

**A FUNDAÇÃO CULTURAL DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ
APRESENTA**

Projeto n° 032/2018

LIC/FCBC/006/2017

DOCES ARTESANAIS - História e Tradição

1

Inventário Cultural



O Projeto Cultural

“DOCES ARTESANAIS – História e Tradição”

é patrocinado pela Fundação Cultural de Balneário Camboriú,

com recursos da Lei de Incentivo à Cultura 006/2017.

Projeto n° 032/2018

LIC/FCBC/006/2017

DOCES ARTESANAIS - História e Tradição

3

Inventário Cultural

Dados levantados a partir da pesquisa de campo feito no município de Balneário Camboriú – Estado de Santa Catarina, no período de 15/05/2018 à 10/06/2018.

Os registros compilados que compõe esse inventário são: depoimentos, fotos, áudios e vídeos sobre os doces artesanais produzidos e consumidos no município de Balneário Camboriú/SC.

- *Produção Cultural: **Sandra Virgília Pedroso Cunha***
- *Coordenadora da Pesquisa de Campo e do Inventário Cultural: **Tatiana da Rocha Felix***
- *Pesquisadores: **Henrique Galvão Barão Ristow**
Débora Laryssa Thibes Santos
Tatiane da Rocha Felix*
- *Fotografia: **Priscilla Americano***
- *Produção Audiovisual: **Herivelto Borges da Silva***
- *Redação e Revisão: **Antônio Barbosa Lopes***
- *Assessoria Jurídica: **Rita Pedroso Cunha***
- *Produção Digital/Divulgação: **Marlon Pacheco***

Balneário Camboriú – SC/2018.

Pesquisa de Campo

A pesquisa é a atividade nuclear da Ciência. Ela possibilita uma aproximação e um entendimento da realidade a investigar. A pesquisa é um processo permanentemente inacabado. Processa-se por meio de aproximações sucessivas da realidade, fornecendo-nos subsídios para uma intervenção no real. A pesquisa científica é o resultado de um inquérito ou exame minucioso, realizado com o objetivo de resolver um problema, recorrendo a procedimentos científicos. Lehfeld (1991) refere-se à pesquisa como sendo a inquisição, o procedimento sistemático e intensivo, que tem por objetivo descobrir e interpretar os fatos que estão inseridos em uma determinada realidade.

Tipos de pesquisa utilizada

Foram utilizados os seguintes tipos de pesquisas e métodos no projeto nº **032/2018 LIC/FCBC/006/2017 DOCES ARTESANAIS - História e Tradição**: qualitativa, descritiva com levantamento e pesquisa documental.

- **Qualitativa** - A interpretação dos fenômenos e a atribuição de significados são básicas no processo de pesquisa qualitativa. Não requer o uso de métodos e técnicas estatísticas. O ambiente natural é a fonte direta para coleta de dados e o pesquisador é o instrumento-chave. É descritiva. Os pesquisadores tendem a analisar seus dados indutivamente. O processo e seu significado são os focos principais de abordagem.
- **Descritivas** - Realiza-se o estudo, a análise, o registro e a interpretação dos fatos do campo pesquisado sem interferência do pesquisador. Visa a identificação, registro e análise das características, fatores ou variáveis que se relacionam com o fenômeno ou processo.
- **Levantamento**: quando a pesquisa envolve a interrogação direta das pessoas cujo comportamento se deseja conhecer.

- **Pesquisa Documental:** quando elaborada a partir de materiais que não receberam tratamento analítico.

O projeto 032/2018 “**DOCES ARTESANAIS – História e Tradição**”, aprovado pela LIC/006/2017 é uma proposta inserida na modalidade da cultura alimentar, junto com outros projetos de diferentes áreas culturais que a Fundação Cultural de Balneário Camboriú propõe a execução, através da Lei de Incentivo à Cultura.

O projeto “**Doces Artesanais – História e Tradição**” tem em seu cronograma de trabalho uma pluralidade de ações, sendo uma das primeiras a realização de um Inventário Cultural. Este levantamento foi realizado por uma equipe de pesquisadores e outros profissionais que atuaram na pesquisa de campo. Juntamente com a equipe diretiva do projeto, os pesquisadores e demais profissionais, a exemplificar: técnico em registros fotográficos, produtor de audiovisual, assessora jurídica, redator e revisor, programador digital e produtor cultural; definiram estratégias de ação para sair a campo, aplicando os indicadores previstos no cronograma de trabalho e copilando dados para a compor um inventário cultural sobre os doces artesanais produzidos e consumidos em Balneário Camboriú.

