar de Silvia ter ensinado todos os filhos a fazer os alfenins. Pode-se relatar esse comportamento de passagem de conhecimento e vivência de práticas ao longo das narrativas que as quatro doceiras trouxeram nas entrevistas. Silvia ensinou para todos os filhos como manusear o doce justamente para que, em períodos de grandes encomendas, todos pudessem ajudá-la a cumprir os prazos. Ainda assim nenhum dos outros filhos seguiu na doçaria.

A terceira e quarta entrevistadas foram as doceiras Eliana Raimundo Martins (Imagem 5), de 55 anos, e Taynara Raimundo Martins (Imagem 6), de 29 anos. A família Martins na cidade de Goiás tem reconhecimento e registros históricos de longa data na doçaria.

Eliana Aparecida Martins de Paula (Imagem 5) nasceu em 30 de dezembro de 1965, na cidade de Goiás e é doceira há trinta anos. Aprendeu a fazer doces cristalizados, frutas em calda, compotas, geleias e doces de corte com sua mãe, Antônia Martins e a fazer bolos e outros doces com sua tia Joaquina Martins. Tanto sua mãe como sua tia foram doceiras reconhecidas e requisitadas pela cidade de Goiás, tanto pela qualidade de seus produtos quanto pela variedade que produziam. Eliana morou na cidade até seus vinte e dois anos de idade, depois casou-se e mudou para a fazenda. Passou uma temporada de sua vida em Itapirapuã (GO), mas posteriormente voltou para a cidade em 2011.

---

<sup>19</sup> Silvia e Amur tiveram nove filhos naturais e duas filhas adotivas, Divina e Dairza. Elas eram adolescentes quando mudaram para casa de meus avós. O último filho natural morreu logo após seu nascimento. No período em que Silvia aprendeu a fazer os alfenins, elas ainda não tinham sido adotadas.

Ao longo de sua vida de doceira, Eliana produzia os doces durante a semana nas fazendas em que morou e ia para Goiás aos finais de semana e feriados, vendendo-os de porta em porta; as encomendas e os doces para revenda nos artesanatos locais. Hoje Eliana mora na fazenda durante a semana, onde produz os doces em grande escala, e volta para Goiás aos finais de semana e feriados para vender, mas afirma que a produção é diária para conseguir atender aos clientes e aos turistas.

Ela tem sua loja física, que construiu no início da pandemia, localizada próxima ao largo da igreja de Nossa Senhora do Rosário dos Pretos, cuidada pela sua outra filha, Nayara Martins, também doceira, que é responsável pelas vendas durante a semana. O funcionamento da loja é de segunda a segunda, das 8h às 20h. Nayara trabalha com bolos e doces, porém personalizados. Em suas receitas usa bastante o chocolate e a pasta americana, que vai além (ou foge) da composição comum dos doces goianos tradicionais.

Imagem 5 – Eliana Aparecida Martins de Paula



Fonte: Acervo pessoal da autora, 2021.

Taynara Raimundo Martins (Imagem 6) nasceu dia 12 de dezembro de 1992, na cidade de Goiás, e logo mudou-se com sua mãe para a fazenda. Em 2011, quando voltaram para a cidade, Taynara fez faculdade de Zootecnia em São Luís de Montes Belos (GO). Entretanto, apesar de ser zootecnista, mestre em Produção Animal e doutoranda em Zootecnia na Universidade Federal de Goiás, afirma que é doceira de

profissão. Atualmente, Taynara mora em Goiânia durante a semana, onde faz o último ano de doutorado, e nas sextas-feiras viaja para a cidade de Goiás, com o objetivo de ajudar na produção dos doces. Ela aprendeu a fazer doces cristalizados, frutas em calda, compotas, geleias e doces de corte com sua mãe, tia e avó.

Ela é responsável por fazer o doce de abacaxi cristalizado recheado com leite condensado e coco ralado, doce inovador criado em conjunto com sua tia Joaquina e sua mãe. Hoje é um dos mais vendidos e procurados na loja, juntamente com o doce de limão galego recheado com doce de leite feito no tacho. Durante a pandemia, pôde viver maiores temporadas em Goiás e na fazenda com sua mãe, ajudando ainda mais na produção e venda aos finais de semana.

Imagem 6 – Taynara Raimundo Martins



Fonte: Acervo pessoal da autora, 2021.

A história entre Eliana e Taynara se assemelha com a de Silvia e Divina. O conhecimento doceiro para Eliana foi passado por sua tia Joaquina e sua mãe Antônia, de forma natural e, posteriormente, Eliana ensinou suas duas filhas a fazerem doces. Por crescerem em meio às produções, assim como na casa de Silvia e Divina, e terem alta demanda de procura dos doces, todos os familiares acabam ajudando nos feitos, aprendendo sobre a doçaria, mas são poucos que seguem a profissão.

Ao entrevistar mulheres doceiras que não são da minha família, procurei ter o cuidado de trazer profundidade na escrita e nas imagens, do mesmo modo como fiz com os relatos de minha avó e minha tia, sabendo da importância dessas vidas serem

apresentadas para a ciência e o meio acadêmico. Estar em contato com mulheres que absorveram, e aprenderam a doçaria com outras mulheres, que comunicam a cada ente querido conhecimento e prática sobre a produção doceira, observo que mesmo tendo conhecido Eliana Martins e Taynara Martins há um tempo mais recente, temos muito em comum. Poder ouvir a história dessas mulheres e trazê-las com suas narrativas, acervos pessoais e fotografias realizadas durante as entrevistas foi, para mim, uma imensa responsabilidade.

As quatro doceiras entrevistadas (Tabela 1), embora tenham trajetórias distintas, possuem pontos em comum, como a transmissão de conhecimento passado em família, engrossando o caldo da cultura doceira ou, ainda, a codependência entre elas mesmas para a existência final da cultura matrimonial. Conforme esse conhecimento da doçaria é passado adiante, mesmo que na tentativa de manter-se a tradição<sup>20</sup>, é inevitável que os novos olhares não desenvolvam novas formas de apresentação dos doces. Essas quatro doceiras, esquematicamente apresentadas abaixo (Tabela 1), suas histórias, seus corpos e seus modos de fazer os doces, guiaram esta pesquisa e a escrita desta dissertação, mostrando como se dá o processo de aprendizado e os aspectos comunicacionais que o envolvem.

Tabela 1 – Dados das doceiras que foram entrevistadas

<b>Doceira</b>	<b>Idade</b>	<b>Doces produzidos</b>
Silvia da Silva Curado	90 anos	Alfenim
Divina Gonçalves Assunção	70 anos	Alfenim
Eliana Aparecida Martins de Paula	56 anos	Doces cristalizados, doces em calda, doces de corte e compotas
Taynara Raimundo Martins	29 anos	Doces cristalizados, doces em calda, doces de corte e compotas

Fonte: Elaborada pela autora, 2022.

<sup>20</sup> Gostaríamos de pontuar a diferença entre os termos tradição e traição. Ambos advêm do latim "tradio", ação de entregar. Enquanto "tradição" é o ato de entregar a alguém, "traição" é o ato de entregar alguém. Pode-se pensar que o fazer das doceiras é carregado de "tradição", mas tem uma pitada de "traição", pois entregam algo a mais, com a inserção das pequenas "subversões" e invenções realizadas nas receitas, criando "novos olhares", traindo, de certo modo, o que já está estabelecido, uma vez que tornam visível outros modos de fazer o doce.

### 2.3 A experiência e a tradição familiar

As experiências e os saberes que as doceiras adquiriram ao longo de suas vidas foram reelaborados e, posteriormente, transmitidos a alguém próximo, fato semelhante entre as quatro doceiras. Essa proximidade é essencial, pois evoca a importância da relação do parentesco, em que gerações mais velhas passam seu conhecimento às gerações mais novas, como podemos evidenciar nas relações de Silvia e Divina, e de Eliana e Taynara.

Segundo Timothy Ingold (2010), a experiência faz parte da forma como acontece essa transmissão de saber em determinado grupo social. Para o autor, o conhecimento humano é composto por habilidades e práticas, o corpo é um local pontual de sentidos e costumes, capaz de observar (atenção) e absorver (aprendizagem) conhecimento de forma crescente a cada geração. As “ações corporificadas” são as práticas que os corpos realizam, e, como exemplo, ele apresenta o ato de cozinhar, as narrações de histórias e assobios:

Isso vale também para olhar a atividade do cozinheiro na cozinha: novamente, o movimento de minha atenção ‘acompanha’ o do cozinheiro enquanto ele desempenha sua tarefa. Ouvir ou olhar, neste sentido, é acompanhar um outro ser, seguir – mesmo se apenas por um breve momento – o mesmo caminho que este ser percorre pelo mundo da vida, e tomar parte na experiência que a viagem permite. Essencialmente, nesta jornada, tanto o observador quanto o observado viajam na mesma direção (INGOLD, 2010, p. 22).

Esse processo de observar e ser observado, como ressalta Ingold (2010), está presente na fala da doceira Taynara. Certa vez, em uma de nossas conversas, ela recordou sobre sua mãe cozinhando e de como aprendeu muitos detalhes da doçaria do mesmo modo. Nesse sentido, o autor pontua que “Ouvir, em suma, não é o inverso de assobiar ou falar, nem olhar é o inverso de fazer, pois ‘ambos são orientados na mesma direção pelo movimento da consciência’” (INGOLD, 2010, p. 22).

A escuta, o olhar e a observação são, portanto, fundamentais, pois se constituem em ações que fazem parte da doçaria e, por consequência, da cultura doceira. Ter acesso a essa prática cultural a partir da memória de um grupo social é poder viver parte do desdobramento de um processo ainda mais complexo. Na companhia de outra pessoa, ocorre a vivência desse ato social ou/e desse conhecimento, aperfeiçoado a partir da experiência que cada indivíduo passa, que liga

corpo e mente em ação (INGOLD, 2010). Dentro da narrativa de Taynara, ela apresentou a importância do olhar dentro da doçaria.

Eu como sou muito observadora, quase tudo que aprendo é observando. Até hoje, olhando o doce eu sei que tá faltando açúcar. A gente não tem receita de nada! Porque depende do tanto de fruta, então vai tudo no olhometro. Tudo é no olho! Por isso eu acredito que o mais importante é observar, não adianta pegar a receita e seguir direitinho. Depende muito da fruta, dela tá madura ou não, cada doce pede um ponto. Não vai servir um tanto de açúcar pra uma abóbora que é cremosa e pra outra que é aguada. A pessoa tem que conhecer e ver. Acredito que observar é o ponto chave (MARTINS, 2022).

A partir de seus corpos, as doceiras, observando, conseguem executar a técnica e entendem sua possibilidade de diversidade. Assim como Silvia mudou a tradição dos doces com detalhes nas bordas da verônica, e também na modelagem lúdica de bichinhos e flores no alfenim, Taynara desenvolveu com Eliana uma receita de doce de abacaxi cristalizado, recheado com leite condensado e coco, que tem origem em uma das receitas de sua tia Joaquina. Eliana desenvolveu outros tipos de doces a partir de receitas tradicionais, como o doce de casca de limão e, nas narrativas a seguir, é possível ver o conceito de Carneiro da Cunha (2009), citado no tópico 2.1., a respeito do caráter relacional e transformacional de cultura dentro de determinado grupo social.

Aí eu tava conversando com titia, ela me deu a bola e eu pensei e virei a beirada da verônica [fez uma borda com as pontas dos dedos], sem lembrar se tinha ou se não tinha não. Aí ela falou: você faz alfenim! E eu: por quê, Maria? E ela: olha a beirada aí. Por essa beirada aí! (CURADO, 2021).

O abacaxi recheado, que tá sendo um sucesso! Pessoal tá procurando bastante. E assim, é o doce de abacaxi tradicional que a tia Joaquina recheou, mas não cristalizou. Ela deixava ele molhadinho. Quem cristalizou foi minha mãe. (MARTINS, 2022).

Aí quem fazia era tia Maria, que fazia do limãozão, que parece a laranja da terra. Aí ela fazia ele recheado com doce de leite. Aí a gente começou a fazer ele com a laranja, né mãe? (MARTINS, 2022).

Aí eu falei, Tatá, porque você não faz o doce cristalizado e o de laranja? Além da laranja com doce de leite, tem ela recheada com goiabada, que a gente chama de rosinha. É a casca da laranja recheada com goiabada como se fosse um rolinho, aí quando corta parece uma florzinha (PAULA, 2022).

Apesar que a gente assim, deu uma mudada... antes os doces tradicionais era: figo, mamão verde, abóbora e laranja. Hoje em dia a gente já tem outras qualidades, né? E o pessoal tem gostado dessas novas qualidades que a gente tem inserido, né? Mas sem deixar de perder aquela essência do

caseiro, feito à mão, então acho que isso que é o importante (MARTINS, 2022).

Nesse processo, a pessoa possui uma abertura ao novo, à inventividade da qual falamos acima, em que ela pode moldar um conhecimento adquirido com uma nova experiência, conforme falam as quatro doceiras ao longo de suas narrativas, "traindo" a tradição. Analisando as falas das doceiras, pude perceber como eu também alterei a tradição da pintura dos alfenins. No decorrer dos anos, tia Dina e vovó Silvinha foram desenvolvendo catarata, condição que alterou a forma do doce e suas pinturas. No momento em que os clientes começaram a relatar essas diferenças nos doces, assumi as pinturas dos detalhes de bocas e olhos dos alfenins com anilina comestível, de maneira que os doces mantivessem um mesmo padrão em relação ao que elas produziam.

Nas narrativas das quatro doceiras apareceram algumas palavras em comum, como: aprendi, lembro, recordo, agilidade, prática, vivência, tempo, dedicação, profissão, atenção, observei, entre outras. A seguir encontram-se trechos das narrativas de como cada uma das quatro aprendeu a fazer doces.

Aprendi com ninguém, não. Minhas primas, Lélia e Maria, foram as últimas fazendeiras de verônica. Aí toda vida fui a sobrinha "cheirosa" [designação para pessoa muito querida, sobrinha favorita] delas. Não era sobrinha não, mas chamava ela de tia (Maria). Ela me chamou pra fazer as verônicas pros meus meninos, eu fui, né? Aí eu cheguei lá e ela me entregou a bola [da massa de alfenim] de verônica, pra fazer verônica, e a forma. Falei: Maria, eu não sei fazer não. E ela falou: uai, faz! Você dá conta sim! Aí eu peguei e fiz. Quando eu fiz, ela olhou e falou: Silvinha, cê faz alfenim! (CURADO, 2021).

Tia Silvinha que me ensinou a fazer o alfenim. Me ensinou o ponto do melado, assim como tô fazendo aqui procê. Aí ela ensinou: cê põe um tanto d'água, panha um tanto de açúcar refinado e um pinguinho de limão. Aí aprendi. Ela me ensinou a tirar o ponto, foi super fácil. Eu tinha uns dezenove pra vinte anos naquela época, mais ou menos (ASSUNÇÃO, 2021).

O primeiro doce que aprendi foi o limão galego recheado com doce de leite, por causa de tanto ver mamãe fazer. Desde os cinco anos mamãe punha nós pra trabalhar. Todo menino ajuda a descascar as frutas, igual eu te falei, espetar limão... que é coisa pra criança, né. Ir descascar figo, tirar a careta do caju, ... essas coisas. Aí a gente cresceu mexendo o tacho. Quando eu casei e Taynara tinha um mês, levei ela com a gente pra fazenda. Cheguei lá, tinha limão. Aí falei: ah, vou fazer doce de limão. Nem tacho de cobre pra voltar o verde dele eu não tinha na época. Aí peguei uma panelhinha e fiço os doces de limão, ficou maravilhoso... sozinha! Eu sempre fazia junto com mamãe, né? Mas aí eu fiz sozinha e ficou excelente, sem contar o doce de leite, que esse aí a gente fazia muito. Mas o limão é um dos mais difíceis. Tem doceira velha aqui na cidade de Goiás que até hoje não sabe fazer doce de limão (PAULA, 2022).

Eu aprendi com a minha mãe, cresci mexendo o tacho... é algo que não tem como... tem como, se não quiser, mas quer dizer...quando você é criança, na nossa família, sempre precisa estar ajudando. Então é algo que você vai vendo, ou então: descasca essa fruta aqui pra mim, tira a careta aqui desse caju, mexe esse tacho, né? E nós, da mesma forma que minha mãe fez com minha vó, dona Antônia Martins, a gente fez com ela, porque ela punha a gente desde pequenininha pra mexer o tacho (MARTINS, 2022).

Seguindo na busca da compreensão de grupos sociais, visando a compreender a prática da técnica de rendar e como ocorre a transmissão de conhecimento, habilidades e sociabilidades, Almeida (2020) apresenta sua pesquisa sobre as rendeiras de Ilha Grande, Piauí. Em seu trabalho, ela acompanhou um grupo de quatro mulheres rendeiras que usam a técnica tradicional de bilros, que se encontravam na Associação de Rendeiras de Ilha Grande e produziram coletivamente essas malhas. A autora estabelece uma relação entre as linhas dos bilros e o ato de fazer, interligando pessoas e coisas, em que o “trabalho manual como uma atividade em que a formação de uma superfície se dá a partir dos gestos em seus movimentos do ofício” (ALMEIDA, 2020, p. 47).

Podemos correlacionar o ato de rendar com o ato de fazer os doces, pois em ambos se utilizam o movimento das mãos para a produção. Observar as mãos que dão vida aos doces, enxergar os gestos dessas mulheres, ter acesso às suas narrativas é uma forma de nos “emaranharmos” em suas histórias, ao mesmo tempo que as doceiras, enquanto “linhas” – nos termos do Ingold (2010) –, também se entrelaçam em seus saberes, experiências e memórias.

Fazendo relação às doceiras e suas práticas culturais, os doces são as matérias criadas a partir de movimentos de suas mãos, com o auxílio de utensílios de cozinha, saberes e experiências. Como matéria prima da produção doceira tem-se o açúcar, responsável por interligar as mais diversas receitas de doces e doceiras na cidade de Goiás. Na doçaria é comum o uso de tachos de alumínio ou cobre, facas, colheres de diversos tamanhos e materiais, como madeira ou alumínio, fogões a lenha, tesouras, espumadeiras e pratos esmaltados. Quando se fala de ingredientes, o que difere entre as duas produções doceiras aqui estudadas é o uso de açúcar, do polvilho doce nos alfenins e o uso de frutas na produção dos doces cristalizados e compotas.

Entre gestos, movimentos e falas, pude observar e fotografar atentamente a maneira como cada doceira agia durante todo o processo de preparo e feitiço dos doces. Olhar e registrar a maneira que Divina pegava, com suas mãos delicadas e

precisas, uma colher e um prato cheio de água para confirmar o ponto ideal do melado, depois despejar com cuidado esse líquido em pratos esmaltados para, depois, em banho maria, tirar o melado (Imagem 7) para que Silvia moldasse o doce.

Imagem 7 – Divina segurando o prato esmaltado e retirando o melado com uma colher



Fonte: acervo fotográfico da autora, 2021.

A ação de uma age diretamente na função da outra. Divina tinha que tirar o melado do fogo durante sua fervura no ponto certo para que Silvia pudesse manusear (Imagem 8), junto com o polvilho, fazendo assim a massa do alfenim.

Imagem 8 – Mãos de Divina entregando o melado na colher para Silvia



Fonte: acervo fotográfico da autora, 2013.

Em outra ocasião, olhei e fotografei as mãos de Taynara descascando limões (Imagem 9), sentada no degrau da casa da fazenda, preparando as frutas para a produção do doce de limão galego recheado com doce de leite; elas descascando-os com facas bastante afiadas e comentando o quanto o óleo da casca queima quando entra em contato com a pele de suas mãos. Isso se conecta com a ideia de Ingold (2012) quando questiona sobre trazer vida às ações manuais das pessoas em contato com os objetos, que acabam, muitas vezes, gerando um novo sentido a eles, o que viria do estado *morto* para o *vivo*. As doceiras têm o poder de dar vida ao açúcar, ao polvilho doce e às frutas, e com as fotografias e transcrições de suas narrativas tentei apresentar parte dessas vidas. Acredito que também dou vida aos doces nas fotografias.

Imagem 9 – Mãos de Taynara descascando limões com uma faca afiada



Fonte: acervo fotográfico da autora, 2021.

Ao longo das entrevistas foi possível perceber um movimento circular no decorrer das narrativas das doceiras. Cremilda Medina (1995), em diálogo com Edgar Morin (1973), apresenta a maneira que as entrevistas ocorrem dentro dos meios de comunicação. Para ela, a intenção nesse tipo de entrevista é mostrar como ocorrem as relações sociais de determinado grupo, trazendo o entrevistado como sujeito ativo responsável pela maneira que acontecem as interrelações, de forma circular. Desse modo, verifica-se uma troca de gestos simbólicos e saberes entre os integrantes – repletos de conhecimentos teóricos e práticos – fazendo com que haja uma manutenção e aprimoramento das ações do grupo como um todo. Morin (1973) afirma que o universo das entrevistas é bastante complexo, oferecendo análise que consegue captar as nuances existentes nas relações dos participantes. Entre as críticas que ele apresenta, há a situação em que o entrevistador pode vir a tornar-se egóico, deixando de ouvir ou fazer perguntas que realmente instiguem o entrevistado, levando-o ao papel de protagonista em suas narrativas ou silêncios.

Buscando uma ótica mais profunda de como a comunicação ocorre dentro de uma entrevista, os autores Medina (1995) e Morin (1973) vão além da etimologia da palavra *comunicação*. Eles compreendem que o ato de se comunicar é um processo social permanente, que abarca diversas maneiras de comportamento, sendo a união entre comunicação verbal e não verbal. Aqui, é importante voltarmos ao conceito de corpo como primeiro nível de mídia existente. Em relação a isso, Goffman (2009)

reforça a questão da linguagem corporal, demonstrando de forma clara como um corpo em silêncio também fala, algo que presenciei nas entrevistadas.

Durante a realização das entrevistas de Divina, Eliana e Taynara, pude perceber um estranhamento com relação a câmera fotográfica. A cada momento em que ia fotografá-las, era nítido o modo como a voz falhava, o olhar desviava da lente e as mãos se entrelaçavam com tensão. Ao primeiro sinal de nervosismo delas, resolvi baixar a câmera e continuar com a entrevista sem insistir na produção de imagens para não ser invasiva. Voltei a fotografar somente quando elas já estavam mais à vontade. Pude perceber que Silvia era quem estava mais habituada às lentes de uma câmera, uma vez que já participou de várias entrevistas ao longo de sua vida.

A ocorrência da comunicação de maneira circular é evidente a partir de suas falas ao longo das entrevistas, em que foi possível perceber as doceiras como mídia primária e o modo como o conhecimento foi passado e reinventado. No caso de Silvia, os saberes foram transmitidos por intermédio de suas primas; já para Divina, por intermédio de sua mãe; Eliana e Taynara receberam os ensinamentos por parte materna: mãe, avó e tia Joaquina.

Seguimos com o texto, percorrendo os corpos dessas doceiras, o que se dá na relação com elas durante os encontros das entrevistas, e compreendendo-os como mídias primárias, vistos a partir de Baitello Jr. (2010), em que o corpo é o primeiro lugar da comunicação.

## **2.4 As doceiras como mídia primária**

Buscar entender a comunicação contemporânea exige um olhar incomum, transversal e interdisciplinar, que possibilite enxergar as diversas facetas das formas de linguagem. O corpo é o modo inicial de se expressar uma mensagem, por isso é compreendido como um meio de comunicação. Faria (1967) sugere que:

Vejam os alguns aspectos desta complexidade, lembrando sempre que a palavra '*complexus*' vem do latim e tem três grandes grupos de significados: aperto, abraço; peleja, combate corpo a corpo; e amor, vínculo afetivo (FARIA, 1967, p. 216).

Com os seus corpos, as doceiras transmitem um conhecimento para seus sucessores, ensinando e cultivando uma cultura ancestral. A forma de movimentar as mãos, de olhar, as reações corporais conforme cada pergunta ia sendo respondida,

os ensinamentos e as práticas. Esse conjunto de ações das doceiras dentro de seus grupos culturais reforça o conceito de comunicação de modo circular (MEDINA, 1995). Essa comunicação que ocorre de modo circular está presente nas narrativas das quatro doceiras, no modo como cada uma transmite seu conhecimento a outra, exercendo suas habilidades a partir das experiências que são corporais e sensoriais.

Na Teoria do corpo como mídia, Baitello Jr. (2010) compreende o conceito de mídia em três níveis: primária, secundária e terciária. Esse estudo parte da forma como Harry Pross (1972) buscou compreender o corpo como mídia, ressaltando a importância dessa forma de comunicação face a face na contemporaneidade, complementada por demais meios do ciberespaço. Vale ressaltar que os processos comunicativos funcionam como pontes, criando vínculos, que podem ou não agregar outros indivíduos.

Nessa pesquisa, apresentamos três níveis de mídia: como mídia primária, temos os corpos das doceiras; como mídia secundária são compreendidas as fotografias – que fazem parte de seus acervos pessoais e as fotografias realizadas por mim ao longo de nossos encontros –, e suas narrativas; como mídia terciária temos as montagens das *Fotobiografias* (BRUNO, 2009). Na mídia primária, percebemos essa inter-relação, dando ênfase ao corpo das doceiras, a como acontece o processo de transmissão de saberes, à importância da sequência de uma receita e à ordem de cada protocolo a ser seguido, buscando a compreensão dessa estrutura comunicacional<sup>21</sup>.

Em relação ao corpo feminino, é possível que sejam encontradas uma série de características em comum. Para José Eugênio Menezes (2004), o corpo é “além de um organismo vivo” uma “memória cultural”, em que os gestos feitos com as mãos são como “textos culturais”, “processos comunicativos” (MENEZES, 2004, p. 31). A autora Ashley Montagu (1988) reforça a importância do tato como um gesto de afeto que fica impresso como *digitais* nos doces, como às vezes ficam marcadas nos alfenins (Imagem 10). O afeto e o envolvimento são transmitidos pelo tato, carregados de simbolismos, sendo este, portanto, o significado do toque (MONTAGU, 1988).

---

<sup>21</sup> Detalhes do corpo durante as entrevistas foram registrados em fotografias e parte dos áudios descritos no caderno de campo, buscando captar uma riqueza de detalhes, tais quais: a expressividade dos olhos, gestos das mãos, postura, modo de caminhar, posição dos pés, sons e a velocidade da fala.

Imagem 10 – Camafeu de alfenim nas mãos de Silvia



Fonte: acervo fotográfico da autora, 2013.

O corpo sofre as ações naturais do tempo e a partir de uma visão biomédica e patriarcal, sobretudo para as mulheres, torna-se inválido e invisível ou até mesmo improdutivo, principalmente se pensamos a partir da lógica hegemônica do capital. A partir das narrativas das interlocutoras, percebemos que seus corpos têm um poder de agenciamento que oferece uma nova visão. É um corpo com memória, história, que produz, aprende e ensina. Mikaella Brandão (2019) realizou uma pesquisa a respeito de corpos privados em meios públicos, em que ela reforça essa realidade do corpo feminino. Para ela, a “quase total ausência de mulheres na narrativa Histórica” traz uma percepção como se elas ocupassem um papel secundário nas narrativas principais (BRANDÃO, 2019, p. 25). Conforme afirma a autora, é importante ressaltar que a pauta do diálogo da mulher com o espaço público, bem como a questão da mulher na esfera laboral e inserção no mercado são pautas essencialmente brancas.

