

Doce Seco: uma iguaria do Seridó Norte Riograndense

Doce Seco: a delicacy from Seridó Norte Riograndense

Doce Seco: un manjar de la región de Seridó Norte Riograndense

Mônica do Vale Paiva | monica.vale@ifce.edu.br

<https://orcid.org/0000-0002-7348-5171>

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE), Ubajara, CE, Brasil.

Paulo Henrique Machado Sousa | phenriquemachado@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0001-7005-6227>

Universidade Federal do Ceará (UFC), Fortaleza, CE, Brasil.

Alice Nayara Santos | alice.santos@ifce.edu.br

<https://orcid.org/0000-0002-4782-3122>

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE), Ubajara, CE, Brasil.

Recebimento do artigo: 28-fevereiro-2021

Aceite: 04-junho-2021



PAIVA, M. V.; SOUSA, P. H. M.; SANTOS, A. N. Doce Seco: uma iguaria do Seridó Norte Riograndense. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. Rio de Janeiro, v. 1, n. 1, p. 89-100, jun. 2021.

RESUMO

A tradição doceira no Nordeste começou com a chegada dos portugueses no Brasil com a missão de plantar cana-de-açúcar. Com técnicas e receitas de doces trazidas pelos colonizadores e pelos africanos, estes foram sendo aperfeiçoados utilizando açúcar e rapadura. Vários doces são preparados até hoje, como é caso do doce seco. Este trabalho tem como objetivo geral apresentar uma pesquisa sobre o doce seco considerado uma iguaria da região Seridó com foco no que é preparado na cidade de Caicó no Rio Grande do Norte, a fim de obter informações sobre a sua origem e técnicas empregadas durante o seu preparo. Através de uma pesquisa qualitativa de campo que analisou os dados com princípios etnográficos, possibilitou identificar alguns doces portugueses que podem ter influenciado o doce seco, as doceiras, diferenças entre os doces e seus ingredientes. Ele é considerado em extinção pelas próprias doceiras, e confirmado em uma pesquisa on-line, onde dos 296 participantes, apenas 21% o conheciam e os mais jovens não conhecem e nem se interessam pelo saber-fazer do doce seco.

Palavras-chaves: Doceiras; Doces tradicionais; Saber-fazer; Gastronomia.

ABSTRACT

The candy making tradition in the Northeast started with the Portuguese' arrival in Brazil with their mission to plant sugar cane. With techniques and recipes brought by the colonizers and Africans, they were improved using sugar and hard sugar cane. Several candies are still made today, the doce seco from Seridó being one of them. The objective of this work is to present a survey about the doce seco, which is considered a delicacy in the Seridó region with the focus on the one made in the city of Caicó, in the state of Rio Grande do Norte to obtain information about its origin and techniques used during its preparation. Through a quality field survey, data with ethnographic principles was analyzed, making it possible to identify some of the portuguese sweets that could have influenced the doce seco, its confectioners, and the differences between the sweets and their ingredients. It is considered on the brink of extinction by its makers. This is confirmed by an online survey, where only 21% of 296 participants knew about it and the younger ones did not know about it or were interested in the procedure.

Keywords: Confectioners; Traditional candy; Know-how; Gastronomy.

RESUMEN

La tradición de dulces en la región del Nordeste brasileiro comenzó con la llegada de los portugueses con la misión de plantar caña de azúcar. Con técnicas y recetas de dulces traídas por los colonizadores y africanos, la producción dulcera en el país se fue perfeccionando utilizando azúcar y rapadura. Hasta el día de hoy se preparan varios dulces, como es el caso de lo doce seco. Este trabajo tiene como objetivo general presentar una investigación sobre el doce seco considerado un manjar de la región de Seridó con foco en el elaborado en la ciudad de Caicó en la provincia de Rio Grande do Norte, con el fin de obtener información sobre su origen y técnicas utilizadas durante su preparación. A través de una investigación cualitativa de campo que analizó los datos con principios etnográficos, fue posible identificar algunos dulces portugueses que pueden haber influido en el doce seco, los reposteros, las diferencias entre los dulces y sus ingredientes. La tradición del doce seco está en peligro de extinción por los propios dulceiros, y confirmado en una encuesta online, donde de los 296 participantes, sólo el 21% lo

conocían y los más jóvenes no lo conocen y no están interesados en el aprendizaje de hacer el doce seco.

Palabras claves: Dulceiras; Dulces tradicionais; Aprendizaje; Gastronomía.

