

ALFENINS: O DOCE NA FESTA

Cloviana Carmoniza Bispo da SILVA

IFRN, Rua Nova, 156, Centro. Montanhas-RN.clovianabispo@hotmail.com

RESUMO

Esta comunicação trata-se de uma pesquisa etnográfica de um doce, o alfenim, na festividade de Santos Reis na cidade de Montanhas/RN. Festa que ocorre no dia 5 do mês de janeiro. A pesquisa teve início no mês de novembro de 2009 e encontra-se em andamento. A idéia da pesquisa sobre o alfenim deve-se por motivos que em pesquisa anterior o doce foi muito citado entre os entrevistados e, contemporaneamente, o doce encontra-se em processo de extinção. O doce é encontrado nas festividades de fim de ano na cidade em estudo, e sua maior representação é na Festa de Santos Reis. A maioria dos doceiros deste doce na festividade é da localidade de Cajueiro, município de Jacaraú-PB. A pesquisa tem como objetivo geral: Investigar como é a relação dos participantes da festividade com os doces alfenins. Em primeiro momento, fizemos entrevistas com os doceiros e observações durante a festividade de Santos Reis no ano de 2010. Pretendemos aumentar o número de entrevistados e fazer entrevistas com os consumidores do doce. O doce em estudo é feito com açúcar branco e goma, ele é feito artesanalmente e apresenta formas de animais, homens, etc. Para a feitura do doce são necessárias muitas pessoas, pois a massa tem que ser puxa e cortada antes de esfriar. O próprio preparo do doce é um momento festivo e de união, sua comensalidade é uma lembrança de um símbolo festivo infantil. A população consome o doce na festa, levam para as suas casas e comprar para dar de presente. Transformando o doce em uma representação da festa.

Palavras-chave: Alfenim. Festa. Alimentação. Simbolismo.

1. INTRODUÇÃO

A festa de Santos Reis no município de Montanhas, no Rio Grande do Norte é uma das festividades mais antiga da cidade e uma das mais populares da região agreste/litoral do estado nesse período do ano. Em pesquisas feitas sobre a festividade de Santos Reis da cidade, foi apresentando as comidas tradicionais característica desta festa e entre elas estava um doce conhecido como alfenim. O doce é feito de açúcar e goma, encontrado com forma de bonecos, cachimbos, flores e animais.

O alfenim aparece nos festejos de fim de ano, sendo a Festa Reis a sua principal, já que é visto em diversos locais da cidade durante a festividade. Nos dias atuais, esse doce está cada vez mais raro, mesmo assim todos os anos na festividade de Santos Reis sua presença é marcante.

O aparecimento do doce na festividade de Reis está relacionado como comida, tradição e como símbolo de amizade e lembranças, quando na festividade a população cerca as doceiras para comprar os alfenins, para elas e para os parentes. Para Dantas (2008, p.4):

Alimentação é um sistema simbólico complexo que desempenha um papel fundamental na vida social. Constitui-se também como um sistema de comunicação em que está implicado um conjunto de símbolos que servem de critérios de pertencimento e identidade para um grupo social.

A doçaria brasileira tem sido estudada ao longo do tempo, por sociólogos e historiados como Câmara Cascudo, em seu livro “história da alimentação no Brasil” e Gilberto Freyre em seu livro “Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e de doces do nordeste do Brasil”, que contribuíram para enriquecer o nosso conhecimento gastronômico com relação à cultura da alimentação brasileira e no em especial no Nordeste.

A pesquisa é caracterizada como etnográfica e para compreendemos as questões que serão abordadas

escolhemos fazer entrevistas, as suas perguntas são referentes à origem do doce na cidade pesquisada? Como se dar os ensinamentos da feitura do doce? As cidades que são vendidas? O significado dos desenhos? A relação dos doces com a população? Como eles são aceitos pela população? O significado de o doce ser levado em baú para os locais da venda?

Foram entrevistados dois doceiros do município de Cajueiro em Jacaraú-PB¹. Os entrevistados foram selecionados por indicação de um conhecido em comum e por motivos de ser considerados como os mais experientes no trabalho com o doce. Os entrevistados conhecem o doce e o modo de como é feito desde meninos. Os atores sociais entrevistados foram o Senhor José², e a Senhora Dona Luzia³. Ambos os entrevistados não trabalham mais com a venda dos doces por causas de doenças, mas ainda fazem os doces para familiares e amigos e possuem habilidades para o manuseio das esculturas.

