

Mulheres, trabalho e a indústria doceira: A contribuição das doceiras populares para a economia de Pesqueira – PE e sua apropriação pelo empresariado local (1890 – 1926)

Gezenildo Jacinto da Silva

Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Seropédica, Rio de Janeiro, Brasil

Recebido em: 31 jan. 2026

Aprovado em: 06 jul. 2026

Publicado em: 31 ago. 2026

* Doutorando em História pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro; mestrado em História pela Universidade Federal de Pernambuco; especialização em História e Cultura Afro-Brasileira pela Universidade Católica de Pernambuco; possui graduação em História pela Universidade Federal Rural de Pernambuco. Tem experiência na área de História, atuando, principalmente, nos seguintes temas: História cultural, artesanato e rendadeiras de Renascença. E-mail: gezenildo@hotmail.com

 <https://orcid.org/0009-0003-4771-7500>

 <http://lattes.cnpq.br/4158027165300824>

Resumo

O artigo analisa a atuação das doceiras populares do município de Pesqueira, Pernambuco, entre 1890 e 1926, destacando a sua contribuição para a formação da economia regional baseada na produção doméstica de goiabadas, bem como os processos de apropriação desse conhecimento pelo empresariado local. O estudo tem como linha central a trajetória de Deolinda Maria de Jesus e suas três filhas: Maria Leopoldina dos Santos Frexeiras, Dina Maria da Conceição e Maria Emília da Anunciação, apontadas como precursoras da indústria doceira do município. Fundamentado na análise interseccional entre gênero, raça e classe proposta por Ângela Davis e do aporte teórico de Fredrik Barth sobre modelos generativos, o artigo considera que as doceiras enfrentaram uma série de dificuldades impostas por sua condição de serem mulheres, mestiças e pobres, nascidas sob a ordem imperial e atuantes nas primeiras décadas da República, para se inserirem no mercado da produção doceira. A pesquisa tem como base o cruzamento de fontes diversas, como jornais, registros da Junta Comercial do Recife e registros civis contidos na base de dados do *FamilySearch*¹ que permite demonstrar o protagonismo feminino na criação da indústria de doces da região, bem como os processos de exclusão dessas mulheres das narrativas historiográficas sobre a produção doceira em Pernambuco.

Palavras-chave: Pesqueira, PE; saberes populares; tradição doceira.

1 O *FamilySearch* é uma plataforma gratuita de pesquisa genealógica, mantida pela A Igreja de Jesus Cristo dos Santos dos Últimos Dias, que disponibiliza registros civis e paroquiais digitalizados de diversos países. Seu acervo constitui importante fonte para a reconstituição de trajetórias e pesquisas históricas

Women, labor, and the confectionery industry: The contribution of popular confectioners to the economy of Pesqueira, Pernambuco, and the appropriation of their knowledge by local entrepreneurs (1890–1926)

Gezenildo Jacinto da Silva

Federal Rural University of Rio de Janeiro
Seropédica, Rio de Janeiro, Brazil

Received: 31st Jan. 2026

Approved: 06th Jul. 2026

Published: 31st Aug. 2026

* PhD candidate in History at the Federal Rural University of Rio de Janeiro; holds a Master's degree in History from the Federal University of Pernambuco; a specialization in Afro-Brazilian History and Culture from the Catholic University of Pernambuco; and a Bachelor's degree in History from the Federal Rural University of Pernambuco. Has experience in the field of History, with research focusing primarily on cultural history, handicrafts, and Renascença lace makers. E-mail: gezenildo@hotmail.com

 <https://orcid.org/0009-0003-4771-7500>

 <http://lattes.cnpq.br/4158027165300824>

Abstract

This article examines the work of popular confectioners in the municipality of Pesqueira, Pernambuco, between 1890 and 1926, highlighting their contribution to the development of a regional economy based on the domestic production of guava preserves, as well as the processes through which their knowledge was appropriated by local entrepreneurs. The study centers on the lives and work of Deolinda Maria de Jesus and her three daughters—Maria Leopoldina dos Santos Frexeiras, Dina Maria da Conceição, and Maria Emília da Anunciação—who are identified as pioneers of the municipality's confectionery industry. Grounded in the intersectional analysis of gender, race, and class proposed by Angela Davis and in Fredrik Barth's theoretical framework on generative models, the article argues that these women confectioners faced a series of challenges because they were poor, mixed-race women born under the Brazilian Empire and active during the early decades of the Republic, as they sought to establish themselves in the confectionery market. The study draws on a cross-analysis of diverse sources, including newspapers, records from the Recife Board of Trade, and civil records available through the FamilySearch database. This approach demonstrates women's central role in the creation of the region's confectionery industry, as well as the processes through which these women were excluded from historiographical narratives on confectionery production in Pernambuco.

Keywords: Pesqueira, PE; popular knowledge; confectionery tradition.

Introdução

A cidade de Pesqueira, então pertencente ao município de Cimbres, fica localizada no Vale do Ipojuca, região Agreste do Estado de Pernambuco. Ela tornou-se conhecida, entre o final do século XIX e o início do século XX, como produtora artesanal de goiabada de corte vendida por mulheres pobres nas ruas da cidade. Mulheres do povo, negras de ganho, mulatas e brancas pobres transformavam os centros urbanos em praças de comércio de gêneros alimentícios e de artigos de pequeno valor. A doceira Deolinda Maria de Jesus, também conhecida por Dona Negu (pronunciado Negú)², era uma dessas mulheres que fabricavam doces artesanais no interior de sua casa para prover as despesas do lar. O jornalista pesqueirense Anízio Galvão, contemporâneo das doceiras de Pesqueira, escreveu em artigo publicado pelo periódico *O JORNAL* (Rio de Janeiro, 17 set. 1928, p.18) que a origem da tradição doceira do município vinha da produção artesanal de doces de Dona Negu, moradora do Sítio Pitanguinha, assim como suas filhas Maria Emília da Anunciação, Dina Maria da Conceição e Maria Leopoldina dos Santos Frexeiras. Ele afirmou que teria sido Dina da Conceição a doceira que teria aperfeiçoado a receita da “goiabada pesqueirense”. Nesse sentido, a receita aperfeiçoada teria conquistado o paladar da comunidade local e regional, contribuindo para consolidar a fama da cidade na atividade doceira.

A goiabada produzida pelas filhas de Dona Negu circulou pelas ruas de Pesqueira, conquistando o paladar da clientela até chegar aos armazéns localizados nas cercanias do Porto do Recife, onde era ofertada em embalagens de lata. Ao perceber a boa aceitação e a lucratividade desse produto no mercado, a esposa do comerciante Carlos Frederico Xavier de Britto, Maria da Conceição Cavalcanti de Britto, apoiando-se na experiência de Dina Maria da Conceição, instalou um pequeno fabrico de doces nas dependências de sua casa (Wilson, 1980). Enquanto a produção era modesta e reduzida ao espaço doméstico, o comando da produção do pequeno fabrico era feminino. Porém, quando a procura pelo produto começou a se tornar

2 O apelido de Deolinda Maria de Jesus foi registrado por Luiz Wilson em Arorubá, Lendária e Eterna. (1980, p. 192). Seu nome civil, entretanto, foi identificado nos registros de nascimento dos filhos de Maria Emília da Annunciação, disponível na base de dados do FamilySearch (Livro de Registro Civil de Pesqueira PE, n. 12. p, 76, Registro de Nascimento n. 27, 1907). Segundo anotações de João Batista de Oliveira (1996), neto de Dina Maria da Conceição, o apelido era pronunciado Dona Negú.

expressiva, seu marido assumiu a gestão do setor comercial e instalou maquinário para aumentar a produção.

Apesar de as filhas de Dona Negu terem contribuído para o nascimento da indústria doceira de Pesqueira, elas ficaram à margem das narrativas históricas, em um processo de invisibilização que acompanhou a apropriação do seu saber-fazer pelo empresariado local. Cada uma das filhas de Dona Negu participou do processo de desenvolvimento da atividade doceira, contribuindo com suas habilidades nos setores de produção, de relações comerciais e de empreendedorismo. No entanto, assim como ocorreu com as mulheres populares analisadas por Perrot (1988, p. 170) no contexto francês do século XIX, elas não despertaram o interesse dos historiadores e foram, também, negligenciadas.

