

ELEMENTOS ESTÉTICOS NA DOÇARIA SERIDOENSE

DOI: 10.15628 / Per.Form[AR].2019.8712

BEZERRA, N.X.*

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte

Email: nilton.xavier@ifrn.edu.br

Artigo aceito em maio/2019

RESUMO

O objetivo deste artigo é fomentar a apreciação dos elementos estéticos presentes na doçaria do Seridó potiguar, ressaltando o valor dos aspectos visuais nos seus produtos. A metodologia envolveu pesquisa bibliográfica e documental, a partir de registros etnográficos reunidos pelo acervo do projeto Doces Sabores do Seridó Potiguar, sob coordenação da professora Maria Isabel Dantas. Como produção cultural, os doces compreendem modos de fazer e servir que expressam beleza e instituem novos significados para além do imediatismo do olfato e do paladar. A pesquisa é inédita no referido contexto, por ressaltar novas dimensões vinculadas à doçaria tradicional. Como resultados, verificamos que a atenção cuidadosa às medidas, às matérias-primas e métodos de fabricação não se encontra em nenhum instante desconectada da estética determinada pelos olhares de quem produz e de quem a saboreia. Muitas vezes é esse seu principal ingrediente.

PALAVRAS-CHAVE: Doçaria, Seridó, Microestética.

ÉLÉMENTS ESTHÉTIQUES DE LA PÂTISSERIE SERIDOENSE

RESUMÉ

L'objectif de cet article est d'encourager l'appréciation des éléments esthétiques présents dans les bonbons de Seridó potiguar, en mettant l'accent sur la valeur des aspects visuels de ses produits. La méthodologie employée consistait en une recherche bibliographique et documentaire, basée sur des enregistrements ethnographiques rassemblés dans la collection du projet Doces Sabores do Seridó Potiguar, sous la coordination du professeur Maria Isabel Dantas. En tant que production culturelle, les bonbons comprennent des façons de faire et de servir qui expriment la beauté et d'instituer de nouvelles significations au-delà de l'immédiateté de l'odorat et du goût. La recherche est sans précédent dans ce contexte car elle insiste sur de nouvelles dimensions liées aux bonbons traditionnels. Nous avons ainsi vérifié, qu'une attention particulière portée aux mesures, aux matières premières et aux méthodes de fabrication n'était à aucun moment déconnectée de l'esthétique et qui l'a savouré. C'est souvent son ingrédient principal.

MOTS-CLÉS: Pâtisserie, Seridó, microesthétique.

1. INTRODUÇÃO

“É importante preservarmos a identidade das cozinhas regionais, reinterpretando a herança cultural da culinária, mas devemos levar em conta alguns princípios: a qualidade dos produtos, a textura, o sabor e a aparência dos pratos. Não podemos esquecer que o visual é tão importante quanto o sabor”.

(Rosa Belluzzo)

A expressão popular “comer com os olhos” ressalta a importância do aspecto visual na produção, apresentação e consumo dos alimentos, a atribuição de sentidos ao que é considerado belo, agradável, almejado ou repulsivo manifesta-se no contexto cotidiano das cozinhas de maneira amplamente variável nas mais diversas culturas. É com esse olhar sensibilizado para o teor artístico que buscamos identificar quais elementos de interesse notadamente estéticos são utilizados na produção doceira da região do Seridó potiguar. A arte é um conhecimento ligado às práticas socioculturais, suas representações correspondem a visões da vida (OSTROWER,1988). No âmbito da doçaria, é possível compreendermos os saberes, as técnicas, os costumes e as necessidades materiais e espirituais em contextos múltiplos.

Este artigo fundamenta-se numa pesquisa documental sobre dados etnográficos (imagens fotográficas e registros escritos) pertencentes ao projeto Doces Sabores do Seridó Potiguar, sob a coordenação da Profa. Dra. Maria Isabel Dantas, autora de uma tese referencial sobre o chouriço seridoense. (DANTAS, 2008). Tem como objetivo evidenciar de modo abrangente a existência de elementos estéticos na doçaria do Seridó, ressaltando a recorrência de tais elementos como significativos nos processos de produção de diversos doces nascidos das combinações do açúcar com as matérias-primas disponíveis naquela região norte-rio-grandense.

Justifico esse texto como uma contribuição inicial, pela falta de informações específicas que expressem especialmente as relações entre comida, arte e estética no Rio Grande do Norte, ou que, de modo especial, privilegiem a doçaria no referido contexto seridoense sob tal ponto de vista. Nesse sentido, a análise sociocultural do chouriço, doce feito à base de açúcar, sangue de porco e especiarias, desenvolvida por Isabel, é incomum, pois compreende, igualmente, a relevância dos aspectos visuais “cor, consistência, decoração e apresentação” (DANTAS, 2008, p. 290), na feitura e consumo desse doce icônico para os seridoenses, capaz de despertar, ao mesmo tempo, pelas características de sua composição, avidez e desprezo.

