

ESTRATÉGIAS PARA SALVAGUARDA DE SABERES ALIMENTARES COMO O DOCE CAMELADO DE TUCUNDUVA/RS

AIRTON LUIZ TOLFO KARSBURG¹; WAGNER HALMENSCHLAGER²

¹Universidade Federal de Pelotas – airtontolfo2022@gmail.com

²Universidade Federal de Pelotas – schilager@hotmail.com

1. INTRODUÇÃO

O presente trabalho insere-se na área de Gastronomia Social, com foco no estudo de saberes alimentares tradicionais e nas estratégias de salvaguarda cultural. O tema central é a transmissão e a preservação do conhecimento culinário, especificamente a receita do doce caramelado, um saber-fazer singular que se encontra em risco de desaparecimento na cidade de Tucunduva/RS.

O doce, definido como massa base de brigadeiro modelada em formato de frutas, pintada artesanalmente e coberta por calda de açúcar, teve sua produção interrompida em 2017 pela doceira Cleonice Maria Balsan, detentora do saber-fazer, após desenvolver ansiedade e depressão pós-parto, com a atividade passando a ser um fardo para ela. Essa interrupção pôs em risco a existência de uma receita tradicional, dependente da oralidade e da prática para seu mantimento. Assim, a doceira Cleonice pode ser reconhecida como um "Tesouro Humano Vivo", uma definição adotada pela UNESCO (2003) para pessoas que detêm um conhecimento cultural único e em risco.

A interrupção da produção do doce gera a perda de um bem que produz forte *ressonância*, uma relação sensível e afetiva entre sujeitos e objetos, como define GONÇALVES (2003), afetando o patrimônio cultural da comunidade. Diante do risco de apagamento, esta pesquisa estabelece estratégias para mitigar seu desaparecimento, incluindo a própria documentação do saber-fazer nesse trabalho, transformando o conhecimento tácito em registro formal, e a proposição de uma releitura criativa como forma de reacender o interesse pela técnica e reinseri-la em novas redes socioculturais.

A problematização que guia este estudo é a seguinte: de que forma a perda da produção e da transmissão de um saber alimentar tradicional, como a receita do doce caramelado, afeta o patrimônio cultural de uma comunidade e quais estratégias podem ser adotadas para a sua salvaguarda?

2. METODOLOGIA

A pesquisa utilizou a história oral como método qualitativo de investigação. Foram realizadas duas entrevistas semiestruturadas, por chamada de voz, com a doceira Cleonice Maria Balsan, nos dias 20 de maio de 2025 e 11 de junho de 2025. A pesquisa foi realizada mediante o consentimento livre e esclarecido da entrevistada, que autorizou a publicação de seu nome e de sua história para os fins deste trabalho acadêmico. As entrevistas foram registradas por meio de transcrição simultânea, garantindo fidelidade aos relatos. Essa abordagem permitiu acessar o saber-fazer vinculado ao doce caramelado, fornecendo subsídios para a análise e para a elaboração da releitura proposta.

A Teoria Ator-Rede (Actor-Network Theory - ANT), de LATOUR (2001), compreende que atores humanos (a doceira) e não humanos (o doce, a receita, a

técnica) agem em conjunto para construir realidades sociais. Sob essa ótica, o doce caramelado não é um objeto passivo, mas um ator que estabiliza uma rede de relações, memórias e afetos. A partir das entrevistas, foram definidos os processos-chave que constituem a identidade do doce: confecção do recheio, modelagem, secagem inicial (24 horas), pintura, secagem da pintura (24 horas) e o banho de calda de açúcar. Esses parâmetros foram essenciais para garantir que a releitura proposta mantivesse fidelidade à técnica original.

A releitura proposta foi um doce caramelado com base de camafeu de amendoim. A escolha se justifica pela conexão com Pelotas, Capital Nacional do Doce, conforme a Lei Nº 14.867 de 28 de maio de 2024, onde o camafeu é tradicional. A substituição das nozes por amendoim homenageia o *chikki* indiano, um tipo de *brittle* (MCGEE, 2004). A ficha técnica da releitura está exposta na Figura 1.