Quando se trata de um corpo feminino negro tem-se outra visão, ainda mais complexa. Na virada do século XIX para o XX, embora a mulher branca de classe média tivesse a experiência do trabalho fora do ambiente doméstico, a mulher negra já possuía uma trajetória anterior no ambiente público e nas ruas. Quando analisamos as trajetórias de vida de Silvia Curado – mulher negra, que possuía tripla jornada de trabalho e criou dez filhos, e Divina Gonçalves Assunção – mulher negra que perdeu sua mãe e suas duas irmãs ainda pequena, mudou para a capital e foi adotada, podemos observar que elas possuíam essa mesma experiência do trabalho nos espaços públicos e privados.

Guacira Lopes Louro (2000) apresenta conceitos de gênero, raça e corpo que contribuíram para o entendimento de nossa pesquisa. Para ela, o ato evolutivo da tecnologia traz mudanças que atingem os indivíduos de todos os modos na contemporaneidade, incluindo as questões de gênero e do corpo da mulher negra, tais como as transformações de reprodução sexual e social e as alterações das noções de espaço-tempo. Essas mudanças das formas de existência são necessárias para que haja acolhimento desses corpos e gêneros, que antes não possuíam locais seguros e que vem conquistando seus lugares dentro da sociedade, aumentando a visibilidade dessas pessoas.

Para Louro (2000), não se pode afirmar o corpo e o gênero somente a partir de questões biológicas, excluindo a fluidez das possibilidades de suas formas de existência, mas devem ser analisados a partir das dimensões sociais, políticas e de “caráter construído”. Segundo ela, a sexualidade envolve questões culturais e múltiplas, como códigos, simbologias, práticas e linguagens, que fazem parte das relações sociais:

Os corpos ganham sentido socialmente. A inscrição dos gêneros — feminino ou masculino — nos corpos é feita, sempre, no contexto de uma determinada cultura e, portanto, com as marcas dessa cultura. As possibilidades da sexualidade — das formas de expressar os desejos e prazeres — também são sempre socialmente estabelecidas e codificadas. As identidades de gênero e sexuais são, portanto, compostas e definidas por relações sociais, elas são moldadas pelas redes de poder de uma sociedade (LOURO, 2000, p. 6).

Dessa maneira, a autora sugere que as identidades sociais (gênero, raça, nacionalidade, classe, etc.) são determinadas no campo cultural e histórico, amplificando as diversas possibilidades de identidades dos indivíduos a partir de determinada sociedade, grupo e/ou instituição que pertencem. Essas são algumas das maneiras de localizar as pessoas dentro de um “grupo social de referência”, cujas identidades podem ser múltiplas e instáveis, uma vez que “os corpos são significados pela cultura e, continuamente, por ela alterados” (LOURO, 2000, p. 6-8).

Quando estudamos sobre as doceiras da cidade de Goiás, um dos objetivos foi compreendê-las como seres singulares, complexos e racializados, mulheres que vivem a partir da produção dos doces, que pertencem a um grupo cultural, que carregam símbolos e realizam práticas características desse saber. Marcas que são

comuns na pele das doceiras são queimaduras e cortes, como relatam em suas falas durante as entrevistas.

Apesar da gente pensar em ampliar a produção com o passar dos anos, colocando mais gente pra fazer, tem coisas que não tem como industrializar. O processo da laranja sempre vai ser o mesmo. Descascar na mão, pegar na fruta, e acaba queimando a mão da gente. O sumo queima demais a pele da gente. É uma das que a gente ia gostar de ter outra forma de fazer, porque machuca (PAULA, 2022).

Mas eu queria tanto ser doceira, parece que é tão bão, né? Eu sabia que era sofrido, porque é penoso assim, mexer com lenha, o fogo às vezes não acende, a fumaça dá uma ardida nos olhos, né? Momento de chuva o fogo não permanece aceso, dos doces fica mole... mas mesmo assim é uma paixão. Acredito que é de dentro mesmo, né? E povo fala: nossa, cê já tá no mestrado, doutorado, cê vai ser doceira? Falo: nossa, mas eu sou apaixonada em ser doceira, eu gosto muito! (MARTINS, 2022).

A autora traz a discussão sobre a importância de pessoas que compõem grupos considerados fora de um *padrão*, podendo ser de gênero, de sexualidade, de raça, de classe, de religião, serem uma potência para além deles mesmos, afirmando que as “identidades sociais e culturais são políticas” (LOURO, 2000, p. 9). Ser mulher, doceira, de uma cidade interiorana do estado de Goiás e/ou negra e/ou idosa está fora do padrão central ditado como *normal* na sociedade. A partir dessas diferenças que ocorre a afirmação de existência e resistência dos grupos sociais considerados menores, geralmente atravessados por relações de poder.

Ao longo de sua obra a respeito do corpo educado, Louro (2000) apresenta seus relatos sobre a vivência nas escolas e sobre a forma como fomos moldados para estarmos dentro do *padrão*, reverberando na atualidade, e enfatiza sua vivência como mulher e negra. Detalhes como: uso do uniforme, dentro e fora do ambiente escolar, era uma das maneiras de controlar o comportamento dos alunos, pois independentemente de onde eles estivessem estariam representando a instituição. Em relação a isso, percebo que os corpos de tia Dina e vovó Silvinha também oferecem essa pedagogia corporal, pois em ambientes domésticos, como na cozinha, são lugares que, segundo elas, apenas mulheres podem habitar no momento da confecção dos doces e também no momento das vendas. Já no ambiente de trabalho de Eliana e Taynara, seus corpos se adaptaram a fogões a lenha, construídos no chão, onde cozinham as frutas do cerrado em tachos de cobre de 50 litros e dividem os espaços com centenas de abelhas (Imagem 11).

Quando tem muita abelha então: meu Deus, não quero continuar! Eu podia ter feito um curso de engenharia de alimentos, pra gente poder aprimorar os métodos de conservação dos doces, né? Então eu acho que seria mais interessante... Gestão, que eu também adoro, sempre gostei! Na faculdade, as áreas de empreendedorismo eu fechava com dez. A parte da organização minha mãe deixa por minha conta. Embalagens, essas coisas. E além de tudo gosto de fabricar os doces (MARTINS, 2022).

Imagem 11 – Abelhas no fogão a lenha e Taynara e Eliana



Fonte: acervo fotográfico da autora (2022).

A busca pela compreensão do corpo da doceira como mídia primária, que transmite cultura sobre a produção dos doces, mesmo estando isolado num ambiente ao fundo da casa, como são localizadas as cozinhas da arquitetura colonial ou ainda em locais mais distantes como fazendas ou chácaras, instiga o entendimento de como ocorre essa comunicação. Sabe-se sobre a passagem de conhecimentos de forma geracional, mas não profundamente a maneira como eles acontecem mesmo com essa reclusão social.

Para compreender o corpo de cada doceira como mídia, faz-se necessário o entendimento sobre o termo “informação”, que é um conceito amplo. Segundo Cavenaghi (2018), o processo de comunicação acontece quando uma determinada informação é notada por um receptor. Como forma comunicativa, utilizam-se instrumentos ou objetos, denominados “mídia do conhecimento”, que é todo sistema que faz a ligação entre um conteúdo e um receptor, um sistema que “mostra” a informação e a torna disponível (PERASSI; MENEGHEL, 2011).

Complementando o sentido de mídia, Harry Pross (1972) trouxe na década de 1970 o corpo como a primeira mídia humana, a primeira forma de meio de comunicação existente. O autor considerava que a possibilidade do corpo transmitir e

expressar informações diversas, com falas, gestos, por exemplo, torna-o uma mídia. Na mesma época, a conhecida abordagem de McLuhan (1964) também apontava para as relações entre o ser humano, o corpo e suas “extensões” tecnológicas (CAVENAGHI, p. 47, 2018). Segundo o autor:

O corpo é este elemento fundamental que permite ao indivíduo expressar suas ideias de forma que elas sejam reconhecidas como informações. Assim, ele pode ser considerado uma mídia do conhecimento, uma vez que serve de interface para a comunicação de ideias (CAVENAGHI, 2018, p. 46).

O corpo passa a ser uma mídia com memórias, vivências, passado, presente e ambições futuras, deixando de ser mero transmissor, e assim tornando-se emissor e espectador. Dessa maneira, pensa-se em uma construção de um processo, “uma complexidade que inclui a imaginação, a consciência, e a relação entre ele e o ambiente” (GREINER, 2005, 2008). Somos um conjunto de ações e acontecimentos, internos e externos, transmitindo e recebendo informações diversas, repleto de comunicação e culturas. Nessa situação, podemos relacionar a noção de cultura em Geertz (1973) com a ideia de mídia primária, secundária e terciária (BAITELLO JR., 2010), que inicia sua teoria a partir do corpo como o primeiro meio de comunicação. Para Geertz (1973), “a cultura é um sistema simbólico, característica fundamental e comum da humanidade de atribuir, de forma sistemática, racional e estruturada, significados e sentidos às coisas do mundo” (1973, p. 8). A Teoria de Mídia, segundo a leitura de Baitello Jr. (2010), compreende o corpo como mídia e seus três níveis de extensão, sendo: a mídia primária, o corpo de cada doceira; a mídia secundária, as fotografias de seus acervos pessoas e as realizadas por mim durante as entrevistas; a mídia terciária são as *Fotobiografias* (BRUNO, 2009). A partir desse momento foi possível analisar com cautela a técnica e a forma como a mídia apresenta essas doceiras ao público. Sobre o conceito de comunicação, Baitello Jr. (1998) considera que:

O conceito pressupõe, em todos os seus três significados, uma ação entre pelo menos dois sujeitos, portanto, algum tipo de vinculação, o que é, sem dúvida, instrumental apropriado para o campo de estudos da comunicação (BAITELLO, 1998, p. 1).

É importante ressaltar que a comunicação é algo universal e com grandes diferenças culturais, não sendo exclusividade dos seres humanos. Segundo Baitello

Jr. (1998), o conceito de comunicação é a ligação entre dois corpos distintos, sendo uma forma de linguagem. O autor ainda reforça que todo processo de comunicação possui suas raízes ligadas ao corpo, que é a primeira forma de expressão a ser utilizada por qualquer ser vivo. O corpo, portanto, é a mídia primária. Neste ensejo, vale lembrar que a palavra mídia vem do latim *medium*, que significa canal, veículo entre dois pontos, levando à existência da comunicação. Baitello Jr. (2010) pontua que “quanto mais vemos, menos vivemos, quanto menos vivemos, mais necessitamos de visibilidade”, o que fortalece a ligação humana com as imagens, como forma de expressão e diálogo. Entendemos o corpo como uma mídia primária, como uma grande possibilidade de produção de linguagens com sons, gestos, arte, formas de expressão, marcas do tempo.

Pross (1972) ainda reforça que o corpo tem papel fundamental para a comunicação, uma vez que na “vertical” assume codificações de poder e na “horizontal” demonstra as relações de igualdade e solidariedade. Os prolongamentos do corpo são considerados a mídia secundária e as configuram como vestimentas, pinturas corporais, objetos que acrescentem significados ao corpo. Pross (1972) nomeia essas extensões de aparato mediador entre receptor e emissor. A possibilidade de criar mensagens a partir dessas extensões corporais prolonga as expressões e permitiu o surgimento da criação das imagens, pinturas, escrita, levando a outras formas de comunicação.

Complementando a ideia de Pross (1972), Baitello Jr. (2010) afirma que a escrita transpassa o tempo de vida de um corpo, e quando falamos de corpo falamos muito além do físico. Novamente, o corpo é um local “depositário de cultura que o circunda”, vivências, histórias, saberes (CAMPELO, 1997, p.16). Assim, poderiam ser considerados os doces e os saberes das doceiras, que na prática são feitos com suas próprias mãos e sabedoria, uma extensão do corpo, de maneira que todos estão interligados para existirem e fazerem sentido. Os doces podem ser considerados extensões dos corpos, histórias e sabedoria das doceiras. “Se não vence a morte do corpo, preserva sua memória” (BAITELLO JR., 2010, p. 13). Nesse aspecto, os doces podem ser considerados como dádivas, em seu sentido maussiano, pois, além de serem compreendidos como uma extensão dos corpos das doceiras, circulam para fora do núcleo familiar delas, como formas de obrigação e aliança, “dando algo, dá-se a si mesmo”, conforme explica o autor:

Misturam-se as almas nas coisas, misturam-se as coisas nas almas. Misturam-se as vidas, e assim as pessoas e as coisas misturadas saem cada qual de sua esfera e se misturam: o que é precisamente o contrato e a troca (MAUSS, 2003, p. 212).

A troca, nesse caso, é o elemento central que estabelece as relações entre as pessoas e as doceiras, pois elas constituem a cultura doceira, através dos seus saberes e conhecimento, transmitindo uma prática ancestral, mesmo com a inserção de novos caminhos à doçaria. Nesta pesquisa, a troca não é só percebida entre as doceiras, mas está na própria construção dela, que tem continuidade, pelos rastros das memórias dessas mulheres, acionadas pelas fotografias dos seus acervos pessoais, que constituem a mídia secundária, conforme descreveremos no próximo capítulo.

### **3 CAPÍTULO 2 - ENTRE AS BORBULHAS DO MELADO E A FUMAÇA COMO RASTRO DA MEMÓRIA**

Neste capítulo, buscamos apresentar a partir das imagens e narrativas das doceiras suas práticas e saberes, explicitando a maneira como elas narram suas trajetórias de vida. Aqui apresentamos o conceito de mídia secundária (BAITELLO JR., 2010), que nesta dissertação consistiu em suas narrativas, seus acervos visuais, objetos de cunho afetivo e as fotografias realizadas durante as entrevistas, sendo essa a parte da metodologia que guiou a compreensão sobre as memórias e histórias carregadas por elas.

#### **3.1 A construção das imagens das doceiras por elas mesmas**

Harry Pross (1972) em sua Teoria de Mídia afirma que as mídias secundárias são as extensões do corpo, como as vestimentas, utensílios e adornos. Esses prolongamentos são ricos em detalhe e cultura, e complementam a existência desse corpo, aumentando os sentidos que o compõem. Assim, todas essas partes são interligadas à sociedade, numa relação de dependência mútua.

Uma pesquisa realizada por Olívia Nery (2017) ressalta a importância de objetos que, por vezes, soam como corriqueiros e desimportantes para um indivíduo qualquer, mas que passa a ser um objeto de cunho afetivo quando carregado de lembranças, histórias, tradições e carinhos. Além disso, eles costumam estar relacionados a um apego.

Fabris (1998) reforça a importância da vivência prática do tato com as imagens, apresentando uma noção sobre sensibilidade corporal. Nery (2017), em diálogo com Dassié (2010), busca respostas que expliquem esse afeto a partir dos objetos. Para ele, esses objetos se tornam afetivos por terem um significado, como se houvesse “uma alma a ser zelada” e que demanda cuidado. Preservar esses objetos é antes de tudo preservar o traço de suas origens, garantir a continuidade de uma linhagem (NERY, 2017, p. 145). Esses objetos afetivos podem ser carregados de tradição, sendo passados de uma geração à outra, assim como o conhecimento da prática de fazer os doces.

Considerando que as mulheres dessa pesquisa estão mergulhadas no que chamamos de uma cultura doceira, em uma cidade onde as tradições e os afetos são

traduzidos por produtos materiais, memória e transmissão de conhecimentos, seus acervos estão carregados de fotografias, objetos, memórias e histórias que são de grande importância para a construção das *Fotobiografias*, que serão apresentadas no capítulo 3.

### **3.1.1 Acervos fotográficos pessoais e construção da memória**

Os acervos fotográficos podem conter imagens de cunho jornalístico recortadas de revistas ou jornais, fotografias de família, retratos 3x4, imagens com dedicatórias, um universo afetivo individual. Sem as narrativas das doceiras, os objetos dos acervos podem perder o sentido ou não serem compreendidos de forma correta, por inteiro e de forma aprofundada. É a partir da oralidade que será possível compreender o que cada objeto afetivo carrega de memória.

Para Kossoy (2001) fazem parte dos processos investigativos elencar vários tipos de fontes que possam auxiliar no processo de pesquisa, como: escritas e manuscritos, podendo ser registros em papel, carta, documentos; fontes iconográficas, orais ou objetos, inclusive parte da decoração do ambiente ou cenário, e demais informações que tiverem relevância para a produção da imagem final. O autor afirma que as informações sobre a biografia do autor das fotografias fazem parte do processo de investigação dessas imagens.

Assim, os objetos vinculados aos indivíduos podem dizer muito sobre eles, tanto aqueles que estão mais próximos do corpo, a exemplo daqueles que compõem a indumentária e a vestimenta, quanto os que ficam escondidos em gavetas, em caixas ou expostos nas estantes domésticas (NERY, 2017, p. 145). Dessa forma, é importante compreender os níveis de mídias expostos aqui. Nery (2017) fala sobre os sentidos dos objetos afetivos que podem compor os acervos das pessoas:

[...] o afeto concedido a esses objetos parece estar intimamente ligado ao registro familiar, mais do que às particularidades de um determinado grupo. Preservando esses objetos, trata-se antes de tudo de preservar o traço de suas origens, de garantir a continuidade de uma linhagem. Mas o afeto pode se relacionar com objetos sem passado e produzidos em série. É então a origem relatada desses objetos que parece produzir seu valor de apego. O autor procura, assim, refazer o percurso dos “objetos de recordação” e a forma como adquirem um lugar no espaço doméstico (NERY, 2017, p. 253).

A autora (2017) ressalta a importância de um objeto, que pode ser considerado ordinário à primeira vista, e tornar-se, num segundo momento, uma relíquia, adquirindo um uso além do convencional, servindo de decoração e memória viva. Podem ser presentes de outras pessoas, presentes para si, objetos corriqueiros que tomaram outro sentido ao longo da vida, talvez passado por tradição familiar, assim como os conhecimentos e ensinamentos sobre a doçaria. A autora ainda reforça que quando se trata de gênero, geralmente a tradição de passagens de objetos e de guardiãs está ligada ao feminino, tendo a mulher um papel essencial para a existência dessas memórias.

A memória individual possui um viés que é coletivo porque as lembranças são construídas sempre a partir de um lugar e de um grupo social, como nos ensina Halbwachs (1990). Nesse sentido, aquilo que lembramos é feito em conjunto com um grupo de pessoas, de forma que esse grupo “regula” aquilo, as lembranças referidas. Assim como Halbwachs (1990), Bosi (1983) parte dessa mesma visão para compreender os “objetos biográficos” de uma pessoa, compreendidos pela autora não apenas como utensílios ou coisas que compõem um sentimento estético ou de utilidade, mas que conferem uma identidade nos dando “a pacífica impressão de continuidade” (BOSI, 1983, p. 360).

Além da memória visual, a memória olfativa é muito importante, como os cheiros da casa, que se tornam característicos. Fumaça com afeto, trabalho e cuidado, o cheiro dos doces e os variados sabores, que não deixam de ser formas de memória afetiva. Ricoeur (2000) afirma que a memória tem ligação em alguns níveis como nas relações das formas de reconhecimento, individualidade e coletividade no “tecido social histórico”, as coletivas de expressões sociais. Ainda segundo o autor, a memória pensada de forma coletiva demanda e se enlaça às memórias individuais, do particular e que está próximo, ou seja, é comum na sociedade, como instituições, ocasiões sociais, cultura, mídia e religiões. Como ele, Le Goff (1990) também enfatiza:

A memória é imprescindível para a reconstituição do passado, seja individual ou coletiva, sendo considerada um recurso fundamental para a compreensão da identidade e da história. Memória é o fenômeno individual e psicológico, a memória liga-se também a vida social. Esta varia em função da presença ou da ausência de escrita e é objeto da atenção do Estado que, para conservar os traços de qualquer acontecimento do passado (passado/presente), produz diversos tipos de documentos/momentos; que escreve a história e acumula objetos (LE GOFF, 1990, p. 419).

As relações entre memória, imagem e mídia são pertinentes para se pensar sobre as doceiras e o seu contexto de atuação. Segundo Samain (1998), as experiências vividas constituem uma espécie de patrimônio utilizado individualmente, mas que é repassado para outras gerações através das lembranças. Essas memórias são carregadas de histórias e cultura, hábitos e marcas de um povo, e a fotografia registra grande parte das reportagens que tem como objetivo entrar em contato com um ambiente histórico e rico em tradições, como acontece com os doces e as doceiras goianas. As imagens são por natureza poços de memórias, sensações e emoções, sendo assim locais carregados de humanidades (SAMAIN, 2012). Quando se trata do conhecimento das doceiras, fala-se de costumes, tradições, hábitos e cultura. Poder vivenciar as entrevistas e conhecer as doceiras de perto é um privilégio para essa pesquisa. Sobre a aura dos objetos que compõem um acervo pessoal, Nery (2017) traz que:

Talvez seja então a aura das coisas que os qualifiquem como diferentes e importantes dentro de um contexto. Podem ser representações dos sujeitos e, além disso, da alma das pessoas e de todos que, de alguma forma, possuem com elas conexões. Entretanto, conforme nos relembra Thierry Bonnot (2014), os objetos não nascem com tais funções e significados, são atribuídos durante sua trajetória de vida social e sua relação com os sujeitos. (NERY, 2017, p. 152).

Dassié (2010) afirma que o carinho é o caminho para que o objeto ordinário se torne um objeto afetivo, passando a ter uma razão para ser conservado e transmitido às gerações futuras. São, acima de tudo, objetos afetivos que carregam em sua materialidade um universo de imaterialidades, de lembranças, histórias, narrativas, identidades e esquecimentos (NERY, 2017, p. 152).

Para Kossoy (2001), a fotografia é uma forma de expressão cultural em que foram registrados do tempo aspectos como religião, costumes, habitação, enfim, acontecimentos sociais de diversas naturezas foram objetos documentados através da imagem.

A fotografia em si, o filme em si não representa, tanto quanto qualquer documento velho ou novo, uma prova de verdade. Toda a crítica externa e interna que a metodologia impõe ao manuscrito impõe, igualmente, ao filme. Todos podem, igualmente, ser 'montados', todos podem conter verdades e inverdades. Existe, naturalmente, para cada espécie de fonte, uma possibilidade especial de falsificação, e conhecê-las é a tarefa de críticos de fontes (KOSSOY, 1980, p. 29).

Sobre a mistura entre imagens do acervo pessoal, falas das doceiras, Didi-Huberman (2006) explica que as montagens imagéticas atemporais são como “pedaços de coisas que sobreviveram, heterogêneas e anacrônicas, já que provenientes de lugares separados e de tempos distintos por lacunas”, que são usadas no processo da montagem, ganhando novos sentidos e temporalidades (DIDI-HUBERMAN, 2006, p. 26-27). Da mesma forma, Bruno (2009) se apropria dessa ideia do autor, que reforça a montagem de cadernos de arranjos visuais para a construção de uma historicidade ou as chamadas fotomontagens.<sup>22</sup>

Kossoy (2007) apresenta a fotografia e a sua relação direta com a memória. Imagens que carregam um momento, que constroem histórias e ajudam a compreender e conhecer melhor uma sociedade. Retratos que vão muito além da fotografia como registro, trazendo-a como narrativa imagética e histórica.

Fotografia é memória enquanto registro da aparência dos cenários, personagens, objetos, fatos; documentando vivos ou mortos, é sempre memória daquele preciso tema, num dado instante de sua existência/ocorrência. É o assunto ilusoriamente re-tirado de seu contexto espacial e temporal, codificado em forma de imagem [...] (KOSSOY, 2007, p. 131).

Compreendemos as relações entre mídia, memória, corpo e imagem percebendo as doceiras como meios que comunicam e constroem a cultura, a percepção de si pelos seus relatos e a construção de suas histórias por meio de suas fotografias de acervos pessoais em cruzamento com imagens midiáticas. Nesse aspecto, trago a reflexão sobre a imagem como construtora de sentidos e pensamentos, percebendo como as suas trajetórias descrevem a época em que viveram determinada situação, tendo aqui o retrato de quatro gerações distintas, mas que ainda assim convergem entre si.

---

<sup>22</sup> A apresentação das montagens será feita no próximo capítulo. Porém, achamos importante pontuar, neste primeiro momento, que a perspectiva da pesquisa traz uma permanente relação entre a mídia primária, o corpo e a fala das doceiras, e a secundária, os objetos e fotografias dos acervos pessoais com a mídia terciária, que será a constituição das fotobiografias com as montagens visuais.

### 3.2 As doceiras como mídia secundária

Pude conviver com o “território íntimo” (COTTON, 2010) dessas quatro mulheres, ou seja, tive acesso a seus acervos visuais, entrevistei-as, convivi em momentos de trabalho e quando estavam recordando suas memórias, e pude fotografá-las durante esses encontros. Durante esse período, criei uma relação com as pessoas fotografadas, quebrando a distância entre fotógrafa e fotografadas, buscando entendê-las como seres complexos e repletos de vivências, experiências e saberes além dos doces.

Na Teoria de Mídia de Baitello Jr. (2010), são consideradas como segundo nível de mídia as extensões do corpo, tais como: vestimentas, utensílios, adereços corporais, como aparatos e suportes, ampliando a potência da mensagem que quer passar (PROSS, 1972). Determinou-se aqui como mídia secundária as fotografias que compõem os acervos pessoais e as fotografias realizadas pela autora durante os encontros com cada uma dessas mulheres. Essas imagens são as extensões dos corpos delas, apresentando parte da forma como elas se veem.

Alguns dos processos mais comuns conhecidos pela humanidade são a escrita e as pinturas rupestres, reconhecidas historicamente como as primeiras formas de registros comunicativos do homem. São mensagens codificadas, que demandam conhecimento e tempo para serem decifradas.

Por outro lado, com a mídia secundária inauguram-se a permanência e a sobrevivência simbólicas após a presença do corpo. Com a escrita e seus precursores (as imagens gravadas sobre suportes duráveis) impõe-se o homem sobre a morte e seu tempo irreversível, vencendo simbolicamente seu maior e mais poderoso adversário. O grande trunfo da escrita não é, portanto, a velocidade, mas a lentidão que permite cifrar e decifrar enigmas. O tempo lento da escrita e da leitura permite alongar a percepção do tempo de vida (BAITELLO JR., 2010, p. 5).

A fotografia, tanto do acervo pessoal imagético de cada uma delas quanto das fotografias que realizei durante as entrevistas, vasto e infinito caminho sobre observar e se deixar ser observado pelas imagens, como afirma Bruno (2009). A importância desses acervos são as histórias que estão ali guardadas, como relicários.

Baitello Jr. (2010) afirma que quanto mais olhamos para as imagens externas, menos vemos sobre as imagens internas dessas pessoas, sendo assim ainda mais complexo de gerar a própria imagem. Por isso é necessário esse estudo em níveis,

como se fossem camadas de uma mesma pessoa por olhares diferentes. Assim, Bruno (2009) sugere, juntamente com teorias de formas visuais e corporalidades de Didi-Huberman, as fotomontagens e os cadernos visuais, que aqui serão chamados de montagens visuais, e que contribuem para uma melhor construção da *Fotobiografias* (BRUNO, 2009) de cada doceira, presente no Capítulo 3.

A fotografia na contemporaneidade deixa de ser somente um registro como documento e passa a ser considerada um momento repleto de significados históricos, temporais e sentimentais. Para Susan Sontag (1983), a fotografia é capaz de transformar o pretérito em um objeto de afeto e respeito, sendo uma nova maneira de olhar para trás, com um olhar desarmado e sem tabus.