Treinamento dos pesquisadores.



Reunião de lançamento das ações do Projeto Doces Artesanais- História e Tradição.

Na primeira etapa do projeto foram utilizados os seguintes tipos de pesquisas e métodos: qualitativa e descritiva, através da análise de depoimentos orais recolhidos e posteriormente transcritos.

Transcrição do áudio –

Campo : Hotel das Américas – Rua 501, 90 - Centro, Balneário Camboriú - SC

Pesquisador: Henrique Barão Ristow

Depoente : Fernanda Della Torre - Gerente do Hotel das Américas

1. Pesquisador Henrique: Quais doces são feitos pelo hotel?

Fernanda: - Pudim de leite; Pudim de pão; gelatina; bananinha frita; orelha de gato; Bolinho de chuva; bolo de cenoura; nega maluca; bolo de coco; bolo de maçã; várias cucas; bolo de amendoim;

2. Pesquisador Henrique: Em que períodos são servidos? Fernanda: - Todos no café da manhã. O hotel só serve café da manhã.

3. Pesquisador Henrique: Quais deles são de tradição?

Fernanda: - Os bolos são sempre a mesma massa, menos o de cenoura que a anos a gente utiliza dessa maneira. A nega maluca também a anos é a mesma receita. Os doces fritos é a mesma massa do pão, a bananinha é a mesma massa do pão com recheio de banana, orelha de gato também. Já o bolinho de chuva é o tradicional.

4. Pesquisador Henrique: Quais os doces produzidos que são mais consumidos?

Fernanda: - Olha depende de cada hospede, depende de cada época, mas a orelha de gato, bananinha sai muito. Bolo de cenoura, de coco, nega maluca.

5. Pesquisador Henrique: Tem algum processo especial feita para o hospede?

Fernanda: -Geralmente quando o hospede está de aniversário é feito um bolo para ele, mas seguido os mesmos padrões de receitas.

6. Pesquisador Henrique: Você sabe preparar algum? Fernanda: -Eu sei preparar todos, fui gerente do café da manhã por uns 5, 6 anos, eu que treino a equipe.

7. Pesquisador Henrique: Sobre algum desses doces, você sabe me dizer a origem histórica?

Fernanda: -Não sei. Porque a maioria foi seguido uma receita da dona Marina (cozinheira chefe), um exemplo do pão de ló foi feito porque na época era mais econômico.

8. Pesquisador Henrique: E o que você mais gosta, como consumidora?

Fernanda: - Bolo de cenoura e de coco.

9. Pesquisador Henrique: E o de coco, o que ele leva a massa? Fernanda: - A massa dele é padrão de todos os bolos, vai ovos, trigo, água, não vai leite, açúcar, raspas de limão, fermento, (essa é massa padrão do hotel) e no recheio vai muito coco, ele fica “aguado”, aí com o leite ele absorve e fica bem molhado. Para todos os bolos é usado esse padrão, é uma massa fina, como o bolo de maçã vai pouca massa e muita maçã.

10. Pesquisador Henrique: Você sabe quais dessas receitas são de tradição familiar?

Fernanda: - Eu não sei, só sei que quem fez foi a dona Marina (cozinheira chefe) e desde então a gente segue esse padrão. Talvez o de maçã tenha sido de criação dela.

11. Pesquisador Henrique: O de maçã é massa tradicional?

Fernanda: - Sim é tradicional, tem pouca massa. Um bolo bem fino com muita maçã. Ela fatia bem fininho umas 5 maçãs em média, e coloca dentro do bolo. Ela cobre com açúcar e canela e fica bem crocante em cima.

12. Pesquisador Henrique: Ele é assado no forno?

Fernanda: - Sim.

13. Pesquisador Henrique: Então a massa dele é igual de todos do padrão do hotel?

Fernanda: - sim igual de todos, é um tipo de pão de ló, só que com menos ovo.

14. Pesquisador Henrique: E ela fica macia como a de pão de ló?

Fernanda: - Fica bem parecido, porque a gente bate bastante na batedeira e com a água morna, deixado bastante tempo, ela fica bem fofa e colocamos pouco trigo.

15. Pesquisador Henrique: É usado emulstab?

Fernanda: - Não, em nenhuma das receitas. Até no pão a gente usa banha.

Fernanda: -Aqui no hotel também fazemos geleia, como reaproveitamento das frutas maduras. Fazemos de melancia, uma com todas as frutas tipo uma salada de frutas.