A proximidade entre as doceiras populares e o empresariado local mostra que elas eram personagens ativas na vida social da comunidade; casavam e batizavam seus filhos; transitavam pelas ruas e frequentavam as feiras livres; dialogavam com os mandatários dos poderes públicos locais e negociavam com comerciantes de outras localidades. Essa proximidade, no entanto, diminuiu quando a indústria cresceu e se viu obrigada a contratar operários e operárias para atender à demanda do mercado. Ao mesmo tempo, essas mulheres rompiam as fronteiras do convencional em busca da realização pessoal quando decidiam estabelecer uma nova relação afetiva, mesmo vivendo em uma sociedade que privilegiava o sexo masculino, como apontado pela documentação analisada³. Havia, portanto, um espaço de atuação no qual essas mulheres exerciam protagonismo, mesmo diante das hierarquias sociais e das barreiras impostas pela interseccionalidade de gênero, classe e raça.

Desta forma, a sociedade nordestina do final do século XIX, ainda influenciada pelo regime patriarcal e organizada em torno da autoridade do pai e chefe de família, podia, em certas ocasiões, ser surpreendida pela atuação mais firme e decidida da mulher de elite, que, mesmo educadas para obedecer, cuidar da educação dos filhos, administrar as coisas do lar e serem gentis, encontravam meios para demonstrar sua capacidade criativa e sua agência, como ocorreu com Maria da Conceição Cavalcanti

3 A análise dos registros de nascimento dos filhos de Maria Emília da Annuniação revelou que ela registrou quatro filhos legítimos, nascidos de seu casamento com Joaquim José de Vasconcellos, e três filhas naturais, nascidas após a separação do casal (*FamilySearch*, Livro de Registro Civil de Pesqueira, PE, n. 12, p. 76, Registro de Nascimento n. 27, 1907).

de Britto na condução da sua indústria doméstica. Contudo, a mulher preta, mestiça ou branca pobre não recebia a mesma proteção dos seus companheiros; muitas vezes, eram elas mesmas suas próprias provedoras, tendo como principal espaço de atuação as cozinhas das casas-grandes ou dos sobrados, onde trabalhavam como lavadeiras, cozinheiras e doceiras, ou negociando nas ruas dos centros urbanos para manter a família, como ocorreu com Dona Negu e suas filhas.

Nesse sentido, as reflexões de Fredrik Barth (1981) sobre modelo generativo oferecem a base conceitual que orienta este estudo, sobretudo ao enfatizar que indivíduos elaboram estratégias próprias para enfrentar desafios e pôr em prática seus projetos de vida. A partir de seus modelos generativos, Barth (1981) enfatiza que as ações sociais não decorrem de estruturas, mas sim das escolhas feitas pelas pessoas de forma individual. Para cada situação, o indivíduo adota uma estratégia específica para lidar com as restrições e oportunidades que se apresentam diante de um dado contexto, podendo ou não atingir resultados positivos (Barth, 1981, p. 32-47). Assim, compreender a trajetória das doceiras populares de Pesqueira implica reconhecer sua capacidade de elaborar estratégias e de construir soluções, mesmo diante dos obstáculos impostos pelas relações de gênero, classe e raça. Daí a importância de interpretarmos esse processo à luz dos ensinamentos de Angela Davis (2016) acerca do tensionamento gerado pelas interseccionalidades, uma vez que, a depender das circunstâncias e do tempo, as limitações impostas pela sociedade às mulheres pobres, negras ou mestiças tornavam-se ainda mais severas na sociedade brasileira do final do século XIX e início do século XX.

Em diálogo com o Dossiê *A História das Mulheres e os Estudos de Gênero nos Mundos do Trabalho (América Latina, séculos XIX e XX)*, este artigo apresenta resultados parciais da tese que estamos escrevendo sobre o protagonismo das doceiras populares do município de Pesqueira. A pesquisa analisa a formação da indústria de goiabadas de Pernambuco, das inovações tecnológicas aplicadas na produção e do desaparecimento gradual dessas mulheres dos registros históricos.

Considerando que o acesso à história dos grupos populares era dificultado pela fragmentação das fontes, pela escassez de registros e pela ausência de escrita própria, uma vez que a grande maioria não era letrada, adotamos o paradigma indiciário de Carlo Ginzburg (1989). Essa perspectiva possibilita a reconstituição de trajetórias a

partir de pistas e indícios negligenciados, articulados ao cruzamento de informações provenientes de diferentes fontes. Nesse sentido, utilizamos documentos da *Junta Comercial do Estado de Pernambuco – JUCEPE*; da base de dados do *FamilySearch*, e de jornais regionais e nacionais que circularam no período. Analisamos a atuação das doceiras populares e suas redes de relações sociais, econômicas e culturais nas quais estavam inseridas. Essa abordagem nos permitiu compreender as estratégias utilizadas por essas mulheres para afirmar sua presença no mercado, a forma como seu saber-fazer foi incorporado pela indústria nascente e os mecanismos que contribuíram para o seu afastamento das narrativas históricas oficiais. Dessa forma, o artigo contribui para um debate mais amplo sobre gênero, trabalho e agência feminina no final do século XIX e início do século XX, no Brasil.

Um País em Transformação

No final do século XIX e início do século XX, o Brasil vivenciou um conjunto de transformações políticas, econômicas e sociais que alteraram a dinâmica das principais cidades portuárias brasileiras, como Salvador, Santos e Recife. Contudo, foi o Rio de Janeiro que passou pelas mais profundas modificações. A abolição da escravidão e a instalação da República desencadearam mudanças estruturais que redefiniram o trabalho, a vida urbana e as relações sociais. Nesse contexto de reordenamento político e econômico, Soihet (1989) observou que o Rio de Janeiro, capital da República, se tornou o principal palco das transformações políticas e sociais do período. Esse protagonismo inicial decorreu da proximidade da capital com o mercado consumidor, das fontes de matérias-primas e dos fluxos de capital associados à economia agroexportadora, favorecidos por sua condição estratégica de cidade portuária (Soihet, 1989, p. 33-35). Fazia-se necessário, portanto, modernizar a cidade para atender aos interesses da burguesia emergente e ajustá-la ao ideal de progresso preconizado pelo novo regime. Essa atmosfera transformadora, associada à chamada “*belle époque*” brasileira⁴, expressava o ideal de modernidade que se pretendia

4 A *Belle Époque* foi uma representação criada na França após a Primeira Guerra Mundial para designar, de forma nostálgica, o período de progresso vivido entre o final do século XIX e 1914. No Brasil, esse ideal inspirou a modernização da Primeira República, influenciando reformas urbanas, o desenvolvimento industrial e a valorização da ciência e do progresso. Contudo, seus benefícios foram desiguais, coexistindo com a pobreza e desigualdades sociais (Mérian, 2012, p. 135)

instaurar, marcado pela ruptura simbólica entre o velho Brasil imperial e rural e o Brasil moderno, urbano e republicano.

Assim, foi posto em prática, segundo Scott (2013, 16-17), o projeto de aproveitamento da mão de obra existente, no sentido de direcioná-la para a produção industrial, por meio da adoção de medidas higienizadoras e disciplinadoras dos espaços públicos, uma vez que esses espaços eram utilizados como praça de comércio ambulante por homens e mulheres pobres. Essas pessoas tinham, desde os tempos imperiais, o hábito de ocupar as ruas como extensão de suas moradias para comercializar gêneros alimentícios, como frutas, doces e quitutes, o que deixava a cidade com ares provincianos que remetiam ao período imperial. Silva (2004) observou que, já na segunda metade do século XIX, as mulheres escravizadas, libertas e livres pobres do Recife atuavam em vários tipos de trabalho, tanto em serviços domésticos internos quanto externos. Contudo, o trabalho externo era severamente reprimido pelas forças policiais, por ser considerado lugar de atuação de mulheres de reputação duvidosa. Embora a legislação que regulava o espaço de atuação dessas mulheres fosse bastante rígida, elas, segundo Silva (2004), negociavam, resistiam, estabeleciam solidariedades entre si e buscavam garantir melhores condições de trabalho mesmo dentro de relações profundamente desiguais de poder. Nas cidades interioranas, entretanto, essas transformações ocorreriam de forma mais lenta.