No primeiro momento da pesquisa, contamos com os ensinamentos dos doceiros que entrevistamos que nos demonstram como é o processo de fabricação dos doces em estudos. Durante a feitura dos doces foi verificado que para a sua fabricação são necessários poucos ingredientes e muita experiência para a feitura. o doce que é feito com açúcar, goma e água exigem dos doceiros habilidades para saber quando o doce atinge o ponto certo para cada uma das suas etapas de feitura. Para o doce ser transformado em esculturas comestíveis é necessária rapidez para não perder o "ponto". O doce unir a familiar ao seu redor durante o processo de feitura e unir pessoas no seu consumo sentir o doce da infância

A pesquisa teve início no mês de novembro de 2009 e encontra-se em andamento. Procuraremos obter dados referentes à população da cidade de Montanhas - RN de como eles se identificam com esses doces. Para isso serão feitas observações durante a festividade e entrevistas com a população e com as (os) doceiras (os). Para atingirmos os nossos objetivos irão investigar como se dá a relação dos participantes da festividade com os doces alfenins. E conhecer o preparo do doce, contextualizar a história do doce na cidade de Montanhas – RN e analisar os motivos da grande apreciação deste doce na Festa de Reis.

Durante a festividade de Santos Reis do ano de 2010, observamos os comportamentos dos clientes dos doces, e verificamos que muitos compravam para levá-los para amigos e familiares de outros lugares e outros compravam para a família. Notamos nas nossas observações que ocorrem diálogos entre os consumidores e os vendedores sobre a preocupação estética dos doces. Eles escolheram as esculturas diferentes e as verificavam junto com as doceiras se tinham colocados de cada uma em suas sacolas.

2. O DOCE E SUA ORIGEM

Os doces portugueses chegados no Brasil ganharam novas formas, novos sabores e a doçaria aumentaram nas mãos das africanas, européia e índias, todas as raças contribuíram para os doces atuais, nas casas de engenhos os doces ia sendo aprimorado. O doce transformou em algo maior Lépine (apud. TEMPASS, 2008) “O doce adquiriu no Brasil um valor simbólico específico. Na mente brasileira ele está indissociavelmente unido à idéia de ternura, de amor.”

A grande doçaria portuguesa se espalhou por todo Brasil, ganhando o sabor do açúcar que por uns foi bem aceito por outros nem tantos. O doce que surgia com as freiras nos conventos, ganhou espaço e novos sabores, novos doces surgiram no Brasil ganhando nomes de pessoas importantes em sua fabricação. Segundo Freyre (1997.p.86) alguns bolos ou doces nordestinos ganharam nome de acontecimentos políticos de certas épocas, datas ou figuras gloriosas e grandes feitos brasileiros. “Assim ‘bolo cabano’ que lembra o movimento político-social que por anos agitou o nordeste; ‘bolo legalista’, ‘d. Pedro II’[...]. Os antagonismos políticos várias vezes se refletiam nos nomes dos bolos”.

Os portugueses conheceram o açúcar através dos árabes. Quando o açúcar apareceu em Portugal, a doçaria portuguesa tinha como base o mel de abelha, Cascudo (1983). O alfenim chegou ao Brasil pelos portugueses, sendo o alfenim um doce de origem árabe, conhecido por al-fenid, por causa da sua cor branca. Esse doce era comum nos engenhos de açúcar, hoje dificilmente é visto. Dantas (2008) o alfenim é um doce de açúcar branco, verdadeiras esculturas com motivos regionais decorados com anilina, acepipes dulcíssimos e

¹ Jacaraú-PB é uma cidade do Estado da Paraíba que é fronteira com o município de Montanhas - RN, município este que se localiza em média de 100 km da capital Natal-RN.

² O Senhor José, conhecido como Seu Zé, contava com 76 anos de idade.

³ A Senhora Dona Luzia, contava 59 anos de idade.

saboreados por todos. A autora destaca o alfenim como um doce esporádico e complementa dizendo que são encontrados em alguns engenhos no Oeste potiguar.

O alfenim é um doce que chama atenção não só por seu sabor, como também de como ele é feito em formas de esculturas. Eles são manuseados e transformados em animais, flores, objetos, em alguns casos eles aparecem pitados em outros não. A estética do doce é representativa para transformá-lo mais atrativos. Fischler (apud, TEMPASS, 2007) “não são apenas o paladar e o olfato que contribuem para a apreciação dos alimentos.” Para o autor o sentido que interessa em seu artigo é a visão, lembrando que “comemos com os olhos”.