16. Pesquisador Henrique: As geleias são feitas todas juntas ou separadas?

Fernanda: - Cada sabor é diferente, feita separada. Fazemos também de mamão, banana, que é a que o pessoal mais gosta.

17. Pesquisador Henrique: A de banana é a tradicional “chimia”?

Fernanda: - Sim todas são “chimia”, para passar no pão.

18. Pesquisador Henrique: Quais as que mais sai?

Fernanda: - A de banana e a de melancia.

19. Pesquisador Henrique: Como é feita a chimia de melancia?

Fernanda: - É muito boa, a gente reduz o líquido, fica um vermelho escuro quase preto.

20. Pesquisador Henrique: Como é a receita?

Fernanda: - É feita com a polpa da melancia. A melancia é uma das frutas que não tem como se reaproveitar de um dia para o outro, as vezes pela quantidade de café da manhã, sobra muito, a gente congela, e quando tem uma boa quantidade, batemos no liquidificador, caramelizamos o açúcar, e deixa diminuir a água. Não usamos corante. Procuramos sempre deixar tudo mais natural, sem corante, e até antigamente usávamos a essência de baunilha, hoje usamos raspas de limão.

21. Pesquisador Henrique: Dessas geleias que vocês fazem, já pesaram em utilizar para alguma base de alguma receita?

Fernanda: - Não combina muito com as receitas, já fizemos o teste, só se fosse de maçã, já foi feito bolo com recheio de “chimia” de maçã. Mas o restante não combina. A “chimia”

para ficar boa tem que ser bem doce, e o recheio do bolo se for bem doce, fica pesado e enjoativo. As “chimias” a gente produz para uma questão de reaproveitamento e porque temos muitos pães, aí fica uma visão de café colonial. O nosso bufê, é estilo americano, mas tem bastante opções coloniais nele.

22. Pesquisador Henrique: Poderíamos dizer então que ele seria estilo açoriano aqui da região?

Fernanda: - Não sei se açoriano ou colonial mesmo. Acho que a única coisa em da região seria orelha de gato, o restante viria de fora.

23. Pesquisador Henrique: O que você considera um diferencial em seu bufê?

Fernanda: - temos mais de 7 tipos de bolo no café da manhã, e os hospedes gostam bastantes da bananinha, orelha de gato e bolinho de chuva que com exceção desse último, todos são feitos na hora. Tudo é fabricado aqui, a gente serve as vezes 300 pessoas no café da manhã, então fabricamos a maioria dos produtos um dia antes, mas tudo o mais fresco possível.

24. Pesquisador Henrique: Então o mais consumido é o de maçã?

Fernanda: - Não necessariamente, depende do público e da época. As crianças gostam mais de nega maluca, chocolate, os adultos de cenoura, de coco, os idosos de maçã, de tudo que é de fruta. Por exemplo em março que é época da terceira idade sai mais os de frutas, abacaxi, maçã, coco. Chocolate é o que mais sai nas épocas de estudantes.

Além dos depoimentos, serviram de embasamento para a pesquisa documental um vasto número de fotos e produções audiovisuais, material esse disponibilizado nas redes sociais: “Facebook”, “Instagram” e “WhatsApp”, divulgando o projeto e estabelecendo um referencial sobre a doçaria artesanal existente no município e locais de produção.

Com essas publicações, o projeto “*Doces Artesanais – História e Tradição*” disponibiliza a todos os interessados e demais pessoas que acessem as páginas na mídia eletrônica, uma gama de informações sobre doces fabricados e consumidos em Balneário Camboriú.



(<https://www.facebook.com/docesartesanaishistoriaetradicao>)

Instagram: www.instagram.com/doces_artesanais_h_t/

Link: <http://bit.ly/-inventario-cultural-doces-artesanais>

A Oficina do Doce, mostra o requinte da decoração dos doces. Com uma produção que prima pelo uso de ingredientes tradicionais no preparo da massa, ousa nos diferentes recheios.



Fotografia: Priscilla Americano



Fotografia: Priscilla Americano

Na Vila do Artesanato os docinhos da Oficina do Doce atraem clientes que fazem suas encomendas para festas e eventos.

Caixas decoradas para presentear
Doces Artesanais



Fotografia: Priscilla Americano



Fotografia: Priscilla Americano

Oficina de doces um espaço na
Vila do Artesanato

A Oficina dos Doces é um espaço fixo instalado na Feira da Praça da Cultura, uma das lojinhas da Vila do Artesanato especializada em doces artesanais. A proprietária Beth ressalta para a equipe de pesquisa que o pastel de nozes é o produto mais vendido.