Em conformidade com as categorias utilizadas durante a pesquisa etnográfica desenvolvida pelo Projeto Doces Sabores do Seridó Potiguar para a classificação da doçaria seridoense, consideraremos influências estéticas na elaboração dos doces “propriamente ditos”, constituídos de frutas, de leite e ovos; no chouriço, no doce seco e na espécie de gergelim, nos quais prevalece o uso marcante de especiarias (cravo, canela, erva-doce, gengibre e pimenta-do-reino); nos biscoitos; nas comidas de milho ou sobremesas “semidoces”; nos bolos; nos filhoses; no puxa-puxa, na cocada, no arroz doce, no mel de rapadura e na umbuzada.

Para Gilberto Freyre (2007), estes últimos tratam-se de “sobremesas”, doces de tabuleiro ou doces de rua numa alusão à sua origem plebeia ou camponesa, sendo menos exigentes em sua elaboração, mais acessíveis. Destaca, ainda, o fato de alguns serem outrora comercializados nas ruas por ambulantes ou em tabuleiros armados destinados para o consumo restrito de populares, procedência hoje em dia desconsiderada por circularem como doces tradicionais em mesas e restaurantes sofisticados.

Ressaltamos que os alimentos acima citados não foram analisados em sua totalidade, pois restringimos nosso olhar apenas às informações textuais e imagens disponibilizadas e gentilmente cedidas pelo projeto. Porém algumas questões são evidenciadas para a construção dessa primeira análise, a saber: Quais noções de beleza aparecem na elaboração dos doces seridoenses? Quais sentidos ou intenções elas expressam? Qual importância possuem na fabricação, consumo e comercialização dos doces?

Para iniciarmos uma compreensão acerca da doçaria e, em particular da doçaria seridoense, faz-se necessária uma breve observação histórica sobre a importância do aspecto visual na elaboração da comida.

1.1 Ingredientes Históricos

Dos extravagantes banquetes da nobreza europeia de séculos passados aos dias atuais, as artes culinárias se mantêm ajustando os excessos espetaculares, almejados outrora como distintivos sociais e sinais de aprimoramento estético. Não eram incomuns, às mesas aristocráticas, efeitos pirotécnicos e surpreendentes apelos cenográficos, cuidadosamente organizados entre nobres porcelanas, arranjos florais, objetos de ourivesaria, talheres adotados como solução higiênica. Observava-se também a camuflagem desmedida no aspecto original de determinados alimentos, graças à excessiva ornamentação, afastando a comida de sua destinação natural e criando certa ambiguidade em seu consumo. O alimento deveria ser ingerido, mas, além disso, apreciado (MARCHESI; VERCELONNI, 2010).

Ao longo da história ocidental, influências estéticas foram assimiladas pelo universo gastronômico, documentando singularidades das tradições alimentares medievais, renascentistas, barrocas, rococós, neoclássicas, “impressionistas”, modernas e contemporâneas, estabelecendo padrões conexos àqueles que nortearam a produção consagrada no âmbito das artes visuais, especialmente das “belas artes”. Porém a perícia “artesanal” exercida por mestre (a)s cozinheiro (a)s no preparo de pratos doces ou salgados, na seleção dos apetrechos de cozinha e na aparência das mesas padeceu socialmente diante do trabalho efetivado pelos “artistas”, aliado à dificuldade em preservar testemunhos de suas criações.

O conceito de “microestética” ou estética do cotidiano, apresentado por Ivone Richter (2003), avizinha-se da rotina reinventada em torno das panelas, fornos e fogões, por transgredir hierarquias sociais, ao reconhecer o interesse estético como uma característica humana, entremeadado à vida diária, de acordo com a autora, um “processo individual de produção de subjetividades” um fazer especial que atribui de modo consciente, motivações estéticas e ressignificação artística às atividades e produtos triviais. Sendo, portanto, distinto da “macroestética”, categoria filosófica mais genérica, própria de uma subjetividade que se quer instituída como um padrão homogeneizante.

Apreciação comparável encontrou Umberto Eco (2004), para o qual o objeto estético é apresentado destituído de valorações como aquele que suscita em nós um encantamento independente do desejo particular de possuí-lo. Sendo assim, tanto uma bela pintura exposta num museu quanto um bolo de casamento bem elaborado, mesmo não nos pertencendo, poderiam causar tal sentimento.