Figura 1- Doce Caramelado de Camafeu

GASTRONOMIA Universidade Federal de Pelotas			
Acadêmico: Airtton Luiz Tolfo Karsburg			
FICHA TÉCNICA			
Nome do prato: Doce Caramelado (Camafeu de Amendoim)			
Nº de Porções: 11		Tempo de Preparo: 51 horas	
Ingredientes	Qt	Un	Modo de Preparo
Camafeu de Amendoim			1- Para o camafeu, leve o açúcar e o amendoim para um processador e triture até o amendoim se desmanchar (cuidado para não soltar óleo e começar a virar uma pasta), então leve para uma panela junto dos outros ingredientes e cozinhe em fogo baixo até atingir o ponto de enrolar (descolar do fundo da panela ou cair em blocos da espátula). Retire do fogo, transfira para um recipiente, cubra com plástico filme e deixe esfriar;
Gema peneirada	50	g	
Açúcar refinado	100	g	
Amendoim torrado sem sal	115	g	
Água	20	g	
Sal	2	g	2- Para a modelagem, porcione 20g do brigadeiro e passe no açúcar de confeiteiro para bolear, dando o formato da fruta desejada (limão siciliano, banana, coco, melancia, pêra, maçã, etc). Deixe secar em temperatura ambiente, mas cobertos, por 24 horas;
Modelagem			
Açúcar de confeiteiro	50	g	
Pintura			
Corante em gel amarelo	1	g	
Corante em gel verde-folha	1	g	3- Para a pintura, dilua 1g de cada corante em gel com 1g de água e pinte conforme as frutas escolhidas. Faça detalhes em degradê, misture as cores para criar novos tons ou utilize outras se preferir. Deixe os doces secarem por mais 24 horas;
Corante em gel nude	1	g	
Água	3	g	
Calda de Açúcar			
Açúcar cristal	240	g	
Água	60	g	4- Para o caramelo, misture todos os ingredientes e leve ao fogo, até atingir a faixa de temperatura de 175°C-180°C. Banhe os doces de cabeça para baixo e pesque-os com um garfo e faca, pondo-os num silpat;
Vinagre de álcool	10	g	
			5- Após endurecerem e esfriarem, recorte o excesso de caramelo e posicione os doces em forma de papel nº4 com base rendada nº7.

Fonte: Acervo Autoral

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A fase prática da pesquisa consistiu na reprodução da técnica a partir dos parâmetros levantados. Para a releitura de camafeu de amendoim foram modelados 8 formatos distintos, como limão siciliano, banana, melancia e coco, conforme a Figura 2. A etapa da pintura foi realizada utilizando corantes em gel diluídos, a fim de se aproximar do tom das frutas, representado na Figura 3.

A técnica do doce foi reproduzida também como parte de uma atividade avaliativa na disciplina de Doçaria, do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, com os resultados expostos na Figura 4. Nessa avaliação, o doce foi recebido com críticas pontuais à textura, considerada de "pouca umidade", e à ausência de decorações adicionais, como folhas ou cabos. Contudo, essa avaliação suscita uma discussão central para este trabalho. A textura crocante da camada de açúcar e a massa mais firme são, precisamente, características fiéis e necessárias para a reprodução da técnica original relatada pela doceira. A ausência de decorações, por outro lado, é uma crítica relevante e que deve ser incluída em futuros testes, a fim de aprimorar ainda mais a experiência visual do doce.

Figura 2- Doces Modelados



Fonte: Acervo Autoral

Figura 3- Doces Pintados



Fonte: Acervo Autoral

Figura 4- Doce Caramelado (Camafeu de Amendoim)



Fonte: Acervo Autoral

A releitura do doce pode ser entendida como um ato de tradução, no sentido proposto por LATOUR (2001). Nesse processo, os interesses e as características da rede original de Tucunduva são "traduzidos" para se conectarem a uma nova rede, a de Pelotas, associando-se a outros atores como o camafeu e a identidade doceira local. Essa adaptação criativa não apaga a origem, mas expande sua

existência, mostrando que a salvaguarda pode ocorrer pela inovação que respeita a essência da técnica.

4. CONCLUSÕES

Este trabalho apresentou uma proposta de salvaguarda para o doce caramelado de Tucunduva/RS, tratando-o como um patrimônio vivido com notável patrimonialidade latente, ou seja, uma prática com forte potencial de patrimonialização, embora ainda não possua uma chancela institucional. Valorizou-se sua guardiã, Cleonice Maria Balsan, como detentora de um saber-fazer único. A discussão sobre por que algumas práticas recebem reconhecimento e outras são esquecidas torna-se central, e este estudo posiciona-se como uma ferramenta ativa contra esse esquecimento.

A inovação consistiu na releitura do doce via camafeu de amendoim, preservando a técnica original enquanto dialoga com referências regionais e globais. Ao unir preservação e inovação, a pesquisa aponta que a salvaguarda cultural pode se dar tanto pela reprodução fiel quanto pela adaptação criativa. Assim, o doce caramelado reafirma-se como um ator central na memória de Tucunduva e como exemplo de que a cultura alimentar resiste e se reinventa, reativando sua ressonância afetiva e garantindo que sua história não se perca no tempo.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

UNESCO. **Living Human Treasures: a former programme of UNESCO.** UNESCO Intangible Cultural Heritage. Acessado em 26 ago. 2025. Online. Disponível em: <https://ich.unesco.org/en/living-human-treasures>

GONÇALVES, J.R. Ressonância, **materialidade e subjetividade**. Horizontes Antropológicos, Porto Alegre, v. 9, n. 19, 2003.

LATOUR, B. **A esperança de Pandora: ensaios sobre a realidade dos estudos científicos**. Bauru: Edusc, 2001.

BRASIL. **Lei nº 14.867, de 28 de maio de 2024. Confere o título de Capital Nacional do Doce ao Município de Pelotas, no Estado do Rio Grande do Sul.** Diário Oficial da União, Brasília, DF, 29 maio 2024. Acessado em: 26 ago. 2025. Online. Disponível em: <https://legislacao.presidencia.gov.br/>

MCGEE, H. **On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen**. Nova Iorque: Scribner, 2004.