INTRODUÇÃO

O primeiro doce que se tem notícia no Brasil veio de Portugal com Pedro Álvares Cabral, os fartes (GOMES, 2015), chamado também por fartel ou fartéis. "Deram-lhes ali de comer: pão e peixe cozido, confeitos, fartéis, mel e figos passados. Não quiseram comer daquilo quase nada. E se provavam alguma coisa, logo a lançavam fora" (CORTESÃO, 1999 apud FREIXA; CHAVES, 2013, p.169). Por volta de meados do século XVI, começaram a chegar os africanos escravizados para trabalhar no plantio da cana-de-açúcar, principalmente na região nordeste do país, onde surgiram os primeiros engenhos de cana-de-açúcar. Enquanto a maioria dos africanos trabalhavam na plantação, algumas africanas foram para as cozinhas das casas grandes e junto com suas senhoras, utilizando as técnicas trazidas e aprendidas, começaram a aprimorar receitas, principalmente de doces, vindas de Portugal, utilizando o açúcar, produto que se tornou abundante, e ingredientes locais que passaram a substituir os que eram difíceis de serem encontrados (FREIXA; CHAVES, 2013).

Diante desse cenário vários doces foram criados entre eles o doce seco que segundo Cascudo (2011, p.930) "era uma espécie de pastel, de farinha de mandioca, recheado com doce de gergelim, de rapadura, temperado com gengibre e pimenta-do-reino". Os que ainda encontramos no Seridó do Rio Grande do Norte não levam gergelim em seu recheio. De origem portuguesa, mas com influência árabe, ele tem sua capa feita de farinha de trigo e água. Em alguns casos é feita com farinha de mandioca, goma seca e água, recheado com a espécie, um doce de especiarias feito com mel de rapadura, farinha de mandioca, castanha de caju, leite de coco, canela, cravo, gengibre e erva-doce. Depois de montado passa dois dias em temperatura ambiente para secar. Segundo as doceiras da região, vem daí o nome doce seco, pois sua capa seca fica crocante. Esse doce é considerado um saber-fazer em extinção pelas doceiras. Poucas ainda produzem o doce seco em todo o Seridó Norte Riograndense. E não há dúvida que "essa cultura do saber-fazer dos doces é uma identidade que deve ser estudada e contemplada para que sempre exista a continuidade da memória regional" (DANTAS, 2019, p.5).

As novas gerações não despertam interesse em aprender esse saber-fazer. Através de uma pesquisa on-line foi possível obter maiores informações sobre o doce. Para a pesquisa foi utilizada a ferramenta Google formulários com dez perguntas, a fim de apresentar informações relevantes como a idade, onde nasceram, onde moram atualmente, se conheciam o doce seco e se conheciam o doce por outro nome. Das 296 respostas, 21% conheciam, 75% não conheciam e 4% conheciam pelo nome de beira seca. Em algumas cidades de Pernambuco e da Paraíba, o doce é conhecido por este nome.

Assim, o presente trabalho tem por objetivo geral apresentar uma pesquisa sobre o doce seco considerado uma iguaria da região do Seridó com foco no doce preparado na cidade de Caicó no Rio Grande do Norte, a fim de obter informações sobre a sua origem, técnicas

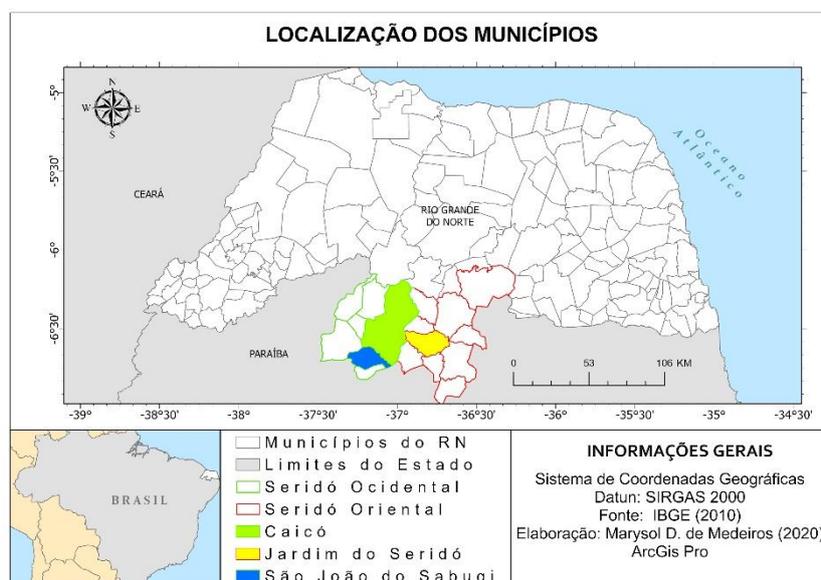
empregadas no seu preparo, além de catalogar o maior número de doceiras que o fazem e diferenciar os doces identificados no Seridó do Rio Grande do Norte.¹