As mudanças de costumes e as inovações dos serviços públicos observados nos grandes centros urbanos, entretanto, demoraram a chegar às cidades interioranas (Del Priore, 2000, p. 23-24). As famílias do interior do “Norte”⁵ da segunda metade do século XIX estavam, possivelmente, mais protegidas das influências externas, porque estavam mais distantes dos centros portuários que, em geral, eram responsáveis pela recepção e propagação das novidades vindas da Europa. Mas também porque haviam desenvolvido um tipo de arranjo familiar baseado na parentela⁶, que privilegiava a

5 O termo Nordeste passou a ganhar significado político-administrativo no início do século XX, quando foi utilizado para designar a área de atuação da Inspetoria de Obras Contra as Secas (IFOCs), criada em 1919. Até então, essa porção do território brasileiro era geralmente compreendida como parte da região Norte. A partir desse processo, consolidou-se uma representação do Nordeste associada às secas, à fome e ao atraso econômico, construída e difundida por meio de discursos e imagens (Albuquerque Junior, 2006, p. 68)

6 Para saber mais sobre o conceito de *parentela* e suas implicações na constituição das oligarquias familiares do Nordeste, ver Linda Lewin, **Política e parentela na Paraíba: um estudo de caso da oligarquia de base familiar**. Rio de Janeiro: Record, 1993.

união matrimonial e a convivência de todos os membros em torno de um patriarca que era, ao mesmo tempo chefe de família e liderança política regional. Esses arranjos familiares, feitos muitas vezes para atender a interesses do grupo familiar e para a manutenção de patrimônio, contribuíam para proteger o entorno do grupo das influências externas e impedir o estabelecimento de mudanças na sua forma de organização. Os papéis eram, desde os tempos coloniais, previamente definidos pelo patriarcado, destinando à mulher branca a educação dos filhos e a administração das coisas do lar, como cozinhar, cozer, bordar e fazer doces. Nesse sentido, o espaço de convivência da mulher branca era o interior da casa, tanto na casa-grande do engenho, quanto no interior dos sobrados urbanos ou no interior das vivendas e chalés avarandados localizados nas vilas e povoados rurais.

Contudo, as condições de vida dessas mulheres dependiam do lugar onde se localizavam — áreas urbanas ou rurais, região Norte ou Sul —, mas também variavam conforme a época em que viviam, como observado por Hahner (2013, p. 43-44). Desse modo, a condição da mulher branca de elite brasileira do século XIX evidenciava as marcas do patriarcado e das hierarquias sociais que delimitavam o papel feminino nas camadas dominantes — não de forma homogênea e estratificada, mas sujeita a variações. Ou seja, havia mulheres que fugiam a esse padrão e chegavam a liderar o grupo familiar. Por ação própria ou por fatos isolados e independentes, como ocorreu com a senhora Joana Januária Cavalcanti de Albuquerque, após a morte do marido, Joaquim de Sá Cavalcanti de Albuquerque (*A Província*, 6, nov. 1890, p. 3). Ela assumiu a direção da família. Mãe de Maria da Conceição Cavalcanti de Britto, esposa de Carlos Frederico Xavier de Britto, ela conduziu estratégias, incluindo arranjos matrimoniais que uniram suas filhas a proprietários rurais, comerciante, médicos e advogados, contribuindo para a preservação do prestígio e do patrimônio da família (Cavalcanti, 1956).

As doceiras de Pesqueira

O casal Carlos Frederico Xavier de Britto e Maria da Conceição Cavalcanti de Britto era uma dessas famílias tradicionais de classe média pernambucana do final do século XIX que deixaram a cidade-grande em direção ao Agreste do estado, em busca

de oportunidades. A escolha da localidade não foi, certamente, aleatória; seu tio, Cândido Xavier Pereira de Britto,⁷ Barão de Cimbres, era a maior liderança política da região, condição que provavelmente favoreceu sua inserção na sociedade local. Carlos de Britto abriu uma casa comercial na cidade de Pesqueira, município de Cimbres, onde passou a comercializar tecidos e artigos de armarinho, além da compra de algodão e peles de animais. Seu comércio, no entanto, era modesto até ele resolver encampar e administrar o pequeno fabrico de doces artesanais iniciado por sua esposa no final da década de 1890.

Maria da Conceição Cavalcanti de Britto era filha de senhor de engenho,⁸ nascida no Engenho Jardim, município de Olinda, e educada no Colégio das Freiras Vicentinas do Recife.⁹ Era, portanto, uma mulher de classe média, criada na casa grande e entre os canaviais da zona da mata pernambucana, mas educada na cidade-grande. No contexto oitocentista, mulheres da elite rural, como Maria de Britto, eram educadas para permanecer no ambiente doméstico, dedicadas à maternidade e às tarefas do lar, como costurar, bordar e supervisionar a cozinha. Já aquelas que pertenciam às famílias empobrecidas ou viúvas, como assinalado por Falci (2004) no sertão do Piauí e do Ceará, buscavam alternativas para complementar a renda, produzindo doces, flores, bordados ou dando aulas de música. No entanto, essas atividades, embora essenciais para o sustento familiar, eram socialmente desvalorizadas e vistas como sinal de decadência econômica masculina. Por isso, muitas preferiam comercializar seus produtos de forma discreta, pois prevalecia a ideia de que a mulher “de bem” não deveria trabalhar nem ganhar dinheiro (Falci, 2004, p. 208). Nesse contexto, muitas famílias recorriam ao auxílio de negras ou pardas para executar as tarefas mais pesadas, como certamente ocorreu com Maria de Britto ao servir-se dos préstimos de Dina Maria da Conceição.

7 Cel. Candido Xavier Pereira de Britto era proprietário de terras no município de Cimbres. Foi Juiz Municipal e de Órfãos, presidente da Câmara Municipal e Intendente Municipal. (Wilson, 1980, p. 189)

8 Maria da Conceição Cavalcanti de Britto era filha do Major da Guarda Nacional, Joaquim de Sá Cavalcanti de Albuquerque, proprietário do Engenho Jardim, localizado em Paulista, distrito de Olinda/PE e de Joana Januária Cavalcanti de Albuquerque (Wilson, 1980, p. 187)

9 O Colégio das Freiras da Congregação das filhas da Caridade de São Vicente de Paula ficava localizado na rua Visconde de Goiana, bairro da Boa Vista, Recife. Acervo da Fundação Biblioteca Nacional – Brasil. Diário de Pernambuco. Ed. nº 0144 de 24 de junho de 1883, p. 05

Apesar dos esforços empreendidos por Carlos de Britto em busca de melhores condições de vida na cidade de Pesqueira, o negócio não prosperava a ponto de satisfazer sua ambição. A casa comercial, segundo Wilson (1980, p. 191), funcionava no pavimento térreo da sua residência, um sobrado situado no largo da Matriz de Santa Águeda, a partir do qual mantinha contato direto com a clientela e fornecedores e mantinha-se informado sobre as novidades provenientes da capital.

No interior, o ritmo de vida era mais lento e repetitivo, sendo interrompido apenas por ocasiões especiais, como festas religiosas e eventos sociais, ou ainda pela visita de algum parente distante ou viajante. Contudo, o movimento comercial da cidade tornava-se mais intenso durante os dias de feira. Era, portanto, um cotidiano marcado pela rotina e pela pouca circulação de pessoas, contribuindo para a consolidação de práticas sociais típicas das pequenas vilas e povoados interioranos. Ao analisar as mulheres de elite do século XIX, moradoras das casas-grandes dos engenhos Del Priore (2000) observou que elas viviam reclusas no interior e que isso, certamente, dificultava o acesso às novidades vindas da capital. Observações registradas por viajantes estrangeiros, como Henry Koster (1816) e Auguste de Saint-Hilaire (1822), evidenciavam a lentidão nas transformações de comportamentos e de mentalidades entre os habitantes das regiões rurais brasileiras (Del Priore, 2000, p. 20-24). O ritmo de vida no mundo rural era, portanto, lento e resistente às mudanças.

Nessa mesma direção, Hahner (2013) corrobora com a análise de Del Priore (2000), ao afirmar que a sociedade interiorana do Nordeste brasileiro avançou de forma mais lenta em relação às transformações que ocorriam nas grandes cidades litorâneas. Segundo a autora, “Durante quase todo o século XIX, bem poucas mudanças puderam ser vistas com relação à vida das mulheres afortunadas no interior do Nordeste em comparação com o que ocorria nas cidades costeiras ou em alguma parte do Sul do país.” (Hahner, 2013, p. 54). De fato, as velhas práticas do período colonial ainda podiam ser vistas, em meados do século XIX, no interior da região “Norte” do país. Eisenberg (1977, p. 62) verificou que, no ano de 1854, 80% dos engenhos de Pernambuco ainda eram movidos à tração animal enquanto os engenhos movidos com a tecnologia do vapor representavam apenas de 1 a 2% do total. Esse atraso tecnológico, certamente dificultou o escoamento da produção para o mercado

externo, mas em compensação contribuiu para a permanência de formas artesanais de produção voltadas ao abastecimento do mercado interno e a produção de doces.