Para que eu tivesse acesso às doceiras, a seus acervos visuais e suas narrativas, viajei para a cidade de Goiás quatro vezes e para Britânia uma vez, seguindo o mesmo protocolo que foi aceito pelo Comitê de Ética. Moro em Goiânia, e antes de viajar para casa de vovó e tia Dina, e também quando fui entrevistar Eliana e Taynara, fiquei isolada durante 15 dias e fiz o teste RT - PCR para Covid-19. Com resultado negativo no exame, parti para a cidade de Goiás de carro, carregando meus equipamentos fotográficos, caderno de campo, gravadores e computador. Como companhia, levei minha cadelinha Paçoca, que sempre me acompanha. Repeti esse mesmo processo antes de todos os encontros que foram realizados nos dias 22 de junho 2021 e 17 de julho de 2022 com Silvia e Divina, e 18 de fevereiro de 2022 e 10 de maio de 2022 com Eliana e Taynara.

Ter acesso a suas memórias foi bastante complexo. Por mais que houvesse a entrevista semiestruturada para guiar a conversa, fiz perguntas que elas não responderam diretamente ou se esquivaram, seja com olhares, seja com falas de repreensão ou silêncio, e fiz questão de respeitar todos esses momentos. Durante parte das narrativas chorei com histórias delicadas e ao ver o amor que existe em cada uma delas.

### *3.2.1 Acervos pessoais de Silvia da Silva Curado e Divina Gonçalves Assunção*

Durante os dias que estive na casa de minha avó e tia Dina, fotografei e gravei áudios em momentos diversos, aproveitando o maior acesso que tinha a elas e suas memórias além dos doces. Como as entrevistas se deram numa data próxima à temporada de julho, momento em que grande parte da minha família viaja e acampa

em Britânia (GO), cidade que dá acesso à beira do Rio Araguaia, consegui registrar alguns momentos de Silvia organizando seus materiais de pesca (Imagem 12).

Imagem 12 – Silvia organizando seus objetos de pesca na varanda de sua casa



Fonte: Acervo fotográfico da autora, 2021.

Para minha avó, poder acampar no Rio Araguaia significa liberdade e distância de problemas. Há mais de trinta anos ela faz esse processo de mudança uma vez por ano, passa 21 dias morando acampada em barracas e pescando mais de 12 horas por dia. Sua rotina nesse período segue essa ordem: sair para pescar de canoa com meu tio Aury, seu genro, voltar para almoçar, aproveitar para tirar um cochilo, mas em seguida retorna à prática pesqueira, voltando somente ao fim da tarde.

Nesse dia específico que tínhamos agendado para realizar a entrevista, percebi que vovó não estava disposta. Ela estava concentrada organizando seus materiais de pesca (Imagens 13, 14 e 15) e acabou seguindo em silêncio. Não insisti para fazer as perguntas, a respeitando e deixando para o dia seguinte.

Imagem 13 – Detalhes dos molinetes e anzóis



Fonte: Acervo fotográfico da autora, 2021.

Imagem 14 – Detalhes das mãos de Sílvia e dos anzóis sendo organizados



Fonte: Acervo fotográfico da autora, 2021.

Imagem 15 – Detalhes das mãos de Silvia e dos anzóis sendo organizados, de maneira mais próxima



Fonte: Acervo fotográfico da autora, 2021.

Neste dia, tia Dina estava pronta e ansiosa para ser entrevistada. Levantou às seis horas da manhã para fazer o melado, e logo vovó avisou que não faria alfenins. Procurei acalmá-la explicando que seria como uma conversa normal nossa, porém com fotografias, mas não tive grande sucesso. Tia Dina continuou preocupada com a situação e ao longo da entrevista que aconteceu no dia seguinte compreendi melhor sua relação com a fotografia. Ela acabou indo se distrair fazendo um suco, enquanto conversávamos (Imagem 16).

Imagem 16 – Divina fazendo suco de limão china



Fonte: Acervo fotográfico da autora, 2021.

No dia seguinte, acordei junto com tia Dina, às seis horas da manhã, para acompanhar a produção do melado. Enquanto a fotografava durante o feito, perguntei se poderia deixar o gravador ligado para captar nossa conversa e ela concordou. Cautelosa e delicadamente, tia Dina organizou os utensílios que usaria durante o processo: açúcar refinado, água, limão, caçarola de alumínio funda e os pratos esmaltados. Vovó e tia Dina utilizam um fogão industrial comum para as partes do processo que exigem maior precisão, como a própria produção do melado, e o fogão a lenha para ajudar na secagem dos alfenins.

Perguntei para tia Dina como e com quem ela aprendeu a fazer melado e apresentei essa narrativa na seção 2.3. Ela me contou ter aprendido a fazer o melado com minha vó, quando tinha dezenove anos de idade. Ela quis aprender para ajudar vovó no processo, já que às vezes a procura pelos alfenins era bastante alta. Tia Dina falou da mesma forma que as outras doceiras falaram sobre as receitas: *cê põem um tanto disso, um tanto daquilo outro, mexe, tira o ponto certo e acabou*. Com a vivência da prática do melado, ela aprendeu muito observando e hoje domina o açúcar de maneira bastante objetiva, assim acontece com as outras doceiras na produção dos outros doces.

Responsável pelo feito do melado há mais de quarenta anos, tia Dina foi cautelosa e delicada. Esse processo costuma levar uma hora para ser finalizado, então vovó costuma acordar um pouco mais tarde, às sete horas. O melado foi feito

em grande quantidade, com aproximadamente dois quilos de açúcar. No total, são 10 a 20 pratos, o que gera de 100 a 200 alfenins. A porção em cada prato era o suficiente para que desse tempo de vovó manusear da primeira bolinha de alfenim à última, sem que o doce açúcarasse. Caso algo saísse diferente do esperado nessa etapa, mudaria toda a maneira como o doce se comportaria e a forma como vovó precisaria se adaptar. Ela iniciou (Imagem 17) o processo com uma caçarola de alumínio onde coloca a água e o açúcar refinado para que ao fogo virem melado (Imagens 18 e 19). Enquanto a mistura ferveu, tia Dina tirou o ponto dessa calda de tempos em tempos para que o alfenim ficasse de maneira maleável e não cristalizasse nas mãos de minha avó.

Imagem 17 – Tia Dina fazendo o preparo do melado dos alfenins



Fonte: Acervo fotográfico da autora, 2021.

Imagem 18 - Caçarola com açúcar e água se transformando em melado



Fonte: Acervo fotográfico da autora, 2021.

Imagem 19 – Zoom do melado fervendo na caçarola



Fonte: Acervo fotográfico da autora, 2021.

No momento em que se alcançou o ponto ideal, ela colocou (Imagem 20) o melado em pratos esmaltados em quantidades semelhantes, medição feita pelo olhar de tia Dina. Enquanto ela enchia de melado os 20 pratos esmaltados, vovó se ajeitava na cadeira de balanço e organizava sua bacia de alumínio, onde colocou o polvilho que usou para manusear o melado.

Imagem 20 – Tia Dina distribuindo o melado nos pratos esmaltados



Fonte: Acervo fotográfico da autora, 2021.

Depois de despejar o melado nos pratos, é necessário esperar alguns minutos para que ele endureça um pouco, saindo do ponto de calda para o ponto de puxa. Para saber o momento certo, tia Dina coloca o dedo na superfície do melado e seu dedo tem que sair limpo, sem os fios de açúcar, próximo a técnica de ver se o bolo está cru com um palito de madeira, em que o palito deve sair limpo quando realmente estiver pronto. Ao longo desse processo, tia Dina estava calada e novamente respeitei, entendendo que posteriormente faríamos a entrevista completa.

Quando vovó já estava sentada em sua cadeira, com o polvilho na bacia de alumínio e sua tesoura em mãos, aguardando o melado, acompanhei o processo de retirada dele do prato esmaltado em banho maria (Imagem 21), também realizado por tia Dina (Imagem 22). Parte importante do alfenim é a tesourinha de costura, que ajuda na modelagem das peças, principalmente na hora de finalizar os detalhes.

Imagem 21 – Prato esmaltado cheio de melado, em banho maria



Fonte: Acervo fotográfico da autora, 2021.

Imagem 22 – Tia Dina tirando o melado do prato esmaltado em banho maria com auxílio de uma colher



Fonte: Acervo fotográfico da autora, 2021.

Quando no ponto exato, Divina retirou (Imagem 23) o melado do prato com o auxílio de uma colher de sopa e levou até Silvia na varanda da casa. Vovó encheu as mãos de polvilho (Imagem 24) para receber o melado de tia Dina. Segundo informações dadas por Silvia, o polvilho funciona como um isolante térmico para que

ela possa manusear o melado e moldar suas diversas formas, evitando queimaduras nas mãos. Em rápidos movimentos de fazer a puxa e na sequência começar a cortar a massa em pequenas unidades.

Sempre que elas fazem o alfenim, a frase mais repetida de todas é “ôto prato”, que significa outro prato de melado, que vovó fala toda vez que está acabando de modelar os alfenins para que tia Dina possa tirar em banho-maria um novo prato de melado.

Imagem 23 – Mãos de Divina retirando o melado do prato esmaltado



Fonte: Acervo fotográfico da autora, 2021.

Imagem 24 – O encontro das mãos de Divina e Silvia



Fonte: Acervo fotográfico da autora, 2021.

Nesse momento comecei a entrevistar minha vó e, logo no início da conversa, ela comentou sobre a importância do tempo para que os doces funcionem da melhor maneira possível. Praticamente em todas as produções de alfenins que eu acompanhei na vida, ela explica a dificuldade de produzir nos períodos chuvosos e

frios porque o doce tende a cristalizar antes mesmo do próprio manuseio, e isso foi relatado por todas as doceiras aqui entrevistadas.

Por causa da pandemia do Covid-19, fiquei sem ver vovó e tia Dina por um período de um ano e meio. Uma das diferenças que notei nessa volta para Goiás foi a parreira do quintal, que havia crescido muito, tampando a luz da janela lateral da varanda, que já usei muito em minhas fotografias. Nesse momento me recordei da imagem que realizei em 2013, no momento em que tia Dina entrega o melado para minha avó modelar os alfenins (Imagem 25), quando fiz o primeiro ensaio fotográfico sobre a existência dos alfenins para um trabalho da faculdade de fotografia e não parei mais de fotografá-las. Percebi que nunca mais aquele momento exato voltaria, e as fotografias e memórias são feitas desses movimentos. Essa luz que entrava pela lateral esquerda vinha da janela de grade vazada que se conecta com o quintal da casa, onde tinham somente algumas plantas pequenas, mas nada que fizesse sombra como em 2021 (Imagem 26).

Imagem 25 – Vovó e tia Dina produzindo os alfenins na varanda de sua casa em 2013



Fonte: Acervo fotográfico da autora, 2013.

Imagem 26 – Vovó e tia Dina produzindo os alfenins na cozinha de sua casa em 2021



Fonte: Acervo fotográfico da autora, 2021.

O chão já gasto pelo tempo ficou com as marcas mais evidentes por causa do polvilho que cai durante o feitiço dos doces. O fogão a lenha é usado para auxiliar na produção dos alfenins, com seu calor aquecendo e secando-os. Posso dizer que a casa da vovó e da tia Dina tem cheiro de lenha queimando e alfenim, praticamente em todos os cantos. Alfenim tem gosto de infância, leveza e delicadeza das mãos dessas duas senhoras.

Ver vovó e tia Dina fazendo os doces enquanto eu as fotografava trouxe lembranças sobre a texturas de suas mãos, macias, frias e delicadas. Quando eu era mais jovem, tentei manusear a massa do alfenim, mas não consegui bons resultados. Eu não me atrevo a fazer o doce, vovó Silvinha disse que eu tenho a mão quente demais para modelar alfenins, o que é ruim para o ponto do doce pois cristaliza antes mesmo de conseguir chegar a uma forma.

O gravador sensível conseguiu captar o barulho das bolinhas de alfenim caindo na bacia cheia de polvilho, conforme vovó cortava a massa com uma tesourinha de costura (Imagem 27), e pude perceber o quanto cada detalhe me afeta.

A – E eu posso roubar uma bolinha?  
S – Hein?  
A – Posso roubar uma bolinha?

S – Pode. Sua descarada! Lembro de você pequena: vó, me dá uma bolinha vó?

Imagem 27 – Mãos de vovó moldando, tesoura de costura polvilho e bolas da massa do alfenim



Fonte: Acervo fotográfico da autora, 2018.

Esse momento era quando nós, os netos, ainda pequenos, pedíamos a famosa bolinha de alfenim. Aqui, minha memória inevitavelmente se cruza com a de minha avó e de minha tia. Passei grandes temporadas de férias com elas, aproximadamente quatro meses por ano, enquanto nasci e morei no Rio Grande do Sul, até 2008, quando mudei para Goiânia e as encontrava praticamente todos os finais de semana. Entre as grandes vantagens de ser neta e sobrinha de doceiras, uma das melhores é poder comer o doce ainda em ponto de puxa. O alfenim é feito à base de água, açúcar, polvilho e gotinhas de limão. Os sabores que sobressaem são os do açúcar e do polvilho e as suas variadas formas, mas o doce ainda maleável derrete na boca e muda a experiência de contato. Então, pedir para roubar as bolinhas é um momento precioso.

O primeiro contato de Silvia com a produção dos alfenins foi com vinte anos de idade, mas quando criança, lembra dele como um doce típico da cidade de Goiás, vendido nas ruas servidos em bandejas de metal, e que por alguns anos não foi possível encontrá-lo na cidade. Posteriormente, voltou a aparecer nas festas de comemoração da semana santa. Ela contou que já deu vários cursos de como fazer o alfenim, mas que é algo dentro dela, uma arte que ela foi desenvolvendo, por isso, em suas palavras, não basta seguir uma receita. Ainda ao longo das explicações

desse primeiro contato com a produção do doce, vovó falou sobre o detalhe que fez na verônica, presente na seção 2.3, sem saber que estava alterando um detalhe da forma que era apresentada (Imagem 28).

Imagem 28 – Verônica com a borda que vovó desenvolveu



Fonte: Acervo fotográfico da autora, 2021.

Vovó não soube me explicar a origem do alfenim e verbalizou, ao longo da entrevista, que por muitos anos de sua vida teve vergonha de dizer que fazia o doce. Por suas falas, a doçaria não foi valorizada antigamente como está acontecendo hoje. Para ela, o alfenim foi por muito tempo uma forma de presentear e homenagear pessoas importantes e queridas, como relatou durante sua entrevista.

Aí veio aniversário de Ana Mônica. Nós tava numa situação meia precária, não dava... eu precisava mandar um presente pra ela. Aí eu peguei e fiz uma caixa de alfenim e mandei de presente pra ela, foi um sucesso danado! Aí eu só fazia todo ano e mandava pra ela, porque eu tinha vergonha de dizer que eu fazia alfenim (CURADO, 2021).

Durante a entrevista com minha avó, ela fez vários formatos diferentes de alfenins e narrou a história de como desenvolveu essas técnicas, carregadas de simbolismos. Grande parte de seu aprendizado na modelagem dos bichos e flores foi feita com base em observação de campo, quando ela ia para fazenda com meu avô Amur. Ele observou o formato dos bichinhos que minha avó fazia e chamou atenção

para detalhes de posicionamento de patas das vacas (Imagem 29), cachorro (Imagem 30) e coelho (Imagem 31), por exemplo.

Aí eu fui selecionando tamanho de bola pra tamanho de bicho, sabe? Olha a vaca... nossa senhora, foi uma coisa... eu fazia a vaquinha, Amur [seu marido, meu avô] vinha de lá: essa vaca tá errada! Errada como, Amur? Que jeito que vaca é? Ah, tá errada! A mão dela não dobra assim! Falei: você me paga! Nós fomos pra fazenda, aí eu sentei de tarde e fiquei vendo a vaca ruminar, ela deitada lá... ah, já sei como é que dobra! Aí passei a fazer a vaquinha, sabe? Eu olho os bichos e faço. Agora essas flores todas foi eu que inventei, porque você faz muitas pétalas, eu tentei fazer, não gostei não. Então eu faço as que eu gosto (CURADO, 2021).

Imagem 29 – Vaca de alfenim nas mãos de vovó



Fonte: acervo fotográfico da autora, 2021.

Imagem 30 – Cachorro de alfenim secando na assadeira de alumínio



Fonte: acervo fotográfico da autora, 2021.

Imagem 31 – Coelho de alfenim secando na assadeira de alumínio



Fonte: acervo fotográfico da autora, 2013.

Na Imagem 29, fiz questão de deixar a vaquinha de alfenim sem foco, por causa das falas de minha vó sobre estar enxergando muito mal em razão da catarata e da luz da janela. Conforme o sol foi ficando a pino, a luz entrou, passando por uma fresta da camada de folhas do parreiral e criando altos contrastes, o sol refletindo no branco do alfenim acabou atrapalhando-a enxergar melhor. Fotografando dessa maneira, evidenciando o desfoque nas partes onde o sol batia enquanto ela segurava o doce, quis detalhes como forma de intensificar o afeto na produção de alfenins, traduzindo em imagem. Silvia segurava com delicadeza a vaquinha em suas mãos e com cuidado me mostrava os detalhes dos chifres que tinha feito, mas que não conseguia enxergar.

Silvia revelou que um dos motivos de criar novos modelos de bichinhos de açúcar foram as falas de pedidos dos netos. Dessa maneira foi desenvolvendo pinguins, arraias e outros, desenvolvendo assim novas habilidades e padronizações com os doces. Dentre os modelos que sempre estão disponíveis temos: passarinhos, coelhinho, cachorro, gato, jacaré, cobra, peixe e as flores, copo de leite e lírio, e o chapéu. Com sua alma lúdica e por ser mãe de 11 filhos, sua produção cresceu em torno das figuras de animais, como se fossem brinquedos comestíveis, e com os netos não foi diferente. Ela queria me agradar e modelou uma arraia (Imagem 32):

Aqui vou fazer uma arraia procê.... Aqui tá meia dura, dá pra fazer. Aí... agora é só botar o olho dela, a boquinha é por baixo... a gente põe por cima de mentirinha por causa de menino, né? João Victor (neto) mesmo era mestre de ficar pedindo: Vó, faz assim pra mim, vó! Um dia ele chegou pra mim: vó, faz um pinguim pra mim? Aí pronto, lá vai eu fazer o pinguim! Nem sabia como era um pinguim direito. Sabia o que era, mas não forma.... Eles (os

netos) pediam pra fazer e eu ia fazendo, observando e aprendendo a fazer. Eles bem pequenininhos vinham aqui pra casa ficar comigo enquanto a mãe trabalhava, aí eles pediam. Eles moravam aqui comigo. Eu ficava conversando com eles, brincando. O João Victor era tão pequenininho que eu punha o carrinho assim... (CURADO, 2021).

Imagem 32 – Arraia nas mãos de Silvia e a chave em seu pescoço



Fonte: acervo fotográfico da autora, 2021.

Ainda sobre a Imagem 32, registrei uma chave presa em seu colar. Para minha família, as chaves simbolizam a proteção de seus bens materiais. De infância bastante pobre, minha avó trouxe a mania de guardar o que considera importante ou “gostoso” sob a proteção de chaves ou cadeados, que acabou sendo reproduzida por alguns de seus filhos. No local onde trabalha com os alfenins, à sua direita, tem um móvel que lembra um local de capelinha ou de colocar santos, com uma gaveta com chave, que segue acorrentada há anos no pescoço de minha avó. Nessa gaveta, encontram-se todas as economias dela feitas com as vendas dos alfenins. Há chaves também nos armários da despensa e nos freezers.

Sua vó, minha filha, já foi fazedeira de flor, bordadeira pra fora, já fui...já fui tanta coisa na vida pra poder criar meus filho, hum...Isso tudo eu fui inventando, sabe? Diz que a ocasião que faz o ladrão, não é? Sabe como é que eu pus o nome da minha casa? Porrete armado! Porque quando eu sabia que um trem tava dando um dinheiro, ih! dona Silvia tava dentro. Eu falo que eu não nego meu sangue... ah, minha filha, se eu não tivesse essa fibra, pra criar essa filharada! Marido arrumou um emprego só no fim da vida (CURADO, 2021).

O passarinho foi o primeiro modelo de alfenim que ela criou (Imagem 33), como trouxe em suas narrativas. Ele é sua marca registrada. Foi o primeiro modelo que ela fez e continua fazendo até hoje. O polvilho se junta nas dobrinhas da mão, evidenciando seu tempo de vida.

Aí ela falou: faz um alfenim aí pra mim. Por isso que eu falo pra você, é da mesma família do alfenim a verônica. Eu falei: não Maria, eu não dou conta, não sei, não lembro os bichos... Aí ela virou e falou pra mim assim: ah, modela aí pra mim um passarinho. Aí eu modelei esse... Aí ela: não falei que você faz, Silvinha! É porque depende muito da mão, né? A arte depende da agilidade, sabe? Depende de muita coisa (CURADO, 2021).

Imagem 33 – Mão de vovó segurando o passarinho de alfenim



Fonte: acervo fotográfico da autora, 2013.

Vovó explicou sobre a mudança da composição das fôrmas de verônica, que antes eram de chumbo (Imagem 34) e hoje são feitas de silicone (Imagem 35), o que proporcionou novos formatos. Júnior é o moço responsável por fazer as fôrmas de silicone que minha avó encomenda. As de silicone são maleáveis e mais práticas, facilitando a produção de verônicas. A produção de Júnior engloba fôrmas para as peças de gesso que produz e vende. Minha avó costuma ir até sua loja e fazer compras enormes de peças de gessos e encomendar novas fôrmas. Ela gosta de pintar as estátuas de gesso, caixas, porta-retratos, entre várias outras, e presenteia a família inteira principalmente nos natais.

Imagem 34 – Fôrma de chumbo – verônica



Fonte: acervo fotográfico da autora, 2021.

Imagem 35 – Fôrma de silicone – verônica



Fonte: acervo fotográfico da autora, 2021.

Dentre suas fôrmas, Silvia implica com uma que chama de “divino rabudo” (Imagem 36), que é comumente usada em Pirenópolis (GO). Outro fator importante que está na fala de minha avó é a rivalidade entre a cidade de Goiás e Pirenópolis. Os moradores de Goiás costumam falar que Pirenópolis possui ausência de cultura própria e que, dessa forma, a população copia as tradições de Goiás. Lá existem alfenins também, que têm aparência amarelada, como se a massa tivesse mais umidade e não secasse o suficiente, mas simplesmente deve ser outra maneira de fazer. Entretanto, minha avó não aceita, diz que fazem da maneira errada e só sabem fazer as verônicas. Em uma de suas falas, comenta sobre as fôrmas que têm.

Oh meu Deus, olha aqui? Eu não gosto dessa porque ela é... O divino, o divino não é rabudo, parecendo arara! Essa forma foi de Pirenópolis, aí ele

mandou de presente pra mim, sabe? A forma. Mas eu não gostei não, uai. O divino não é rabudo (CURADO, 2021).

Imagem 36 – Verônica no formato do “divino rabudo” secando na assadeira de alumínio



Fonte: acervo fotográfico da autora, 2021.

Quando vovó utilizou as formas de silicone para moldar as verônicas e as folhas dos ramalhetes, brigou comigo por as ter enchido de polvilho. Achei que estivesse ajudando a untar a forma para que a massa de melado e polvilho não colasse, mas vovó explicou que assim se perde os detalhes das nervuras das folhas e da pombinha da verônica.

Durante esses anos todos de prática, Silvia, assim como Divina, foi desenvolvendo e aprimorando técnicas para alcançar determinados formatos. Ela fez o uso de panos (Imagem 37) de prato para ajudar a manter as peças grandes no formato ideal, como, por exemplo, as flores de um ramallete ou pássaros grandes, para que elas endurecessem exatamente como ela queria.

Imagem 37 – Mãos de Sílvia organizando os alfenins nos panos de prato



Fonte: acervo fotográfico da autora, 2021.

Teve um momento em que minha avó manuseava alguns alfenins e deixou que caíssem dentro de uma assadeira de alumínio. A fragilidade do alfenim vem da sua própria composição, que faz com que ele pareça uma peça feita de gesso, leve, delicada e muito frágil. Logo ela lembrou de algumas histórias engraçadas e começou a me contar rindo sem parar. Vovó gosta de uma besteira, na verdade, de qualquer besteira. Ela contava e morria de rir, não conseguia completar uma frase sequer. Sílvia, com 90 anos, vinda de tempos diferentes, carrega em si um machismo tremendo que irá aparecer algumas vezes ao longo dos diálogos. Enquanto fazia as perguntas para minha avó, ela fugia dos temas o tempo inteiro, lembrando de histórias engraçadas que tinha ouvido. De canto de olhos, vi tia Dina rindo (Imagens 38 e 39) de um desses causos cheios de bobearias.

Imagem 38 – Divina rindo das histórias que Sílvia contava durante as entrevistas



Fonte: acervo fotográfico da autora, 2021.

Imagem 39 – Divina rindo das histórias que Silvia contava durante as entrevistas



Fonte: acervo fotográfico da autora, 2021.

Chulica é uma cadelinha que adotou minha avó. Em um dia das mães, muitos anos atrás, num almoço na casa do meu Tio Chico, essa cadela veio correndo da rua, aproveitando o portão da rua aberto e pulou direto no colo de minha avó. Ela é muito arisca e já naquela época ninguém conseguia pegar nela, somente minha avó. Ela acompanha vovó nos passeios, em sua rotina, avançando e mordendo quem se aproxima. Durante a entrevista, Chulica (Imagem 40) me encarava, rosnando. E como eu estava fotografando, acabava tendo que ficar perto de minha avó, disputando espaço com a cadela. Essa cisma apareceu algumas vezes durante os dias das conversas, algumas terminaram em mordidas.

Imagem 40 – Chulica rosnando para mim enquanto fotografava vovó fazendo os alfenins



Fonte: Acervo fotográfico da autora, 2021.

Quando vovó termina de fazer os alfenins, tem polvilho espalhado por todo os lados. Nem Chulica (Imagem 41) foge das marcas de polvilho. A casa fica cheia de pegadas (Imagem 42), que me remetem às pegadas na páscoa para que as crianças encontrem os ovos. Ela sempre foi minha personificação lúdica de coelhinho da páscoa.

Imagem 41 – Chulica suja de polvilho ao final da produção dos alfenins



Fonte: Acervo fotográfico da autora, 2021.

Imagem 42 – Polvilho de vovó pelo corredor



Fonte: Acervo fotográfico da autora, 2021.

Antes de me apresentar seu acervo, vovó Silvinha falou que muitas de suas fotografias haviam sumido, que algumas pessoas pegaram emprestado e não devolveram. Ela sentou em sua cama, juntamente com Chulica, sua cadelinha, e começou a me orientar sobre onde estavam as fotografias. Enquanto eu olhava e fotografava o armário de vovó, ela falou sobre o presépio que estava localizado logo abaixo.

Abre o armário aí pra mim, as fotos estão em uma caixa. Aí embaixo está o presépio. A outra parte dele está na arca, na sala (CURADO, 2021).

Na casa de Silvia e Divina, a montagem do presépio ao final do ano é sempre um evento. Vovó comprou e pintou peças de gesso de aproximadamente 50cm cada, figuras comuns e incomuns de presépios. Vão de santos católicos a animais de todos os lugares do mundo, como, por exemplo: elefantes, jacarés, burro, ovelha, vacas, peixes (em um lago feito de espelho), entre outros. Com o passar dos anos, esse presépio aumenta por conta de seus netos que colocam seus brinquedos lá, ampliando a variedade de seres. Durante o restante do ano, no local, ficam as insígnias (Imagem 43) usadas durante a festa do divino.