MÉTODO

O estudo inicia com uma revisão bibliográfica explorativa quantitativa e analítica (MOTTA-ROTH; HENDGES, 2010) das informações sobre o doce seco e outros doces brasileiros e portugueses com alguma relação ao primeiro, buscando informações dos registros da trajetória da formação da doçaria brasileira, em especial a do nordeste brasileiro. Posteriormente foram realizadas pesquisa de campo e observação participante em uma perspectiva etnográfica, uma “descrição densa” (GEERTZ, 2008, p.7), entrevistas compreensivas na perspectiva de Kaufmann (2013), gravadas e virtual e pesquisa on-line. As entrevistas com as doceiras foram conduzidas de forma presencial e on-line, onde foram também acompanhados os processos produtivos do doce seco. Em seguida, o doce foi analisado e elaborada uma ficha técnica padronizada com base nas observações. A observação pode ser definida, segundo Ghiglione & Matalon (1997) apud Menasche et al. (2008, p.148), “como um olhar sobre uma situação sem que essa seja modificada, atuando no plano da escolha da situação e não no que deve ser observado, e tendo por objetivo a coleta de dados sobre a mesma”.

Parte da pesquisa foi identificar as doceiras que praticam essa arte do fazer o doce seco. Inicialmente realizou-se um levantamento para identificar as doceiras através de pessoas que estudam a região e/ou pessoas que são naturais do Seridó que atuam na área da gastronomia. Foram identificadas inicialmente quatro doceiras em três cidades da região do Seridó (figura 1):

Figura 1. Municípios onde vivem as doceiras: Caicó, Jardim do Seridó e São João do Sabugi



Fonte: Arquivo pessoal

¹ Os resultados da pesquisa apresentados são em decorrência de uma pesquisa de dissertação, para obtenção do grau de mestre em Ciências Gastronômicas pela Faculdade de Ciência e Tecnologia da Universidade de Lisboa em parceria com o Instituto Superior de Agronomia da Universidade de Lisboa.

Zélia Fernandes e Birosa em São João do Sabugi, esta última não faz mais doce seco devido a idade avançada; Maria de Fátima (Betinha Cafumbó) em Caicó; Vandilza em Jardim do Seridó e, posteriormente, Maria das Dores (Dorinha) também na mesma cidade.

Em um segundo momento, as visitas às doceiras foram agendadas para acompanhar o preparo do doce e coletar informações. A primeira visita foi em Caicó com a doceira Maria de Fátima, conhecida por Betinha Cafumbó de 55 anos em novembro de 2019. As outras visitas aconteceriam em abril e maio de 2020, porém, devido a pandemia do novo coronavírus Covid-19, não foi possível visitá-las, tendo que mudar a metodologia para obter parte das informações necessárias. Um questionário foi elaborado com dez perguntas e enviado às doceiras (tabela 1). As mesmas perguntas foram feitas à Betinha Cafumbó durante a visita em Caicó.

Tabela 1. Questionário com as doceiras

QUESTIONÁRIO	
1.	Nome completo e idade.
2.	Com quem você aprendeu a fazer o Doce Seco?
3.	Quem fez o doce pela primeira vez na família?
4.	Por que tem o nome de Doce Seco?
5.	Hoje mais alguém na família faz o Doce Seco? Quem? (Nome e idade)
6.	O que representa o doce para você? E para sua família?
7.	Você tem prazer em fazer o Doce Seco? Te traz alguma recordação?
8.	Esse doce tem alguma história? Alguma curiosidade?
9.	Quais os ingredientes usados para fazer o doce de espécie? São moídos? Ralados? E como ele é feito?
10.	Quais os ingredientes da capa? E como é feita?

A partir das informações obtidas através do questionário com as doceiras, foi feita uma comparação entre as receitas para identificar se há ou não diferenças nas técnicas de preparo dos doces produzidos na região Seridó.