O alfenim é um doce curioso na história da alimentação, Cascudo (1983) um donatário da ilha da madeira enviou a Roma, oferta humilde ao Sumo Pontífice, o Sacro Palácio construído de alfenim com todos os Cardeais de alfenim. Segundo Borges (2007):

O culto do Espírito Santo tem um grande incremento a partir do século XII-XIII a quando do “Milagre das Rosas” da Rainha Santa Isabel e a Coroação dos Pobres na Vila de Alenquer iniciando-se a Devoção ao Divino do Espírito Santo - Terceira Pessoa da Santíssima Trindade simbolizado pela Pomba Branca. Mais tarde, o “alfenim” ou “al-fenid” devido à sua brancura, que é subentendida como pureza e purificação, foi assimilado e introduzido no culto religioso cristão. Desde então, o doce “alfenim” foi transformado em peças de arte gastronômicas tais como a Pomba Branca representando o Espírito Santo, e todos os outros símbolos utilizados no ritual de celebração da Festa do Espírito Santo ou dos Santos Padroeiros como a coroa, a rosquilha de pão, os animais e outros motivos decorativos que eram doados à Irmandade do Espírito Santo ou outras e, mais tarde, leiloados revertendo a venda para a organização da festa. No caso de graça obtida, a pessoa encomenda à doceira que confeccione uma peça com a simbologia ou outras formas, em “alfenim”, indicando o peso da peça que pretende, a parte do corpo que beneficiou de uma graça do Divino Espírito Santo: um braço, uma perna, um pé, etc..O “alfenim” surge assim, associado às Festas do Espírito Santo e dos Santos Padroeiros, ofertado em retribuição das graças obtidas.

3. NA FESTA...

A festividade de Santos Reis na cidade de Montanhas - RN é atualmente uma festa que abrange muitas pessoas no dia da comemoração, que ocorre sempre no dia 5 de janeiro, com a participação da população local e os turistas.

Segundo Barros (2002.p.67) “A festa é uma espécie de parada na vida cotidiana, como um momento contemplativo no meio da ação diária. É símbolo da alegria e do amor que não conseguimos, por nossas próprias forças, tornar definitivo.” A festa é o que interrompe com o usual.

As comidas estão presentes nas festividades mais antigas, como adorações aos deuses e aos santos. A festa é um momento de misturas de intenções. Para Brandão (2001. p.13):

Como em algumas festas mais tradicionais do Divino, preserva-se o costume herdado da Idade Média portuguesa de uma distribuição farta e generosa de comida a todos os presentes, completa-se o ciclo dos gestos e de sorte que uma festa popular é a mistura, ao mesmo tempo espontânea e ordenada, de momentos de rezar, cantar, dançar, desfilar, ver, torcer, cantar. Enfim, de “festar”.

A relação dos alfenins com a Festa de Reis é antiga. Os entrevistados comentaram que aprenderam a fazer o alfenim com os seus pais e estes com os seus pais, é uma arte de família, a comunidade juntava-se para os prepararem dos doces, era uma festa, comentou Dona Luzia, “a família toda vinha fazer, os vizinhos passavam o dia aqui.”

Os alimentos são “parte inseparável de um sistema de articulação de relações sociais e de significados coletivamente partilhado”. Gonçalves (apud. TEMPASS, 2008). O alfenim é compartilhado com os amigos,

parentes e vizinhos. Na festividade é fácil ver que as pessoas comprem o doce para elas mesmas e para outras pessoas. Ao fazer as entrevistas foi possível notamos que nos diálogos apresentados, a feitura do alfenim transforma-se na própria festa, e para alguns entrevistados a festa é feita acontecer através do alfenim e o seu sabor e lembranças infantis.

4. O DOCE DURANTE A FESTA

O doce alfenim era muito presente nas festas de fim de ano na região, as cidades que os entrevistados ditaram que eles vendiam eram: Montanhas - RN, Nova Cruz-RN, Jacaraú-PB, Mataraca-PB. Segundo os doceiros, eles vendiam os alfenins na Grande Mamanguape-PB, Caiçara-PB e nas localidades próximas do município de Jacaraú-PB no Estado do Rio Grande do Norte.

Como a cidade em que o doce foi estudando foi o município de Montanhas - RN, os entrevistados comentaram que sempre venderam muito na festividade de Reis. Seu Zé comentou que como não existia Festa de Reis nas cidades próximas e só em Montanhas – RN, então todos iam vender lá. Saíam vários baús, baús que guardam os doces, cada um com mais de mil alfenins, e voltavam vazios.