Imagem 43 – Insígnias da festa do divino na sala da casa de Silvia e Divina



Fonte: acervo fotográfico da autora, 2021.

O acervo fotográfico de Silvia estava dentro de seu armário de roupas, em uma maleta bordô de plástico, que tinha textura de couro (Imagem 44). Vovó me explicou que essa era a maneira que vinham os secadores de cabelo antigamente. Entreguei-lhe nas mãos. Dentro da maleta, as imagens estavam desordenadas, algumas fora de seus álbuns, sem grande cronologia. A maioria que estava organizada em álbuns era presente de minha mãe, que tem uma relação íntima com imagens. Vovó apresentou uma relação maior com as cartas escritas por seus netos do que necessariamente com fotografias.

Imagem 44 – Silvia Curado mostrando sua maleta onde guarda as fotografias



Fonte: acervo fotográfico da autora, 2021.

Tentei sentar ao lado de minha avó na cama, mas sua cadelinha Chulica (Imagens 45 e 46) não deixou.

Imagem 45 – Chulica à janela, vovó sentada na cama vendo seus acervos fotográficos e me mostrando



Fonte: acervo da autora, 2021.

Imagem 46 – Chulica perto dos acervos de minha vó



Fonte: Acervo fotográfico da autora, 2021.

Acabei ficando de pé, ouvindo as histórias das fotografias que a tocavam mais e registrando detalhes de suas reações, um pouco mais distante para não ser mordida novamente, conversando e seguindo a entrevista.

Enquanto vovó descrevia as imagens, voltava a relatar a dificuldade de enxergar por conta da catarata avançada. Ela não aprofundava as histórias de cada imagem, acabou descrevendo as pessoas que ela reconhecia na foto e logo passava para a seguinte. As imagens que mais a emocionaram eram de sua mãe Darminda, que estavam relacionadas à religiosidade ou às temporadas no Rio Araguaia. Vovó ressaltou as fotografias tiradas no Rio Grande do Sul. Sua memória oscilava bastante durante as respostas e, assim, ela contou que de fato era uma característica sua presente desde a juventude.

Sei lá! Faz tanto tempo, minha filha, que eu já esqueci. Não tô brincando não, não lembro mesmo, esqueci! Um dia tô trabalhando lá no Manoel Caiado, aí chega um representante do Ipasgo: Oh Silvia, vai lá que você tem que dar uns dados. Que dia que a senhora casou? Falei: Moço, pelo amor de Deus, não fala uma coisa dessas pra mim não! Eu não lembrava do dia que eu tinha casado! Mas ele riu... Falei: Uai, a gente com tanto tormento na cabeça! Esqueci o dia que eu tinha casado! Mas não contei pra Amur (meu avô) não, porque senão, Nossa Senhora, ia falar pro resto da minha vida! (CURADO, 2021).

Ao longo da entrevista, eu como pesquisadora e fotógrafa estava o tempo todo prestando atenção e tendo o cuidado de não realizar perguntas que pudessem deixá-las desconfortáveis, como indagações que pudessem trazer uma memória triste ou assuntos que elas não quisessem falar. Mesmo com a minha avó e a minha tia aconteceram esses momentos.

Cê não fica perguntando coisas indiscretas não. Vamos mudar de assunto... Ana Terra, eu não guardo nada não, eu não guardo. Não é que eu não valorizo não, mas é que a cabeça não dá... Eu não sei, não lembro não. Tem que vasculhar. Quando chega de noite, vem tudo na cabeça. Então eu não lembro mesmo... Não sei se é por causa que eu guardo somente as coisas que eu tenho muitas saudades... só isso. Sei lá o que que é! É veiera memo (CURADO, 2021).

Dentre as fotografias, haviam várias qualidades de papel, algumas inclusive eram impressas como se fossem feitas em gráfica. Havia uma mistura de fotografias da família, fotografias de ambiente, locais como praias ou igrejas, fotografias de homenagem a ela e aos alfenins, alguns recortes de jornais e cartões postais que havia recebido.

Percebi que vovó fez questão de falar de cada fotografia que tinha sido realizada em Caxias do Sul (Imagem 47), por eu ser de lá e estar fazendo a entrevista também, como forma de me valorizar na vida dela e vice-versa. Ela falou sobre a verônica (Imagem 48) que mandou fazer a fôrma específica para minha primeira comunhão.

Essa fotografia... é em Caxias do Sul! Olha ocê, sua mãe, seu pai, sua avó (Geni)... e essa que eu não sei quem é. É Ruth? Olha sua primeira comunhão! Aqui você Google amor Augusto Olha só, aqui é na cozinha de sua mãe. Eu tava fazendo o quê? À vista não tá dando para entender o que que eu fiz aqui. Ah, eu tava fazendo alfenim junto com a sua tia LÓ, olha o tanto que ela tava jovem aqui! Olha você de novo aqui... você e sua amiga, da época do colégio. Como ela chamava? Essa foi a verônica grandona que eu fiz foi para sua primeira comunhão e não vamos ver como eu falei antes (CURADO, 2021).

Imagem 47 – Minha primeira comunhão



Fonte: Acervo pessoal de Silvia Curado, 2012.

Imagem 48 – Verônica que vovó fez para minha primeira comunhão na caixinha de lembrança



Fonte: Acervo pessoal de Silvia Curado, 2012.

Posteriormente, essa fôrma de verônica foi usada algumas vezes durante as comemorações da semana santa da cidade de Goiás. Vovó Silvinha me contou uma situação que vivi no ano em que meu avô Amur foi imperador da festa do divino.

Veio a Festa do divino espírito santo, seu avô caiu imperador [todo ano ocorre um sorteio dos futuros cargos dentro da festa, como por exemplo: imperador, alferes da bandeira, novenários, etc.]. Aí eu fiz uma porção de pombinha... Menina, precisa ver o desatino, a falta de educação aqui em casa. Avançassão aqui nos... nos bichim, sabe? Quebraram bicho que não foi brincadeira (CURADO, 2021).

Outra fotografia que ela inclusive se emocionou ao ver foi a de vovó Bisa, em uma festa do divino em Goiás (Imagem 49), em que ela aparece ao seu lado, ainda lúcida, alguns anos antes de seu falecimento, aos 98 anos. A rotina diária de minha avó com a Bisa era visitá-la para assistir à novela das 18h. Ainda durante a primeira entrevista, quando vovó estava modelando os doces, perguntei se a vó bisa Darminda tinha alguma relação com o alfenim.

Aí eu cheguei em casa e falei pra mamãe: Maria disse que eu dou conta de fazer alfenim. E ela: uai, então vai fazer! Aí eu peguei e fiz, sabe? Nunca importou não. Ela vinha aqui na época do espírito santo, falava que vinha pra me ajudar. Ah, fazia aquele monte de verônica, enchia bandejada, aí ela ia embora, não voltava mais. Levava tudo pra Inaiá (uma de suas sobrinhas que já faleceu). Que eu perguntei pra mamãe: Mãe, o que que é o alfenim? Quando falou: Ai... modela os bichos. Mamãe mandava fazer, a gente fazia... Ela falava: Faz desse jeito, desse e desse. Mas o alfenim mamãe não fazia, né? Mamãe fazia o patim de biscoito de queijo pra gente. Aí eu comecei... (CURADO, 2021).

Imagem 49 – Fotografia de vó Bisa e Vovó na semana santa da cidade de Goiás



Fonte: Acervo pessoal de Silvia Curado, 2021.

Recordando de sua mãe, Silvia lembrou de uma fotografia que estava fora de seu acervo. A imagem era uma cópia, feita em papel pardo, da primeira fotografia que foi tirada de minha avó e parte de sua família (Imagem 50). Ela não soube informar com quem estaria a fotografia original, mas sabia da existência dessa cópia com sua sobrinha Conie. Descrevendo a imagem, ela disse que seu pai estava no centro, rodeado por seus irmãos. Disse ser a menina de rosto assustado (Imagem 51) por causa do flash. Ela não recordou a data que foi realizada, mas me explicou que foi feita por um daqueles fotógrafos que passavam viajando pelas cidades e registrando as famílias.

Imagem 50 – Primeira fotografia de Sílvia Curado



Fonte: Acervo pessoal de Conie Moura, 2021.

Imagem 51 – Sílvia Curado assustada com o flash



Fonte: Acervo pessoal de Conie Moura, 2021.

Entretanto, o seu maior acervo afetivo hoje está ligado aos netos e suas inocências, seja em formato de cartas ou histórias. Isso ficou ainda mais evidente no

momento em que encontramos uma gaveta de cartas dos netos onde foi possível encontrar de homenagens a declarações de amor (Imagens 52, 53, 54), além de outros detalhes.

Imagem 52 – Carta dos netos de Silvia – Arthur



Fonte: Acervo pessoal de Silvia Curado, 2021.

Imagem 53 – Carta dos netos de Silvia – Anna Tereza



Fonte: Acervo pessoal de Silvia Curado, 2021.

Imagem 54 – Carta dos netos de Silvia – Amur Adolpho Antônio



Fonte: Acervo pessoal de Silvia Curado, 2021.

Desde o nosso primeiro encontro para a realização da entrevista, percebi que a relação de Silvia com as fotografias mudou, parecendo que ela estava mais envolvida com imagens em si. Não posso afirmar se existiu alguma relação desse movimento com a pandemia, sendo um momento que assim como várias outras casas do mundo, não estavam recebendo seus parentes e visitas como antes. Talvez a ausência das pessoas queridas nesse momento possa ter incentivado Silvia a colocar mais fotografias em sua parede da sala de turistas. De 2020 até o momento, vovó pediu para que eu ampliasse algumas fotografias, principalmente dos netos. Ela sempre gostou de enfeitar tudo o que podia, e com as fotografias foi da mesma forma. Ela comprou molduras de gesso com detalhes de rococó barrocos para cada uma delas, e pintou com tintas a óleo diversas, sempre cintilantes, lembrando relicários (Imagem 55).

Imagem 55 – Um das fotografias que Silvia pediu para ampliar. Na foto, Silvia e seu neto Amur Augusto



Fonte: Acervo da autora, 2021.

Depois de acessar parte das memórias de Silvia, entrevistei Divina. Entre as quatro mulheres da pesquisa, tia Dina foi a mais tímida e por mais que eu tivesse uma relação longa e carinhosa com ela, por ser sua sobrinha, ainda assim foi a que menos falou. O interessante foi poder ter contato com sua memória, que é viva e clara e com riquezas de detalhes, às vezes confundindo alguns nomes, mas nada que mudasse o sentido e significado de suas histórias. Ela estava ansiosa, com medo e vergonha de ser fotografada e entrevistada. Tentei acalmá-la novamente e explicar que era como uma conversa nossa, normal, só que com algumas perguntas no meio. Antes de começar a gravar o áudio, perguntei sobre seu acervo imagético e me surpreendi com um universo imaginário mental.

Não foi uma entrevista como eu imaginava e nem um acesso a acervos como sugere Bruno (2009) na metodologia das *Fotobiografias*, porém foi interessante por realmente ter que enxergar pela ótica da tia Dina, sem partir de imagens físicas, assim podendo ouvi-la ainda melhor. As fotografias que existem dela estão espalhadas pela família toda, mas ela não possui seu próprio acervo. Durante nossa entrevista, fiz as Imagens 56 e 57 que representam o momento de nossas conversas e que agora fazem parte do acervo imagético dela.

## Imagens 56 e 57 – Tia Dina - Divina Gonçalves Assunção



Fonte: Acervo fotográfico da autora, 2021.

Sentamos uma de frente para a outra na varada da casa. Ela estava em uma cadeira de balanço feita de fios de plástico e eu estava sentada em um banco de madeira. Por saber da timidez de Divina, fiz questão de estar bem próxima. Comecei perguntando assuntos corriqueiros e depois entrei nas questões da entrevista. Tia Dina estava conversava comigo e cada vez que eu levantava a câmera para fotografá-la, ela ficava bastante tensa, como é possível perceber na primeira fotografia (Imagem 56), em que aparece com o olhar assustado, me fazendo recordar o olhar de minha avó na fotografia do papel pardo. As vidas de vovó e tia Dina se cruzam naturalmente de uma maneira que é difícil separá-las. Baixei a câmera para que ela pudesse falar sem medo. Perguntei sobre os acervos que pudesse ter e ela falou sobre não ter arquivos físicos de história de vida em suas mãos. Explicou que muito desse acontecimento de não ter fotografias tinha relação com a forma como sua vida foi acontecendo. Mesmo sem imagens físicas, a sua memória não deixou faltar detalhes em cada história dita.

Na segunda Imagem (57), pedi que ela fechasse os olhos para relaxar a expressão facial e que me contasse, de olhos fechados ainda, sobre como era sua

mãe, seu pai e irmãos. Divina fora adotada por meus avós quando era criança, com nove anos, após a morte de sua mãe e suas duas irmãs gêmeas em um complicação pós-parto. Sozinho, seu pai não conseguiu cuidar dela e dos outros irmãos ao mesmo tempo, então pediu para que meu avô Amur cuidasse dela, assim vovó e vovô Mu adotaram tia Dina. Em sua história, a importância do imaginário cresceu ainda mais na pesquisa, ocorrendo uma adaptação da metodologia de Bruno (2009), pois as falas de tia Dina trouxeram as memórias e fotografias de um imaginário, que aqui será narrado por ela mesma.

Ela me contou sobre ter nascido em uma cidade chamada Santa Rita e ter morado em algumas fazendas, já que seu pai era caseiro e peão. Tia Dina falou sobre seu pai ter sofrido preconceito por ser de Goiás, falaram que ele vinha do fim do mundo. Ele reforçou falando que Goiás é o coração do Brasil, o centro, e que o distrito federal tinha algum motivo para estar ali também.

Nasci em Santa Rita. Ali tinha umas mineração grande. Lá era a maior coisa de ouro, na fazenda São Carlos. Era cheio de gringo ali, muita gente da África do Sul. Fala que lá ainda tem ouro. Fiquei lá até um ano depois que minha mãe morreu, depois eu vim pra cá. (ASSUNÇÃO, 2021).

Quando vim pra Goiás, já mudei direto pra essa casa aqui. Mas ela era diferente demais (ASSUNÇÃO, 2021).

Nas falas sobre sua realidade em um ambiente rural, ela conta que as brincadeiras e ações são diferentes de um ambiente urbano. Em várias de suas lembranças fala sobre sua mãe, Angelina, e seu pai, Joaquim. Tia Dina disse que no momento em que as galinhas estavam andando de manhã já não era mais madrugada e que sua mãe brigava por ela ir para casa de suas amigas às seis horas da manhã.

Quando eu era pequena, amava subir em árvore. Mas o negócio é que não prestava atenção na altura que conseguia subir, aí ficava nervosa e começava: pai, me ajuda! Mãe, me ajuda a descer! Minha mãe era assim: alta... engraçado, por que que eu sou baixa? Minha mãe e meu pai era alto. Aí ela subia na árvore pra me ajudar a descer. Agora imagina pra eu descer da árvore? Menina, até que minha mãe era calma. Ela chamava a atenção da gente uma vez, duas, e na terceira cê levava uns tapa. E eu aprontava... (ASSUNÇÃO, 2021).

Cinco horas da manhã a gente levantava pra tirar leite. Na verdade, meu pai levantava, mas a gente acabava acordando também. Fazia manteiga, queijo. Lá as galinhas levantavam muito cedo, umas quatro. Quando mudei pra cá eu acordava muito antes das galinhas. Nove horas a comida tinha que tá pronta, era aquele mundo de homem cortando cana. Tinha muita bananeira, e dava muita cobra. (ASSUNÇÃO, 2021).

Quando dava seis horas da manhã e já tava claro, eu falava: mãe, já tá claro, posso sair? As galinhas já tão andando. Aí eu ia pra fora. O Gado tava todo solto, gado esparramado, aí eu ia andando pela cerca. Mamãe falava que eu inibia as vizinhas quando ia pra casa delas esse horário. E eu não dava conta de falar essa palavra, inibir. Aí um dia falei pra elas que minha mãe não deixava eu ir lá de madrugada, porque elas sempre tavam peladas. “Eu chego aqui e vocês tão tudo pelado, sempre levanta pelada. Por isso minha mãe não deixa eu vir aqui cedo”. Queria dizer que minha mãe não me deixava ir porque aquelas horas da manhã eles estavam com traje de dormir, e aí eu inibia elas, era isso. Menina, isso virou uma bagunça, a mãe delas, chamava tia Nair, brigando com a minha. Até entender que eu que não conseguia falar a palavra... Falei: mãe, eu não dei conta de fala aquela palavra custosa! (ASSUNÇÃO, 2021).

Era pra gente ter muita terra, mas lá onde a gente morava tinha muita gente doente... era lepra. Minha mãe tinha pavor, aí a gente não ficou por lá não. Mudamos de fazenda. Eu fui conhecer minha vó já tinha quase sete anos, por que morava longe. Meus pais iam viajando e pegando fazenda pra cuidar (ASSUNÇÃO, 2021).

Muitos dos assuntos de tia Dina eram em torno da perda de sua mãe, fato que aconteceu em sua infância. Ela teve uma complicação pós-parto e faleceu junto com as duas irmãs gêmeas. Tia Dina falou sobre o assunto de maneira breve pela primeira vez e depois retornou com mais detalhes. Falou sobre meu avô Amur ser amigo de seu pai e de ter sido adotada por ele e minha vó. Com a perda de sua mãe, tia Dina foi embora da fazenda para estudar e alguns de seus pertencem ficaram para trás.

Meu pai morreu de chagas, em Goiânia, depois do ti Amur. Mamãe morreu no parto, como te falei. Lembro só do cheiro das velas, não entendia nada (ASSUNÇÃO, 2021).

Eu tinha nove anos quando minha mãe morreu. Eu tava lá, ti Amur passou lá, conversou com o meu pai, e meu pai tava pensando em mandar eu lá pra Itapuranga (GO), pra escola lá. Parente minha mesmo. Aí eu... ah, não lembro direito. Aí eu vim, nem roupa minha eu trouxe direto. Tinha três vestidos, tinha roupa com uma vizinha minha, que levou pra costurar pra mim, aí levou e ficou. Nem trouxe minha roupa de sair nem nada. Aí vim com ti Amur (ASSUNÇÃO, 2021).

Perguntei como foi sua infância, sendo que eu e ela já estávamos com lágrimas nos olhos.

Minha infância foi boa, começou na fazenda do ti Alaor, que era amigo de seu avô. Depois a gente mudou pra fazenda de ti Mingo, também amigo de ti Amur. O pai de ti Mingo criou o meu pai, aí ele morreu e ficou trabalhando com ele. Foi assim que ti Amur conheceu a gente, quando meu pai foi trabalhar lá e a gente mudou junto. Um ano depois minha mãe faleceu, aí foi difícil demais. No começo eu achava muito difícil, sentia saudades do povo. Mas minha mãe falava que trazia a gente aqui pra Goiás, que a gente dava trabalho. Mas eu não lembro não. Ela disse que tinha que me carregar, mas eu era grande. Que os carro passava perto de mim eu ficava com medo, que grudava na minha mãe, ela dizia que eu saia empenhada nela. Nós morava na fazenda de parente de ti Amur (ASSUNÇÃO, 2021).

Na fazenda de ti Mingo morava as duas filhas deles pequenas. A gente era amigas, eu vivia na casa delas. A gente estudava na mesma escola também. Uma delas chamava Sueli... ih, era minha deusa. Tudo dela eu tentava imitar! Ela era mocinha já, mas eu ficava fascinada. Depois ela veio estudar aqui em Goiás, e ficava uns quinze dias por aqui e ia pra fazenda no final de semana. Ela era gordinha... fazia muita arte (ASSUNÇÃO, 2021).

Eu sempre tive essa dor na perna, desde menina. Mamãe esquentava a toalha no fogão, com água mesmo, e me entregava pra sentir menos dor (ASSUNÇÃO, 2021).

Em vários momentos de sua narrativa, tia Dina trouxe questões sobre a solidão da mulher negra, sem perceber ou conhecer o termo, quando relata ter perdido seus parentes mais próximos, ter ficado sem seus objetos durante a infância.

Eu não tenho mais nenhum irmão vivo, todos morreram. Meu pai, depois de quase 20 anos casou com outra mulher e teve dois filhos. Tem anos que eu não vejo eles, porque quando meu pai morreu, nunca mais vi eles (ASSUNÇÃO, 2021).

Assim como vovó, ela fez questão de trazer lembranças que envolviam minha mãe, Fátima.

Eu comecei a estudar com a sua mãe, fiz até o terceiro ano. Aí fui enrolando, enrolando... Não gostava de estudar não. Aprendi ler, aí pronto! Tava bom. Eu gostava era do lanche da escola, eu gostava de comer e recreio. Eu não gostava da escola porque ficava nervosa, tinha dor de barriga. (ASSUNÇÃO, 2021).

Tia Dina gosta muito de contar histórias que envolvem os alfenins e pessoas famosas, como o Pedro Bial que foi entrevistá-las uma vez, mas ela não quis aparecer. Uma das perguntas que fiz foi sobre ela não ter registros seus em revistas, livros e reportagens.

Teve um repórter aqui, que veio fazer umas dez reportagens pro Jornal Nacional, 8h da noite, foi o Pedro Bial. E o povo telefonava: Pedro Bial ainda tá aí em dona Silvia? Tá! Espia... desde de manhã ele tava aqui pra olhar, foi lá na casa de Tão (filho de Silvia que mora numa casa ao fundo da casa de minha avó). Andou por tudo, e o povo atrás dele, menina. Pedro Bial tá aí ainda? Já é uma hora! Ele veio pra cá 7h da manhã. O povo perguntava: mas o que que ele tá fazendo? Uai, trabalhando (ASSUNÇÃO, 2021).

Durante nossas conversas, perguntei sobre ela não aparecer nos jornais quando se tratava dos alfenins ou da vovó Silvinha, tanto nas imagens como no texto. Perguntei o porquê e ela justificou falando que não era doceira e não queria aparecer

nas imagens. Além disso, ela considera minha avó a responsável pelos alfenins, fazendo parecer que mais uma vez o ato de cozinhar torna-se uma extensão de atividade doméstica, não sendo visto por ela como sua própria profissão.

Perguntei sobre como ela havia começado a cozinhar e qual sua relação com os doces, e ela foi descrevendo o processo. Falou sobre aprender a doçaria com vovó Silvinha e vó Bisa, que ela chamava de vó Deta. Logo começou a falar sobre os alfenins e de como foi o processo de aprendizagem.

Sempre ajudei a cozinhar em casa, ajudava minha mãe. Mas aprendi a cozinhar de verdade com uns catorze anos. A comida que eu mais gosto de fazer é a salada (ASSUNÇÃO, 2021).

Ajudei muito a fazer doce com vó Deta, ela me ensinava: faz assim, assim, assim... Nossa senhora, eu saia tonta! E ela era perfeccionista, queria tudo perfeito. Eu pensava: meu divino pai! (ASSUNÇÃO, 2021).

Vó Deta fazia patim de biscoito de queijo pra gente, era lindo! Fazia galinha com ovim no nim, uma gracinha. Dava dó de comer (ASSUNÇÃO, 2021).

Eu nunca quis tentar modelar o alfenim, eu tenho a mão muito pesada. Aí sempre achei melhor fazer o melado. Tia Silvia que me ensinou, a tirar o melado e tudo (ASSUNÇÃO, 2021).

Ah, o alfenim não gosta de chuva não. O açúcar açucara, o alfenim fica fei, pode mofar. Tudo cristaliza antes da hora, é terrível. Por isso que quando sai um sol nessas épocas de chuva a gente sai correndo pra botar o alfenim no sol (ASSUNÇÃO, 2021).

Ouvir a história de vida da tia Dina mexeu muito comigo. Eu nasci nos anos 90, em uma família que tinha acesso a equipamentos como: computador, câmera fotográfica, filmadora e gravador. Quando nossas realidades ficam frente a frente, como eu estava com tia Dina durante nossa conversa, o conceito sobre afeto e sobre ser afetado de Favret-Saada (2005) vem à tona novamente. Senti que tinha em minhas mãos a possibilidade de desenvolver o acervo de Divina, por fotografar há tantos anos. Em um dos períodos depois da qualificação, tia Dina foi hospitalizada por questões imunológicas decorrentes dos efeitos do tratamento do câncer que fora diagnosticado. Durante uma das visitas que fiz a ela ao hospital, perguntei sobre sua vida amorosa, já que queria entender o porquê de ela não ter casado ou não ter tido filhos. Essa conversa não foi gravada, mas achei importante relatar. Ela me contou que teve alguns namorados, mas sempre que chegava perto de momentos em que ela percebia que o noivado poderia ser marcado, terminava o relacionamento e sumia da vida desses amores. Justificou que ela tinha pavor de casamento e, na sequência,

do que comumente vem junto, como ter filhos, afirmando ser traumatizada com a morte de sua mãe e suas duas irmãs gêmeas pela complicação do parto. Perguntei como ela se imaginava sendo fotografada se pudesse montar seu próprio acervo fotográfico, ela respondeu que gostaria de ser fotografada na beira do rio, próxima à água, em uma paisagem bonita e calma.

Em julho de 2022 decidi realizar essa fotografia da tia Dina, indo até o Rio Araguaia, na altura da cidade de Britânia, onde fiz a Imagem 58. Tia Dina resistiu alguns dias para fazer a fotografia, novamente por causa de sua timidez. Conversei muito com ela e expliquei que era uma tentativa de fazer um registro carinhoso dela, como um presente. Ela perguntou se tinha que se maquiar, colocar alguma roupa diferente e eu falei que não. Queria que ela estivesse à vontade, que aquela fotografia fosse dela para ela. Escolhi trazer o espelho como elemento de reflexo, uma forma de apresentar tia Dina olhando para si mesma, como um mergulho dentro de seus olhos em suas memórias, mantendo a realização de sua vontade de ser fotografada na beira do rio, em um local calmo e bonito.

Imagem 58 – Fotografia de Divina realizada no Rio Araguaia



Fonte: acervo fotográfico da autora, 2022.

Pouco tempo depois de minha qualificação do mestrado, vovó e tia Dina ficaram doentes. Vovó Silvinha foi hospitalizada e ficou um mês em observação em Ceres, na cidade onde meus pais moram. Nesse período fiquei um mês com ela, ajudando e fazendo companhia, movimento este que mexeu muito com a minha escrita também, um dos motivos para o pedido de extensão do prazo da defesa do mestrado. Durante

a entrevista, ela já reportava alguns sintomas de mal-estar que posteriormente foram justificados em seu tratamento em outubro de 2021. Foi necessário alterar medicações e vovó foi diagnosticada com depressão senil.

Tia Dina recebeu o diagnóstico de câncer de útero antes de iniciarmos as entrevistas e logo fez a cirurgia de retirada. Ficou longos períodos em Goiânia, na casa de minha tia Ruth, onde pude visitá-la. Seguiu com os tratamentos de quimioterapia e radioterapia, apresentando melhoras gradativas. Teve uma baixa de imunidade e foi hospitalizada para ser acompanhada mais próxima pelos médicos e eu fui uma das familiares que estive com ela nesse período. Assim como vovó, tia Dina precisou fazer alterações em suas medicações. Recentemente foi diagnosticada como curada do câncer.