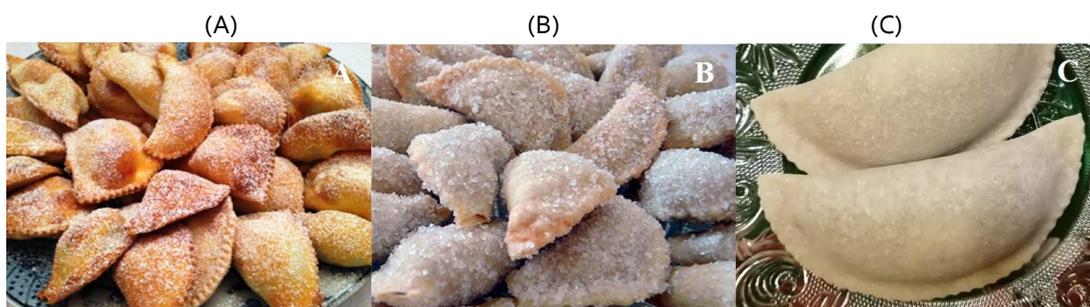
A partir da fala das doceiras sobre a possível extinção do doce, foi elaborado um formulário através da ferramenta Google formulários e enviado pelo aplicativo WhatsApp para contatos de trabalho e pesquisadores que divulgaram com seus pares alcançando 296 pessoas, com o intuito de saber o quanto o doce é ou não conhecido dentro e fora do estado do Rio Grande do Norte (tabela 2).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Antes da entrevista com as doceiras realizou-se a pesquisa sobre os doces de origem portuguesa que apresentavam semelhança com o doce brasileiro, o fartes, os ovos moles de Aveiro, o pastel de Tentúgal e a alcomonia, em que foram identificadas técnicas, ingredientes e algumas similaridades no preparo do doce seco. O fartes, tem seu recheio um doce com especiarias (GOMES, 2015), o doce seco também, porém com a substituição de alguns ingredientes, ficou mais parecido com o fartes de Sobral/CE, segundo Carvalho (2005, p.9) são “um deleite, aqueles pasteizinhos, pequenos, talvez por razões de mercado, levemente polvilhados por açúcar granulado, índice de requinte e de preservação de uma memória que se

perde no tempo” e que também tem recheio de espécie, aliás esses fartes e o doce seco ainda tem similaridade em seu formato de meia lua (figura 2). Os fartes vão ao forno para assar a massa, mas o doce seco não, é então que uma técnica utilizada na massa do pastel de Tentúgal é observada, onde a mistura da massa de farinha de trigo e água é amassada, descansa por alguns minutos e é esticada delicadamente sobre um tecido branco ficando em temperatura ambiente para secar, depois é cortada para servir de base aos pastéis (GHELLER-MIGUENS, 2015). O doce seco preparado em Jardim do Seridó, tem sua massa (capa) de farinha de trigo e água que é esticada com um rolo de massa, deixando-a fina, é recheada e depois fica em temperatura ambiente para secar.

Figura 2. A) Fartes de Braga; B) Fartes de Sobral; e C) Doce seco de Caicó sem pintura



Fonte: A) Gomes (2014, p.91); B) , Fonte:

<https://www.opovo.com.br/jornal/pause/gastronomia/2019/06/12/fartes---um-capitulo-da-historia-vivo-em-sobral.html>; e C) Arquivo pessoal

Essa massa preparada com os mesmos ingredientes, se transforma em hóstias usadas como capa nos ovos moles de Aveiro, “um doce cremoso obtido a partir da junção de gemas cruas de ovos muito frescos com uma calda de açúcar” (GOMES, 2015, p.266), diferenciando o recheio que é utilizado creme de ovos. O recheio do doce seco, a espécie, é mais parecido com o doce português alcomonia, segundo Silva (1818), “diz ser a alcomonia uma massa feita de melão com farinha e gengibre ou outra especiaria; e informa que, no Brasil, essa massa é feita com mandioca” (*apud* VILHENA, 2000, p. 627), doce de origem árabe, que também foi preparado no Brasil com algumas substituições de ingredientes, além da farinha de mandioca, o mel pela rapadura e o pinhão pela castanha de caju. A diferença entre eles é o ponto do doce, a alcomonia é tipo bolacha em losango (GOMES, 2015) e a espécie é pastosa.

Por ter acompanhado todo o processo de preparo do doce seco feito em Caicó, foram observadas algumas diferenças em relação aos outros doces no preparo da capa: a de Caicó utiliza farinha de mandioca, goma seca e água; a de São João do Sabugi apenas farinha de trigo e água, ambas são submetidas a cocção; as de Jardim do Seridó também utilizam farinha de trigo e água, porém não são levadas a cocção. O ponto da massa das capas fica com consistência muito parecidas e são sovadas, recheadas e finalizadas.