No Brasil colonial, o surgimento dos alicerces de uma culinária com sabor nacional, miscigenada nos engenhos litorâneos, nas ruas, sobrados, conventos, senzalas, terreiros e sertões, resultou do intercâmbio de técnicas e produtos nativos, europeus e africanos, circulando, sobretudo, entre mãos femininas adaptadoras dos gostos e temperos portugueses à disponibilidade das frutas tropicais, frutos do mar e exemplares da fauna local. Naquele contexto, viajantes e cronistas documentaram, no cotidiano das mesas brasileiras, o gradual e expressivo desenvolvimento de uma doçaria propiciada pelo crescimento da economia canavieira, a falta de polidez das elites e, raras exceções, nos modos de servir e comer, tentando arremedar um idealizado “refinamento” europeu assinalado pelo uso de porcelanas e pratarias demasiadamente ornamentadas (MARCHESI; BELLUZZO, 2010).

O olhar determina de modo abrangente a relação cultural do homem com os alimentos, sua ingestão não objetiva tão somente a saciedade do corpo sedento ou faminto. A observação do alimento antecede o momento da degustação, servindo claramente para estimular o paladar. Combinações entre forma e cor, realçadas pelo olfato, podem auxiliar a torná-lo mais desejável ou, ao contrário, despertar sensações de mal-estar, indicando características implícitas na aceitação cultural do alimento.

O momento das refeições também envolve outros fatores alheios à satisfação automática do corpo em seu aparato biológico: promove a apreciação propositada da comida, os encontros, o entretenimento, a comensalidade, os diversos rituais convencionados do servir e do comer providos de seus equipamentos simbólicos característicos.

Dependendo do modo como serão exibidos, em regra os alimentos passam por escolhas que simplesmente levam em conta a sua aparência ou então se relacionam às práticas de higiene alimentar. São evitados aqueles que apresentem sujeiras, deformidades, perfurações, manchas ou visíveis alterações de texturas, cores, cheiros e sabores, indicativos de má qualidade. Para a preparação e consumo, além do gosto, são priorizados aqueles visualmente mais frescos, tenros, brilhantes, uniformes e com cores mais vistosas. A análise vigilante sobre tais aspectos se aplica invariavelmente aos alimentos que possuam conformação natural ou artificial (MARCHESI, 2010).

Todos sofrem adulterações em suas formas, porém os primeiros preservam, de certa maneira, sua estrutura original e as intervenções são limitadas a cortes especiais, composições figurativas e cromáticas (hortaliças, carnes, peixes e frutas); outros são designados para fins decorativos (frutos secos ou sementes sobrepostos a doces, pães e queijos) ou são categorizados como híbridos quando disfarçados externamente (empanados, glaceados). Os alimentos artificiais, em geral, são elaborados por intervenções humanas mais significativas, compostos por ingredientes processados. Geralmente são modelados ou esculpidos, reproduzindo formas imitativas análogas a outros fazeres artesanais como a renda, a escultura, a cerâmica, a joalheria e o bordado (massas, chocolates, confeitos, glacês).

Preocupações com o embelezamento e exposição dos pratos são tradições renovadas constantemente como um exercício estético associado especialmente aos festejos, solenidades e,

de modo mais recente, à comercialização de produtos comestíveis vinculados à realidade de grupos e contextos culturais específicos. Investimentos consideráveis de tempo, capital, saberes e fazeres especializados são dispensados para o preparo dos alimentos, os quais, em diversas ocasiões, centralizam olhares maravilhados e pontuam simbolicamente a importância das cerimônias. As sofisticadas decorações dos bolos nupciais, de batizados, das festas de debutantes ou de aniversários, confeccionados nos mínimos detalhes e acrescidos do acompanhamento de seus doces característicos, conferem credibilidade à competência de confeitores, “boleiras” e doceiras, transformando sua feitura em bens preciosos, distintos daqueles habitualmente consumidos e despojados do apelo ornamental.

Nessa cozinha “comemorativa”, destinada às festividades, eventos sociais ou religiosos, as intenções estéticas se acentuam. Costuma-se determinar a realização de comidas doces e salgadas oferecidas em jantares, ambientes de culto, na informalidade das ruas, em festas de santos padroeiros, almoços, bebedeiras e degustações, ocasiões revestidas de significados especiais, nas quais são reforçados vínculos identitários, familiares e que transparecem dados culturais.