### *3.2.2 Acervos Pessoais de Eliana e Taynara Raimundo Martins*

A receptividade de Eliana e Taynara foi nítida. Elas imediatamente apoiaram a pesquisa, aceitando ser parte dela, como uma imersão. Confirmada a data da entrevista, dia 18 de fevereiro de 2022, e marcando o horário, compareci como combinado. Quando cheguei na casa delas, elas estavam arrumando a sala de estar para me receber, realmente como se estivessem recebendo uma visita. Cheguei ajudando a organizar o ambiente e sugeri que elas ficassem lado a lado, sentadas em poltronas iguais, de frente para uma luz de janela. As casas da cidade de Goiás geralmente possuem iluminação reduzida, com grandes janelas, porém poucas em pontos estratégicos.

Além de nós três, na casa de Eliana havia sua outra filha, chamada Nayara, e dois meninos que no início estavam com os olhares arregalados para mim, pessoa estranha com o equipamento fotográfico na mão. Durante a entrevista, fui interrompida algumas vezes com as perguntas curiosas dos meninos sobre fotografia e áudio, o que achei bom e engraçado. Um deles, João Antônio, o mais velho – acredito que tinha uns sete anos – fez questão de me mostrar as fotografias que tirava dos doces de sua avó, Eliana, sua mãe, Nayara e sua madrinha Taynara.

Sentei de frente para elas com a câmera e o gravador, e pude perceber que apesar de serem doceiras há muitos anos, tendo cada vez mais reconhecimento, não somente pela cidade, mas também por jornais locais e eventos maiores – FICA, Festival Gastronômico etc. – em que naturalmente são postas em evidência, a câmera

e o ato de serem fotografadas era uma questão para elas. É importante entender o limite do outro durante uma entrevista e lembrar que estamos entrevistando pessoas, as quais possuem autonomia e desejo de decisão durante essa troca. Então, quando percebi esse estranhamento, abaixei a câmera e simplesmente conversei e escutei, sem gerar desconforto, e fiz uma única fotografia (Imagem 59) nesse dia. Fiz dessa forma por saber que teríamos um segundo encontro (10 de maio de 2022) sobre a produção doceira na prática.

Imagem 59 – Fotografia de Eliana e Taynara em sua casa na cidade de Goiás



Fonte: acervo fotográfico da autora, 2022.

Comecei a entrevista com Eliana e Taynara trazendo a fala de minha avó sobre a tia delas que faleceu, Joaquina Martins, doceira bastante reconhecida na cidade de Goiás principalmente por ter criado e desenvolvido a receita de empada doce, de massa feita com leite em pó e recheada com frutas e creme. Quando mais nova, a tia delas aprendeu a fazer doces e salgados com minha avó Silvia, e com o tempo foi aperfeiçoando e vivendo da gastronomia. Quando citei o nome de sua tia Joaquina, Eliana e Taynara esboçaram ternura e saudade no olhar. Emocionadas, falaram sobre ela com muito carinho, contando que aprenderam muitas receitas com ela e ressaltaram o quanto foi uma pessoa muito importante para a família, doçaria e cidade.

Sim, sua avó ensinou mesmo! Tia Joaquina falava muito de sua avó. Nós sentimos muito a perda da tia Joaquina, não acreditamos até hoje! Ela tinha tanta vida, tanta disposição... As poesias que ela escrevia também... Ela escrevia dentro das caixinhas de doce das empadas, fez uma poesia pra elas. Ela quem inventou a empadinha de doce. Ela fala que sonhou com divino pai eterno, que foi quem deu a receita, e ela escreveu em forma de poesia na caixa. Depois vou te mostrar tudo. Ela fazia poesia para as rosinhas de coco. Ela chegou a apresentar em Caldas Novas num evento, coisa só de mulheres, grande demais. Ela fez apresentação, sabe? Onde que ela entrava com um

ramalhete de flores, só que porque lá era flor natural. Mas é lindo esse poema da rosa! No final ela falava: só porque essas não são naturais, é feita pelas mãos da Joaquina. As rosas de coco dela ninguém faz igual. Porque ela realmente fazia a rosa. Porque todo mundo faz aquele padrão assim [movimentou as mãos fazendo uma torção com os dedos], mas ela enchia de pétalas. Era um sonho as rosas de coco dela. Aprendi muita coisa com ela sim (PAULA, 2022).

Eu tenho os áudios dela ainda, até às dez da noite do dia. Ela ia viajar, começou a mandar mensagem às cinco horas da manhã me falando pra buscar o dinheiro de uns doces meus, que ela vendia lá [ela tinha uma loja de doces na saída da cidade, já na rodovia, onde vendia seus produtos, hoje seu filho que cuida e administra a produção]. Aí ela falando: vem, vem... olha, fiço minha unha, minha sobancelha, meu cabelo... por quê você não vai também? Que agora eu fazendo minha cirurgia do esôfago, aí eu vou viver até os 90 anos, tá no áudio aqui ela falando, vou viver até os 90 anos... sem saber que ela ia voltar morta (PAULA, 2022).

Perguntei se elas haviam aprendido algum doce com a Joaquina e Eliana me contou que aprendeu a fazer bolos com ela desde os 14 anos de idade. Parte de sua narrativa encontra-se a seguir.

Uai, eu aprendi bolo. Eu era bem novinha na época que trabalhava com ela, ela pegava as encomendas, eu tinha uns 14 anos. Aí ela saía para trabalhar no Hotel Villa Boa [hotel da cidade de Goiás]. Aí ela já pegava as encomendas já deixava: Eliana, aí você faz o bolo... Tem até um episódio que eu peguei uma manteiga lá, uma banha de porco, e fiço um bolo. Aí quando ela chegou: do que que você fez o bolo? e eu: uai tia, daquela barra de manteiga. Ai misericórdia! Aquele trem ali era banha! Ah, mas deixa... O bolo ficou lindo, né? Aí passado uns dias ela falou que a mulher chamou ela pra conversar, aí ela disse que relou todinha: ai meu pai, meu Deus! Essa mulher vai reclamar do bolo... Joaquina, quero te dar os parabéns! Todo bolo céu é muito bom mas, aquele se superou! Que bolo maravilhoso! E minha tia jurando que a mulher ia falar mal do bolo. Com isso, fiz bolo mais de 20 anos lá em Itapira, de casamento, de aniversário. Tudo quanto é tipo de bolo. Além dos doces, eu fazia os bolos. Nós tinha uma feirinha lá que eu fazia bolo, ela bombom, empadão e os doces (PAULA, 2022).

Joaquina foi uma pessoa muito importante não só em sua família, mas também para a doçaria. Desenvolveu vários doces, dentre eles, como já citado, as empadinhas doces feitas com uma massa crua, desenvolvida com leite em pó e recheio de frutas frescas em um creme de baunilha. Antes de falecer, ela estava criando receitas de doces sem açúcar, como conta Taynara.

Ela era muito criativa, ela criava muito. Ela inventou as empada de doce. Ela inventou um poema pra empada de doce. Por último, antes dela morrer, ela tava fazendo uns doces sem açúcar, os doces diet. Então ela tava fazendo várias qualidades. Aí ela falou: não, eu vou te ensinar. Mas aí logo ela faleceu. Mas era tipo: de banana sem açúcar, maravilhoso, de colher, sabe? Maçã com morango, abacaxi, abóbora... não, muitos doces! Ela tava fazendo aquelas casquinhas de sorvete recheadas com o que ia na empadinha de

doce. Passava chocolate por dentro pra manter a casquinha crocante, e recheava com o recheio da empadinha. Aí ela punha muita flor, tipo pra ficar um buquê de flor, e tudo de leite ninho as flores. Era muito lindo. Tava vendendo muito, né mãe? (MARTINS, 2022).

Durante as narrativas de Eliana e Taynara percebi uma relação de lugar com o próprio doce, como um aconchego, um lugar confortável.

Uai, eu me sinto muito honrada. Eu acho que eu não seria outra coisa não, a não ser doceira mesmo. É... eu tô falando igual mamãe! Ela já tava tão doentinha e só falava em doce, e fazendo doce... eu acho que vou ser a mesma coisa! Porque mesmo nas viagens pra passear, eu fico louquinha pra voltar! A gente passou uns dias em Porto Seguro, e eu ficava doidinha pra voltar e poder ascender o fogo... volta gata borralheira por seu borralho! Passou de cinco dias eu já fico agoniada, querendo descascar uma fruta, fazer um doce. Eu sou meia elétrica, não dou conta de ficar parada, sabe? (PAULA, 2022).

Perguntei se tinham mais pessoas que ajudam a fazer os doces, já que a produção delas sempre foi de grande demanda.

Eu tenho uma moça que me ajuda lá em casa [fazenda], com o preparo das frutas principalmente. Quando aperta, chamo minha sobrinha também. Mas antes era só eu e a Tatá. Hoje a Tatá faz os doces dela sozinha, e a gente já incentiva os meninos a ajudar, passam o doce no açúcar. Ele cristaliza, recheia limão... ajuda demais já! (PAULA, 2022).

Eliana falou sobre o envolvimento da família nas produções doceiras ser uma realidade em sua casa desde a infância e que com suas filhas aconteceu da mesma forma, como no relato abaixo.

Eu punha as meninas [suas duas filhas] para mexer o tacho desde novinhas, elas tinham três anos de idade, a gente fazia os doces nuns latões de alumínio, sabe? Elas pediam pra sair, começavam a chorar. Pediam se podiam sair, e eu ficava com dó, mas não tinha como... Eu tinha que cozinhar pra peão, essas coisa tudo,... e ainda fazer os doces, então elas ficava lá mexendo. Tem que puxar as crianças...claro que a criança tem que ter a hora de lazer, tem que estudar! Elas eram apaixonadas em estudar. E claro que tem que estudar também, mas tem que trabalhar, porque nós é pobre... como vai fazer? Tem que trabalhar (PAULA, 2022).

Nós atravessava um pasto cheim de gado com essas latas de goiaba na mão. As vaca brava, corria atrás da gente... e eu com essas duas meninas pequeninhas! Eu fazia 200 goiabada. Sua vó é a maior compradora minha de goiabada pra levar pro Araguaia. Aí eu fazia essas 200 goiabada. Hoje eu não dou conta mais, de jeito nenhum. E o peso de vim daquela distância com uma lata aqui [cabeça], outra aqui [debaixo do braço], e com menino segurado, nós atravessava o pasto correndo (PAULA, 2022).

Enquanto conversávamos, enxerguei o momento em que meus acervos visuais cruzavam com o de Eliana e Taynara. Quando eu era pequena e passava as férias com vovó Silvinha e Tia Dina, lembro vagamente de Eliana passar com os doces pela casa de minha avó, que sempre comprava goiabada cascão, doce de limão galego recheado com doce de leite em calda e doce de figo em calda. O sabor e o cheiro deles aguçaram minha memória e, durante a entrevista de Taynara e Eliana, várias dessas lembranças foram sendo revividas em minha cabeça. Dos doces, o de limão galego sempre foi meu preferido, tinha gosto de férias. Eliana contou que minha avó comprava antes de sua mãe, Antônia Martins. Durante a fala de Taynara, ela contou sobre a experiência de levar os doces na casa de vovó e tia Dina. Durante as conversas que tive com elas, como um despertar, falei que cresci comendo os doces delas.

Nossa, aquela casa era cheinha de menino! Se não lembra gente indo com as caixinhas vender doces lá não? Tinha tanta criança... Cê tem muito primo da sua idade, mais ou menos? Tinha muito menino, tinha demais! Eu amava entrar lá na casa da sua vó no natal. Nossa, era o presépio mais lindo, né? Gente, era um sonho. Pensa, pra gente que era criança! Era na sala inteirinha. era natal, a gente tava lá! Sua avó é muito artista (MARTINS, 2022).

Você é filha da Fátima? Toda vez antes dela ir embora ela encomendava uns doces pra ela levar. Sua vó ficava: traz o doce da Fátima! Cê é a cara da sua mãe (PAULA, 2022).

Taynara mencionou que sua irmã, Nayara, é doceira também, e contou de que forma esse movimento aconteceu. Nayara Martins começou a fazer doces personalizados por não encontrar doceiras para produzir doces temáticos para a festa de aniversário de seu filho, Miguel. Sua prima, chamada Rosana, a incentivou a aprender e assim ela foi se especializando e aceitando encomendas. Taynara sempre incentivou sua irmã e ajudou nessa produção para a festa de aniversário do sobrinho. Há várias coincidências entre as vidas dessas doceiras, Silvia Curado também presenteava as pessoas com os doces, fazendo ramalhetes de alfenim. Na casa de Eliana, Taynara e Nayara Martins, os presentes eram os bolos de aniversário que produziam.

Minha irmã, Nayara, trabalha há quatro anos com pasta americana, com essas festa de tema. Faz passarinhos muito delicados. Faz o bolo e os doces, coisa mais linda. Ela já faz temas mais modernos, como a Pepa Pig, Marsha e o Urso. Tem as fotos no Instagram, tá sendo muito procurada. Os doces dela são um sonho também! Ela aprendeu com a confeitadeira famosa de Belo Horizonte, Kátia Goulart. Lembra um pouco a ideia de modelar do alfenim,

porque também é uma pasta de açúcar. Existem formas e cortadores, mas ela faz tudo a mão. A primeira vez a gente fez uma mistura de pasta de leite ninho e pasta americana, tinha doces das duas qualidades no aniversário de Miguel. A pasta de leite ninho a gente sabia fazer por causa da minha mãe. Ela fez vinte anos bolo com pasta americana que ela mesma aprendeu a fazer, mas aí a gente acabou comprando ela pronta. Parecia que a gente já era profissional. Todo mundo achou que o bolo era de mentira, de tão perfeito que ele tinha ficado (MARTINS, 2022).

Eliana reforçou em suas palavras sobre a realidade na época de produção de bolos e que, atualmente, vê que sua filha Nayara consegue um retorno financeiro melhor das produções que faz sob encomenda.

Eu nunca ganhei dinheiro com bolo, né Tatá? É um negócio que o povo não valoriza. Tem vezes que você passatrês dias em cima de um bolo. Uma vez fiz um telhado de pasta americana, telha por telha. Tive que fazer uma estrutura de cano pvc pra sustentar a casa que eu tava fazendo. Aquele bolão meu, gigantesco, 6kg, 7kg... cobrei baratim demais pelo trabalho que deu. Hoje em dia bolo e torta tem outro valor, ainda bem (PAULA, 2022).

A seguir, apresento a narrativa de Taynara quando perguntei qual tinha sido o primeiro doce que elas se recordavam de terem feito. Em suas falas está presente novamente a importância do ato de observação na doçaria e a forma como muitas vezes elas dominavam a produção a partir dessa memória visual.

O primeiro doce que fiz sozinha foi um doce de leite, a senhora lembra, mãe? Naquela casa da JK. Eu já sabia o tanto de açúcar que punha e fiz, ficou lindo, né mãe? Punha nas vasilhas, assim... eu tinha o que: uns sete, oito anos. Minha mãe teve que sair, vir aqui em Goiás e aí eu fiquei em casa pra estudar. Cheguei tinha um leite lá, um moço levou, não sabia que tinha. Aí pensei: ah, eu já vi fazer, sei mexer, eu dou conta! E dei conta! (MARTINS, 2022).

Eliana e Taynara produzem também doce de leite. Em sua produção, há o uso do tacho de cobre por facilitar o ato de mexer com a colher de pau, por ser um fundo de panela lisa e que não adere o doce, fazendo com que não grude e possa queimá-lo. Muitas doceiras chamam esse momento de grude no fundo da panela como: “não pode deixar entrar fumaça no doce, senão fica com gosto de queimado”.

A forma de apresentação dos doces na casa de Eliana e Taynara é feita de maneira extremamente estética e visual, elas colocam em compoteiras de vidro, com o pé alto e com tampa, todas transparentes. Em cada pote é colocada uma quantidade de doces separados por qualidades: doce de mamão verde, doce de abacaxi recheado, doce de figo cristalizado etc. Nesse ambiente tem uma janela grande que ilumina de maneira natural e difusa os doces expostos. Nas paredes brancas, tem

quadros pintados e, às vezes, elas colocam um buquê de flores próximo aos doces. Esses potes se encontram em cima de uma mesa de madeira rústica, na sala principal da casa da cidade de Goiás, como acontece na casa de minha avó e tia Dina: lá é a sala de exposição dos doces e venda.

A maioria dos freguês que chega aqui, não é Taynara, tudo fica encantado! Tudo quer tirar foto: não, mas é lindo esses doce! Pra gente é tão gratificante! (PAULA, 2022).

Elas conseguem conservar os doces cristalizados em até um mês para consumo, fora da época chuvosa. Nos períodos de cheia, os doces duram aproximadamente uma semana, depois correm o risco de mofar. Como possuem uma alta demanda, não costumam perder doces. Em algumas situações precisam congelar os frutos de uma estação para a outra, de modo a oferecer determinado tipo o ano inteiro ou pelo menos grande parte dele.

Por ser uma extensão de atividades consideradas domésticas, é muito comum que o primeiro contato com a doçaria comece dentro de casa por algum evento familiar, data comemorativa, e que com o tempo possa acabar se tornando uma profissão. O orgulho e amor que Taynara e Eliana sentem pelos doces, os relatos delas sobre como a cada geração veem melhoras na criação e na produção dos doces, estavam presentes em suas falas.

Eu era bem pequenininha, tinha uns dois anos, segurava na barrinha da saia da minha mãe e a gente ia pegar goiaba, e minha mãe tinha uma força, que ela vinha com uma lata na cabeça e outra no ombro, tudo com goiaba! A gente atravessava um pasto cheinho de vaca brava, e elas vinham doidinhas querendo pegar as goiaba, querendo pegar nós. Isso tudo foi muito bom, é? Porque a gente cresceu trabalhadora, e continuou assim. Eu fico muito feliz de poder dar continuidade, né? Com um negócio que minha avó começou, criou os filhos todos, né? Conseguiu as coisas dela tudo, né, através do doce. E aí vejo a minha mãe também formou, e criou a gente, pagou tudo por causa do doce. E assim, é uma responsabilidade muito grande, né? De poder levar esse legado. Minha vó, minha mãe... tudo deram seu melhor, então, eu fico tentando dar o meu melhor também, até porque como eu estudo muito melhoramento, tem que ter um melhoramento aí. E minha avó foi boa, foi. Mas a minha mãe a gente vê que tá sendo ainda melhor, né? Tá tendo mais novidades, mais qualidades, e eu espero que eu também consiga superar isso aí. A gente tem que sempre buscar o melhor, procurar não regredir pra não falhar. Fico muito feliz de poder falar do doce, de poder estar inserida aí junto com a minha mãe aí no meio desses doces, muito mesmo. É muito gratificante isso (MARTINS, 2022).

Em nosso segundo encontro, dia 10 de maio de 2022, pude fotografá-las com mais naturalidade. Viajei para a cidade de Goiás com dois dias de antecedência,

depois de ter recebido o exame de covid-19 negativado. Nos encontramos de carro em frente a sua casa, onde é também a loja de doces no centro histórico da cidade. Acompanhei o carro delas até a fazenda onde ocorre a produção dos doces.

Na fazenda elas estavam construindo um ambiente específico para a produção dos doces, feito de concreto e cimento, com cerca de cinco fogões de lenha de chão espalhados pelo ambiente, uma ilha central para colocar as panelas, tachos (Imagem 60) e colheres, e pias localizadas na lateral, para facilitar a higienização. Para as duas, o processo de produção dos doces cristalizados começa ainda na cidade de Goiás, onde fazem as compras dos ingredientes necessários, como açúcar e frutos que não tenham na fazenda.

Imagem 60 – Parte do local de trabalho de Eliana e Taynara



Fonte: acervo fotográfico da autora, 2022.

A cena que mais me chamou a atenção logo quando cheguei no espaço que usam para produzir foram as abelhas em cima de uma panela com calda que estava no fogão (Imagem 61). Elas relataram que as abelhas estão presentes durante a produção, principalmente quando estão cristalizando os doces, e que aprenderam a conviver (Imagem 62), mas que acaba sendo difícil não ser picada uma vez ou outra. Elas brincaram que são responsáveis por manter o apiário do vizinho de fazenda ativo e em alta produção também.

Imagem 61 – Fogão de lenha com um tacho de alumínio de melado, cobertos por abelhas



Fonte: acervo fotográfico da autora, 2022.

Imagem 62 – Taynara carregando a tampa cheia de abelhas



Fonte: acervo fotográfico da autora, 2022.

Por estarem em seu ambiente de produção dos doces, não pareceram estar ligadas à câmera diretamente, o que como fotógrafa considero a melhor maneira de retratar alguém. Eu nunca havia entrado em contato com uma produção de doces feita numa escala maior, como elas fazem em sua fazenda, localizada em um bairro afastado do município da cidade de Goiás. Foi também a primeira vez que tive acesso a fogões de lenha feitos no chão (Imagem 63). Nesse mesmo dia tive acesso ao acervo fotográfico de Eliana e Taynara e pude ouvir mais narrativas delas.

Imagem 63 – Fogão de lenha de chão, com um tacho de alumínio fervendo frutos, na fazenda de Eliana e Taynara



Fonte: acervo fotográfico da autora, 2022.

Apesar de elas plantarem alguns frutos (Imagem 64) que usam na produção em sua propriedade, não conseguem atender a alta demanda de procura dos doces. Consegui registrar o momento em que Taynara subiu na árvore para pegar limão (Imagem 65). Eliana relatou ter que pegar as frutas no pé, sobre como ser doceira é algo complexo e cansativo e a respeito da fumaça fazer mal à saúde (Imagem 66).

Eu vejo até hoje que ser doceira é difícil demais! Sabe que que é, Ana? Até hoje eu que subo nos pé da laranja, e pega as laranja. Eu vou nos limoeiro, olha pro cê vê meus braço aqui todim cortado. Eu colho os limãozim todim, parecendo que onça brigou com a gente (PAULA, 2022).

Imagem 64 – Limão no pé, fazenda de Eliana e Taynara



Fonte: acervo fotográfico da autora, 2022.

Imagem 65 – Taynara pegando os limões no pé



Fonte: acervo fotográfico da autora, 2022.

Uma de minhas sobrinhas faz medicina, tá querendo entrar em oncologia. Ela fala sempre pra mim: tia, a fumaça! A senhora não pode ficar aspirando essa fumaça não. Faz mal demais pra senhora e pra Tatá, cêis tem que usar máscara. Faço isso há mais de 20 anos, é na base de Deus. E acaba que é desde pequeno na fumaça, acho que é 50 anos já de fumaça (PAULA, 2022).

Imagem 66 – Fumaça que fica no ambiente de trabalho das doceiras



Fonte: acervo fotográfico da autora, 2022

Com as frutas separadas, elas fazem o processo de limpeza e retirada da casca, como Taynara fez com os figos que estavam congelados, colocando-os de molho (Imagem 67) e descascando na pia com auxílio de uma faca (Imagens 68 e 69). Nesse dia, elas estavam com alguns processos já pela metade, pois a produção não para nenhum dia.

Imagem 67 – Figo congelado de molho para ser descascado



Fonte: acervo fotográfico da autora, 2022.

Imagem 68 – Taynara descascando os figos



Fonte: acervo fotográfico da autora, 2022.

Imagem 69 – Taynara descascando os figos, foco nas mãos



Fonte: acervo fotográfico da autora, 2022.

Depois de feito o processo de preparo das frutas, Eliana e Taynara começaram a organizar os fogões a lenha que foram utilizados. Tiraram as cinzas antigas com uma pá e separaram as madeiras para acendê-los. Colocaram as madeiras de forma que a combustão acontecesse melhor e atiçaram o fogo, como na Imagem 70.

Imagem 70 – Taynara acendendo o fogão a lenha



Fonte: Acervo fotográfico da autora, 2022.

Mescliei nesse momento do texto de dissertação parte das narrativas da primeira entrevista com imagens realizadas durante o segundo encontro com Eliana e Taynara Martins para ilustrar suas falas a respeito de como funciona a produção de seus doces cristalizados, compotas e doces de corte. Perguntei para as duas o porquê do uso dos tachos de cobre (Imagem 71) na fabricação dos doces com frutos. Taynara explicou que o tacho de cobre ajuda a manter e voltar a cor de algumas frutas, como o limão. Abaixo trago parte de sua narrativa.

O tacho de cobre devolve a cor das frutas, né? Os frutos verdes, né? Sem o tacho de cobre você não faz doce bonito. Fica marrom, fica feio... então cê precisa do tacho de cobre pra devolver o verde pro mamão verde, pro figo, pro limãozinho e pra laranja da terra. A gente devolve o verde das frutas todas no tacho de cobre. Se não usar, a fruta fica marrom. Todo processo de cozimento a fruta fica marrom. Aí depois que você ferver bastante, cê coloca a fruta no tacho de cobre pra voltar o verde. Sem ele cê não faz doce bonito. (MARTINS, 2022).

Imagem 71 – Fogão de lenha de chão com tacho de cobre



Fonte: acervo fotográfico da autora, 2022.

Me explicaram também que o tacho de cobre pode ser usado no final da fervura de frutos que precisam perder o amargor, como o limão e a laranja, então utilizam o tacho de alumínio (Imagem 72) para a primeira etapa do processo, fazendo a troca da água quantas vezes forem necessárias (Imagem 73). Depois de algumas fervuras, elas tiram as cascas do líquido com auxílio de uma peneira (Imagem 74) e passam para a panela de cobre, fazendo o processo de voltar a cor para os doces.

Imagem 72 – Fogão de lenha de chão com tacho de alumínio e cascas de limão galego fervendo para tirar o amargor



Fonte: acervo fotográfico da autora, 2022.

Imagem 73 – Eliana trocando a água de fervura das cascas de laranja



Fonte: acervo fotográfico da autora, 2022.

Imagem 74 – Eliana com uma peneira tirando as cascas de laranja cozidas para o feitiço do doce



Fonte: acervo fotográfico da autora, 2022.

Ser doceira tá no sangue! Eu falo: eu não meço esforços porque eu penso: é lindo demais você colher uma fruta e depois ela transformada em doce ali, que coisa mais linda que é, né? O doce de mamão então, ver a fruta e depois os pedaços vermelhim, sequim... acho lindo! E o figo, e a laranja... tudo eu acho lindo ver transformar! Não é uma questão que é só de dinheiro, sabe? (PAULA, 2022).

Eliana e Taynara me contaram sobre detalhes da doçaria que eu desconhecía. Por mais que vovó e tia Dina fizessem outros tipos de doce, não era uma produção em escala grande como a delas. As frutas em condição natural variam muito conforme a época do ano e o solo, assim dificultam a existência de um padrão visual nos doces.

Quando a gente trabalha com fruta, a gente nem sempre consegue manter um padrão, e o cliente quer um padrão! Nem todo mundo cresce igual, então você não vai pegar o limãozinho sempre do mesmo tamanho. Cê não consegue! Uns vão crescer mais que os outros. Não é programado: oh, vocês vão crescer 5mm pra cima... aí não dá! E os outros doces cristalizados cê pode até ver em outros estados, mas o doce de limão galego recheado é daqui. (MARTINS, 2022).

Elas falaram sobre o uso de cal como técnica que muitas doceiras utilizam para acelerar a secagem e ajudar na cristalização de frutos, mas que isso é ruim por alterar o gosto, a textura e por não ser indicado para a ingestão. Reforçaram que na produção o açúcar é indispensável em quantidades maiores, sem excessos, mas sem faltas, e que ele que ajuda a conservar os doces de forma ideal.