Com relação as quatro doceiras identificadas que detêm atualmente a arte do saber-fazer do doce seco no Seridó do Rio Grande do Norte, foram feitas entrevistas, onde foram unânimes em dizer que o doce seco é considerado uma iguaria na região, que seu consumo era mais comum no período das festas natalinas, mas que hoje também é encontrado nas festas de padroeiros, no carnaval e até nos festejos juninos. É um doce feito por encomenda, que elas aprenderam o saber-fazer com suas mães, avós ou pessoas conhecidas da família. Por ser

trabalhoso, não é fácil encontrar muitas doceiras que o façam ou pessoas que tenham interesse em aprender, contribuindo para que as novas gerações praticamente não o conheçam.

Durante duas semanas no mês de julho de 2020, foi disponibilizado um formulário de pesquisa on-line com dez perguntas, onde inicialmente havia um termo de consentimento livre e esclarecido, deixando claro que as informações seriam usadas na pesquisa e seriam resguardados os participantes, para obter respostas (tabela 2) sobre a popularidade do doce seco, tanto no Rio Grande do Norte, como fora do estado, 296 pessoas responderam à pesquisa.

Os resultados demonstraram que apenas 21% das pessoas que responderam ao formulário on-line conheciam o doce como sendo doce seco, destes, 34% correspondente a faixa etária dos 50 a 59 anos, foi o maior quantitativo. Os demais participantes não conheciam ou conheciam por outro nome como mostrado na tabela 2, confirmando o que as doceiras pontuaram sobre o processo de sua extinção. Com relação ao local de origem, das 296 pessoas participantes, foi identificado que 36% nasceram no Rio Grande do Norte, mas nem todos ainda moram no mesmo lugar, além de 42% confirmarem que moram atualmente no estado, mas desses, nem todos nasceram no RN. Também foi identificado que 52% das pessoas não nasceram e nem moram na região, mas que de alguma forma já visitaram ou tem parentes que vivem no RN.

Tabela 2. Resultados obtidos através da pesquisa on-line

SEXO		
Masculino	71	24%
Feminino	215	73%
Não informado	10	3%
IDADE		
10 a 19 anos	8	3%
20 a 29 anos	57	19%
30 a 39 anos	82	28%
40 a 49 anos	59	20%
50 a 59 anos	64	22%
60 a 69 anos	21	7%
70 anos ou mais	5	2%
LOCAL DE ORIGEM		
Nascido no RN	107	36%
Mora no RN	125	42%
Outros (não nascido e não mora no RN)	153	52%
COMO CONHECE O DOCE		
Doce seco	61	21%
Beira seca	12	4%
Outro nome	31	10%
Não conhece	192	65%
FREQUÊNCIA DE CONSUMO		
Semanalmente	3	1%
Mensalmente	10	3%
Anualmente	71	24%
Não consome	212	72%

O doce seco de Caicó passa por quatro etapas para ficar pronto: preparação da espécie, preparação da capa, secagem e pô fim a pintura. A primeira etapa do processo de preparo do doce seco diz respeito a espécie que utiliza os seguintes ingredientes: água, rapadura escura, coco seco, amêndoa de castanha de caju assada, farinha de mandioca e as especiarias em pó (erva doce, canela, gengibre e cravo).

Na noite anterior ao preparo do doce, a água e a rapadura em pedaço são aquecidas até a fervura derretendo toda a rapadura para obtenção do mel (figura 3A). No dia seguinte, o coco seco é ralado e extraído o leite de coco. A castanha de caju é moída e a farinha de mandioca também, para ficar bem fina. Em um tacho de cobre previamente lavado para a retirada do zinabre, uma oxidação que se forma no cobre, é colocado o mel de rapadura, a castanha de caju moída, a farinha de mandioca moída e as especiarias em pó. Todos esses ingredientes são bem misturados, se transformando em uma massa homogênea para ser levada para cozinhar, transformando-a em uma massa pastosa. Nesse momento é possível ver o fundo do tacho, então o leite de coco extraído do coco seco é acrescido, deixando a massa mais macia e incorporando mais sabor. A massa continua cozinhando para voltar à mesma textura pastosa. Durante todo o processo não se pode deixar de mexer a massa para que não haja um cozimento desigual (figura 3B). É um processo bastante demorado, desde o *mise en place*², pré-preparo, até a finalização da espécie. Normalmente, é feito em grande quantidade, sendo um dos fatores para a demora do cozimento da massa. Outro fator é o pré-preparo, que é todo feito