O surgimento da indústria doceira de Pesqueira resultou, portanto, da confluência de diferentes fatores econômicos, sociais e culturais. A tradição pernambucana da produção açucareira difundiu conhecimentos relacionados ao preparo de doces, compotas e conservas, ao mesmo tempo em que garantiu a disponibilidade de açúcar, principal insumo da atividade doceira. Por outro lado, os brejos de altitude do Agreste, com sua abundância de goiabeiras, ofereceram as condições favoráveis para a produção artesanal de doces na região. A esses fatores somaram-se os saberes desenvolvidos pelas doceiras populares, transmitidos entre gerações e aperfeiçoados pela experiência cotidiana, que transformaram uma prática doméstica em uma atividade econômica, somou-se ainda a crescente integração comercial entre o interior e a capital, que possibilitou a circulação de mercadorias para outros mercados.

Nesse mesmo período, o Agreste pernambucano, que fica localizado entre a zona litorânea e o Sertão, servia como entreposto avançado do comércio atacadista, abastecendo o mercado regional. Embora modesto, abrigava lojas de secos e molhados, e armazéns de representações comerciais da capital do Estado, especializados na compra e venda de algodão e peles de animais. Além disso, constituía-se em praça de comércio varejista de tecidos, armarinhos, objetos de uso doméstico e equipamentos agrícolas básicos nacionais e importados, além das feiras semanais, que supriam a região de gêneros alimentícios. Andrade (1980, p. 151) atribuiu a movimentação econômica de determinadas vilas e povoados à sua localização. Cidades como Bom Conselho, Limoeiro, Bezerros, Caruaru e Pesqueira, antigos entrepostos de compra e venda de gado da região, passaram por um rápido crescimento econômico e populacional entre os séculos XVIII e XIX. Venâncio e Furtado (2000) assinalaram que, no final do século XIX, havia três tipos de comércio no Brasil: o comércio de grosso trato, dominado por homens brancos, de origem portuguesa, que controlavam estabelecimentos comerciais de grande porte e financiavam atividades de comerciantes menos abastados. No segundo plano, existia o comércio dominado por homens brancos, nascidos no Brasil, que se dedicavam ao comércio interno, ligando o porto ao interior da colônia, abastecendo os mercados do interior,

desde os currais nordestinos ao mercado consumidor de Minas e Rio de Janeiro. Na ponta, aparece o pequeno comércio varejista explorado por “negros, mestiços e forros, especialmente mulheres, que eram numerosas no comércio ambulante e nas vendas da periferia dos núcleos urbanos, comerciando gêneros alimentícios e bebidas.” (Venâncio e Furtado, 2000, p. 95). Embora essa análise se refira à América portuguesa, as fontes dessa pesquisa indicam que essa hierarquia mercantil também se refletia no Agreste pernambucano, onde reproduzia a divisão social e racial do trabalho: os homens da elite controlavam os grandes estabelecimentos, enquanto as mulheres negras, mestiças e brancas pobres ocupavam as ruas como quitandeiras e vendedoras de doces.

A produção de doces realizada pelas mulheres populares de Pesqueira insere-se justamente nessa zona de interseção entre o espaço doméstico e o mercado. Como observado por Flávia Fernandes de Souza (2024), até o final do século XIX “não havia uma separação rígida entre as dimensões do público e do privado ou do produtivo e do reprodutivo” (Souza, 2024, p. 7-8), uma vez que muitas casas abrigavam simultaneamente atividades voltadas à manutenção da família e à produção destinada ao mercado. No caso das doceiras de Pesqueira, a cozinha doméstica transformou-se em espaço de produção mercantil, permitindo que mulheres pobres convertessem um saber tradicionalmente feminino em fonte de renda, inserção econômica e reconhecimento social. A indústria doceira que se consolidaria nas primeiras décadas do século XX apropriou-se justamente desses conhecimentos produzidos no interior das casas e cozinhas das famílias populares do município de Cimbres.

Os centros comerciais do Agreste, como a cidade de Pesqueira, eram compostos de lojas de comércio varejista e de armazéns de secos e molhados, dominados por homens da elite regional, brancos e nascidos no interior do Brasil. Em contrapartida, o comércio ambulante de alimentos, bebidas e objetos de pequena monta era exercido por negras, mestiças e brancas pobres. A família de Dona Negu se enquadra neste último grupo e suas filhas vendiam seus doces nas ruas de Pesqueira, ofertando seus produtos tanto ao consumidor local quanto para os visitantes. Arelada à qualidade do doce, o consumidor, notadamente masculino, podia se interessar por outros atrativos, além da conversa informal, uma vez que o trabalho nas ruas era quase sempre confundido com a prostituição, como observado por Silva (2004, p. 95). Esse

cenário mostra como o espaço público urbano era marcado por hierarquias de classe, raça e gênero, mas também podia se constituir em um ambiente de sociabilidade e de construção de alternativas de sobrevivência para as mulheres pobres.

Maria Deolinda de Jesus morava no Sítio Pitanguinha, localizado nas proximidades da cidade de Pesqueira, integrava o grupo de mulheres das camadas populares que, diante das limitações socioeconômicas de seu tempo, precisaram desenvolver estratégias próprias de sobrevivência. Seu marido, o português Ernesto Pinto Soares, foi vítima, segundo o *Diário de Pernambuco* (1858, p. 02), de uma emboscada nas imediações do Sítio Genipapinho, também situado no entorno da vila de Pesqueira, no ano de 1858, deixando-a em situação de desamparo econômico para criar seus cinco filhos, o mais velho deles com apenas seis anos de idade. Foi, possivelmente, premida pela necessidade de assegurar a sobrevivência de seus filhos, que Maria Deolinda começou a fazer doces artesanais para vender nas ruas da vila de Pesqueira.

Maria Deolinda de Jesus era mais conhecida na região pela alcunha de Dona Negu. Não dispomos de elementos documentais que permitam identificar de forma conclusiva a categoria racial à qual poderia ser associada, mas ao ser identificada por terceiros pela alcunha de Dona Negu, podemos inferir que a mesma não era vista socialmente como branca. Sua luta diária pela sobrevivência, portanto, passava necessariamente por esta condição racial, o que a deixava ainda mais vulnerável. Diante dessa realidade, Dona Negu começou a fazer doces artesanais para vender nas ruas da vila de Pesqueira, atividade que lhe permitiu assegurar a sobrevivência da família. Não tardou, e ela contraiu matrimônio com Jacob Bezerra dos Santos, com quem teve mais três filhas: Maria Leopoldina dos Santos, Dina Maria da Conceição e Maria Emília da Anunciação. Segundo Galvão (1928), foram essas filhas que deram continuidade ao ofício doceiro da família, consolidando a tradição iniciada por sua mãe.

Ser negra, branca pobre ou parda, além de nascer no seio de uma família de pais não alfabetizados na região Agreste de Pernambuco, representava, no início do século XX, um obstáculo a mais na conquista de um lugar de destaque na sociedade. Ainda assim, essas condições não desencorajavam as filhas de Dona Negu a buscarem a realização de seus projetos de vida. Conforme Barth (1981), os indivíduos agem de maneira racional e orientam suas escolhas a partir de objetivos concretos, elaborando

estratégias para superar os limites impostos pelo contexto em que vivem. Ao mesmo tempo, como propõe em seu modelo generativo, a vida social não deve ser vista como um conjunto fixo de estruturas, mas como um processo continuamente produzido pelas ações dos sujeitos. Assim, cada obstáculo enfrentado gera respostas específicas, por meio das quais os indivíduos desenvolvem novas habilidades e práticas. As filhas de Dona Negu, nesse sentido, não apenas reagiram às dificuldades impostas por sua condição social e racial, mas também inovaram ao criar soluções alternativas, gerando novos modos de inserção no mercado e reafirmando sua agência no cotidiano da cidade.

A família de Dona Negu preparava seus doces em tachos de cobre nos fundos da casa onde morava. Em seguida, saía em direção às ruas da cidade de Pesqueira para escoar sua modesta produção, que era rapidamente adquirida pela população local, bem como pelos viajantes que levavam aquele doce artesanal, típico da região, para o Recife. A guloseima mais apreciada pelos clientes era aquela feita com goiabas, fruta bastante comum nos brejos de altitudes da Serra do Ororubá¹⁰. As filhas de Dona Negu logo encontraram uma forma de deixar aquela goiabada mais saborosa.