No sertão nordestino, esses acontecimentos buscam expressar um cenário de fartura, no qual as quantidades generosas de comida intencionalmente expostas são indicativas da boa situação social da família que propicia o alimento. Por esse motivo, não há espaços para as indesejáveis “desfeitas”, atentamente observadas por todos pelas porções comedidas nos pratos ou pela rejeição voluntária em comer – falhas gravíssimas porque são interpretadas como ações de desdém ou falta de apreço diante dos participantes. Nessas ocasiões, os anfitriões, com frequência, abdicam das partes mais cobiçadas dos alimentos para demonstrar atenção especial aos convidados. Além disso, é o momento oportuno para exposição das melhores louças⁹, talheres, toalhas, copos ou taças ou para confirmar coletivamente o prestígio individual daquele(a)s que se destacam no preparo de um assado suculento ou na feitura de um doce no ponto ideal.

O campo da decoração culinária é largo e envolve muitos aspectos, como a limpeza atenciosa dos recipientes; o uso de embalagens especiais; a transparência dos potes de vidro ou de plástico; laços de fitas coloridas; paninhos bordados, rendados, pintados, crocheteados; etiquetas; caixinhas; bandejas; papéis decorados, recortados¹⁰; a modelagem manual ou o recorte mecânico das fôrmas para bolos, biscoitos, pães e doces; a fluidez das caldas e molhos; a disposição simétrica de castanhas assadas, texturizando superfícies, desenhos com pó de canela sobre doces de prato.

2. MODOS DE FAZER SERIDOENSES

A região do Seridó potiguar é partilhada entre dezessete municípios subdivididos em duas microrregiões: Seridó ocidental e Seridó oriental. Para o desenvolvimento da pesquisa, foram analisados produtos, métodos e conhecimentos empregados na doçaria realizada nas zonas rurais e urbanas de cidades pertencentes às duas áreas, sendo elas Acari, Caicó, Carnaúba dos Dantas, Cruzeta, Currais Novos, Jardim do Seridó, Lagoa Nova, São João do Sabugi, São José do Seridó e Serra Negra do Norte.

⁹ Nome atualmente genérico a depender do contexto cultural pode significar objetos de porcelana, esmaltados (ágata), alumínio, cerâmica, vidro e até plástico.

¹⁰ Tradição artesanal portuguesa vinda ao Brasil, porém, infelizmente restritas aos modelos industriais laminados e plissados para emoldurar bolos, para forminhas de doce e os franjados para beijinhos de coco.

Os doces de frutas e de leite elaborados no sertão norte-rio-grandense costumam adquirir a forma de compotas com frutas cortadas em pedaços, rasgadas ou perfuradas e fervidas em caldas transparentes de açúcar, líquidas ou espessadas, às vezes, aromatizadas com paus de canela e cravos da Índia. Outros são pastosos, de aspecto moreno, com texturas aveludadas ou acetinadas, obtidas pelo olhar vigilante das doceiras, ou então ganham a feição de geleias coloridas, densas, visguentas, ápices saborosos da metamorfose da fruta açucarada e desmanchada pela ação do fogo. Quando servidas como sobremesas, são parceiras bem-vindas de bolachas salgadas ou de talhos de queijo de manteiga ou de coalho.

O preparo desses doces está associado à disponibilidade e ao aproveitamento das matérias-primas retiradas dos pomares, terreiros e currais. Sua fervura e cozimento regularmente acontecem nos fogões à lenha para economizar o gás, é uma estratégia empregada para a preservação das frutas sazonais e alternativa notadamente feminina para complementar a renda familiar e obter ganhos materiais com as vendas.

A aparência é um aspecto essencial para despertar na clientela ou no comensal o desejo pela ingestão dos doces. Esse ponto envolve cores, aromas, texturas e transparências específicas, aliadas ao peso honesto, à limpeza cuidadosa e a variedade das formas dos recipientes utilizados para conservá-los. Compoteiras, potes de vidro e cristal decorados, herdados do passado, mais restritos ao âmbito doméstico, ressaltavam as qualidades visuais dos doces, sua legitimidade; porém, entre a população mais simples, foram sendo gradualmente substituídos por embalagens vítreas reutilizadas de produtos industrializados (especialmente de café e maionese), sobretudo quando a produção doceira objetivava a doação a amigos, vizinhos, “visitas” e parentes ou a comercialização.



Figuras 1 e 2 – Doce de leite com ameixa; doce de mamão em calda. Carnaúba dos Dantas/RN.

Fonte: acervo do projeto Doces Sabores do Seridó Potiguar – IFRN.