Figura 3. A) Mel de rapadura; B) Espécie sendo preparada no tacho de cobre; C) Preparo da capa do doce seco; D) Sova da massa da capa do doce seco; E) Doce seco pronto para secar em temperatura ambiente por dois dias; e F) Doce seco depois de seco e pintado com tinta comestível vermelha



Fonte: Arquivo pessoal

² Expressão traduzida do francês, que significa, em bom português, “no seu lugar”, que no contexto culinário consiste em reunir, porcionar e processar (fatiar, picar, ralar, etc.) todos os ingredientes necessários para preparar um ou vários pratos antes de começar a receita de fato. Disponível em: https://guide.michelin.com/br/pt_BR/article/features/linguagem-culinaria-mise-en-place

em casa. Mói a castanha de caju e a farinha de mandioca e rala o coco seco, para extrair o leite de coco e utilizar na espécie. Depois de pronto, a espécie precisa esfriar para rechear o doce seco, o que faz com que só possa ser usado no dia seguinte.

A segunda etapa do processo de preparo do doce seco acontece no dia seguinte com a separação dos ingredientes para fazer a capa que envolve a espécie. Os ingredientes utilizados são: água, goma de tapioca seca e farinha de mandioca. Vale salientar que as outras doceiras que fazem o doce seco no Seridó, utilizam apenas água e farinha de trigo no seu preparo. A goma de tapioca seca e a farinha de mandioca são moídas mais de uma vez, para que fiquem bem finas. Todos os ingredientes são colocados em uma panela, misturados e levados para ferver e virar uma espécie de geleia amarelada (figura 3C). A massa deverá estar totalmente fria para que possa ser sovada com uma mistura de farinha de trigo e goma de tapioca seca moída (figura 3D), o que vai deixá-la mais branca, só então poderá ser aberta e recheada. A massa após ser sovada precisa ficar em um recipiente fechado para evitar que endureça muito rápido, dificultando o seu manuseio. Então, são separadas pequenas porções para serem abertas, em formato de disco, com um rolo pequeno de massa, deixando-as bem finas, para serem recheadas com a espécie. São fechadas em formato de meia lua e para retirar o excesso de massa e dar um belo acabamento, é utilizado uma carretilha.

A terceira etapa do processo é a secagem. Os doces, após serem montados, são colocados em tabuleiros (figura 3E) polvilhados com farinha de trigo para passarem dois dias secando em temperatura ambiente.

A quarta e última etapa do processo de preparo do doce seco de Caicó é a pintura, feita com o auxílio de um palito e corante comestível na cor vermelha (figura 3F). Vale salientar que apenas o doce seco produzido em Caicó pela Betinha Cafumbó é pintado, as outras doceiras não têm o hábito de pintar os seus. Depois que a pintura seca, o doce seco enfim está pronto para ser consumido.

Após acompanhar todo o processo de preparo, pesando os ingredientes e fotografando o passo a passo, foi possível elaborar as fichas técnicas da espécie (figura 4) e da capa do doce seco (figura 5).

Os ingredientes utilizados foram comprados na feira livre em Caicó e os preços eram os aplicados em novembro de 2019. Após o preenchimento e feitos os cálculos necessários das fichas técnicas, foi obtido o preço de custo por unidade do doce seco, com tamanho aproximado de 10 cm de R\$ 1,84.

Segundo Betinha Cafumbó, hoje o seu doce é vendido por R\$ 7,00 a unidade e as quantidades utilizadas dos ingredientes são as mesmas que sua tia utilizava, sempre em função do número de barras de rapadura, variando entre cinco ou dez barras. Dependendo da quantidade da encomenda recebida, havia desperdício de material e após a confecção das fichas técnicas, a doceira de posse delas, não terá mais esse problema e terá condições de atualizar o valor final do seu doce sempre que os ingredientes tiverem alteração de preço no mercado.