Das três filhas de Dona Negu, Dina da Conceição foi a que mais se notabilizou na história da arte doceira de Pesqueira, especialmente após a morte de sua irmã. Maria Emília morreu em decorrência de aborto associado a hemorragia intrauterina, em 1911, conforme registro de óbito (*FamilySearch*. Livro de óbito, n. 08, 1911 - 1912, fl. 27. Registro n. 91). Dina da Conceição passou, então, a ser apresentada como a mulher que teria aprimorado a receita da goiabada de Dona Negu, da Pitanguinha.

O jornalista Galvão (1928) escreveu em *O Jornal* que Dina da Conceição teria sido a responsável pelo aperfeiçoamento da receita da goiabada. Nesta matéria, ele falava da existência, no final do século XIX, de uma família de doceiras que vivia nos arrabaldes do Sítio Pitanguinha (*O JORNAL*, Rio de Janeiro, 17 set. 1928, p. 18). As três filhas de Dona Negu são apontadas por Galvão (1928) como as herdeiras do ofício, destacando o nome de Dina da Conceição. Na matéria publicada pelo jornal carioca,

10 A Serra do Ororubá localiza-se no Agreste de Pernambuco, entre os Vales dos rios Ipojuca e Ipanema, próxima à divisa entre Pernambuco e Paraíba. Trata-se do território tradicional do povo indígena Xukuru do Ororubá, cuja terra indígena foi demarcada e homologada pelo Estado brasileiro (Silva, 2017).

Galvão (1928)¹¹ disse que o doce tinha o formato de um tijolo, era feito em formas de madeira, escuro e meio açucarado e que Dina da Conceição teria encontrado um jeito de melhorar a qualidade da guloseima, deixando-a “maleável, transparente, de uma cor encarnado-rosa, de um paladar novo” (Galvão, 1928, p. 18). A matéria falava que Dina da Conceição tinha uma ciência própria adquirida pela sua prática diária. Essa expertise a diferenciava das outras doceiras. Contudo, sua irmã mais nova também se dedicava à produção de doces e, ao que tudo indica, possuía habilidades equivalentes no ofício. Ademais, o nome de Maria Emília figurava com frequência nas páginas dos periódicos da capital como uma afamada doceira do interior.

O nome de Dina da Conceição, no entanto, só veio a aparecer nos jornais após a morte de Maria Emília. Foi através do comerciante português José Augusto Alves de Paula, estabelecido no Largo da Penha, em Recife, que Dina da Conceição teve seu nome mencionado, pela primeira vez, nas páginas dos jornais da capital. O comerciante parece ter firmado parceria comercial com a doceira Dina, uma vez que ele registrou a marca “goiabada Dina, D.C.” na Junta Comercial do Recife, sob o n. 778, em seu nome, conforme noticiado pelo *Diário de Pernambuco* (1911, p. 02). A forma como a marca foi registrada, no entanto, dá a entender que o comerciante se aproveitou do vácuo deixado pela morte de Maria Emília para lançar sua própria marca, usando o nome de uma doceira tradicional que lhe garantisse tradição e credibilidade. Nesse sentido, é possível que ele tenha usado a marca registrada tão somente para rotular qualquer lote de latas de goiabada do tipo “Pesqueira” que viesse a adquirir.

Quando Maria Emília faleceu, Dina da Conceição já era casada com Antonio Vicente de Oliveira, com quem teve nove filhos. Ela deu continuidade ao ofício de Dona Negu na atividade doceira. Informações registradas no *Almanak Laemmert* (1918, p. 3481) sugerem que o marido de Dina da Conceição exercia o ofício de oleiro, embora seu neto, João Batista de Oliveira¹², tenha afirmado que ele se dedicava ao ofício de marchante. A produção de tijolos e telhas era um trabalho que exigia habilidade na

11 Os irmãos Alípio e Anísio Galvão, Segundo Luiz Nascimento (2002), iniciaram a carreira jornalística, ainda muito jovens, com menos de 17 anos já estavam trabalhando com o pai, Zeferino Galvão, na redação da Gazeta de Pesqueira. Além de revisor de redação, Anísio escrevia crônicas narrando o cotidiano da cidade, no início do século XX, o que faz da matéria do jornalista um testemunho do cotidiano da cidade (Nascimento, 2002, p. 475-478).

12 Manuscrito elaborado por João Batista Oliveira, neto de Dina da Conceição, no qual são descritos fatos e impressões acerca do cotidiano e das atividades profissionais exercidas por sua avó (Oliveira, 1994 e 1996).

modelagem do barro, mas pouco valorizado social e economicamente, sobretudo porque o trabalhador não era proprietário da terra de onde extraía o barro para sua produção. Contudo, considerando o relato de seu neto, Antonio Vicente de Oliveira atuava como marchante, desempenhando semanalmente o ofício de abater animais e de comercializar carne em um terreno contíguo à residência da família.

Assim, não sendo Antonio Vicente de Oliveira criador de gado, mas um simples marchante, é possível inferir que o seu rendimento mensal se mostrava insuficiente para suprir integralmente as despesas domésticas, hipótese que abre a possibilidade de que também exercesse, em determinados períodos, o ofício de oleiro. Nesse sentido, pode-se dizer que a família Oliveira não possuía recursos suficientes para cobrir todas as despesas do lar. Daí a necessidade da busca por alternativas econômicas para suprir essa deficiência.

Uma dessas alternativas seria o emprego em casa de família, como era comum naquela época. Dina da Conceição teria trabalhado como doméstica em casa de Maria de Britto, conforme relatado por Wilson (1980, p. 192), mas essa versão foi contestada pelo neto da doceira, em carta endereçada à doutora Suzi. Oliveira (1994) narrou uma outra versão para o episódio: “Chamaram minha avó, [sic] para subir ao Prado e ensiná-los a dar o “ponto” do doce. Minha avó, que era católica de muita fé e que não tinha maldade de nada foi e ensinou-lhes [sic] não só a dar o “ponto”, como os demais segredos com minúcias” (Oliveira, 1994). Dina da Conceição teria passado, então, uma temporada na casa da senhora Maria de Britto para ensiná-la a fazer doces, ocasião em que teria ocorrido a união entre o saber-fazer da doceira Dina e a expertise comercial da família Britto. Esse relato, no entanto, não explica o motivo pelo qual Carlos de Britto entrou para o negócio do doce, já que aquela era uma atividade eminentemente feminina e restrita ao espaço doméstico.

A atividade comercial de Carlos de Brito incluía o comércio varejista de tecidos e aviamentos, bem como a compra e a venda de algodão e peles de animais, conforme mencionado anteriormente. O movimento comercial, no entanto, era lento, característica recorrente das cidades interioranas, apresentando maior fluxo de pessoas apenas nos dias de feira ou em ocasiões religiosas. Contudo, quando a clientela começa a procurar insistentemente determinado produto, ou quando o estabelecimento começa a receber um número crescente de clientes, inclusive

provenientes de outras localidades, é sinal de que aquela mercadoria tinha um valor comercial diferenciado. É bem possível que Carlos de Britto tenha se interessado em explorar esta atividade porque viu nela a possibilidade de obter ganhos financeiros substanciais. Ele era um comerciante já experimentado, já havia trabalhado, segundo Wilson (1980, p. 188), por dois anos numa casa comercial do Recife e conhecia, portanto, como funcionava o mercado da capital. Sua inserção no comércio de doces e sua posterior investida no mercado da capital mostram a sua capacidade de identificar oportunidades econômicas.

A expertise das filhas de Dona Negu na confecção de doces caseiros as levou a fazer experiências culinárias para agradar ao público consumidor. Dina da Conceição ganhou fama pela iniciativa. Contudo, não se pode afirmar que ela tenha sido a inventora da receita, uma vez que a produção de doces caseiros era prática disseminada na cozinha brasileira. Além disso, em 1887, o *Diário Oficial* publicou a *Patente de Invenção da Goiabada Refinada*, descrevendo um processo de fabricação mecanizado que incluía “injecção, evaporação a vapor e em latas hermeticamente fechadas”¹³ (Diário Oficial, 1887, p. 03). O documento, de caráter técnico-científico, detalhava procedimentos padronizados, como descascar e extrair as sementes da fruta, submergindo-a em solução de água acidulada com limão, para evitar o escurecimento causado pelo tanino. Essa normatização revela um saber técnico voltado à produção em escala e ao controle da qualidade, características próprias do ambiente industrial.

