



CENTRO DE ARTESANATO E DESIGN DOS AÇORES

Anexo M Alfenim

“Só de açúcar? Realmente só de açúcar, (...) um pouco de água, e um dedal de vinagre, (...) o “ponto” de uma alva massa com que se manipula tudo quanto se quiser (...). Todo ele é açúcar, na verdade”. João Afonso, “Mimos das Ilhas, Alfenim a apoteose do açúcar”

Neste contexto o açúcar continua a ser fonte de inspiração para uma doçaria mais artística, mais popular e ao mesmo tempo mais devota, tornando-se uma produção sazonal característica da ilha Terceira e Graciosa. O segredo da sua confeção está no ponto. Esta tradição de moldar o açúcar é referida como uma receita oriental que remonta ao século XV, princípios do século XVI e foi transformada em ritual cristão (alfenid) provém do árabe e significa aquilo que é branco, “alvo”. Associado às festas religiosas e populares mais características de toda a etnologia insular da Doçaria Regional, o Alfenim faz parte das festas religiosas de Santo Amaro, São João e do Divino Espírito Santo, em que figuras moldadas em açúcar são oferecidas como promessas religiosas em forma de figuras humanas - antropomórficas, designadamente (gémeos-menina e menino, pé, braço, perna, peito, mãos e outros órgãos diversos), figuras zoomórficas (pomba do Espírito Santo, cisne, cabeça de touro, gato, cão e outros animais), em representação vegetal (flores diversas em cestinhos) e em representação simbólica, símbolos religiosos, (coroa do Espírito Santo, imagem de santos populares, Santo António e São João). “Com o decorrer dos tempos, a doçaria conventual ter-se-ia apropriado do alfenim, aperfeiçoando não só a massa como também as figuras que com a mesma se fazem”, *Carreiro da Costa, “Três manjares açorianos de origem mourisca”, 3 de março de 1961*). Era oferta de luxo, mimo com que se presenteava pessoas distintas, imprescindível na ornamentação da mesa dos noivos, não falando das promessas em que tomava o feitio dos órgãos atingidos pela doença.

I

Matéria-prima – Ingredientes

- Açúcar;
- Água;
- Vinagre;
- Corantes alimentarem (facultativo);
- Drageias alimentares (facultativo).

1. A composição da pasta de açúcar inclui uma mistura de ingredientes básicos, a água e o vinagre. Atualmente, na freguesia da Ribeirinha, ilha Terceira, verifica-se na confeção do alfenim produtos aditivos, (corantes e drageias alimentares, originando um efeito estético diferente do tradicional.

2. Para efeitos de certificação, só é relevante a sua cor e textura original, de uma alva massa, de cor branca, sinónimo de alvura, sensibilidade e beleza.

II

Matérias subsidiárias

- Lápis dermatográfico (facultativo);
- Fio de alumínio (facultativo).

III

Confeção do Alfenim

Açúcar, água e vinagre, ferve até atingir ponto, o que se conhece tirando uma gota com uma colher para dentro de uma chávena com água fria. Se ao cair faz um pequeno ruído no fundo da chávena e se tira com a mão, estando duro, atingiu o ponto preciso. Ao lado, tem-se um alguidar de cobre untado com manteiga, a massa é posta dentro deste tacho sem mexer e deixa-se escorrer bem. Este alguidar de cobre está dentro de outro alguidar com água fria, de maneira a massa ir arrefecendo e com a ponta de uma faca vai-se virando os bordos da massa para o centro, enquanto não se pode pegar na massa com as mãos até fazer meada. Quando a massa está branca e um pouco dura, estica-se a meada várias vezes até ao ponto de moldar, dando-lhe a forma que se quer.

IV

Caracterização Física

Figuras antropomórficas	Figuras zoomórficas	Representação vegetal	Representação simbólica (símbolos religiosos)
Gémeos (menina e menino)			
Pés	Pombas do Espírito Santo		
Braços	Cisnes		
Pernas	Gatos	Flores diversas	Gravação por carimbo (logotipo iconográfico e n.º de autorização)
Gargantas	Touros		
Peitos	Outros		
Mãos			
Outros			

V

Caracterização Organolética

Altura	Variável
Peso	Variável
Cor	Branca
Cheiro	Ausência
Tamanho	Variável
Textura	Compacta

VI

Equipamentos e utensílios

Equipamento	Utensílios
Fogão	Tacho
	Bacia de metal
	Bacia de plástico
	Chávena/tigela
	Faca
	Tesoura
	Pincéis

VII

Acondicionamento

No acondicionamento do produto são usados os seguintes materiais:

- película aderente;
- papel celofane;
- papel vegetal;
- sacos de plástico;
- caixas de papel;
- fitas decorativas (próprias para entrarem em contato com géneros alimentícios).

VIII

Rotulagem e Conservação

O produto é rotulado de acordo com os requisitos legalmente fixados e é conservado em local seco e fresco.

IX

Aplicação do selo de certificação

Marca indelével em conjugação com a versão autocolante. Logotipo iconográfico e n.º de autorização.

Publicado em 03 de dezembro de 1998