Figura 4. Ficha técnica do recheio do doce seco de Caicó

		FCT – FACULDADE DE CIÊNCIAS E TECNOLOGIA UNIVERSIDADE NOVA DE LISBOA MESTRADO EM CIÊNCIAS GASTRONÔMICAS					
Preparação							
ESPÉCIE (RECHEIO DO DOCE SECO)							
FICHA 001							
Porções	25 porções de 50g						
CUSTO Total	R\$ 46,03 (capa + espécie)						
CUSTO / Porção	R\$ 1,84 (capa + espécie)						
INGREDIENTES	MEDIDA CASEIRA	PER CAPTA ML/G			QUANT TOTAL	R\$ INGREDIENTES	
		PL	FC	PB		KG/L	TOTAL
Rapadura escura	1 1/2 unidades	765g	1,00	765g	765g	R\$ 7,38	R\$ 5,65
Água	4 1/2 Xíc Chá	1100mL	1,00	1100mL	1100mL	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Castanha de caju assada	5 Xíc Chá	610g	1,00	610g	610g	R\$ 44,00	R\$ 26,84
Farinha de mandioca	2 1/3 Xíc Chá	375g	1,00	375g	375g	R\$ 8,49	R\$ 3,18
Coco seco para ralar	3 unidades	375g	2,04	765g	765g	R\$ 3,50	R\$ 2,68
Canela em pó	4 Col S N	40g	1,00	40g	40g	R\$ 34,00	R\$ 1,36
Erva doce em pó	5 Col S Ch	56g	1,00	56g	56g	R\$ 59,90	R\$ 3,35
Cravo em pó	1 Col S R	7g	1,00	7g	7g	R\$ 46,16	R\$ 0,32
Gengibre em pó	3 Col S R	27g	1,00	27g	27g	R\$ 28,00	R\$ 0,76
TOTAL:							R\$ 44,14
MODO DE PREPARO:							
<ol style="list-style-type: none"> 1. Quebrar a rapadura e colocar em uma panela com 1100mL de água, levar ao fogo até ferver e desmanchar se transformando em um mel. Deixar esfriar. Irá render aproximadamente 1525mL. 2. Separar 130g de castanha inteira para usar na montagem do doce seco e o restante passar no moedor e reservar. 3. Em seguida no mesmo moedor, passar a farinha de mandioca, quando tiver passado aproximadamente 60g (quantidade essa usada para limpar o moedor da moagem da castanha), reservar para depois ser acrescentada no doce de espécie. Continuar a moer o restante da farinha de mandioca mais 1 ou 2 vezes e depois peneirar para que fique uma farinha bem fina. Reservar. 4. Ralar o coco seco e levar ao forno em uma forma para ser amomado por uns 5 minutos em forno pré-aquecido a 180°C e em seguida extrair o leite de coco espremendo com o auxílio de um pano limpo. Reservar. 5. Em uma panela, colocar o mel de rapadura e acrescentar 315g de farinha de mandioca moída, 480g de castanha de caju moída, 40g de canela em pó, 56g de erva doce em pó, 7g de cravo em pó e 27g de gengibre em pó. 6. Misturar bem com uma colher de pau todos os ingredientes colocados no tacho antes de ir ao fogo. 7. Levar a panela ao fogo alto e mexer sempre até ferver. Não irá borbulhar, pois a massa é densa, deve-se observar a fumaça que começa a sair da panela, o fundo que começa a aparecer e a própria massa que ficará ainda mais grossa. 8. Então, acrescentar aos poucos 185mL de leite de coco e continuar a mexer para que a massa volte a engrossar. Reservar. 							
UTENSÍLIOS / EQUIPAMENTOS:							
Fogão, panela, balança, colher de pau, moedor, forma e pano para coar.							
OBSERVAÇÃO:							
Tradicionalmente a espécie é feita utilizando um tacho de cobre, porém a RDC nº 20 de 22 de março de 2007, aprova o uso desse tipo de panela se for revestido por uma capa de ouro, prata, níquel ou estanho.							

Fonte: Arquivo pessoal

Figura 5. Ficha técnica da capa do doce seco de Caicó

FCT - UNIVERSIDADE NOVA DE LISBOA ISA – UNIVERSIDADE DE LISBOA MESTRADO EM CIÊNCIAS GASTRONÔMICAS							
Preparação							
CAPA DO DOCE SECO							
FICHA 002							
Poções	25 porções de 30g						
CUSTO Total	R\$ 46,03 (capa + espécie)						
CUSTO / Porção	R\$ 1,84 (capa + espécie)						
							