O conhecimento de Dina da Conceição, no entanto, situava-se em outro campo: o do fazer artesanal, marcado pela experimentação diária, pela transmissão familiar e pela adaptação às condições concretas do trabalho doméstico. Ainda que não tivesse acesso ao *Diário Oficial*, é possível supor que seus experimentos culinários tenham alcançado resultados semelhantes aos descritos na patente, não por meio de manuais técnicos, mas pela prática empírica acumulada. Nesse sentido, a iniciativa bem-sucedida de Maria de Britto não pode ser compreendida como um ato isolado, fruto exclusivo da racionalidade empresarial, mas como resultado da articulação entre dois tipos de saber: de um lado, a expertise comercial da família Britto; de outro, a

13 A patente foi registrada em nome de Manoel Silva Pereira Batista, em 05 de 10 1886, com o nº BR NA, Rio. PI. 9.029 (Diário Oficial, 1887, p. 3)

experiência artesanal de uma doceira que foi decisiva para a consolidação da indústria pernambucana de doces.

Foi no contexto marcado pela interação entre saberes distintos, o doméstico e o empresarial, que se estabeleceu a indústria doceira pernambucana do início do século XX. Maria de Britto buscava uma alternativa econômica para ajudar nas despesas do lar e encontrou na experiente doceira a habilidade necessária para produzir e vender doces artesanais. Dina da Conceição encontrou na casa da família Britto a oportunidade de mostrar as suas habilidades na arte doceira. Essa parceria resultou, algum tempo depois, na criação da Fábrica M.B. Peixe, conforme documentação da *Junta Comercial do Estado de Pernambuco - CEPE* (1903, DVD 24, SG-RC-4V11-1006). Dina da Conceição traçou, portanto, o seu caminho junto ao da família Britto, ajudando a estabelecer o padrão da goiabada dos doces M.B. e a construir laços de compadrio.

Cada uma das três filhas de Dona Negu traçou o seu próprio destino e saiu em busca da sua realização. Maria Emília, também conhecida por Milla doceira, era a mais nova das irmãs, contava no ano de 1890¹⁴ com 15 anos de idade. Mas, possivelmente, já percorria as ruas da cidade com seu tabuleiro de doces, encantando a freguesia masculina com o frescor da sua idade e a ira das mulheres casadas. Casou-se aos dezesseis anos com o cunhado Joaquim José Vasconcellos, com quem teve quatro filhos e outros três de pais não informados. Maria Emília se destacava pela juventude e pela desenvoltura com que transitava nos espaços públicos.

A experiência das doceiras populares de Pesqueira confirma essa fluidez entre diferentes formas de trabalho. Como observa Tatiana Silva de Lima (2009), “havia uma fronteira muito tênue entre o que denominamos de trabalho doméstico, de pequena produção em estabelecimentos comerciais e de trabalho domiciliar”. No caso das doceiras, essa fronteira tornava-se ainda mais difusa, pois a produção iniciava-se na cozinha da própria casa, mas destinava-se ao comércio local e, posteriormente, aos mercados regionais e nacionais. A mesma mulher que preparava os alimentos para a sua família produzia também mercadorias destinadas à venda, revelando que o espaço

14 Segundo o atestado de óbito verificado no banco de dados do *FamilySearch*, Maria Emília da Anunciação contava com 36 anos na ocasião de sua morte, atestando que ela havia nascido em 1875 (*FamilySearch*. Livro de óbito, n. 08, 1911 - 1912, fl. 27. Registro n. 91).

doméstico podia constituir-se simultaneamente em ambientes de reprodução da vida familiar e de produção mercantil.

Foi justamente nesta zona de interseção entre o espaço doméstico e o mercado que Maria Emília estabeleceu uma sociedade com o comerciante palestino, Domingos Cruz Mustakleb, radicado em Pesqueira, para produção de doces, na primeira década do século XX, conforme podemos ver nos anúncios do jornal *A Província* (1909, p. 02). Sua atividade comercial fora do espaço do lar lhe deu a oportunidade de trafegar fora das redes de “proteção” e de conhecer a cobiça, a inveja e a crueldade dos homens nas disputas pelo mercado do doce, mas também lhe deu a oportunidade de ampliar suas redes sociais e comerciais.

Um dos episódios que revelam a presença de Maria Emília na vida cotidiana de Pesqueira foi registrado pelo *Diário de Pernambuco* (1902), no início do século XX. Segundo o jornal: “Na cidade de Pesqueira, e em 13 de fevereiro último, Maria Leopoldina de Vasconcellos, conhecida por Milla doceira, juntamente com João Ignacio agrediu a Emília Magalhães Maciel e empregando a violência cortaram-lhe os cabelos” (*Diário de Pernambuco*, 1902, p. 3). A nota ficou um pouco confusa, mas, é bem possível que existia, nesta história, duas Emílias: a de nome Milla doceira, que pode ser o diminutivo de Emília e Emília Magalhães Maciel, a jovem que teve os cabelos cortados. A notícia não informa as razões do conflito. Considerando o contexto da época e episódio semelhantes registrados na imprensa, não se pode descartar a hipótese de que a agressão estivesse relacionada a disputas afetivas.

O episódio envolvendo Maria Emília também pode ser compreendido à luz das reflexões de Maria Emília Vasconcelos dos Santos (2009, p. 126) sobre as relações de honra entre as mulheres pernambucanas. Segundo a autora, a honra constitui um patrimônio coletivo da família e da comunidade, de modo que as ações individuais possuíam repercussões públicas e afetavam a reputação de todo o grupo familiar. Diferente da honra masculina, associada à coragem e à probidade, a honra feminina encontrava-se estreitamente vinculada à preservação da virtude sexual e a boa reputação. Nessa perspectiva, a agressão noticiada pelo *Diário de Pernambuco* ultrapassa o campo da violência física e pode ser interpretada como parte de uma disputa simbólica em torno da honra, da reputação e das relações afetivas. Mais do que um episódio isolado, a notícia revela como as mulheres populares também

estavam submetidas às disputas em torno da honra, da reputação e da moralidade, elementos que condicionavam suas possibilidades de inserção social e econômica no espaço urbano

A trajetória de Maria Emília mostra apenas uma das possibilidades de inserção social construídas pelas filhas de Dona Negu. Embora compartilhassem o mesmo aprendizado do ofício doceiro e enfrentassem condicionantes semelhantes relacionados ao gênero, à condição social e à origem familiar, cada uma delas mobilizou estratégias distintas para construir sua própria trajetória. Se Maria Emília permaneceu em Pesqueira e buscou ampliar sua atuação por meio da atividade empresarial, Maria Leopoldina dos Santos Frexeiras percorreu um caminho diferente, marcado pela migração, pela dedicação a família e pelo investimento na educação dos filhos como estratégia de ascensão social.

Maria Leopoldina dos Santos Frexeiras era a filha mais velha do segundo casamento de Deolinda Maria de Jesus – Dona Negu. Ela dominava também a arte da atividade doceira, segundo Galvão (1928) e, quando solteira, percorreu, possivelmente, as ruas da cidade com seus tabuleiros de doces. Contudo, casou-se, teve filhos e decidiu seguir com o marido para ganhar a vida na movimentada cidade de Palmares, localizada na Zona da Mata Sul pernambucana. A família de Maria Frexeiras certamente optou pelo caminho da educação como meio de ascensão social. Seu filho, Raymundo Frexeiras, chegou a estudar em Palmares e em Garanhuns, onde, já com a idade de 22 anos, segundo o jornal *A Província* (1904), ajudou a fundar o Grêmio Philodramático Arthur Azevedo¹⁵, associação destinada a estudos literários e apresentações teatrais inspirada na obra do dramaturgo Artur Azevedo. Anos depois, Raymundo Frexeiras, já morando em Salvador, fundou a escola Abrigo dos Filhos do Povo, localizada no bairro da Liberdade, periferia de Salvador, destinada a educar os filhos do operariado daquela localidade. Nessa oportunidade, Raymundo Frexeiras publicou dois livros: o primeiro falando sobre as razões que o levaram a criar o Abrigo (Frexeiras, 1921) e o segundo tratava da trajetória de vida do amigo Joaquim Calumby entre as cidades de Palmares e Pesqueira (Frexeiras, 1923). A história de Maria

15 Grêmio Philodramático Artur Azevedo, criado em 07 de setembro de 1904. Presidente: José Lagreca; vice-diretor: Abel de Barros; 1º secretário: Pedro Wanderley; 2º diretor: Eurichio Barsileiro; Tesoureiro: Amélio Rodrigues; Auxiliar: Miguel Milhaço; Orador: Adriano Pinto; Comissão: Honorio Vilar, Miguel Muniz e Raymundo Frexeiras. (*APROVINCIA* Ed. 0215, p. 01)

Leopoldina e de sua família ilustra, portanto, como distintos caminhos de mobilidade social foram sendo construídos pelas filhas de Dona Negu, articulando trabalho, educação e redes familiares.