Composições ornamentais abstratas feitas com os próprios doces, alternando cores e sabores diferentes numa única embalagem, passaram a ser empregadas como recurso para diversificar as vendas e atender a gostos distintos, porém a praticidade da embalagem reutilizada para o transporte

e a limpidez aferidora da qualidade dos produtos ainda não deu conta da fragilidade do vidro, situação que já provocou indesejáveis perdas pela clientela durante as viagens, com a quebra dos recipientes.

Para contornar esse problema, a reutilização das embalagens se alargou para as latas de leite em pó ou de farináceos, perfeitamente limpas e reluzentes, resistentes a choques e acidentes imprevistos, entretanto responsáveis, de modo involuntário, por ocultar a aparência dos doces, expediente empregado nos últimos anos para acondicionar o chouriço e a espécie de gergelim.

No Seridó, tanto o chouriço quanto a espécie, são decorados em suas superfícies com castanhas de caju inteiras, partidas e assadas, casualmente dispostas ou arrumadas em pares, trios ou quádruplos, de modo simétrico, enquanto na microrregião norte-rio-grandense da Chapada do Apodi, onde o chouriço é doce desconhecido, a espécie é polvilhada com uma mistura de canela, cravo e erva-doce moídos em pó (BEZERRA, 2013). Em Carnáuba dos Dantas, a decoração feita nas latas de chouriço é interpretada como sinal de ostentação das doceiras.

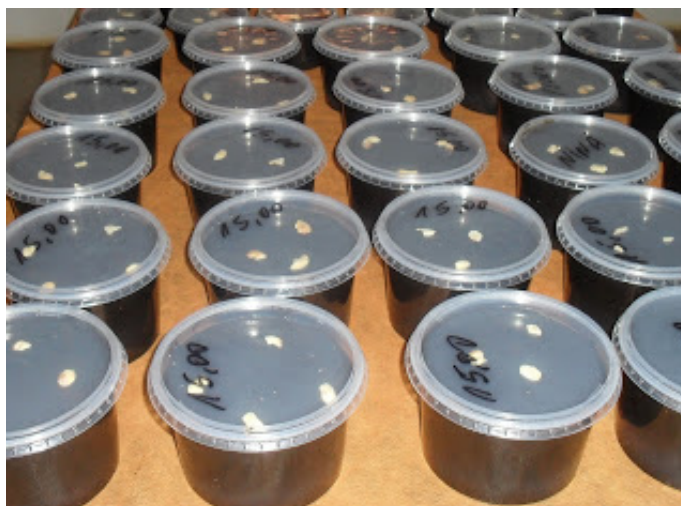


Figura 3 - Chouriço seridoense.

Fonte: Imagem disponível em: <http://www.blogdovalderinodantas.com/2011/08/regiao-do-serido-pode-ganhar-mais-um.html>.

Acesso em: 24/08/2013.

Compradores mais desconfiados de chouriço e de doce de mocotó costumam abrir e virar as latas destampadas para atestar a qualidade do doce pelo grau de firmeza que apresentam. O bom doce seria aquele que não escorre e permanece fixo ao recipiente, como se o aspecto visual não bastasse e carecesse de outro tipo de comprovação.

Ultimamente a transparência reveladora das características visuais dos doces foi reabilitada com as embalagens plásticas descartáveis, mais higiênicas, concebidas em medidas padronizadas de 500g e 1k. Salientamos que, em cada cidade ou sítio, a própria população se encarrega de destacar espontaneamente suas doceiras mais afamadas, associando a elas a procedência dos doces como selos inquestionáveis de garantia da boa qualidade, verdadeiras obras de arte autenticadas pela “assinatura” ou competência de suas autoras.

A criação de embalagens com fins estéticos pode ser observada entre as comidas de milho, alimentos característicos do “inverno” nordestino, período associado à estação chuvosa, quando a terra fértil é naturalmente irrigada, propiciando o desenvolvimento sazonal da agricultura na região semiárida.

Bons invernos são tempos de abundância, alegria e fartura para o homem sertanejo no Nordeste brasileiro, livres das restrições alimentares impostas pelos meses de estiagem. Planta-se principalmente feijão, melancia, batata-doce, jerimum, arroz, gergelim e milho, sendo o milho um alimento privilegiado por propiciar a base das comidas indicativas das festas de Santo Antônio, São João e São Pedro, tradição renovada e ainda em vigor na cultura nordestina. O milho é responsável por reunir famílias inteiras no preparo da canjica, da pamonha, do mungunzá, do xerém e no acendimento das fogueiras nas vésperas dos dias santos, onde é assado juntamente com a batata-doce, consumidos entre novenários de agradecimento, “arraiás” improvisados e animados forrós, nos espaços à frente ou no entorno das igrejas, nas ruas, nas casas ou no interior festivo, fumegante e perfumado das cozinhas.