INGREDIENTES	MEDIDA	PER CAPTA ML/G			QUANT TOTAL	R\$ INGREDIENTES	
	CASEIRA	PL	FC	PB		KG/L	TOTAL
Farinha de mandioca moída	6 Col Sob Ch	60g	1,00	60g	60g	R\$ 8,49	R\$ 0,51
Goma seca moída	3 1/4 Col S Ch	65g	1,00	65g	65g	R\$ 8,00	R\$ 0,52
Água	1 3/4 Xíc Chá	450mL	1,00	450mL	450mL	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Farinha de trigo	1/2 Col S	10g	1,00	10g	10g	R\$ 3,99	R\$ 0,04
Goma de tapioca seca moída	2 1/2 Col S Ch	50g	1,00	50g	50g	R\$ 8,00	R\$ 0,40
Corante alimentício vermelho	1 Col Chá R	2mL	1,00	2mL	2mL	R\$ 210,00	R\$ 0,42
TOTAL:							R\$ 1,89
MODO DE PREPARO:							
<ol style="list-style-type: none"> Em uma panela, misturar todos os ingredientes (farinha de mandioca, goma de tapioca seca e água) até dissolver tudo. Levar a panela ao fogo alto, sempre mexendo, até gelatinizar. OBS₁: não pode ficar nenhuma parte branca, o correto é ficar uma massa amarelada. Reservar para usá-la depois de frio. OBS₂: se a massa for feita pela manhã para ser usada a noite ou de um dia para outro, cobrir a panela com um pano úmido para não ressecar. Quando for montar o doce, sovar a massa com uma mistura de 1 parte de farinha de trigo e 1/4 da goma seca moída, após terminar a sova, cobrir a massa com algum recipiente. Retirar 30g da massa que está coberta e com a ajuda de um rolo de massa pequeno, abrir a massa bem fina e rechear com metade de uma castanha de caju separada anteriormente e 50g do doce de espécie. Fechar a massa apertando nas extremidades e cortar em formato de meia lua com o auxílio de um carretel, colocar em uma forma polvilhada com farinha de trigo peneirada para secar em temperatura ambiente por 2 dias. Após seco, retirar o excesso de farinha de trigo com um pincel e com auxílio de um palito, decorar utilizando o corante alimentício vermelho. Esperar secar para ser consumido. 							
UTENSÍLIOS / EQUIPAMENTOS:							
Fogão, panela, balança, pincel, peneira, forma, colher, palito e espátula.							

Fonte: Arquivo pessoal

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O processo de extinção do doce seco citado pelas doceiras durante as entrevistas faz sentido devido ao resultado da pesquisa on-line, mostrando que a maior parte dos participantes jovens não conheciam o doce. O doce seco de fato apresenta técnicas e ingredientes também identificados nos doces portugueses pesquisados, sugerindo sua origem. Entre os doces encontrados no Seridó do Rio Grande do Norte, a diferença é apenas na técnica de preparo da capa que envolve a espécie, exceto o doce de Caicó que além da farinha de trigo e água, usa

também goma seca. Porém, após finalizados apresentam o mesmo formato e mesma textura da capa e do recheio.

REFERÊNCIAS

- CARVALHO, G. **Artes da tradição: mestres do povo**. Fortaleza: Edições Leo, 2005.
- CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. 4ª ed. São Paulo: Global Editora, 2011.
- DANTAS, J. T. G. **Doces regionais, identidade local e tradição: um estudo com as doceiras do Seridó/RN**. Artigo científico (Bacharel em turismo: Ensino Superior). Natal. UFRN, 2019. Disponível em: https://monografias.ufrn.br/jspui/bitstream/123456789/10237/4/DocesRegionais_Dantas_2019.pdf
- FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. 3ª edição. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2013.
- GEERTZ, C. **A interpretação das culturas**. 1ª edição. Rio de Janeiro: LTC, 2008.
- GHELLER-MIGUENS, C. **Valorização de produtos gastronômicos no Brasil e em Portugal: estudo de caso do pastel de Tentúgal e dos doces de Pelotas**. Mestrado em alimentação. Coimbra. Universidade de Coimbra, 2015. Disponível em: <https://estudogeral.sib.uc.pt/handle/10316/29836>
- GOMES, V. **Dicionário prático da cozinha portuguesa**. Barcarena: Marcador Editora, 2015.
- GOMES, V. **Doces da nossa vida - segredos e maravilhas da doçaria tradicional portuguesa**. Barcarena: Marcador Editora, 2014.
- KAUFMANN, J. **A entrevista compreensiva: um guia para pesquisa de campo**. 3ª edição. Petrópolis: Editora Vozes, 2013.
- MENASCHE, R., MARQUES, F. C., ZANETTI, C. Autoconsumo e segurança alimentar: a agricultura familiar a partir dos saberes e práticas da alimentação. **Revista de nutrição**, vol. 21, Campinas/ SP, 2008. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732008000700013
- MOTTA-ROTH, D.; HENDGES, G. R. **Produção textual na universidade**. São Paulo: Parábola Editorial, 2010.
- VILHENA, M. C. Reminiscências árabes na doçaria portuguesa: as alcomonias. **Arquipélago. História**. ISSN 0871-7664. 2ª série, vol. 4, nº 2 (2000): 625-634. Disponível em: <https://repositorio.uac.pt/handle/10400.3/326>