Enquanto as doceiras adotavam variadas estratégias de sobrevivência, o mercado do doce, no final da década de 1890 crescia ainda mais. A procura estava tão grande que os jornais do Recife passaram a publicar anúncios informando que o problema da escassez da goiabada pesqueira havia sido resolvido. O *Jornal do Recife*, na edição de 05 de janeiro de 1900, anunciava na página 03 que a Mercearia Flor do Brasil, localizada na rua João do Rego, 22, tinha “A solução da goiabada de Pesqueira”, evidenciando o prestígio alcançado pelo produto e o problema do abastecimento.

Enquanto o Recife experimentava, no final da década de 1890, um acelerado processo de modernização e de urbanização, como apontado por Rezende (2016), a produção doceira artesanal de Pesqueira ainda permanecia ancorada em práticas tradicionais, transmitidas oralmente entre mulheres das camadas populares. Esse estágio só foi quebrado quando começou a haver disputa pelo controle do mercado por dois comerciantes estabelecidos na cidade: o lojista Carlos Frederico Xavier de Britto e o farmacêutico Joaquim Marques de Hollanda Cavalcanti. Estes comerciantes investiram na instalação de equipamento e na logística para escoar a produção para o Recife. Nesse sentido, os referidos comerciantes fizeram inserções nos principais jornais da capital para divulgar as qualidades da sua goiabada. O consumidor recifense, influenciado pelas novidades vindas da Europa, fazia, possivelmente, comparações entre o tradicional e o moderno, entre a guloseima tradicional feita pelas doceiras do interior e as guloseimas, conservas e manteigas enlatadas vindas da indústria alimentícia europeia.

Embaladas em latas hermeticamente fechadas, a goiabada pesqueira apresentava-se como um produto capaz de conciliar o sabor artesanal, associado à memória afetiva do pernambucano. Tinha a aparência moderna exigida pelos padrões de consumo urbanos da *belle époque* e o sabor da comida interiorana. Entendendo que o consumidor urbano pagaria mais pela goiabada acondicionada em latas, as doceiras da região passaram a procurar o auxílio de funileiros para acondicionar seus produtos naquele tipo de embalagem. Nesse sentido, é possível dizer que o mercado contribuiu

para que houvesse modificações no processo de produção e de embalagem da goiabada fabricada pelas doceiras, no sentido de atender à demanda de outras regiões do país.

Os jornais pernambucanos, publicados na última década do século XIX, estavam repletos de notas e anúncios de doces artesanais. Esses anúncios despertavam o interesse dos consumidores recifenses, especialmente pela goiabada produzida pelas doceiras de Pesqueira. Nos anos de 1897, 1899 e 1900, podia-se ver anúncios como estes: “Vende-se especial goiabada de Pesqueira a rua da Moeda” (*Jornal do Recife*, 1897, p. 01); “Mercearia Noves Pedrosa & Cia depósito permanente de goiabada de Pesqueira” (*Diário de Pernambuco*, 1899, p. 06); “Araujo Melo & Cia participam aos seus fregueses que têm em depósito a afamada goiabada de Pesqueira” (*A Província*, 1900, p. 02), evidenciando que a goiabada pesqueiraense já havia conquistado espaço consolidado no competitivo mercado da capital pernambucana.

Embora não tenhamos condições de afirmar que as doceiras populares de Pesqueira tenham sido pioneiras na produção de doces em Pernambuco, podemos dizer que suas doceiras desenvolveram uma expertise única, que trouxe reconhecimento e prestígio à cidade, tornando-as renomadas pela alta qualidade de seus doces artesanais, especialmente da goiabada, que passou a ser referência de superioridade. A goiabada produzida pelas doceiras de Pesqueira ficou tão famosa que o nome da cidade passou a ser sinônimo de qualidade de doce. Nesse sentido, compreendendo que o negócio do doce era rentável, Carlos de Britto resolveu investir ainda mais na empresa. Arregimentou recursos, dotou o pequeno fabrico de máquinas modernas para impulsionar a produção e passou a gerir os negócios da família. Formalizou a empresa na Junta Comercial do Recife, no ano de 1903 (*Diário de Pernambuco*, 1903, 10 fev. 1903), e em seguida registrou o nome “Peixe”, marca que iria estampar as embalagens de seus produtos (*Junta Comercial do Estado de Pernambuco*, 1903). Carlos de Britto fez uma campanha publicitária arrojada nos jornais, revistas e tabloides que circulavam tanto em Recife como na Capital Federal para divulgar a qualidade dos seus produtos. A propaganda falava da tradição doceira do “Norte” do Brasil, mas enaltecia a modernidade dos equipamentos e tecnologia empregada na produção da goiabada, sem mencionar a contribuição das doceiras populares na criação da receita.

Em folheto publicado no ano de 1958, pelo Grupo Peixe, na ocasião do aniversário dos cem anos de nascimento da matriarca, está escrito que Maria de Britto teria, ela mesma, começado o fabrico de bolos e de doces de tabuleiro para vender na cidade. Contudo, segundo Hahner (2013, p. 43), “As mulheres da elite faziam parte de um pequeno segmento da população brasileira do século XIX diferenciado da grande maioria das pessoas por conta da sua condição econômica privilegiada e por ‘raça’ (a chamada ‘raça branca’, considerada superior às demais).” Nesse sentido, podemos dizer que mulheres como a pernambucana Maria de Britto costumavam ter pessoas encarregadas de fazer os trabalhos mais pesados da casa, enquanto elas administravam as tarefas do lar. Entendemos, então, que essa informação só reforça a estratégia do grupo empresarial em transmitir para o público consumidor a imagem de uma empresa familiar dedicada a fabricar produtos típicos da cozinha interiorana. Neste sentido, o grupo empresarial fez campanha publicitária, em jornais do Recife, para afirmar a primazia da matriarca da família na produção de doces.

A importante fábrica de doce marca ‘Peixe’ M.B.
 Uma visita minuciosa. O quanto pode o esforço, a tenacidade de uma distinta e inolvidável matrona pernambucana.
 Três milhões de kilos de doce em um anno, ou sejam, mais de 4 milhões de latas somente de goiabada ‘PEIXE’ M.B. (*Jornal do Recife*, 1927, 07).

A matéria que ressaltava a qualidade empreendedora de Maria de Britto foi publicada na edição de domingo, 1º de maio de 1927, no *Jornal do Recife*, ocupando a maior parte da página 7 do periódico (*Jornal do Recife*, 1927, p. 7). No entanto, se levarmos em consideração a matéria publicada pelo *Diário de Pernambuco* em 1902, que relatava a ocorrência policial envolvendo Maria Emília, identificada pela reportagem como “Milla doceira”, veremos que ela já era conhecida na cidade (*Diário de Pernambuco*, 1902, p. 23). Sua notoriedade se devia tanto ao temperamento quanto ao ofício de doceira. Maria de Britto, por sua vez, só veio a ter o registro da sua participação na atividade doceira em reportagens e propagandas patrocinadas pela empresa na década de 1920, como a reportagem anteriormente mencionada.

Considerações finais

A trajetória das doceiras populares de Pesqueira, especialmente as filhas de Dona Negu, mostra que a história da indústria doceira do Agreste pernambucano não pode ser compreendida apenas a partir da iniciativa de comerciantes e industriais. Essas mulheres, situadas nos limites sociais impostos pela pobreza, pelo analfabetismo e pela hierarquia de gênero e raça, construíram estratégias de sobrevivência e desenvolveram saberes específicos que foram decisivos para a consolidação da goiabada como símbolo de qualidade e identidade regional. No entanto, quando o fabrico artesanal deu lugar à produção fabril, sua participação foi regularmente apagada através de campanhas publicitárias e pela memória empresarial, que atribuiu à matriarca da família Britto o protagonismo exclusivo do setor.

