



RESUMO EXPANDIDO

EIXO TEMÁTICO: PATRIMÔNIO ALIMENTAR, COMENSALIDADE, ARTE E AFETO

O MELHOR QUE JÁ EXISTIU: AS MEMÓRIAS E O SABER-FAZER DO DOCE CAMELADO EM TUCUNDUVA/RS

KARSBURG, Airton Luiz Tolfo; HALMENSCHLAGER, Wagner

1 UFPel, airtontolfo2022@gmail.com

2 UFPel, schilager@gmail.com

Resumo

Este trabalho investiga o saber-fazer da doceira Cleonice Balsan, destacando a técnica do bombom caramelado como prática de memória, identidade e tradição em Tucunduva/RS. A partir da metodologia de história oral e da reprodução da receita, o estudo documenta e analisa a transmissão do conhecimento prático, traduzindo-o em uma ficha técnica padronizada. O objetivo é refletir sobre a valorização e a salvaguarda desse saber-fazer como parte viva das culturas alimentares locais. Conclui-se que o registro e a análise do conhecimento tácito são essenciais para a sua perpetuação, servindo como ferramenta contra o apagamento da memória cultural.

Palavras-chave: 1. Doce Caramelado 2. Bombom 3. Tradição 4. Tucunduva 5. Saber-fazer

1. Introdução

Inspirado no artigo *Comida Como Narrativa da Memória Social*, de Amon e Menasche (2008), este trabalho parte da hipótese que receitas tradicionais, quando não transmitidas entre gerações, podem desaparecer junto com as memórias afetivas que as sustentam. Paralelamente, na cidade de Tucunduva/RS, os bombons caramelados, extremamente populares, deixaram de ser comercializados pela doceira Cleonice em 2017, até então única responsável por sua confecção. Essa interrupção representou não apenas a perda de um doce, mas o apagamento de um saber-fazer culinário de forte valor afetivo.

O saber-fazer da doceira, conforme o conceito de conhecimento tácito de Michael Polanyi (2010), é muito maior do que o comunicável, expresso por suas habilidades de anos em modelagem, pintura e percepções de pontos pela cor e aroma. O doce estava presente em diversas celebrações, e com isso, as festas da pequena cidade perderam parte de seu charme e sabor, inspirando a produção deste trabalho.

O ponto de partida desse estudo foi a seguinte questão: o que acontece com um saber-fazer culinário tradicional quando a transmissão geracional é interrompida?

O objetivo é apresentar o doce caramelado, seus componentes e decorações, além de documentar a receita legítima e seu saber-fazer, perpetuando a história desse doce que tanta felicidade me trouxe. A metodologia adotada foi a história oral, com a realização de duas entrevistas com roteiro semiestruturado por chamada de voz com a doceira, nos dias 29 de maio e 11 de junho de 2025, simultaneamente transcrevendo



as respostas. As conversas abordaram sua trajetória, a origem da receita, a interrupção da produção e os detalhes técnicos. Por fim, o conhecimento transmitido foi legitimado através da reprodução do doce, focando no saber-fazer que o cerca.

2. Desenvolvimento

Natural de Três de Maio/RS, Cleonice Maria Balsan ingressou na confeitaria na cidade de Tucunduva/RS em 2001, aos 18 anos, sendo reconhecida pelos doces moldados em formatos de frutas cobertos por caramelo, crocantes por fora e macios por dentro. Helena produziu por 16 anos, até 2017, quando, após enfrentar um quadro de ansiedade e depressão pós-parto, largou a atividade que passou a ser um fardo. Ela conheceu o doce por uma colega de CTG (Centro de Tradições Gaúchas) e, inspirada, pagou por um curso completo com Carla Schweig, uma doceira de Itaqui/RS, onde aprendeu a técnica.

O preparo é definido como “doce caramelado ou bombom caramelado” (Figura 1) e constitui-se de uma massa base de brigadeiro com sabores diversos, modelado em formato de frutas, colorido de forma artesanal e banhado em calda de açúcar.

Figura 1 - Doces Caramelados



Fonte: Fotografia de Cleonice

A modelagem dos doces envolve um segredo importante: o brigadeiro é enrolado a seco, passado no açúcar de confeitiro, moldado conforme a fruta escolhida e deixado para secar em temperatura ambiente por 24 horas. Esse processo confere maior resistência à casca, mantendo o interior cremoso, pois o açúcar de confeitiro favorece a cristalização externa sem açucarar o doce por completo.

Para a pintura, dilui-se o corante em gel com um pouco de água e, com um pincel, colore-se o bombom conforme a fruta que o inspira. Recheios mais escuros devem ser associados a frutas de cores intensas para garantir cobertura visual homogênea. Após a pintura, acrescenta-se uma folha decorativa feita de glacê real e o doce descansa por mais 24 horas para a secagem da decoração.

O último passo é preparar a calda de açúcar, que leva açúcar, água e vinagre de álcool, aquecidos até a temperatura ideal. O segredo é atingir o “ponto guaraná”, um estágio reconhecido pelo aroma intenso de



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

caramelo ou, ao despejar uma pequena porção da calda em um copo com água, se o som for semelhante ao de vidro quebrando, está pronta.