Figuras 4 e 5 – Pamonhas cozidas; canjica de milho verde decorada com canela em pó. Carnaúba dos Dantas/ RN.

Fonte: acervo do projeto Doces Sabores do Seridó Potiguar – IFRN.

Dentre as comidas de inverno, a pamonha obtida pela mistura do caldo de milho verde, açúcar, sal e leite de coco fresco, embalada na própria palha do milho e cozida em água fervente é uma das mais características. No Seridó, costuma ser temperada com leite de gado, manteiga, margarina ou nata, restringindo o uso do leite de coco. A forma da pamonha apresenta variações obtidas pelo tipo de costura, dobradura e amarração da palha ou mesmo pela substituição total desse elemento quando a seca impede o bom desenvolvimento das plantas de milho e as mulheres sertanejas, a contragosto, reutilizam embalagens plásticas de espaguete para moldar suas pamonhas ou improvisam saquinhos de tecido com a mesma intenção.

Os formatos costumam ser retangulares ou no feitio de trouxinhas amarradas numa ou em duas pontas, porém, não são incomuns pamonhas triangulares e em formas que lembram gravatinhas borboleta. As amarrações são feitas com tiras de palha de milho, cordões de algodão ou, mais recentemente, com ligas de borracha. Em todos os casos, a embalagem com a palha do milho é

salientada como um aspecto indispensável à feitura do prato, pois comprova sua qualidade com a utilização do milho verde, particulariza visualmente o alimento e concorre para torná-lo mais atraente.

Como um dado a se investigar posteriormente, na região do Seridó, onde foi realizada a pesquisa, não foram encontradas as tradicionais pamonhas em forma de trouxas, prevalecendo o formato retangular, feito com a palha de milho dobrada simetricamente nas duas pontas e presas com tiras firmadas por nós confeccionados da mesma palha.

Na superfície das canjicas e do arroz doce, servidos em pratos fundos, grandes travessas ou pequenas vasilhas plásticas descartáveis para o consumo individual, são feitos desenhos com canela em pó, repetindo padrões geométricos formados por pequenos círculos, semicírculos, vírgulas, “zigue-zagues” ou, de modo mais habitual, delicadamente pulverizada em toda a superfície, sem apresentar formas definidas, apenas objetivando contrastar a cor marrom avermelhada da canela com o amarelo intenso do milho ou o branco do arroz.

O encontro íntimo entre a confeitaria e a doçaria brasileira com seus doces, bolos e biscoitos revitaliza, no Seridó potiguar, legados coloniais procedentes das cozinhas governadas pelas antigas sinhás nas primitivas fazendas de gado ou pelas mãos das religiosas viventes na clausura dos conventos, preservando nomes, receitas e saberes de matriz lusitana, combinados aos sabores locais.

Suspiros, raivas, sequilhos de goma de mandioca, doce seco, casadinhos, biscoitos palitos e bolachas de nata e de leite incorporam à delicadeza do paladar notórias intenções artísticas, pela permanência de formas figurativas ou enfeites modelados à mão ou obtidos com o auxílio de instrumentais de cozinha como garfos, forminhas de corte ou carretilhas. São corações, flores, meias-luas, folhas, gotas, bolas, círculos rebaixados, conchas e arabescos. Finalidade similar é obtida pela junção de biscoitos divididos em duas partes unidas com geleia de fruta ou doce de leite e, também, pela variação de cores conseguida pelo acréscimo de ingredientes distintos numa mesma massa.



Figuras 6 e 7 – Variação nas formas das raivas, Caicó/RN. Sequilhos guardados em compoteira de vidro. Fonte: acervo do projeto Doces Sabores do Seridó Potiguar – IFRN.



Figuras 8 e 9 – Embalagens plásticas com casadinhos recheados em formato de coração; biscoito palito ou “Zé Pereira” com borda serrilhada. Caicó/RN.

Fonte: acervo do projeto Doces Sabores do Seridó Potiguar – IFRN.

Historicamente formas figurativas vêm sendo criadas pelas técnicas de confeitaria. Na realidade do interior norte-rio-grandense, sua presença se manifesta mais efetivamente na modelagem dos alfenins figurativos, caprichosamente esculpido em forma de flores, cachimbos, bonecas, cachorros, pombas, patos, chapéus e cestas, pintados em sua imaculada alvura com anilina comestível verde, laranja e rosa. Uma festa para olhos infantis e adultos. No Seridó, há registros de alguns tipos de doces de açúcar (ou alfenins), como o pirulito e o puxa-puxa, em Carnaúba dos Dantas; e a bala de coco, em Caicó. Entretanto suas formas são mais simples e, nesse aspecto, não rivalizam em sofisticação aos alfenins figurativos.