Estabelece-se através das páginas nas redes sociais a interação cultural entre os executores desta proposta, o público que acessa as redes sociais, os consumidores e todos os doceiros que demonstram competência e habilidade na produção artesanal e na forma peculiar como vendem e preparam os produtos para oferecer aos munícipes e aos turistas que visitam Balneário Camboriú.



*DONA TEREZA - A vendedora de cocadas de vários sabores, conhecida e reconhecida pela forma de vender usando sua própria voz, entrevistada pela pesquisadora:
Tatiane Rocha Felix.*

Para melhor embasamento do Inventário Cultural, a coordenadora da equipe de pesquisa, a produtora cultural e demais envolvidos nesta ação, munidos de um conhecimento prévio sobre a origem dos doces e a identidade étnica desses, participam de um treinamento, para então sair a campo, objetivando aplicar os indicadores e coletar registros e dados que venham enriquecer o Inventário Cultural.

A partir de reuniões de trabalho para avaliar o andamento da pesquisa, as abordagens feitas, os depoimentos disponíveis e os registros obtidos, os profissionais que integram a equipe dessa primeira ação do projeto, interagem com grupos nas redes sociais e com os participantes dos depoimentos e demais pessoas que concedem registros de imagens e de áudios autorizando que esse material seja disponibilizado nas redes sociais e páginas específicas de divulgação do projeto “**Doces Artesanais – Cultura e Tradição**”.

Foram visitados vários estabelecimentos comerciais existentes em Balneário Camboriú, entre esses: cafeterias, confeitarias, padarias, restaurantes, hotéis e casas especializadas em venda de doces, sendo entrevistados os profissionais responsáveis pela produção dos mesmos. Os inúmeros depoimentos prestados foram enriquecidos com uma gama de imagens de alta resolução e produções audiovisuais que registram relatos importantes sobre a produção dos doces artesanais.



Todos os depoentes, assinaram uma carta de cessão de direitos autorais, cedendo ao projeto, a licença para divulgação nas redes sociais e na mídia eletrônica gratuita, dos depoimentos e imagens que compõem o inventário cultural.



CARTA DE DOAÇÃO E CESSÃO DE DIREITOS *André 3* SOBRE DEPOIMENTO ORAL

Pelo presente documento, EU FERNANDO SPIZMAN inscrito(a) no CPF nº 054.183.989-66 residente e domiciliado(a) na cidade de CAMPOS NOVOS, Estado de SANTA CATARINA faço a doação e cessão definitiva ao acervo do projeto cultural nº 032/2018, "**DOCES ARTESANAIS – HISTÓRIA E TRADIÇÃO (Edital LIC/FCBC/006/2018) o DEPOIMENTO ORAL, transcrito e ANEXADO.**

Portanto, dou plena propriedade e direitos referente ao declinado depoimento oral de caráter documental, cultural e histórico que prestei em 20/05/2018, para que o mesmo seja transcrito, divulgado e publicado com fins culturais nas redes sociais e mídia eletrônica específica do projeto; bem como autorizo o acesso ao mesmo de terceiros para fins idênticos aos acima mencionados, com a ressalva de que haja integridade na transcrição, indicando a fonte e o nome do depoente.

BALNEÁRIO CAMBORIÚ, 20, de MAIO de 2018.

FERNANDO SPIZMAN
Assinatura do Entrevistado
CPF 054.183.989-66

Tatiana Da Rocha Felix
Assinatura do Responsável pela Transcrição do Depoimento
CPF 060.675.059-24

CARTA DE DOAÇÃO E CESSÃO DE DIREITOS sobre uso de Imagens e Vídeos

Pelo presente documento, EU Anaadiê da Rocha Montibella
inscrito(a) no CPF nº 38859017904, residente e domiciliado(a) na cidade
de Balneário Camboriú, Estado de Santa Catarina faço a
liberação sobre uso e cessão definitiva ao acervo do projeto cultural nº 032/2018,
"DOCES ARTESANAIS - HISTÓRIA E TRADIÇÃO (Edital LIC/FCBC/006/ 2018) fotos e
vídeos, EDITADOS e ANEXADOS.

Portanto, dou plena propriedade e direitos referente ao declinado material
(fotos e vídeos) documentos de caráter documental, cultural e histórico que liberei sua
publicação em 16/06/2018, para que o mesmo seja transcrito, divulgado e
publicado com fins culturais nas redes sociais e mídia eletrônica específica do
projeto; bem como autorizo o acesso ao mesmo de terceiros para fins idênticos aos
acima mencionados, com a ressalva de que haja integridade na transcrição, indicando a
fonte e o nome do depoente.