Não se encontra alfenins nas festas de junho ou julho, que são as festas do Padroeiro São João Batista e o Aniversário de Emancipação Política na cidade pesquisada. Segundo Dona Luzia, não se produz o alfenim nas festas do meio do ano, só que forem encomendados por alguém. Acrescentou que o doce não ficar “bom” em tempo frio.

A fabricação do doce ocorre no mês de novembro com as festividades do próprio município de Cajueiro, Jacaraú-PB, e para a festa de Santa Luzia, Montanhas - RN, festa realizado no interior do município. Foi verificado na festividade, em observações de anos anteriores, que enquanto as vendedoras estão chegando à cidade preparando-se para a festividade, abrem os seus caixotes lotados de doces e os clientes aparecem para comprar. Quando chegar à noite os alfenins restantes ou são os quebradinhos ou já não tem mais nada. As doceiras ficam espalhadas nas praças e calçadas próximas da grande massa populacional da festividade. Os clientes quando chega já vai escolhendo os seus desenhos prediletos, ou pega um de cada.

5. PREPARANDO O DOCE

Para o preparo do doce alfenim é necessário a participação de muitas pessoas, segundos os entrevistados. O preparo do doce juntava e junta toda a família e vizinhos, já que exige grande rapidez e habilidade.

O açúcar usado na feitura do doce tem que ser o açúcar branco, se o açúcar for escuro o doce ficar de outra cor ele poderá ser rejeitados pelos compradores, comenta Dona Luzia. O açúcar para a fabricação do doce era comprado, antes, em sacas diretamente nas usinas próximas, como a usina Tanque, São João e Estiva, usinas localizadas nos interiores do estado da Paraíba e do Rio Grande do Norte. Hoje os sacos de açúcar podem ser comprados nos supermercados.

O preparo do doce começa quando se coloca para ferver o açúcar junto com a água. E espera até chegar um ponto que o mel⁴, já tenha uma resistência. Em diferentes localidades podem mudar a composição do doce e podemos verificar a colocação das essências de laranja e de limão, em outras receitas entra clara em neve. Para Vilhena (2000):

Todavia, a doçaria é uma arte típica e variável de região para região, cujas diferenças são impostas pela história e pela geografia. É a invasão estrangeira, e é o convívio social, levando ao cruzamento de culturas; mas é também a diversidade de produtos naturais, permitindo diferentes experiências e combinações, que conduzem à descoberta de novas receitas.

O próximo passo é o espalhar o mel em uma área plana. Na pesquisa foi visto em um banco de madeira. Podendo ser em qualquer espaço frio, como no mármore. Espera um pouco depois de espalhado e antes de ficar completamente frio.

⁴ Referimos a mistura da água com o açúcar.



Figura 1. Espalhando o mel

Passado o mel na área plana, está no momento de puxá-lo para deixar o mel branco e com maior resistência. O processo é cansativo e quente é necessária a ajuda de todo que estão presente, usando goma de mandioca nas mãos vai puxando e puxando deixando o mel passar de mão e mão e quando a doceira perceber que o doce já está preparado para o manuseio artístico⁵, nesta hora a mistura do mel com a goma de mandioca terá possuído uma cor branca.



Figura 2. Puxando a massa.

No processo final do doce faz-se necessária a presença de todas as pessoas que participaram da sua feitura do doce e, principalmente, aquelas que tiverem habilidade e agilidade, têm que enrola a massa branca e cortá-la em pedacinhos para ir construindo os desenhos. Não se poder deixa “morrer⁶”, pois se o doce “morrer” ele não ira prestar para fazer os bonecos. Freyre (1997, p.65) chama esse momento de “a Arte do recorte de alfenim” e acrescenta que em alguns casos são verdadeiras esculturas em açúcar. Foi verificado com a entrevista, que os doceiros fazem o doce parecido e com os mesmo desenhos. Segundo Dona Luzia, faz sempre os mesmos desenhos por motivos de serem os que aprenderam e os únicos que sabe fazer, entre eles estão: bonecos, bonecas, galinhas, patinhos, vacas, cachimbo, pilões, passarinhos, etc. Em alguns outras regiões os doces são encontrados pintados.

⁵ Chamamos de manuseio artístico o modo de transformar a massa branca de açúcar em desenhos.