Antigamente o povo usava muito cal [cal virgem que vende nas casas de construção] pra secar o doce, mas não é necessário. Dizem que em pouca

quantidade não faz mal, mas faz sim, principalmente quem tem problema no estômago. E quase toda doceira não faz doce sem cal! E sempre perguntam se a gente põe porque nosso doce é sequinho assim, mas a gente não põe. (PAULA, 2022).

Igual quando você vê aqueles doces mais escuros, é gente reutilizando açúcar. Nosso doce aqui a gente gasta muito açúcar, o fardo até pouco tempo era R\$ 60,00, hoje tá R\$ 120,00. Aí o povo fica com dó de usar ou fica reutilizando, e o doce vai perdendo a qualidade. Pra cristalizar uma fruta a gente usa muito açúcar! O açúcar ajuda a manter a cor da fruta natura. Quanto mais açúcar, mais rápido cristaliza, e o doce fica bonito. Quanto mais ele cozinha, mas corre o risco de desmanchar e escurecer o doce, e nem sempre é assim que a gente que que fique. Tem que usar a quantidade certa de açúcar pra cada doce. Se colocar açúcar em excesso, o doce fica duro e seco. É aquele doce que loguinho fica velho, ressecado e perde a cor, que fica aquele doção branco, duro (MARTINS, 2022).

Muita gente sugere da gente mandar o doce pra fora, mas não dá, ele mofa fácil. A gente não põe conservante, porque muda o gosto. Conservante, corante, ... então a gente não coloca nada: só o açúcar e a fruta mesmo (MARTINS, 2022).

Apesar das várias alterações climáticas que o mundo vem sofrendo, uma característica do Cerrado brasileiro são duas estações distintas: a de seca (maio a setembro - sol intenso e baixíssima umidade) e a de cheia (outubro a abril - chuvas intensas e alta umidade). Trabalhar com os doces é também entender que o açúcar retém água, podendo assim favorecer o desenvolvimento de mofo em produções que não utilizam conservantes, como é o caso tanto dos doces cristalizados de Eliana e Taynara como dos alfenins de Silvia e Divina. Durante suas falas, elas explicaram como lidam com esses períodos distintos.

A gente costuma levar o doce pro sol só quando tem chuva demais, aí sai um solzinho, aí a gente corre lá e põe o doce pra secar. Mas quando a gente tá na seca, não é necessário não. Mas na época da chuva, nossa... deu um solzinho cê tem que correr! (MARTINS, 2022).

Querendo ouvir sobre suas memórias relacionadas a quem as ensinou, perguntei sobre de quais doces elas lembravam quando pensavam em Antônia Martins.

O doce que eu sempre lembro da minha mãe é o de banana, que ela gostava demais. Toda vez que eu vou fazer doce de banana vem ela na minha memória ela batendo o tacho de doce de banana. E o de limão, e o do figo... o doce de figo dela era maravilhoso (PAULA, 2022).

O doce que eu lembro da minha vó é o de mamão maduro. O doce da minha vó de mamão maduro é maravilhoso, porque ela comprava aquelas favas de baunilha e ela punha no doce dela, então era o doce que eu mais gostava e lembrava dela, né mãe? E de buriti, né? Que ela amava fazer doce de buriti!

Esse ela fazia pra gente comer, e falava: oh, se sobrar a gente vende. Vamo comer! (MARTINS, 2022).

Elas contaram sobre os doces que mais gostavam de fazer, trazendo detalhes do que as encanta no processo do feitio. Entre as narrativas, Eliana explica sobre entender o doce pelo olhar, quando fala de características do doce de mamão maduro.

Eu não sei minha mãe, mas eu gosto de fazer todos os doces, todos mesmo, abe? Eu gosto de ver as vasiadas cheia, pronta, sabe? Todos! Eu adoro todo processo, gosto de mexer com as fruta. Já cego arrumando tudo de uma vez, pico tudo, já corto tudo, sabe? Eu acho muito! (MARTINS, 2022).

O doce que mais gosto de fazer é o de limão galego, pra mim é uma terapia. O mais fácil é o de figo, rapidim tá pronto! E o mais difícil é de mamão maduro. Tem doceiras aqui de Goiás que até hoje não conseguem fazer o doce de mamão maduro. Ele é muito chato. Qualquer coisa ele chora, mela. Quando dá certo, ele fica sequinho... a gente tem conseguido fazer ele certim ultimamente, mas são muitas horas de fogo baixo, muitas mesmo. Ele tem que ficar cristalino, se tiver opaco, ele vai melar. Além da goiabada cascão que eu faço já tem mais de trinta anos, eu gosto também de fazer ela cristalizada em pedacim. No caso, dela lisa, sem ser cascão (PAULA, 2022).

Indaguei-as sobre quais características uma boa doceira deve ter e, novamente, a importância do olhar, da escuta e da dedicação estavam nas narrativas das quatro doceiras entrevistadas.

A principal característica de uma doceira é ter disposição e compromisso, ter palavra. Você pega encomenda demais, então se você não tiver a decência de cumprir com as suas coisas assim, tem que ser uma pessoa firme. Às vezes é três horas da manhã e a gente tá aqui fazendo doce, porque nós falamos que amanhã a gente ia entregar. Então, às vezes meu corpo não tá guentando, mas eu já dei minha palavra. Tem que ter dedicação, amor, igual no meu caso: não é só por causa de dinheiro, porque eu poderia até ganhar mais dinheiro, mas eu gosto de ver os trem bem feito e bonito. Se eu chamo alguém pra trabalhar comigo e a pessoal fala: ah, dona Eliana, mas é pra comer mesmo! Pra mim já não serve, já não quero. Primeiro cê tem que comer com os olhos (PAULA, 2022).

Taynara (Imagem 75) contou que conciliou sua formação acadêmica com a doçaria e que fez vários clientes levando os doces pra vender na faculdade. Ela relatou a dificuldade de ser pesquisadora e doceira ao mesmo tempo, mas que sempre busca o equilíbrio entre as duas profissões.

Em 2011 minha mãe mudou para cidade de Goiás e eu acabei indo para Montes Belos, onde fiz faculdade. A primeira vez que moro aqui é agora, né? E ainda moro que ... moro em Goiânia, moro aqui. Fico nesse caminho, mas todo final de semana a gente tá aqui com a minha mãe fazendo os doces, ajudando, sempre. Eu tava até falando esses dias com a minha mãe sobre as estufas que têm na zootecnia de secar capim, que depois vai pra análise... estudo de ração de gado. Tava pensando em construir uma estufa dessas

pra gente, cabe umas bandejonas de doce pra secar! Tá vendo como foi bom estudar? Eu nunca ia saber dessa possibilidade. E além de fazer isso, eu levava doce pra vender na faculdade, aí eu vendia. Tinha meus clientes lá, até hoje ainda tenho, eles ligam e eu levo. Eles falam: não Taynara, cê tem que seguir no doce, cê tem um brilho no olhar de vender seus doces, então cê tá no caminho certo. Cê termina esse doutorado, mas cê tá no caminho certo, porque você faz com amor, com carinho, com a vontade de vender, com vontade de continuar. Aí eu falei: mãe, sabe uma coisa que eu fico triste? É que a senhora podia ter incentivado a gente, mais nova assim: nossa Taynara, olha o tanto que é importante fazer doce... Mas ela via como: nossa, que terror esses doces! Antes minha mãe via, sabe? Trabalhava muito. É difícil, tem dia que cê quer desistir. Agora eu voltando pra escrever minha tese, que esse ano é o último ano do doutorado, e aí eu faço assim: sexta, sábado e domingo eu tô fazendo os meus pra poder ficar de segunda a sexta, aí sexta de manhã eu venho embora e fico aqui fazendo, aí eu seco, deixo um pouco na calda, e vou. Aí quando eu venho eu seco os que eu deixei na calda e já faço outros pra deixar na calda. E que que eu faço: correria, né? Eu fico a semana toda estudando, às vezes vou dormir duas, três da manhã pra colocar doce na calda, doce pra secar. Olha, no meu primeiro ano de doutorado como não tinha bolsa, cê sabe que é bem triste, né? Aí eu tentei conciliar isso, né? Ficava exausta, igual agora eu fico, né? Mas, quando eu gosto de começar uma coisa, eu gosto de terminar, né? Então eu falei: gente, por mais que, não sei, a gente não sabe o futuro, mas por enquanto meu intuito, meu objetivo é dar prosseguimento nos doces, né? Ano que vem, quando eu terminar esse doutorado eu quero continuar nos doces, mas vai que surge uma oportunidade. Eu gosto muito da área da zootecnia também. Tá sendo bem puxado (MARTINS, 2022).

Imagem 75 – Reflexo de Taynara Martins na água do tacho de alumínio de cozimento dos frutos



Fonte: acervo fotográfico da autora, 2022.

Depois do feitiço dos doces, pedi para que elas me mostrassem o acervo visual, que ainda no primeiro encontro me avisaram que estava na fazenda. Elas pegaram os álbuns de fotografia que estavam em um dos quartos da casa e trouxeram para a varanda, onde estavam duas cadeiras de fio de plástico. Pedi novamente que

sentassem uma ao lado da outra (Imagem 76) para que eu pudesse gravar suas narrativas e fotografá-las.

Imagem 76 – Eliana e Taynara narrando seus acervos



Fonte: acervo fotográfico da autora, 2022.

Nesse dia, perguntei a relação que elas tinham com fotografias e disseram ter uma ligação afetiva muito grande.

Eu sou a única lá em casa que revela, né mãe? Eu revelo bastante, sabe? Eu gosto! Do Miguel eu mando fazer álbum, porque eu sou acho precioso. O que eu quase não tenho é tempo! Mas aí eu gosto de ter o papel pra olhar, acho ótimo, sabe? Nossa, minha formatura, a coisa melhor que eu fiz na vida foi pagar pra ter um álbum. Essa semana mesmo eu tava vendo ele, eu acho máximo! (MARTINS, 2022).

Eu sou apaixonada em foto antiga. Desde quando eu entro na casa das pessoas pra vender doce, a pessoa tá conversando comigo e eu tô olhando uma foto ali. Aí eu começo a imaginar o povo andando, o povo na época, sabe? Eu sou apaixonada, faço uma viagem! (PAULA, 2022).

Taynara disse sentir tristeza por ter tido poucas fotos na infância, já que não tinham câmera fotográfica antigamente. Os acervos imagéticos das duas se misturam entre fotografias reveladas ou impressas, e fotografias digitais que estão no celular (Imagem 77), na mídia interna do aparelho ou em redes sociais como Instagram.

Imagem 77 – Eliana narrando seus acervos visuais digitais, falando sobre seu neto Miguel



Fonte: acervo fotográfico da autora, 2022.

Perguntei sobre terem fotografias da produção dos doces e elas falaram que não tinham esse costume, mas que estavam aprendendo a fazer, principalmente para divulgar o trabalho melhor. Entretanto, ao me apresentarem as fotos, Eliana falou sobre fazer os bolos de aniversário (Imagem 78) de suas filhas todos os anos esses bolos estavam ali registrados. Elas se espantaram ao perceber que já faziam registros de seus produtos da doçaria, mesmo que de forma indireta. Retorno aqui à ideia da culinária tornar-se uma extensão dos chamados trabalhos domésticos, não sendo vista como profissão.

Imagem 78 – Bolo de aniversário feito por Eliana para Nayara



Fonte: acervo fotográfico de Eliana e Taynara, 2022.

Imagem 79 – Bolo de aniversário de Taynara feito por Eliana



Fonte: acervo fotográfico de Eliana e Taynara, 2022.

Imagem 80 – Bolo de aniversário de Taynara feito por Eliana



Fonte: acervo fotográfico de Eliana e Taynara, 2022.

Imagem 81 – Bolo de aniversário feito por Eliana para Nayara



Fonte: acervo fotográfico de Eliana e Taynara, 2022.

Eliana passava as fotografias e sorria contando as histórias de cada imagem, narrando o que tinha acontecido e quem eram as pessoas. As que ela e Taynara mais falavam com carinho eram as de festas de aniversário, e então contavam sobre os bolos que tinham feito. No momento em que Taynara viu a foto de seus pais mais jovens, ela reagiu com muita empolgação.

Imagem 82 – Eliana e seu marido, Silvio



Fonte: acervo fotográfico de Eliana e Taynara, 2022.

Nossa Ana, olha meu pai! Olha minha mãe! Tinha um monte de fotos aqui, mas sumiram muitas. O menino vem aqui em casa e pegam tudo! (MARTINS, 20122).

Imagem 83 – Eliana, Silvio e Taynara



Fonte: acervo fotográfico da autora, 2022.

Cabelim Chitãozim e Chororó da época, acho que todo mundo teve esse cabelo, né? (PAULA, 2022).

Enquanto passava as fotografias nos álbuns, Eliana me mostrou uma fotografia de sua tia Joaquina em seu casamento. As saudades eram nítidas nas duas quando passavam por imagens de seus entes queridos que haviam falecido.

Imagem 84 – Joaquina no casamento de Eliana



Fonte: acervo fotográfico da autora, 2022.

Eliana fez questão de me mostrar a fotografia de sua mãe em seu celular, uma das poucas que tem dela. Antônia Martins (Imagem 85 e 86), que ensinou a doçaria para Eliana que, por sua vez, ensinou para Taynara.

Imagem 85 – Eliana, Taynara e Antônia Martins



Fonte: acervo fotográfico da autora, 2022.

Imagem 86 – Antônia Martins



Fonte: acervo fotográfico da autora, 2022.

Imagem 87 – Eliana narrando seus acervos visuais físicos, falando sobre seu irmão (esquerda) e as festas de aniversários das filhas (direita)



Fonte: acervo fotográfico da autora, 2022.

## Imagem 88 – Irmão falecido de Eliana, João Ferreira de Paula Filho



Fonte: acervo fotográfico de Eliana e Taynara, 2022.

Esse foi meu irmão que morreu matado. Ele faleceu em 2004 (PAULA, 2022).

E o tanto que é bom ver as pessoas recordarem: nossa, minha madrinha fazia esse doce pra mim! Ah, meu Deus, minha vó... eu como esse doce eu lembro da minha vó! Meu vó fazia, minha vó fazia... Então é muito gratificante pra gente poder tá mantendo essa tradição (MARTINS, 2022).

Me surpreendi ao entrar em contato com os acervos pessoais de cada uma das doceiras. Um dos motivos foi porque, ao fotografá-las, tinha em mente a metodologia de Bruno (2009), que selecionou os entrevistados a partir de suas relações com fotografias. No caso das minhas quatro interlocutoras, a afinidade em comum foi a doçaria da cidade de Goiás. No entanto, a metodologia de Bruno (2009) prevaleceu no contato com os acervos imagéticos pessoais, havendo uma adaptação conforme a realidade de Divina, que não possuía acervo fotográfico físico. E quando entrei em contato com o acervo de Eliana e Taynara, me deparei com parte dele composto por imagens digitais em um aparelho celular.

Os acervos carregam histórias fora de cronologia, seja por organização dessas imagens, seja por ausência de outras, além dos espaços em que a lembrança falha. Tanto as memórias de vovó quanto as de tia Dina, além das memórias de Eliana e Taynara apresentaram momentos *nebulosos*, em razão de assuntos que elas não ficaram à vontade para conversar e memórias não tão claras, como quando olhavam para uma imagem e não sabiam dizer quem era tal pessoa na foto. Apesar disso, mesmo que de modo lacunar, percebeu-se a potência das imagens (físicas, digitais ou mentais) para contar as histórias de cada uma delas.

Outro ponto que ficou mais evidente entre as quatro interlocutoras dessa dissertação foi a impossibilidade de separá-las dos doces, já que cresceram em torno dessa realidade, voltando a conectar nossos acervos. “Não existe a possibilidade da gente existir sem o doce” (MARTINS, 2022).

## 4 CAPÍTULO 3 – DOCEIRAS E OS PONTOS DO DOCE

Esse é o capítulo final desta dissertação, em que sugerimos as Montagens Visuais para desenvolver as *Fotobiografias* (BRUNO, 2009) de cada uma dessas mulheres, a partir do aceso a seus acervos imagéticos visuais e imaginários unidos a suas narrativas e fotografias realizadas pela autora ao longo dos quatros encontros.

### 4.1 Uma proposta de cruzamento visual

Após compreendermos as doceiras como mídias primárias, por seus corpos, e mídias secundárias, por seus acervos pessoais, fotografias realizadas pela autora durante os quatro encontros com as interlocutoras e suas narrativas, iniciou-se a montagem dos agrupamentos visuais, que se assemelham à proposta de Bruno (2009) com os Arranjos Visuais, aqui chamados de Montagens Visuais. A partir do conceito de Samain (2012) sobre o cruzamento de imagens e Aby Warburg (2009) com o Atlas Mnemosyne e suas pranchas (1924), desenvolvi as Montagens Visuais misturando suas falas e a mídia secundária para construir as *Fotobiografias* (2009) de cada doceira, aqui consideradas a mídia terciária. O atlas de imagens feito por Aby Warburg de 1924 a 1929 reunia 25 mil fotografias em 63 telas negras e se constituiu em uma forma de pensamento por imagens. É uma disposição fotográfica em que

foram coladas em grandes pedaços de papelão preto, agrupadas por temas e regularmente dispostas uns ao lado dos outros, borda com borda, por todo o espaço – elíptico – que era ocupado, em Hamburgo, pela sala de leitura da Kulturwissenschaftliche Bibliothek Warburg (DIDI-HUBERMAN, 2013, p. 384).

As imagens eram colocadas em tecidos esticados sobre chassis, com dimensão de um metro e meio por dois metros, fixando as fotos por pequenos prendedores, com objetivo de formar quadros fotográficos. Nesta dissertação, a construção dessas pranchas, aqui chamadas de Montagens Visuais, aconteceu de forma digital, em cima de um fundo preto, remontando à proposição de Warburg (2009) a fim de possibilitar que o olhar do outro, o meu, o das doceiras ou de qualquer outra pessoa consiga gerar relações entre as imagens.

O Atlas Mnemosyne ajuda na reflexão sobre as imagens e como elas se comportam umas com as outras, construindo um gênero do conhecimento e/ou da cultura, cujo vetor principal é a imaginação. Ainda para Warburg (2009), essas

pranchas criam uma conexão com situações passadas e futuras, já que as memórias são acionadas e aponta-se ao fazer doceiro, em uma perspectiva de continuidade. A partir de imagens distintas controla-se uma intersecção que comunica informações importantes sobre como essas imagens falam juntas e muitas vezes sobre assuntos semelhantes, trazendo visibilidade do que o autor chama de “ciência da cultura” (Kulturwissenschaft).

Didi-Huberman (2012) reforça a presença do anacronismo entre as imagens nas pranchas do Atlas e sua importância metodológica, que causa um movimento de anacronismo na própria história, sendo essa forma descontínua a responsável por mostrar as emoções que as imagens carregam. Em consonância à Warburg e Didi-Huberman, Samain (2012) traz uma reflexão a partir de um aprofundamento sobre suas imagens, indagando como elas pensam e de como é possível compreendê-las por si só. O autor conclui que as fotografias não pensam, mas acontece o movimento de fazer-se pensar ao mesmo tempo em que se recusam a falar, deixando aberta qualquer possibilidade de interpretação e reinterpretação.

Samain (2012) afirma que quando as imagens relutam a revelar tudo que as pertence, elas ardem como brasas, conceito de Didi-Huberman (2012), mantendo-se vivas e evidentes. Samain (2012) afirma que toda imagem é uma memória de memórias, assim, toda imagem é uma forma pensante e estabelece um viés comunicativo. Ao acessar os acervos e as narrativas dessas quatro doceiras e colocá-las lado a lado, as brasas tornam-se mais intensas, gerando ligações comunicativas. Ainda para Didi-Huberman (2012), não se pode falar do contato entre a imagem e o real sem falar de uma espécie de incêndio, ou seja, não se pode falar de imagens sem falar de cinzas. Mesmo sendo de tempos distintos e contando diferentes histórias, trazendo à tona essa brasa que o autor expõe.

Gilles Deleuze o diria mais tarde, à sua maneira: “Parece-me evidente que a imagem não está no presente [...] A própria imagem é um conjunto de relações de tempo de que o presente só deriva, apenas como um múltiplo comum, ou como o mínimo divisor. As relações de tempo nunca se veem na percepção ordinária, mas sim na imagem, enquanto criadora. Torna sensíveis, visíveis, as relações de tempo irreduzíveis ao presente” (DIDI-HUBERMAN, 2012, p. 24).

## 4.2 Encontro de falas, fotografias e doces em forma de *Fotobiografias* como mídia terciária

A mídia terciária, para Pross, “são aqueles meios de comunicação que não podem funcionar sem aparelhos tanto do lado do emissor quanto do lado do receptor” (PROSS, 1972, p. 226). Para ele, todo e qualquer corpo que esteja nos processos de comunicação deve fazer o uso de ferramentas para que realmente haja essa conexão. Ferramentas estas que são responsáveis por transmitir os códigos linguísticos e culturais, segundo o semioticista Ivan Bystrina (1995). Pela ótica de Baitello Jr. (2010), a mídia terciária é formada por códigos culturais e aqui, nesta pesquisa, podemos observar que os acervos imagéticos e as narrativas das doceiras estão carregados desses símbolos.

A partir dessa constatação, definiu-se como mídia terciária nessa pesquisa a construção das *Fotobiografias* (2009) de cada uma delas. Na pesquisa de Bruno (2009), o desenvolvimento da metodologia *Fotobiografias* passou pelos processos de escolher, construir e reconstruir fotografias dos acervos pessoais dos indivíduos envolvidos em sua pesquisa, os quais foram entrevistados, tendo narrativas gravadas, de maneira que suas falas complementassem as fotografias de seus acervos visuais.

Além das quatro interlocutoras serem participantes desta pesquisa, elas são vistas como sujeitos afetivos, como foi explicado na introdução. As práticas, habilidades, histórias e experiências delas devem ser lidas como um texto cultural, em que os corpos passam a ser uma forma comunicativa: visual e auditiva, emotiva, expressiva e estética. A compreensão das doceiras como mídias, ou seja, meios que comunicam a cultura imaterial de fazer doces, tem como finalidade promover maior visibilidade às doceiras, suas histórias e memórias, reconhecendo o ato de fazer doces como uma forma de comunicação e patrimônio.

Juntamente com Samain (2009), Bruno (2009) questiona sobre as imagens, além de fazerem refletir por si só, poderem ser formas que pensam quando relacionadas umas com as outras. Em sua pesquisa, Bruno (2009) contempla a construção da memória da pessoa idosa a partir de conjuntos de imagens, formando uma história de vida, levando em consideração registros orais e visuais dessas pessoas idosas, que ajudam a localizar e compreender suas trajetórias. Bruno (2009) demonstra que apesar de características em comum, não há uma história de vida

padrão entre os idosos entrevistados quando trata-se do olhar sob essas vidas, que é um olhar individual e único.

Essa metodologia surgiu de “um estudo verbo-visual” de imagens fotográficas carregadas de memórias e “narrativas de histórias de vida de pessoas idosas” (BRUNO, 2009, p. 1). Em sua pesquisa, ela analisou e se deixou ser observada por imagens de pessoas entrevistadas, de uma forma a valorizar o que as imagens queriam dizer, além de textos e/ou falas, não sendo estas desconsideradas, mas sim complementares. A pesquisadora leva em questão a importância da vivência com esses idosos durante toda sua pesquisa para uma observação completa, o que complementa Barros e Junqueira:

Aquilo que os seres humanos percebem ao observar o mundo é, portanto, produto de uma operação muito complexa, na qual estão envolvidos o sujeito observador, o objeto observado, os esquemas interpretativos utilizados pelo observador e o contexto em que tal observação se dá ou adquire ou encontra sentido (BARROS; JUNQUEIRA, 2017, p. 34).

“As *Fotobiografias* são, todas, portadoras de ‘movimento’, de ‘tempo’, ‘de memória’ e de ‘esquecimento’. Ou seja, as fotografias são pensamentos e nossos cérebros são suas telas (DELEUZE, 2005), sempre fugitivas” (BRUNO, 2009, p 94). Ainda segundo a autora, esses arranjos visuais requerem sensibilidade e cuidado, para que não sejam afetados pelo olhar externo, interferindo nas histórias de vida do estudo em questão.

Gilles Deleuze o diria mais tarde, à sua maneira: ‘Parece-me evidente que a imagem não está no presente [...] A própria imagem é um conjunto de relações de tempo de que o presente só deriva, apenas como um múltiplo comum, ou como o mínimo divisor. As relações de tempo nunca se veem na percepção ordinária, mas sim na imagem, enquanto criadora. Torna sensíveis, visíveis, as relações de tempo irredutíveis ao presente’ (DIDI HUBERMAN, 2012, p. 24).

A metodologia *Fotobiografias*, de Fabiana Bruno (2009), utilizada em sua tese de doutorado<sup>23</sup> teve início em sua dissertação de mestrado<sup>24</sup>. A proposta era investigar a memória de pessoas idosas, estudo este realizado por meio de fotografias, selecionadas e ordenadas por elas próprias. Alguns dos pré-requisitos para que as

---

<sup>23</sup> Tese de doutorado de Fabiana Bruno (2009) “*Fotobiografia: por uma metodologia da estética em antropologia*”, Instituto de Artes, Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, 2009.

<sup>24</sup> Dissertação de mestrado de Fabiana Bruno (2003) “*Retratos da velhice – um duplo percurso: metodológico e cognitivo*”, Instituto de Artes, Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, 2003.

peças participassem de sua pesquisa eram possuir fotografias e ter idade superior a 65 anos. Seriam de quatro a seis pessoas participantes da pesquisa. “Com esta formação, tínhamos a representação de pessoas velhas, contemplando a participação heterogênea nos aspectos relativos à classe social, etnia e gênero” (BRUNO, 2009, p. 20). A entrevista era realizada em torno do acervo fotográfico de cada uma. Como questão em comum, sua primeira entrevistada foi sua avó, Olga Bruno, assim como aqui foi Silvia Curado.

Bruno (2009) reforça a importância de se ter contatos prévios, por meio dos quais foi possível construir uma relação confortável e de confiança. Após esse período aconteceram as confirmações de datas para os encontros e entrevistas a respeito dos acervos fotográficos.

Após um período de reconhecimento mútuo entre pesquisadora e informante, o que equivale dizer a três meses, foi solicitado uma mesma tarefa a cada uma dessas cinco pessoas idosas: dedicarem-se à revisitação de fotografias pessoais que possuíssem em seus baús com a finalidade de escolherem 20 imagens, das quais mais gostassem e que melhor pudessem representar as suas trajetórias de vida (BRUNO, p. 27, 2009).

Esse estudo realizado por Bruno (2009) consistiu em vários encontros e conversas, além da oralidade dos pesquisados, telefonemas, mais principalmente da escuta atenta de histórias que foram ali contadas e a observação de cada gesto, movimento e expressão. Essas conversas foram guardadas e transcritas. Durante a pesquisa cada uma das participantes selecionou 20 fotografias para que fossem montadas pranchas. Bruno (2009) constatou semelhanças entre as falas, que eram as lembranças, histórias de pessoas queridas, conquistas, locais e datas. Bruno (2009) traz o conjunto de informações coletadas como um universo vasto para pesquisa:

Deparamo-nos com a profundidade de diferentes leituras que os resultados coletados em campo poderiam nos oferecer, em torno das entrevistas (relatos orais) e de fotos avulsas, pequenos retratos e álbuns cheios de histórias, guardados, neste caso de pesquisa, por pessoas velhas. Experiências, até então cravadas no silêncio singular da fotografia, foram se rompendo pelo desvendamento e voz que emergem da memória da pessoa idosa, num momento de vida em que suas lembranças se cruzam com o tempo do envelhecimento (BRUNO, 2009, p. 28).