Ao regatar suas trajetórias, percebe-se que as doceiras populares não foram figuras secundárias, mas agentes que contribuíram decisivamente para a formação da indústria doceira de Pernambuco. A invisibilização de sua participação, em benefício da exaltação dos industriais, revela as desigualdades de gênero, raça e classe que marcaram a sociedade do período e também os mecanismos de construção da memória histórica. Inseridas na interseção entre o trabalho doméstico e o mercado, essas mulheres transformaram saberes desenvolvidos no interior das cozinhas em atividades econômicas, demonstrando que a indústria doceira pernambucana nasceu, sobretudo, do trabalho, da criatividade e da experiência acumulada pelas doceiras populares, articulados à capacidade comercial da família Britto e às transformações dos hábitos de consumo das populações urbanas.

A formação dessa indústria evidencia, assim, a complexidade do processo histórico. Enquanto a República difundia discursos de progresso, racionalização produtiva e modernização, a produção de goiabada continuava assentada em conhecimentos artesanais, transmitidos entre gerações e sustentados pelo trabalho feminino realizado no espaço doméstico. A apropriação desse saber pelas fábricas não eliminou sua origem popular; ao contrário, tornou ainda mais evidente a tensão entre inovação tecnológica e invisibilização das mulheres que produziram esse conhecimento. As propagandas das Fábricas Peixe (*Correio da Manhã*, 1926, p. 07), divulgadas após a morte de Maria da Conceição Cavalcanti de Britto, reforçaram esse

processo ao celebrar a modernização do fabrico, ao mesmo tempo em que silenciavam a contribuição decisiva das doceiras populares

Referências

Fontes

Fontes Impressas

A Provincia (Recife)

Almanak Laemmert (Rio de Janeiro)

Diário de Pernambuco (Recife)

Diário Oficial (Rio de Janeiro), 1887

Jornal do Recife (Recife)

Correio da Manhã (Recife)

Acervo

Acervo: Fundação Biblioteca Nacional – Brasil. Disponível em: <https://memoria.bn.gov.br/hdb/periodico.aspx>

Acervo: base de dados do FamilySearch. Disponível em: <https://www.familysearch.org/pt/home/portal/>

Acervo: *Junta Comercial do Estado de Pernambuco* – JUCEPE. Arquivo digital disponível em: DVD 24, SG-RC-4V11-1006 Registro da marca na Junta Comercial do Recife em 1903.

Folheto distribuído na ocasião do aniversário de 100 anos de nascimento de Maria da Conceição Cavalcanti de Britto. Acervo particular

Fonte Manuscrita

LIRA, Ana Ligia. Arquivo manuscrito de João Batista de Oliveira. Carta, n.1, 1996

Bibliografia

ALBUQUERQUE JUNIOR, Durval Muniz. *A invenção do Nordeste e outras artes*. Recife: Massangana; São Paulo: Cortez, 2006.

BARTH, Fredrik. *Process and Form in Social Life*. Vol. 1. London: Routledge & Kegan Paul, 1981. Disponível em: <https://vdoc.pub/download/process-and-form-in-social-life-selected-essays-of-fredrik-barth-volume-1-international-library-of-anthropology-31hivkvfmr0>. Acesso em: 23 nov. 2025.

CAVALCANTI, Raymundo Nonato Sá Bezerra. *Surrão de Lembranças*. Recife, 1956.

DAVIS, Angela. *Mulheres, raça e classe*. Tradução de Heci Regina Candiani. São Paulo: Boitempo, 2016. Disponível em: <https://piape.prograd.ufsc.br/files/2020/07/Angela-Davis-Mulheres-ra%C3%A7a-e-classe-Boitempo.pdf>. Acesso em: 30 nov. 2025.

DEL PRIORE, Mary (Org.). *Deus e o Diabo nas Terras do Açúcar: o senhor de engenho na América portuguesa*. In: *Revisão do Paraíso: os brasileiros e o Estado em 500 anos de História*, p. 15–44. Rio de Janeiro: Campus, 2000. Disponível em: <https://democraciadireitoegenero.wordpress.com/wp-content/uploads/2016/07/del-priore-histc3b3ria-das-mulheres-no-brasil.pdf>. Acesso em: 18 out. 2025.

EISENBERG, Peter L. *Modernização sem mudança: a indústria açucareira em Pernambuco (1840–1910)*. Rio de Janeiro: Paz e Terra; Campinas: Universidade Estadual de Campinas, 1977.

FALCI, Miridan Knox. *Mulheres do Sertão Nordestino*. In: DEL PRIORE, Mary (Org.). *História das Mulheres no Brasil*. São Paulo: Contexto, 2004. p. 241–277. Disponível em: <https://democraciadireitoegenero.wordpress.com/wp-content/uploads/2016/07/del-priore-histc3b3ria-das-mulheres-no-brasil.pdf>. Acesso em: 18 out. 2025.

FREXEIRA, Luiz Raymundo dos Santos. *As Provas das Minhas Ideias: o Abrigo dos Filhos do Povo, causa da criança e o conflito social*. Salvador: Imprensa Oficial do Estado, 1921.

FREXEIRA, Luiz Raymundo dos Santos. *O Proletário Joaquim Calumby ou a Insânia pela Fome e a Letargia do Ouro*. Salvador: Livraria Catilina, 1923.

GALVÃO, Anísio. *Uma Indústria Grandiosa do Nordeste: tendo surgido do esforço vigilante da mão generosa da mulher do "Norte"*. *O Jornal*, Rio de Janeiro, 17 set. 1928, p. 18. Disponível em: https://memoria.bn.gov.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=110523_02&pesq=carlo%20de%20britto&hf=memoria.bn.gov.br&pagfis=39228. Acesso em: 16 maio 2025.

GINZBURG, Carlo. *Mito, Emblema, Sinais: morfologia e história*. São Paulo: Companhia das Letras, 1989.

HAHNER, June. *Mulheres da Elite*. In: PINSKY, Carla Bassanezi; PEDRO, Joana Maria (Orgs.). *Nova História das Mulheres no Brasil*. São Paulo: Contexto, 2013. p. 39–57.

LEWIN, Linda. *Política e Parentela na Paraíba: um estudo de caso da oligarquia de base familiar*. Rio de Janeiro: Record, 1993.

LIMA, Tatiana Silva de. *Domésticos, Servos e Criados: trabalho doméstico no Recife de meados do século XIX*. *Revista Alpha*, n. 10, p. 119–129, 2009.

NASCIMENTO, Luiz do. *História da Imprensa de Pernambuco*. Vol. 13. Recife: Editora Universitária da UFPE, 2002.

PERROT, Michelle. *Os Excluídos da História: operários, mulheres e prisioneiros*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1988.

REZENDE, Antonio Paulo. *(Des)Encantos Modernos: histórias da cidade do Recife na década de vinte*. Recife: Editora UFPE, 2016.

SANTOS, Maria Emília dos. *Moças Honestas ou Meninas Perdidas: um estudo sobre a honra e os usos da justiça pelas mulheres pobres em Pernambuco imperial (1860–1888)*. 2007. Dissertação (Mestrado em História) – Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2007.

SCOTT, Ana Silvia. *O Caleidoscópio dos Arranjos Familiares*. In: PINSKY, Carla Bassanezi; PEDRO, Joana Maria (Orgs.). *Nova História das Mulheres no Brasil*. São Paulo: Contexto, 2013. p. 43–64.

SILVA, Edson. *Xukuru: memória e história dos índios da Serra do Ororubá (Pesqueira-PE), 1950–1988*. Recife: Editora Universitária da UFPE, 2017.

SILVA, Maciel Henrique Carneiro da. *Pretas de Honra: trabalho, cotidiano e representações de vendeiras e criadas no Recife do século XIX (1840–1870)*. 2004. Dissertação (Mestrado em História) – Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2004.

SOIHET, Rachel. *Condição Feminina e Formas de Violência: mulheres pobres e ordem urbana, 1890–1920*. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 1989.

SOUZA, Flávia Fernandes de. *Do Trabalho de Servir ao Trabalho Remunerado: definindo o serviço doméstico a partir da história (Brasil, Rio de Janeiro, c. 1850–1950)*. *História (São Paulo)*, v. 43, p. 1–25, 2024.

VENÂNCIO, Renato Pinto; FURTADO, Júnia Ferreira. *Comerciantes, tratantes e mascates*. In: DEL PRIORE, Mary (Org.). *Revisão do Paraíso: os brasileiros e o Estado em 500 anos de História*. Rio de Janeiro: Campus, 2000. p. 95–113.

WILSON, Luiz. *Ororubá, Lendária e Eterna*. Recife: CEPE, 1980.