⁶ O morrer do doce é quando não dá mais para transformar os bonecos, a massa já estará fria e endurecida para o uso.



Figura 1. O manuseio do doce

Os Alfenins depois dos trabalhos manuais e a construção das estruturas de açúcar são necessários passar na média quatro dias expostos ao sol para “dar dureza”. Como o doce é sensível é necessário para o seu transporte um baú e arrumar os doces de maneira de evite quebrá-los. Segundo Dona Luzia, o doce dura em média seis meses, porém se ocorrem mudanças climáticas, como começar a chover, o doce começa a ficar quebradiço. E uma das explicações que foi dita do doce não aparece nas festas dos meses de junho e julho.



Figura 2. Alfenins na mesa.

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A pesquisa encontra-se em andamento. No atual momento, conseguimos ver que o doce em estudo é um símbolo de comemoração festivo. Já que o seu próprio preparo exige a presença de muitas pessoas e na festa em que o doce aparece é apreciado pelas crianças e dos adultos.

Mesmo o doce encontrando-se em processo de extinção em algumas regiões do país e não fazendo parte da vida de muitos jovens e adultos. O doce encontra-se a venda nas festividades de Santos Reis no município estudado e em algumas outras localidades.

Observamos o preparo do doce, que apesar de serem necessários poucos ingredientes para o seu preparo é necessária a presença de pessoas experientes e habilidosas na sua fabricação para não errar o ponto.

Podemos verificar que a história dos alfenins está ligada com cultos cristãos para o Espírito Santo e na cidade a população transmite um significado de complemento da festa ou ser a festa. O doce pode encantar por sua delicadeza ou por formas. Os seus ingredientes podem variar de local para local e de doceira para doceira.

Fica então a necessidade de incentivo histórico, cultural, social e gastronômico para que possamos nunca nos esquecermos do doce que é o alfenim com suas formas de boneca, pássaro, cachimbo, etc. e sempre podemos apreciá-lo. Como a pesquisa encontra-se em andamento outras atribuições surgirão ao decorrer das entrevistas e análises dos dados cedidos.

REFERÊNCIAS

BARROS, Marcelo. **O divino segredo da festa**. In: PASSOS, Mauro (Org.). **A festa na vida: significado e imagens**. Petrópolis: Vozes, 2002. P.59-70.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **A cultura na rua**. 2. ed. Campinas: Papirus, 2001.

BORGES, J. H. Pires. **Alfenim, o sabor árabe no ritual cristão**. Associação de Guias e Intérpretes dos Açores. Sábado, 16 de Junho de 2007. Disponível em:<<http://guiasinterpretesacores.blogspot.com/2007/06/alfenim-o-sabor-rabe-no-ritual-cristo.html>> acesso em 15 de Dez. 2009

CASCUDO, L. C. **História da Alimentação no Brasil. Belo Horizonte**: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1983(Reconquista do Brasil: Nova Série, V1 79- 80).

_____. **História da Alimentação no Brasil. Belo Horizonte**: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1983(Reconquista do Brasil: Nova Série, V2 79- 80).

DANTAS, Maria Isabel. **O chouriço no Seridó**: transformação do sangue em doce. Holos. Natal. Ano 20. Vol.3. 2004, pp.4-17. Disponível em:<<http://www2.ifrn.edu.br/ojs/index.php/HOLOS/article/viewFile/41/45ANEXO>> acesso em: 01 de dez. de 2009.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar**: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e de doces do Nordeste do Brasil. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

TEMPASS, M. C. Espaço Ameríndio, Vol. 2, No 2 (2008).

OS GRUPOS INDÍGENAS E OS DOCES BRASILEIROS. Disponível em<<http://www.seer.ufrgs.br/index.php/EspacoAmerindio/article/viewFile/7201/4553>> acesso em 01 de Dez de 2009

_____. Espaço Ameríndio, Vol. 1, No 1 (2007).**O BELO DISCRETO: A ESTÉTICA ALIMENTAR MBYÁ-GUARANI**. Disponível em:<<http://www.seer.ufrgs.br/index.php/EspacoAmerindio/article/viewFile/2567/1568>> acesso em: 15 de Dez. de 2009

VILHENA, Maria da Conceição. Arq. Hist2s, vol.04, n2(2000): [22]. **REMINISCÊNCIAS ÁRABES NA DOÇARIA PORTUGUESA AS ALCOMONIAS**. Disponível em:<<http://repositorio.uac.pt/handle/10400.3/269>>acesso em 15 de Dez. de 2009.