De acordo com Câmara Cascudo (2004, p. 308), “o imenso interior dos sertões, fazendas, engenhos, lavouras, jamais ignorou doces e bolos nos dias festivos”. Dentre os bolos encontrados no Seridó, o bolo preto ou pé-de-moleque se destaca como uma das velhas receitas que permaneceram praticamente inalteradas através do tempo, deliciosa tradição do período junino e das festas de Natal. Na base de sua composição, são utilizados massa ou farinha fina de mandioca, mel de rapadura escura ou açúcar mascavo, leite de coco, erva-doce, cravo-da-índia e castanhas de caju. Costuma ser assado em fornos a lenha, acomodado em grandes tabuleiros retangulares e forrados com a folha da bananeira verde, umedecido com leite de coco e decorado com castanhas de caju inteiras espalhadas em toda a superfície ou, então, inseridas em sua massa pesada e escura.

Os filhós ou filhoses, feitos de massa frita em gordura, são servidos com mel de engenho, polvilhados com açúcar cristal ou com uma mistura composta de açúcar e canela em pó (variam conforme a região em que são produzidos). Sua composição também é diversa, incorporando à mistura básica de farinha de trigo, ovos, manteiga e açúcar, ingredientes nativos como a macaxeira (mandioca doce), o milho e a batata doce. Herança portuguesa de procedência mourisca, no Nordeste brasileiro os filhós são identificados como doces festivos associados, principalmente, ao período carnavalesco e ao ciclo natalino, consumidos na virada de ano. Porém são igualmente destinados a outras festas, como as de santos padroeiros e vaquejadas. A palavra filhó possui origem na expressão latina *folium*, diminutivo de

folha. Essa associação primitiva é sugestiva da variedade de formas com que são modelados, alguns deles, imitando justamente o formato de pequenas folhas ou flores.

Na região do Seridó, de maneira especial na cidade de Caicó, os filhós são emblemáticos da culinária local, vendidos nas ruas por ambulantes, nas barraquinhas de comida regional no período da grande festa da padroeira Santana que ocorre no mês de julho. É receita conhecida pelas bisavós e avós caicoenses, repassada através de gerações. Hoje em dia, encontramos filhós produzidos por doceiras e doceiros, revelando a participação masculina num território culturalmente associado ao comando feminino. Em Caicó, são tradicionalmente modelados no formato de pequenas bolas, consumidos envoltos em mel de rapadura ou calda de açúcar, aspecto que agrada ao mesmo tempo aos olhos e ao paladar e, aparentemente, particulariza seu feitiço no Seridó potiguar.



Figuras 10 e 11 – Filhós seridoenses servidos e recheados com calda de açúcar, Caicó/RN.

Fonte: acervo do projeto Doces Sabores do Seridó Potiguar – IFRN.

Tal afirmação encontra subsídios no estranhamento que os caicoenses exteriorizam à feitura e ao formato incomum do doce produzido por Joaquim Francisco de Albuquerque Lima, doceiro apelidado de “Quincas”. De formato irregular, seus filhós são fritos em banha de porco e recheados internamente com calda de açúcar, processo ao qual seu autor reivindica uma suposta autenticidade “portuguesa”, precisamente pelas diferenças existentes no processo de produção e, sobretudo, por confrontar o formato das bolinhas assimiladas pela população como a forma mais tradicional dos filhós seridoenses. A menção ao formato redondo e delicado é digna de nota porque as variações dos ingredientes e das quantidades para o preparo das massas existem, porém não são interpretadas como elementos que contribuam para “descharacterizar” de alguma forma a integridade dos saberes e fazeres necessários à realização do doce.

Em Apodi, no oeste potiguar, a iguaria é conhecida pelo singular filó, um dos doces mais tradicionais do município, vendido por ambulantes nas ruas e escolas. É encontrado, ainda, em supermercados, nas feiras livres e, também, são produzidos pelas famílias para o consumo doméstico ou comercialização. A receita apresenta variações por não utilizar manteiga, nem ovos; os formatos mais populares são

de tranças ou pequenas tiras salpicadas de açúcar cristal e, às vezes, com canela em pó. Sua versão servida com mel é ignorada pelos apodienses.



Figuras 12 e 13 - Filós apodienses.

Fonte: fotos do autor, Apodi/RN, 2010.