A pesquisadora afirma que ouvir a história de cada um narrada por eles mesmos e ilustrada por fotografias foi como assistir a um filme de cinema que

contasse suas vidas. Bruno (2019) relatou a importância de imagens ausentes, como se fossem cenas somente descritas, trazendo um “potencial da visualidade” como “memória-viva” (BRUNO, 2009, p. 29).

No relato de cada imagem havia uma explicação para o que estava presente imageticamente na fotografia e outras narrações para situações que eram como colchetes de imagem, faziam parte dali, mas não estavam como elementos físicos, denominadas por Bruno (2009) de “masmorras vivas da memória humana”, criando assim percursos visuais feitos em cada imagem.

Após esse momento, a proposta era que cada um dos participantes selecionasse 10 (Arranjo Visual II) das 20 (Arranjo Visual I) imagens, realizando novamente uma narração das memórias ali expostas, “induzido e produzido pelo rearranjo e pela reformulação das próprias ‘formas’ sígnicas contidas nas fotografias” (BRUNO, 2009, p. 33).

À luz destes duplos dados visuais e orais e do horizonte operacional percorrido, então, nos propusemos a investir no mestrado com uma proposta metodológica e exploratória preferencialmente visual, para enriquecer questões inicialmente indagadas pela pesquisa, entre elas, o trabalho da memória das pessoas idosas e da sua singular arquitetura, quando ousa dar credibilidade às imagens. O objetivo da pesquisa direcionava-se a recuperar questionamentos acerca de escolhas de formas de montagem de fotografias guardadas ao longo da vida por essas pessoas idosas e às escolhas e arranjos que podiam vir a representar *Fotobiografias* (BRUNO, 2009, p. 33).

Na tese de doutorado de Bruno (2009), as coletâneas dos conjuntos fotográficos dos cinco informantes, trabalhados em diferentes etapas, caminharam para a formação das *Fotobiografias*, realizadas em cinco cadernos de arranjos visuais, compostos por essas “fotografias selecionadas e escolhidas, incluídas e excluídas, pelos cinco informantes ao trabalharem com fragmentos de suas memórias na composição e recomposição da história de sua vida” (BRUNO, 2009, p. 34). Esses arranjos partem da autora quando ela olha e compreende os origamis, que representam camadas e desdobramentos. Ela afirma que esse olhar da forma oriental ajuda a explicar um pouco, de forma mais complexa, o que os ocidentais procuram ao elaborar conjuntos e montagens de imagens. Os Arranjos Visuais I e II consistiam em:

Esses arranjos são como pequenas peças visuais ordenadas em duas sequências ou, melhor dizendo, em dois pequenos filmes que nos falam de uma existência. Durante o desenvolvimento de nossa proposta de exploração visual dos dados coletados trabalhamos para oferecer algumas pistas preliminares e, em especial, para uma perspectiva metodológica sobre o que

poderiam representar os conjuntos de fotografias, incluídas e excluídas, enquanto fragmentos de memórias que compuseram e recompuseram a(s) narrativa(s) de história(s) de vida(s) (BRUNO, 2009, p. 34).

Já o Arranjo Visual III tinha o objetivo de “realçar a ordem dos vazios”, como se fossem janelas em branco, após a segunda seleção de imagens. O Arranjo Visual IV “recupera e representa a sequência de fotografias excluídas do conjunto pelos informantes”, destacadas com bordas brancas, depois da nova seleção (BRUNO, 2009, p. 34).

Além desses detalhes, Bruno (2009) apresenta três formas de leitura desses arranjos: horizontal (Arranjo Visual V), sendo a leitura das imagens como enunciados visuais, frases ou formato de texto; vertical (Arranjo Visual Vertical), como se a leitura fosse feita em camadas, provocando um estranhamento, um “solução visual” e circular (Arranjo Visual Circular), que traz movimento à leitura, como os ponteiros de um relógio, gerando conexões e aproximações com as fotografias.

No terceiro momento, ocorreu a escolha de somente três fotografias, que compunham o Arranjo Visual Ícones da Memória, sendo essas últimas as que conseguissem sintetizar as histórias de todas as outras fotografias. Esses arranjos imagéticos são um convite para busca da compreensão das leituras das vidas desses senhores e senhoras.

Bruno (2009) teve a oportunidade de conviver várias vezes com os senhores que fizeram parte de sua pesquisa, uma realidade que se apresenta de forma diferente em 2021, quando acontece a pandemia de Covid-19. Pela impossibilidade de encontros longos, assim como de vários encontros em momentos diferentes. Há, ainda, a diferença de tempos entre uma pesquisa de um doutorado e a do mestrado aqui proposta.

Tal como Kossoy (2001), acreditamos que buscar constatar o maior número possível de informações e detalhes ajudou a compreender cada uma das vidas das doceiras. Ao final dessas coletas de informações, acesso aos acervos pessoais imaginários e imagéticos, as novas fotografias realizadas pela autora durante os encontros, fizemos as montagens visuais de forma adaptada para obter a construção das *Fotobiografias* (BRUNO, 2009) de forma detalhada e mais profunda possível.

#### 4.2.1 Construção das Fotobiografias de Silvia da Silva Curado e Divina Gonçalves Assunção

Depois de acessar os acervos de cada doceira, ouvir parte de suas narrativas e fotografá-las, fizemos a construção das *Fotobiografias* (2009). Ao total, tivemos acesso a 87 imagens somando os acervos das quatro doceiras. Dentro deles encontramos cartas, fotografias, cópias de fotografias, imagens digitais e memórias do imaginário. Seguindo a metodologia de Bruno (2009), fizemos duas montagens visuais de Silvia (Imagens 89 e 90 - Montagem Visual 1 e 2) e duas montagens visuais de Divina (Imagens 92 e 93 - Montagem Visual 3 e 4).

Já para Eliana e Taynara, decidimos unir os acervos visuais, narrativas e fotografias em duas montagens visuais (Imagens 95 e 96 - Montagem Visual 5 e 6), por terem o mesmo acervo e falas semelhantes ao longo dos encontros, havendo cruzamento mais evidente. Nas montagens visuais 1 e 5 seguimos a ideia de Warburg sobre partir de um espaço amostral onde estivessem todas as imagens ligadas ao assunto, no caso a nossos sujeitos afetivos.

Na montagem visual 3 de Divina, fizemos uma adaptação por suas memórias estarem em suas narrativas e não haver um acervo imagético físico, partindo para o imaginário. O espaço *vazio*, remetendo ao seu acervo imaginário. Essa montagem representa parte inicial da *Fotobiografia* de tia Dina, com a primeira imagem de olhos abertos e tensos, finalizando com a fotografia de olhos fechados, com bastante espaço preto das memórias de seu acervo próprio que não possuem registros físicos. O Atlas Mnemosyne<sup>25</sup> ajuda na reflexão sobre as imagens e como elas se comportam umas com as outras, construindo um gênero do conhecimento e/ou da cultura cujo vetor principal é a imaginação. Como já mencionado, para Samain (2012) toda imagem oferece algo a se pensar, sendo ligado ao imaginário ou ao real, o que é nítido quando realizei a entrevista com Tia Dina, pois, apesar de não ter arquivos físicos de seu acervo pessoal, traz com riqueza de detalhes as fotografias de sua memória e imaginário. Já na montagem visual 4 de tia Dina, colocamos todas as fotografias que foram construídas durante os nossos encontros, que passaram a ser parte de seu acervo visual, dando ênfase na fotografia do Rio Araguaia.

---

<sup>25</sup> O fundo preto escolhido para as montagens visuais e *Fotobiografias* vem da referência de Aby Warburg, que escolhe um tecido preto (textura de tecido no fundo das imagens) como local de suporte para as imagens que receberá.

Após o desenvolvimento das montagens visuais, fizemos a construção das *Fotobiografias* (2009), acrescentando partes de suas narrativas e as imagens que expressaram maior envolvimento, sendo Imagem 91 a de Silvia, 94 de Divina e 97 de Eliana e Taynara.

Imagem 89 – Montagem Visual 1 – Silvia Curado



Fonte: Elaborado pela autora, 2022.

Imagem 90 – Montagem Visual 2 – Silvia Curado



Fonte: Elaborado pela autora, 2022.

Imagem 91 – Fotobiografia de Silvia Curado



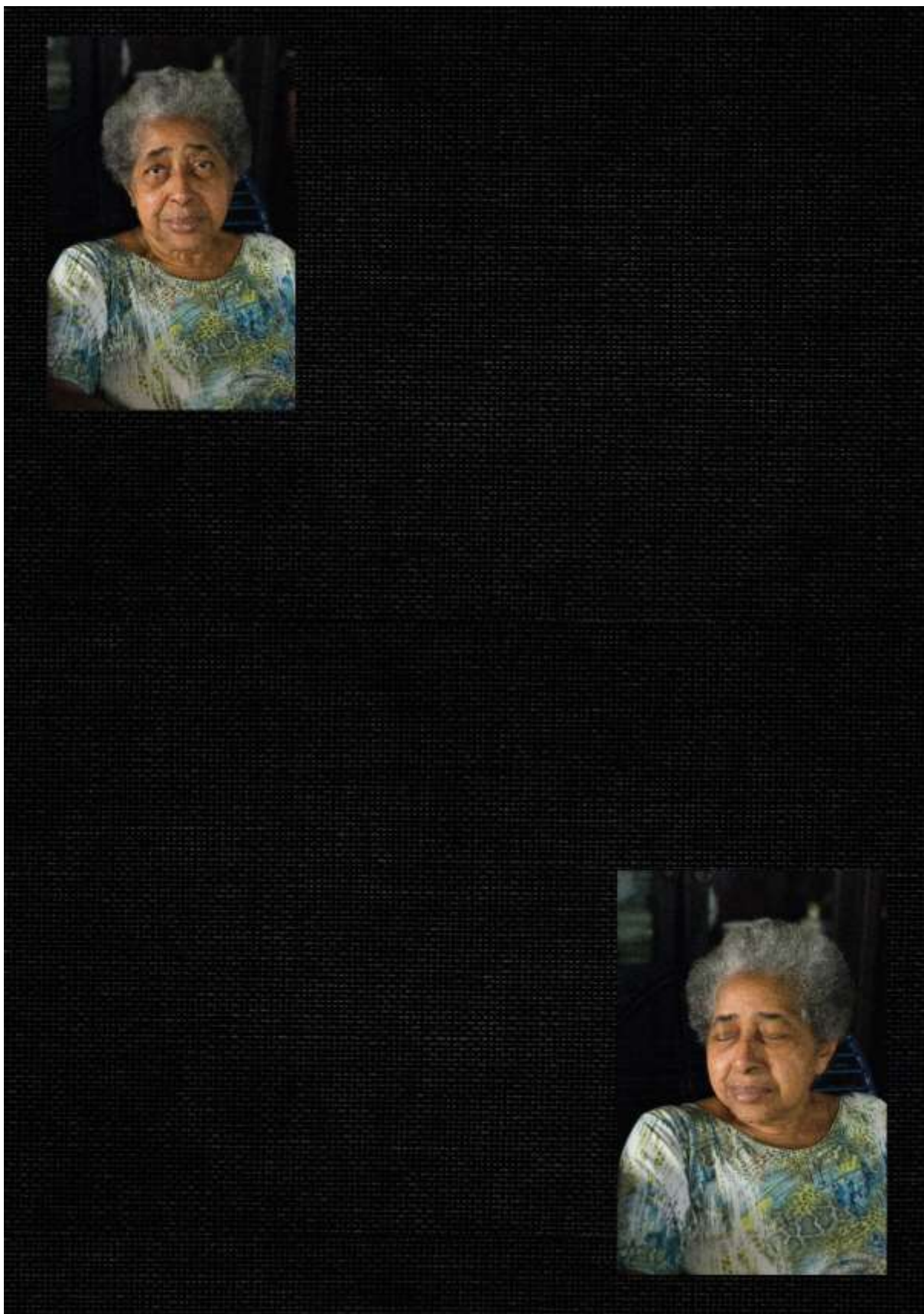
"Mamãe e Papai," [...]



"Chulica!"

[...] "Olha os trem  
que o Arthur  
escrevia."[...] "Aprendi com ninguém, não.  
Aí eu peguei e fiz."

Imagem 92 – Montagem Visual 3 – Divina Assunção



Fonte: Elaborado pela autora, 2022.

Imagem 93 – Montagem Visual 4 – Divina Assunção



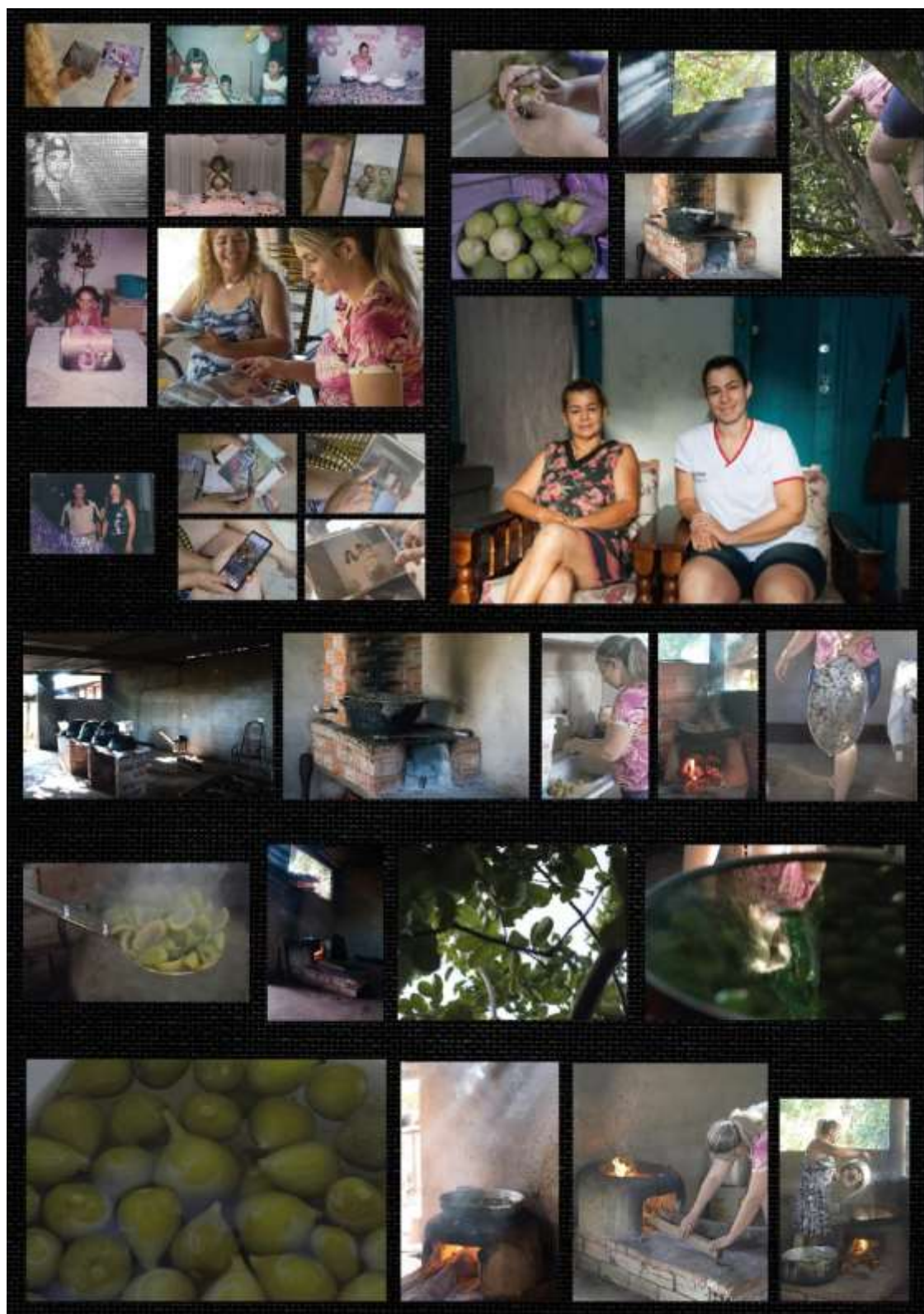
Fonte: Elaborado pela autora, 2022.

## Imagem 94 – Fotobiografia de Divina Assunção



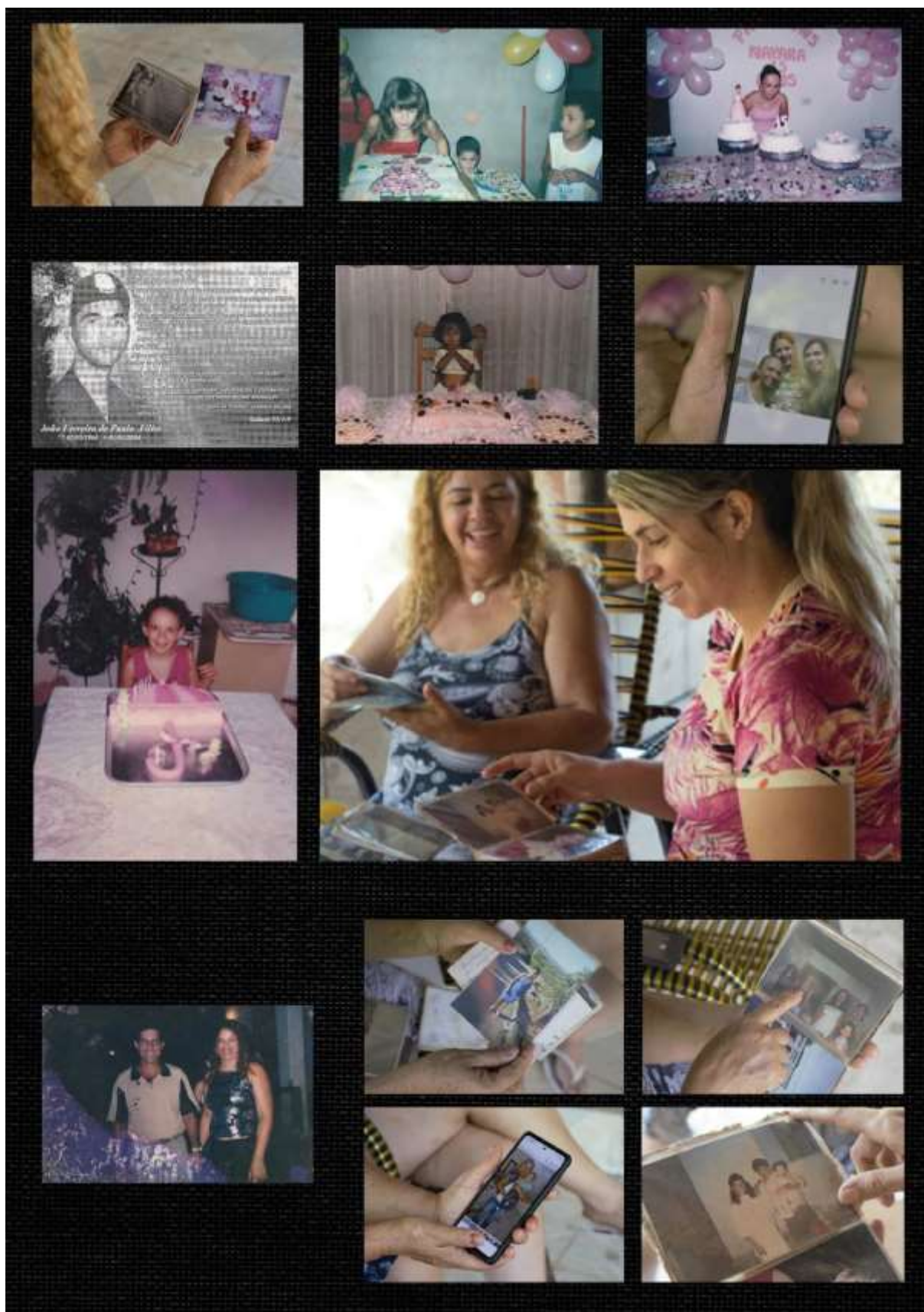
#### 4.2.2 Construção das Fotobiografias de Eliana Aparecida Martins de Paula e Taynara Raimundo Martins

Imagem 95 – Montagem Visual 4 - Eliana de Paula e Taynara Martins



Fonte: Elaborado pela autora, 2022.

Imagem 96 – Montagem Visual 4 - Eliana de Paula e Taynara Martins



Fonte: Elaborado pela autora, 2022.

Imagem 97 – Fotobiografia de Eliana de Paula e Taynara Martins



[...]Ser doceira  
tá no sangue!

[...] "por causa de  
tanto ver  
mamãe fazer."



[...] "Não existe a possibilidade  
da gente existir sem o doce"



[...] "Saudade..."

"Primeiro cê tem que comer com  
os olhos."

[...] "tacho de cobre pra voltar o verde."

"E desde pequenininha eu falo:  
nossa, quero ser doceira!"



## 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Imagem 98 – Brasas do fogão a lenha



Fonte: acervo fotográfico da autora, 2021.

Ao ver o fogão a lenha aceso (Imagem 98), não pude evitar fotografá-lo, pois sua imagem me remeteu a afetos e lembranças sobre Goiás. Dentro dos estudos antropológicos, a comida é uma forma de estabelecer relações sociais e, em alguns casos, o fogo é considerado como um lugar de sociabilidade; para as doceiras acaba sendo uma forma de conexão entre elas. Por isso a imagem da brasa, num fogo que começa alto e depois torna-se brando, remete à ideia de tradição, de algo que permanece e que se movimenta. A brasa, mesmo branda, possui fagulhas que podem iniciar um novo incêndio, pois mesmo depois de aceso, o fogão a lenha produz brasas e cinzas, que evocam a capacidade das imagens causarem um novo incêndio (DIDI-HUBERMAN; SAMAIN, 2012).

As fotografias não são compreendidas enquanto meros registros, pois não são estáticas, são vivas. Nesse sentido, não se pode conceber o contato entre a imagem e o real sem considerar uma espécie de incêndio, que gera “brasas”. Para os autores, não é possível falar de imagens sem falar de cinzas, como aparecem representadas nesta última fotografia (Imagem 98). Samain (2012) afirma que toda imagem é uma memória de memórias, pois para ele a imagem é forma de reconectar temporalidades distintas onde há uma mistura entre passado, presente e futuro, e que não

necessariamente se encontram numa ordem cronológica. Assim, toda imagem é uma forma pensante e elas se comunicam.

Dentre as metodologias utilizadas, o entendimento de corpo como mídia que comunica e é comunicado, Baitello Jr. (2010) apresenta a mídia em níveis. Entendemos aqui que as mídias são interligadas, complexas e contínuas. A mídia primária foi considerada o corpo das doceiras, que comunica e ensina a tradição doceira dentro de suas famílias, voltando ao ponto de que a comunicação ocorre de maneira circular. Já a mídia secundária foi composta pelos acervos visuais das doceiras, sendo estes físicos, digitais ou imaginários, juntamente com as fotografias que realizei durante as entrevistas, no contato com os corpos das doceiras. E com a intenção não de finitude, mas de continuidade, a mídia terciária foi considerada a construção da *Fotobiografia* (BRUNO, 2009) de cada uma das quatro mulheres, em que ocorreu um trabalho conjunto e uma mistura da mídia primária e secundária. No momento da montagem das *Fotobiografias* de Eliana e Taynara, percebemos que as duas têm o acervo fotográfico em comum e trabalham juntas durante toda a produção do doce, não há etapas em que produzem de formas distintas, o que fez com que uníssemos as histórias das duas em uma única *Fotobiografia*. As imagens aqui presentes narraram parte das histórias de Silvia, Divina, Eliana e Taynara, e cada uma trouxe algumas de suas memórias, narrativas e acervos visuais (imagéticos e/ou imaginários), propiciando outra maneira de compreender a cultura doceira, como processo que envolve um fazer e as mãos que dão seus contornos. Ao longo de suas carreiras, produzir o doce tornou-se um ato natural, levando-se em consideração toda a vivência na doçaria.

Portanto, concluo que a relação que cada pessoa apresenta com seus acervos imagéticos influencia diretamente na construção das *Fotobiografias*. Como o texto é imagem e vice-versa, as cartas dos netos para Silvia compõem de forma mais completa sua *Fotobiografia*. Para Pino (2006), o campo do imaginário é o da subjetividade restrita “ao qual só o sujeito tem acesso antes que seus conteúdos se tornem expressões objetivas da subjetividade” (PINO, 2006, p. 54). Neste trabalho, o imaginário faz parte desse acervo, já que nem todas as memórias são fotografáveis, como no caso da tia Dina. No momento em que entrei em contato com os acervos pessoais de Eliana e Taynara, por exemplo, tive acesso a parte de seu acervo de modo digital, em um celular. Pude concluir que a memória caminha e transita entre suportes físicos, digitais e imaginários, de maneira semelhante, confirmando que o

acervo imagético cabe em formas variadas, como: fotos (físicas, digitais ou mentais), cartas, imaginários e narrativas.

Os corpos das doceiras são produtos e produtores de cultura e seus doces são extensões de seus corpos, circulando além do seu ambiente doméstico, isto é, para lugares outros na cidade de Goiás e no Brasil. Nessa perspectiva, podemos retomar a ideia de Mauss (2003), de que na troca coisas e almas se misturam e, no caso dessas quatro mulheres e dos doces, as mídias primária (corpo), secundária (acervos visuais) e terciária (*Fotobiografias*) são indissociáveis, assim como o é o açúcar dentro do tacho de cobre sendo mexido pela colher de pau.

Esta pesquisa também se constitui no processo de troca em que as palavras dos textos dos diversos autores e autoras, as falas das doceiras e suas fotografias (dos acervos pessoais e as feitas por mim) se misturaram à minha alma, à alma das doceiras e, ainda, das diversas pessoas que atravessaram o estudo. Aos olhares de quem quiser lê-la, ofereço esta pesquisa... que sua brasa gere novos incêndios!

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALMEIDA, Ana Carolina de Campos. **A vida das Rendas de Bilros em Ilha Grande, Piauí.** Revista @antropologia da UFSCAR, R@U, 12(2), jul./dez. p. 45-49. 2020.

ALMEIDA, Eliene Amorim de; SILVA, Janssen Felipe da. **Abya Yala Como Território Epistêmico: Pensamento Decolonial Como Perspectiva Teórica.** Interterritórios, Caruaru, v. 1, n. 1, p. 42-64, 2015.

ANASTASSAKIS, Zoy. **Aloísio Magalhães e o Centro Nacional de Referência Cultural, ou como fazer pesquisa em design sem sabê-lo.** In.: 4º Congresso Internacional de Pesquisa em Design Brasil. Rio de Janeiro, 11 a 13 de Outubro de 2007.

ASSUNÇÃO, Divina Gonçalves. **Narrativas de vida da doceira.** 2021.

BAITELLO JÚNIOR, Norval. **Comunicação, Mídia e Cultura.** 1998.

BAITELLO JÚNIOR, Norval. **A serpente, a maçã e o holograma: esboços para uma teoria da mídia.** São Paulo: Paulus, 2010.

BARROS, Antonio Teixeira; JUNQUEIRA, Rogério Diniz. A elaboração do projeto de pesquisa. In.: **Métodos e Técnicas de Pesquisa em Comunicação.** Grupo Gen Atlas, 2ª edição, São Paulo, 2017.

BARTHES, Roland. **Mitologias.** Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1989.