Ao fim das entrevistas, notou-se uma série de colocações informais (“ponto guaraná”, “um pouco de água”) que vão ao encontro da ideia de Amon e Menasche (2008) sobre a falta de precisão em receitas tradicionais, que implicam na confiança de que o receptor conseguirá reproduzir o preparo pela experiência compartilhada, pelo senso comum e sabendo o resultado esperado.

Para a reprodução, foi escolhida a moranga com recheio de coco (Figura 2). O desafio central foi traduzir as medidas subjetivas do saber-fazer de Cleonice em unidades padronizadas, processo que exigiu pesagem e medição seriada dos ingredientes para a criação da Ficha Técnica (Figura 3).

Figura 2 - Processo de Produção do Bombom Caramelado (Moranga)



Fonte: Acervo Pessoal

Figura 3 - Ficha Técnica do Doce Caramelado (moranga)

GASTRONOMIA		Universidade Federal de Pelotas	
Acadêmico: Airton Luiz Tolfo Karsburg			
FICHA TÉCNICA			
Nome do prato: Doce Caramelado (moranga)			
Nº de Porções: 12		Tempo de Preparo: 51 horas	
Ingredientes	Qt	Un	Modo de Preparo
Brigadeiro			
Leite condensado	395	g	Para o brigadeiro, junte todos os ingredientes na panela e cozinhe em fogo alto até começar a borbulhar, então termine a cocção em fogo baixo até atingir o ponto de brigadeiro de enrolar (descolar do fundo da panela ou abrir um caminho no meio da panela que demora a se fechar). Transfira para um recipiente e tampe com plástico filme, deixando esfriar na geladeira.
Gema peneirada	12	g	
Coco ralado seco	20	g	
Modelagem			
Açúcar de confeiteiro	50	g	Para a modelagem, porcione 20g do brigadeiro e passe no açúcar de confeiteiro para bolear, achatando o topo do brigadeiro e fazendo 8 marcações com as costas de uma faca de serra (formato da moranga). Deixe secar em temperatura ambiente, mas cobertos, por 24 horas.
Folhas			
Glacê real	25	g	Para fazer as folhas, basta juntar todos os ingredientes e transferir a mistura para um saco de confeitar com bico folha e confeitar sobre um tapete de silicone, deixando secar.
Água	4	g	
Corante em gel verde-folha	1	gota	
Pintura			
Corante em gel amarelo	1	g	Para a pintura, dilua 1g de cada corante em gel com 1g de água e pinte todo o doce de amarelo, deixando somente o centro achatado do topo para pintar de verde. Acople a folha verde e deixe os doces secarem por mais 24 horas.
Corante em gel verde-folha	1	g	
Água	2	g	
Calda de Açúcar			
Açúcar cristal	240	g	Para a calda de açúcar, 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.
Água	60	g	
Vinagre de álcool	10	g	
Após endurecerem, recorte o excesso de caramelo e posicione os doces em forma de papel nº4 com base rendada nº9.			



Fonte: Acervo Pessoal

Ao morder o doce finalizado, preparado por mim, ainda que não tão perfeitos quanto os de Cleonice, a memória se torna vívida. A experiência reafirma Altoé e Azevedo (2020): "os cinco sentidos trabalham sem a intenção de trazer à tona momentos, alimentos e pessoas do passado, mas todavia, o fazem". Nesse instante, sinto que estou em Tucunduva/RS.

3. Considerações finais

O resgate dos doces caramelados de Cleonice foi uma jornada de preservação da memória e do saber-fazer de Tucunduva/RS, ecoando o temor de Amon e Menasche (2008) sobre a perda de saberes culinários.

Em resposta à questão que norteou este estudo (o que acontece com um saber-fazer culinário tradicional quando a transmissão geracional é interrompida?), observa-se que sua interrupção leva ao risco de apagamento de um conhecimento culturalmente valioso, especialmente quando esse saber é predominantemente tácito.

A experiência de Helena (pseudônimo) ressalta a visão de Benemann (2017), em que a receita não é estática e imutável, mas sim um guia que exige interpretação e prática. Este trabalho, ao documentar e traduzir o conhecimento tácito em uma ficha técnica padronizada, celebra esse poder do saber e oferece uma ferramenta concreta para que o sabor e a identidade cultural da cidade persistam. Espera-se que esta iniciativa inspire ações semelhantes de registro e valorização de outros saberes alimentares regionais, fortalecendo a resiliência das culturas locais e garantindo que suas memórias não se percam no tempo.

Referências

AMON, Denise; MENASCHE, Renata. COMIDA COMO NARRATIVA DA MEMÓRIA SOCIAL. Sociedade e Cultura, Goiania, v. 11, n. 1, p. 13-21, janeiro-junho 2008.

POLANYI, Michael. A Dimensão Tácita. Tradução de Eduardo Beira. Lisboa: Inovatec, 2010.

ALTOÉ, Isabella; AZEVEDO, Elaine. Entre ingredientes, cozinhas e afetos: aspectos socioculturais de uma vida dedicada à comida. Ingesta, São Paulo, v. 2, n. 1, set. 2020.

BENEMANN, Nicole Weber. Histórias de cozinha: uma etnografia gastronômica. 2017. 96 f. Dissertação (Mestrado em Antropologia) Universidade Federal de Pelotas, Pelotas.