3. CONSIDERAÇÕES ENTRE SABORES E SABERES EMBLEMÁTICOS

No Rio Grande do Norte, o Seridó se sobressai como um território simbólico diferenciado para os seus habitantes em muitos aspectos. Há entre eles um sentimento indisfarçável em expressar suas origens, antes mesmo de se reconhecerem como potiguares, esse sentimento é uma marca registrada das famílias e de cada cidadão seridoense. Em todo o Estado, suas tradições são reconhecidas pela importância histórica, artística e cultural.

Nessa região, salientam-se as festas dedicadas à Sant'Ana e São Sebastião; o carnaval de rua; os bordados; suas igrejas, sobrados e casas rurais, a comida sertaneja caracterizada pelo consumo de queijos de coalho e de manteiga, nata, creme, manteiga da terra, carne de sol com macaxeira. Também é seridoense uma variada doçaria em processo de transformação, equilibrando saberes atemporais internalizados no cotidiano em suas múltiplas dimensões com as necessidades contemporâneas de sua comercialização como meio de sobrevivência, pontos evidenciados na pesquisa ora apresentada.

No Rio Grande do Norte, é notória a divulgação popular dos pratos doces e salgados produzidos no Seridó como “tradicionais”, “típicos”, “especialidades locais ou regionais”, atribuições justificadas por serem simbólicos das práticas alimentares conectadas ao imaginário social e às representações da identidade local. Nesse ponto de vista, a “comida típica”, mesmo que não pertença à alimentação diária, é expressiva de múltiplos aspectos, dentre os quais formas de sociabilidade e organização, da relação entre gêneros, da dualidade entre a mesa habitual e aquela dedicada aos eventos festivos, das relações entre o homem sujeito às variantes socioambientais. Segundo Maciel (2011), a comida “típica” nem sempre é aquela elaborada e consumida no cotidiano. Comumente, associa-se a pratos feitos em dias especiais, trabalhosos em sua execução, demandando um tempo considerável – o chouriço seria, especialmente, representativo dessa categoria.

Lembrar do Seridó é demandar da memória sabores e aromas que vão além da representatividade dos filhós e do chouriço e incorporam a aparência do doce de leite pastoso, das comidas juninas e

de seus biscoitos delicados. Nessa brevíssima apreciação, destacamos a importância dos aspectos visuais influenciando claramente a obtenção de cores e formas características, a recorrência de decorações tradicionais e texturas específicas, além da preocupação com variações nos modos de apresentar e servir os alimentos doces no Seridó. Tais aspectos revelam características singulares da cozinha potiguar, são expressões culturais perceptíveis, implícitas no ato de comer cotidiano e que devem ser devidamente apreciadas.

4. REFERÊNCIAS

1. BELLUZZO, Rosa. *Nem garfo nem faca: à mesa com os cronistas e viajantes*. São Paulo: editora Senac São Paulo, 2010.
2. BEZERRA, Nilton Xavier [et al.]. *Sabores, saberes e fazeres da chapada do Apodi*. Apodi: IFRN, 2013.
3. CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. 3ª. ed. – São Paulo : Global, 2004.
4. DANTAS, Maria Isabel. *O Sabor do sangue: uma análise sociocultural do chouriço sertanejo*. Natal/RN,2008.Disponívelem:ftp://ftp.ufrn.br/pub/biblioteca/ext/bdtd/MarialD_tese.pdf.
5. ECO, Umberto. *História da beleza*. Trad. Eliana Aguiar – Rio de Janeiro; Record, 2004.
6. FREYRE, Gilberto. *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*. Apresentação de Maria Lectícia Monteiro Cavalcanti; bibliografia de Edson Nery da Fonseca; ilustrações de Manoel Bandeira – 5ª. ed – São Paulo: Global, 2007.
7. MACIEL, Maria Eunice. Churrasco, comida e emblema dos gaúchos. In: POSSAMAI, Ana Maria De Paris; PECCINI, Rosana (orgs.). *Turismo, história e gastronomia*. Caxias do Sul, RS: EducS, 2011.
8. MARCHESI, Gualtiero; VERCELLONI, Luca. *A mesa posta: história da estética da cozinha*. Trad. Renata Lucia Bottini – São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.
9. MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*; trad. De Letícia Martins de Andrade – São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.
10. OSTROWER, Fayga. *A construção do olhar*. In: NOVAES, Adauto.[et al.]. *O olhar*. São Paulo: Companhia das Letras, 1988.
11. RICHTER, Ivone Mendes. *Interculturalidade e estética do cotidiano no ensino das artes visuais*. Campinas, SP; Mercado de Letras, 2003.
12. QUEIROZ, Rachel de. *O Não Me Deixes: suas histórias e sua cozinha*. São Paulo: Siciliano, 2000.