BOSI, Ecléa. 1983. **Memória e Sociedade: lembranças de velhos.** São Paulo: Editora T. A. Queiroz.

BRANDÃO, Mikaella Paola Oglouyan. **Corpos privados em existência pública: Uma leitura feminista sobre o processo urbano.** Universidade Presbiteriana Mackenzie, Faculdade de Arquitetura e Urbanismo, São Paulo, SP, 2019.

BRUNO, Fabiana. **Fotobiografia: por uma metodologia da estética em antropologia.** Tese de doutorado defendida pela UNICAMP, 2009.

BYSTRINA, Ivan. **Tópicos de semiótica da Cultura.** Pré-print. São Paulo: CISC/PUCSP, 1995.

CAMPELO, Cleide. **Cal(e)idoscorpos.** São Paulo: Annablume, 1997.

CAVENAGHI, Beatriz de Araújo. **O corpo como mídia: códigos para a gestão da comunicação não verbal no telejornalismo.** Florianópolis: UFSC, 2018.

COSTA, Fernando Braga. **Moisés e Nilce: retratos biográficos de dois garis.** Um estudo de psicologia social a partir de observação participante e entrevistas. 2008. Tese (Doutorado) – Instituto de Psicologia da Universidade de São Paulo, SP.

COTTON, Charlotte. **A fotografia como arte contemporânea**. Editora WMF Martins Fintes (coleção Arte & Fotografia). 248 p. São Paulo, 2010.

CUNHA, Maria Manuela Ligeti Carneiro da. **Cultura com aspas: e outros ensaios**. São Paulo: Cosac & Naify, 2009.

CURADO, Silvia da Silva. **Narrativas de vida da doceira**. 2021.

DASSIÉ, Véronique. **Objetos de afeto**. Uma etnologia do íntimo. Paris: Edições do Comitê de Obras Históricas e Científicas, 2010.

DELEUZE, Gilles. **A imagem-tempo**. Cinema 2. Tradução de Eloísa de Araújo Ribeiro. São Paulo: Brasiliense, 2005. (título original: L'image – temps, 1985).

DELGADO, Andrea F. **Memória, trabalho e identidade: as doceiras da cidade de Goiás\***. Cadernos Pagu, 13, 1999, p. 293-325.

DIDI-HUBERMAN, Georges. L'image brûle. *In.*: ZIMMERMANN, Laurent (Org.). **Penser par les images**. Autour des travaux de Georges Didi-Huberman. Nantes: Ed. Cécile Defaut, 2006, p.11-52.

DIDI-HUBERMAN, Georges. **Quando as imagens tocam o real**. Belo Horizonte, v. 2, n. 4, nov. 2012, p. 204-219.

DIDI-HUBERMAN, Georges. **A imagem sobrevivente: história da arte e tempo dos fantasmas segundo Aby Warburg**. Rio de Janeiro: Contraponto, 2013.

FABRIS, Annateresa. **Redefinindo o conceito de imagem**. *In.*: Revista Brasileira de História. São Paulo, v. 18, n. 35, p. 217-224, 1998.

FARIA, Bárbara Luiza Xavier. **Do outro lado do Rio: Narrativas Negras na Leitura da Vila Lions**. Universidade Federal de Goiás, Faculdade de Arquitetura e Urbanismo, Cidade de Goiás, Goiás, 2020.

FARIA, Ernesto. **Dicionário escolar latino-português**. 4ª Edição, Brasília, MEC, 1967.

FAVRET-SAADA, Jeanne. **Ser afetado**. 2005. Original FAVRET-SAADA, Jeanne. "Être Affecté". *In.*: Gradhiva: Revue d'Histoire et d'Archives de l'Anthropologie, 8. p. 3-9. 1990.

FERREIRA, Maria Letícia Mazzucchi. Patrimônio: discutindo alguns conceitos. **Diálogos**, DHI/PPH/UEM, v. 10, n. 3, p. 79-88, 2006.

GEERTZ, Clifford. Clifford. **The interpretation of cultures: selected essays** New York: Basic Books, 476 p. 1973.

GEERTZ, Clifford. **Uma Descrição Densa: por uma Teoria Interpretativa da Cultura**. 213 p. Rio de Janeiro: LTC, 2008.

GERALDES, Amanda Alexandre Ferreira. Açúcar e devoção: saberes e fazeres das verônicas de alfenim da festa do divino de Pirenópolis. **Revista Latino-Americana de História**, vol. 8, n. 22, ago./dez. 2019. ISSN 2238-0620.

GOFFMAN, E. **A Representação do Eu na Vida Cotidiana**. Petrópolis: Vozes, 2009.

GREINER, Christine. **O corpo: pistas para estudos indisciplinados**. São Paulo: Annablume, 2005.

GREINER, Christine. A moda como reinvenção do corpo, o corpo como reinvenção da moda: estratégias. *In.*: OLIVEIRA, Ana Cláudia de; CASTILHO, Kathia. (Org.). **Corpo e moda: por uma compreensão do contemporâneo**. Barueri: Estação das letras e cores, 2008.

HALBWACHS, Maurice. **A memória Coletiva**. São Paulo: Vértice, 1990.

HOOKS, Bell. **Talking Back: Thinking feminist, talking Black**. Boston: South End Press, 1989.

INGOLD, Tim. **Da transmissão de representações à educação da atenção**. Educação, Porto Alegre, v. 33, n. 1, p. 6-25, jan./abr. 2010.

INGOLD, Tim. Trazendo as coisas de volta à vida: emaranhados criativos num mundo de materiais. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 18, n. 37, p. 25-44, jan./jun. 2012.

IPHAN. **Patrimônio Imaterial**. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/234>. Acesso em: 04 out. 2019.

KILOMBA, Grada. **Memórias da Plantação: Episódios de Racismo Cotidiano**. Rio de Janeiro: Cobogó, 2019.

KOSSOY, Boris. **A fotografia como fonte histórica: introdução à pesquisa e interpretação das imagens do passado**. Museu da indústria da comunicação e Tecnologia de São Paulo. São Paulo, 1980.

KOSSOY, Boris. **Fotografia & História**. São Paulo: Ateliê Editorial, 2001.

KOSSOY, Boris. **Retratos de Família: Leitura da fotografia histórica**. São Paulo: Edusp, 2001.

KOSSOY, Boris. **Os tempos da Fotografia: O Efêmero e o Perpétuo**. Cotia: Ateliê Editorial, 2007.

LE GOFF, Jacques. **História e memória**. Campinas, SP, Editora da UNICAMP, 1990.

LEFEBVRE, Henri. **A produção do espaço**. Trad. Doralice Barros Pereira e Sérgio Martins (do original: *La production de l'espace*. 4e éd. Paris: Éditions Anthropos, 2000). Primeira versão: início - fev. 2006.

LEMAIRE, Ria. **Patrimônio e matrimônio**: proposta para uma nova historiografia da cultura ocidental. *Educar em Revista*, Curitiba, Brasil, v. 34, n. 70, p. 17-33, jul./ago. 2018.

LOURO, Guacira Lopes. **O Corpo Educado**: Pedagogias da Sexualidade. Tradução dos artigos: Tomaz Tadeu da Silva. Belo Horizonte: Autêntica, 2000.

MACLUHAN, Marshall. **Os meios de comunicação com extensões do homem**. Tradução de Décio Pignatari, Editora Cultrix, São Paulo, SP, 1964.

MALINOWSKI, Bronislaw. **Os argonautas do Pacífico Ocidental**. 1922.

MARINS, Cristina T. **Com açúcar, com afeto**: um olhar antropológico sobre rituais matrimoniais a partir de suas mesas de doces. *MANA*, vol. 23, n. 2, p. 401-426, 2017 – DOI <http://dx.doi.org/10.1590/1678-49442017v23n2p401>. Acesso em: 20 abr. 2018.

MARTINS, Taynara Raimundo. **Narrativas de vida da doceira**. 2022.

MAUSS, Marcel. **Sociologia e antropologia**. São Paulo, Cosac e Naify, 2003.

MEDINA, Cremilda de A. Entrevista: **O diálogo possível**. São Paulo: Ática, 1995.

MENEZES, José Eugenio. **Processos de mediação**: da mídia primária à mídia terciária. *Comunicare*, vol. 4, n. 1, São Paulo, SP, 2004.

MONTAGU, Ashley. **Tocar**. O significado humano da pele. São Paulo: Summus, 1988.

MORIN, Edgar. A entrevista nas Ciências Sociais, no rádio e na televisão. *In.*: MOLES, Abraham A. *et al.* **Linguagem da Cultura de Massa**. Petrópolis: Editora Vozes, 1973.

NERY, Olivia Silva. **Objeto, memória e afeto**: uma reflexão. *Revista Memória em Rede, Pelotas*, v.10, n.17, jul./dez. 2017 – ISSN-2177-4129. 2017.

NOGUEIRA, Azânia Mahin Romão. **A construção conceitual e espacial dos territórios negros no Brasil**. *Revista de Geografia de Recife*. UFPE. 2017.

PAULA, Eliana Aparecida Martins de. **Narrativas de vida da doceira**. 2022.

PERASSI, Richard Luiz de Souza; MENEGHEL, Thiago Rodrigues. **Conhecimento, mídia e semiótica na área de Mídia do Conhecimento**. *In.*: Vanzin, T.; Dandolini, G. A. (Org.), *Mídias do conhecimento* (p. 47-72). Florianópolis: Pandion. 2011.

PINO, Angel. **A produção imaginária e a formação do sentido estético**. Reflexões úteis para uma educação humana. Pro-Posições, Campinas, v. 17, n 2 (50), p. 47-69, ago. 2006.

PROSS, Harry. **Medienforschung**. Film, funk, presse, fernsehen. Darmstadt: Carl Habel, 1972.

RICOEUR, Paul. **A Metáfora Viva**. TR. Dion David Macedo, Edições Loyola, São Paulo, 2000.

SAMAIN, Etienne. **O fotográfico**. São Paulo: Hucitec, 1998.

SAMAIN, Etienne (Org). **Como pensam as imagens**. São Paulo: Editora Unicamp, 2009.

SAMAIN, Etienne. **As imagens não são como bolas de sinuca**. Como pensam as imagens. São Paulo: Editora da Unicamp, 2012.

SANTOS, Milton. **O espaço do cidadão**. São Paulo: Nobel, 1987.

SCHWARCZ, Lilia M.; STARLING, Heloisa M. 1ª. ed. **Brasil: uma biografia**. São Paulo: Companhia das Letras, 2015.

SCIFONI, Simone. **Patrimônio mundial: do ideal humanista à utopia de uma nova civilização**. GEOUSP Espaço e Tempo, São Paulo, n. 14, 2003.

SODRÉ, Muniz. **A ciência do comum: notas para o método comunicacional**. Petrópolis: Editora Vozes, 2014.

SONTAG, Susan. **Ensaio sobre a Fotografia**. Rio de Janeiro: Editora Arbor, 1983.

VIDAL, Laurent. **Sob a máscara do colonial**. Nascimento e “decadência” de uma vila no Brasil moderno: Vila Boa de Goiás no século XVIII. História [online], 2009, vol. 28, n.1, p. 243-288. ISSN 1980-4369.

VINUTO, Juliana. A amostragem em bola de neve na pesquisa qualitativa: um debate em aberto. **Temáticas**, Campinas, 22, (44), p. 203-220, ago./dez. 2014.

WARBURG, Aby. **Mnemosyne, pulsões e arquivos culturais advindos das imagens**. In.: Como pensam as imagens, Etienne Samain (Org.), Editora Unicamp, SP, 2009.

## ANEXO I – DOCUMENTAÇÃO DO COMITÊ DE ÉTICA



UFG - UNIVERSIDADE  
FEDERAL DE GOIÁS



### PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

#### DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

**Título da Pesquisa:** AS DOCEIRAS E SUA PRÁTICA CULTURAL NA CIDADE DE GOIÁS: COMO SÃO VISTAS PELO JORNAL O POPULAR (2010-2019) E COMO SE VEEM.

**Pesquisador:** ANA TERRA CURADO DA ROCHA

**Área Temática:**

**Versão:** 1

**CAAE:** 45025920.0.0000.5083

**Instituição Proponente:** Faculdade de Comunicação e Biblioteconomia

**Patrocinador Principal:** Financiamento Próprio

#### DADOS DO PARECER

**Número do Parecer:** 4.676.322

#### Apresentação do Projeto:

A pesquisadora Ana Terra Curado da Rocha, discente do programa de Pós-Graduação em Comunicação, da Faculdade de Comunicação e Biblioteconomia, está liderando a pesquisa "As doceiras e sua prática cultural na cidade de Goiás: como são vistas pelo jornal 'O Popular' (2010-2019) e como se veem". A pesquisa ocorrerá na cidade de Goiás-GO, conhecida historicamente pela prática doceira, geralmente, realizada por mulheres. Tem como objetivo investigar as doceiras, que fazem parte não apenas da história e da memória da população, mas também da economia da cidade. O projeto de pesquisa pretende compreender essas mulheres, doceiras e idosas como mídias na perspectiva da Teoria da Mídia de Harry Pross (1972) e pela leitura de Baltello Júnior (1998, 2010). Seus corpos são a mídia primária, suas vestimentas, aparatos de cozinha e os registros fotográficos de fazer os doces como mídia secundária e a veiculação de fotografias na mídia goiana, em específico no Jornal "O Popular" (2010-2-19), a mídia terciária. Objetiva-se analisar estas fotografias veiculadas, mas também aquelas guardadas pelas doceiras, criando-se fotobiografias (BRUNO, 2009) a fim de ver como se veem, contrariando, por vezes, como a imagem delas é construída pela mídia goiana.

#### Objetivo da Pesquisa:

**Objetivo Primário:**

Observar e compreender como se dá a construção da imagem das doceiras de Goiás pela mídia

**Endereço:** Pró-Reitoria de Pesquisa e Inovação - Agência UFG de Inovação, Alameda Flamboyant, Qtd. K, Edifício K2  
**Bairro:** Campus Samambaia, UFG **CEP:** 74.690-970  
**UF:** GO **Município:** GOIÂNIA  
**Telefone:** (62)3521-1215 **E-mail:** cep.ppi@ufg.br



UFG - UNIVERSIDADE  
FEDERAL DE GOIÁS



Continuação do Parecer: 4.576.322

goiana, jornal "O Popular", no período de 2010 a 2019 e por elas mesmas.

**Objetivo Secundário:**

- Realizar revisão bibliográfica a respeito das doceiras da Cidade de Goiás, pontuando a importância cultural, social e econômica;
- Entrevistar oito doceiras idosas da Cidade de Goiás, coletando imagens de seus possíveis relicários de memórias;
- Realizar a metodologia Fotobiografia, da pesquisadora Fabiana Bruno (2009), durante as entrevistas e coletas de imagens;
- Observar e analisar as imagens das doceiras, possivelmente apresentadas pela mídia goiana, em específico o jornal "O Popular", entre 2010 e 2019;
- Aplicar a metodologia de Harry Pross (1972), segundo Baitello (2010), onde analisaremos como mídia primária o corpo das doceiras, esses mesmos corpos materializados na fotografia como mídia secundária e descreveremos o modo como os corpos das doceiras são veiculados em meios de comunicação massivos como mídia terciária (mídia goiana).

**Avaliação dos Riscos e Benefícios:**

**Riscos:**

Por conta da pandemia do COVID 19, a pesquisadora responsável Ana Terra Curado da Rocha estará devidamente isolada a partir de 15 dias antes das realizações das entrevistas, fará o teste molecular RT PCR, que será anexado ao relatório final para o Comitê de Ética, para garantir a segurança de todas as participantes. Serão entrevistadas somente as pessoas que já tiverem sido vacinadas a 1ª e a 2ª dose da vacina contra o COVID 19. Durante o processo das entrevistas, das fotografias e coletas de áudio, a pesquisadora fará o uso de máscara adequada, luvas e seguirá todas as regras de segurança ditadas pela OMS. Mesmo seguindo todas as orientações sugeridas pela OMS e a pesquisadora fazendo o teste, a entrevistada pode vir a contrair a COVID 19, por não se ter certeza ainda sobre a validade das vacinas e variantes da doença. A pesquisa pode vir a causar cansaço aos participantes, porém tendo como benefício uma maior visibilidade as doceiras da Cidade de Goiás e sua cultura, procurando causar o mínimo de danos e riscos possíveis as entrevistadas.

**Benefícios:**

Novos olhares para as pessoas idosas na mídia, novos olhares para a valorização do patrimônio imaterial e pra quem o carrega, análise das imagens baseada em metodologias cautelosas, novos

Endereço: Pró-Reitoria de Pesquisa e Inovação - Agência UFG de Inovação, Alameda Flamboyant, Qtd. K, Edifício K2  
 Bairro: Campus Samambaia, UFG CEP: 74.690-970  
 UF: GO Município: GOIÂNIA  
 Telefone: (62)3521-1215 E-mail: cep.ppi@ufg.br



UFG - UNIVERSIDADE  
FEDERAL DE GOIÁS



Continuação do Parecer: 4.876.322

acervos imagéticos da histórias cultural brasileira.

**Comentários e Considerações sobre a Pesquisa:**

Com orçamento próprio, com custos estimados em R\$2.000,00, a pesquisadora realizará a coleta de dados com 8 (oito) participantes, a ocorrer entre 26/06/2021 e 30/03/2022, mulheres doceiras residentes na cidade de Goiás-GO. A coleta de dados incluirá a realização de entrevistas semiestruturadas, a realização de fotografias e a gravação de voz por dispositivo de áudio. Ainda está prevista uma pesquisa nos acervos fotográficos pessoais das participantes, as fotografias selecionadas serão escaneadas pela pesquisadora. Como critério de inclusão, a pesquisadora destaca que apenas serão entrevistadas as mulheres doceiras vacinadas com a 1ª e 2ª doses da vacina contra a COVID 19. Assim, serão excluídas aquelas que não estiverem vacinadas contra a COVID 19.

**Considerações sobre os Termos de apresentação obrigatória:**

Foram anexados os seguintes documentos:

1. Informações Básicas do Projeto;
2. Instrumento de coleta de dados: o documento apresenta o nome de 7 participantes selecionadas para a pesquisa, mulheres entre 35 e 90 anos; são apresentadas 14 questões para as entrevistas;
3. Termo de Compromisso: está assinado pela equipe de pesquisa;
4. Projeto de Pesquisa: foram inseridas as questões norteadoras da entrevista semiestruturada;
5. Cronograma: a coleta de dados está prevista para acontecer entre junho de 2021 e março de 2022;
6. TCLE: o documento está instruído adequadamente;
7. Folha de Rosto contendo as assinaturas da pesquisadora e da direção da instituição proponente.

**Conclusões ou Pendências e Lista de Inadequações:**

Sobre as instruções contidas no TCLE, que dizem respeito à imagem das participantes, encaminhamos a seguinte instrução:

- Considerando que o TCLE possui um campo a ser assinalado pela participante da pesquisa, assim instruído, "Permito a divulgação da minha imagem nos resultados publicados da pesquisa", salientamos que a pesquisadora DEVERÁ INCLUIR também uma área própria para permissão da divulgação da identidade da participante, "Permito a divulgação da minha identidade nos resultados publicados da pesquisa" e "Não permito a divulgação da minha identidade nos resultados publicados da pesquisa". Lembramos que, caso a participante não queira ser

Endereço: Pró-Reitoria de Pesquisa e Inovação - Agência UFG de Inovação, Alameda Flamboyant, Qd. K, Edifício K2  
 Bairro: Campus Samambaia, UFG CEP: 74.690-970  
 UF: GO Município: GOIANIA  
 Telefone: (62)3521-1215 E-mail: cep.ppii@ufg.br



UFG - UNIVERSIDADE  
FEDERAL DE GOIÁS



Continuação do Parecer: 4.876.322

identificada, torna-se obrigatória a descaracterização da imagem da participante (sua fisionomia e outros elementos que possam identificá-la) em todas as imagens utilizadas na publicação dos resultados.

Após a análise dos documentos, considerando o atendimento acima exposto, o protocolo foi considerado APROVADO, salvo melhor juízo deste Comitê.

**Considerações Finais a critério do CEP:**

Informamos que o Comitê de Ética em Pesquisa/CEP-UFG considera o presente protocolo APROVADO. O mesmo foi considerado em acordo com os princípios éticos vigentes. Reiteramos a importância deste Parecer Consubstanciado, e lembramos que o(a) pesquisador(a) responsável deverá encaminhar ao CEP-UFG o Relatório Final baseado na conclusão do estudo e na incidência de publicações decorrentes deste, de acordo com o disposto na Resolução CNS n. 466/12 e Resolução CNS n. 510/16. O prazo para entrega do Relatório é de até 30 dias após o encerramento da pesquisa, previsto para julho de 2022.

**Este parecer foi elaborado baseado nos documentos abaixo relacionados:**

Tipo Documento	Arquivo	Postagem	Autor	Situação
Informações Básicas do Projeto	PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJETO_1654506.pdf	25/03/2021 22:03:36		Aceito
Outros	Instrumento_de_coleta_Ana_Terra_Curado_da_Rocha.pdf	25/03/2021 22:02:16	ANA TERRA CURADO DA ROCHA	Aceito
Declaração de Pesquisadores	Termo_Compromisso_AnaTerraCuradodaRocha.pdf	25/03/2021 22:01:08	ANA TERRA CURADO DA ROCHA	Aceito
Projeto Detalhado / Brochura Investigador	Projeto_Doceiras_Ana_Terra_Curado_da_Rocha.pdf	25/03/2021 21:59:58	ANA TERRA CURADO DA ROCHA	Aceito
Cronograma	cronograma_Ana_Terra_Curado_da_Rocha.pdf	25/03/2021 21:59:31	ANA TERRA CURADO DA ROCHA	Aceito
TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência	TCLE_AnaTerraCuradodaRocha.pdf	25/03/2021 21:59:18	ANA TERRA CURADO DA ROCHA	Aceito
Folha de Rosto	Folhaderosto_anaterracuradodarocha.pdf	25/03/2021 21:58:03	ANA TERRA CURADO DA ROCHA	Aceito

Endereço: Pró-Reitoria de Pesquisa e Inovação - Agência UFG de Inovação, Alameda Flamboyant, Qd. K, Edifício K2  
 Bairro: Campus Samambaia, UFG CEP: 74.690-970  
 UF: GO Município: GOIANIA  
 Telefone: (62)3521-1215 E-mail: cep.ppri@ufg.br



UFG - UNIVERSIDADE  
FEDERAL DE GOIÁS



Continuação do Parecer: 4.676.322

**Situação do Parecer:**

Aprovado

**Necessita Apreciação da CONEP:**

Não

GOIANIA, 28 de Abril de 2021

---

**Assinado por:**  
**João Batista de Souza**  
**(Coordenador(a))**

**Endereço:** Pró-Reitoria de Pesquisa e Inovação - Agência UFG de Inovação, Alameda Flamboyant, Qd. K, Edifício K2  
**Bairro:** Campus Samambaia, UFG **CEP:** 74.690-970  
**UF:** GO **Município:** GOIANIA  
**Telefone:** (62)3521-1215 **E-mail:** oop.pipi@ufg.br



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS  
FACULDADE DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO  
FIC PPGCOM UFG



#### TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO – TCLE

Você está sendo convidado (a) a participar, como voluntário (a), da pesquisa intitulada “As doceiras e sua prática cultural na Cidade de Goiás: como são vistas pelo Jornal O Popular (2010-2019) e como se veem”. Meu nome é Ana Terra Curado da Rocha, sou o (a) pesquisadora responsável e minha área de atuação é Comunicação. Após receber os esclarecimentos e as informações a seguir, se você aceitar fazer parte do estudo, assine ao final deste documento, que está impresso em duas vias, sendo que uma delas é sua e a outra ficará comigo. Esclareço que em caso de recusa na participação, em qualquer etapa da pesquisa, você não será penalizado (a) de forma alguma. Mas se aceitar participar, as dúvidas sobre a pesquisa poderão ser esclarecidas pelo (a) pesquisador (a) responsável, via e-mail terra.fotografiaecinema@gmail.com ou ana\_terra@discente.ufg.br e, através do(s) seguinte(s) contato(s) telefônico(s): (62)999002111, inclusive com possibilidade de ligação a cobrar. Ao persistirem as dúvidas sobre os seus direitos como participante desta pesquisa, você também poderá fazer contato com o **Comitê de Ética em Pesquisa** da Universidade Federal de Goiás, pelo telefone (62)3521-1215, que a instância responsável por dirimir as dúvidas relacionadas ao caráter ético da pesquisa. O Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Goiás (CEP-UFG) é independente, com função pública, de caráter consultivo, educativo e deliberativo, criado para proteger o bem-estar dos/das participantes da pesquisa, em sua integridade e dignidade, visando contribuir no desenvolvimento da pesquisa dentro de padrões éticos vigentes.

O trabalho tem como objetivo geral observar e compreender como se dá a construção da imagem das doceiras da Cidade de Goiás pela mídia goiana, jornal O popular, no período de 2010 a 2019, e por elas mesmas. Você será entrevistada a partir de perguntas em uma entrevista semiestruturadas a respeito de sua vida e carreira como doceira, será fotografada e sua voz será gravada para transcrição da entrevista para dissertação e análise de dados, posteriormente, e para isso deverá reservar um período de aproximadamente 4h para participar da pesquisa. Você tem direito ao ressarcimento das despesas decorrentes da cooperação com a pesquisa, inclusive transporte e alimentação, se for o caso, e a pleitear indenização em caso de danos, conforme previsto em Lei. Se você não quiser que seu nome seja divulgado, está garantido o sigilo que assegure a privacidade e o anonimato. As informações desta pesquisa serão confidenciais e serão divulgadas apenas em eventos ou publicações científicas. Por conta da pandemia do COVID 19, a pesquisadora responsável Ana Terra Curado da Rocha estará devidamente isolada a partir de 15 dias antes das realizações das entrevistas, fará o teste molecular RT-PCR, que será anexado ao relatório final para o Comitê de Ética, para garantir a segurança de todas as participantes. Serão entrevistadas somente as pessoas que já tiverem sido vacinadas a 1ª e a 2ª dose da vacina contra o COVID 19. Durante o processo das entrevistas, das fotografias e coletas de áudio, a pesquisadora fará o uso de máscara adequada, luvas e seguirá todas as regras de segurança ditas pela OMS.

Mesmo seguindo todas as orientações sugeridas pela OMS e a pesquisadora fazendo o teste, a entrevistada pode vir a contrair a COVID 19, por não se ter certeza ainda sobre a

## ANEXO II – MODELO DE ENTREVISTA SEMIESTRUTURADA

### Entrevista semiestruturada:

- 1- Nome completo.
- 2- Data de nascimento.
- 3- Doce que faz há mais tempo.
- 4- Quando aprendeu a fazer o doce?
- 5- Com quem aprendeu a fazer os doces?
- 6- Onde faz os doces? E com quem?
- 7- A senhora pode descrever como foi esse processo de aprendizado?
- 8- O que a senhora acha de ser doceira?
- 9- Como a senhora define uma doceira?
- 10- Como a senhora se enxerga doceira?
- 11- Como a senhora se enxerga sem os doces?
- 12- A senhora já viu alguma matéria publicada no jornal sobre os doces ou doceiras da cidade de Goiás? O que achou?
- 13- Possuem memórias suas guardadas no formato de fotografias, notícias de jornais, revistas, cartas, etc.? Fotografias do seu acervo pessoal? Se tiverem, conversar a partir das fotografias.