Balneário Camboriú / SC, 15 de Junho de 2018

Anaadiê
Assinatura do Entrevistado
CPF

Tatiana Da Rocha Felis
Assinatura do Responsável pela cessão de direitos de Depoimentos, imagens e vídeos
CPF 060.635.059-24

Esse levantamento possibilitou traçar um panorama da doçaria artesanal existente em Balneário Camboriú, a variedade de doces artesanais existentes, dando uma melhor visão da gastronomia do município, identificando os responsáveis por essas produções e as ressaltando as preferências dos consumidores.

A pesquisa de campo que embasou esse inventário cultural foi realizada em estabelecimentos comerciais do centro da cidade, ampliando-se para a 3ª e 4ª Avenida, onde foram colhidos depoimentos de fabricantes de doces e aplicado indicadores para que turistas de Balneário Camboriú fizessem suas avaliações, expondo suas opiniões sobre doces artesanais encontrados no município.



Ilustração FONTE: culturabc.com.br

Destaca-se, nessa pesquisa de campo, como local propício para tal levantamento, a Praça localizada junto a Avenida da Lagoa, onde se realiza a Feira da Cultura todos os sábados. Através da recolha de dados e imagens, na pesquisa iniciada em maio de 2018, e executada em um período de 60 dias, foi possível verificar a qualidade e a variedade de doces produzidos e consumidos, bem como conhecimento sobre as técnicas artesanais de fabrico e a opinião dos consumidores expressando suas preferências, pontuando doces tradicionais de família e relatando histórias e receitas referentes aos doces artesanais.

O lançamento do projeto e da pesquisa de campo teve como ponto de partida a Feira da Praça da Cultura, onde é oferecida uma mostra de vários produtos - uma gastronomia variada - que expressa uma riqueza cultural e uma aculturação impossível de ser dimensionada. Aos sábados, quando se realiza a referida feira, localizada nos fundos do Shopping Atlântico, zona central de Balneário Camboriú, é notável a importância atribuída ao evento, tanto da parte dos expositores como dos que adquirem os produtos. Pelo movimento de pessoas que ali transitam, constata-se um grande público, composto de turistas e outros frequentadores assíduos, sendo que 60% desses residentes do município participam do evento com frequência. Em seus depoimentos, deixam transparente sua satisfação pela qualidade dos doces e de outros produtos ali ofertados, fazendo do evento “um passeio obrigatório” aos finais de semana. Depoimentos transcritos nesse Inventário Cultural são indicadores da importância dada a área da gastronomia destacada pelos visitantes como pelos moradores do município.

Entrevistada : Helena Silva

Entrevistadora: Débora Laryssa Thibes Santos

1. Debora: A senhora é do Rio Grande do Sul, qual o tipo de doce que a senhora mais gosta?

Dona Helena: - Eu gosto de chико balanceado, eu gosto de sagu, gosto das sobremesas mais simples.

2. Entrevistadora Debora: Conhece a história de algum deles?

Dona Helena: - Não, de nenhum dos dois.

3. Entrevistadora Debora: E a receita é alguma receita de família?

Dona Helena: - Minha mãe fazia e a gente ficava junto olhando e fomos aprendendo.

4. Entrevistadora Debora: Como a senhora faz o chико balanceado?

Dona Helena: - Eu faço a calda com açúcar, depois da calda um creme para colocar em cima da calda, com ovos, leite, leite condensado, maisena. Em seguida bate as claras, coloca no forno para dar uma douradinha.

5. Entrevistadora Debora: A quanto tempo a senhora mora em Balneário Camboriú?

Dona Helena: - A 1 ano

Os feirantes surpreendem o público da Feira da Praça da Cultura pela gama de produtos e o entusiasmo em relatar as práticas artesanais resgatadas, bem como as técnicas caseiras reinventadas no preparo dos doces, atraindo cada vez mais frequentadores e surpreendendo o grupo envolvido nessa proposta cultural com relatos das experiências culinárias comprovadas, permitindo, assim, os decorrentes registros. A equipe executora da pesquisa de campo do projeto “**Doces Artesanais – História e Tradição**” constata que os turistas estão satisfeitos pela organização e estrutura da feira e que a mesma supre expectativas pelos saberes e fazeres informados, histórias narradas, imagens salientadas em cartazes sobre a identidade cultural de cada doce e a origem dos mesmos. Há um destaque especial para doces ligados a “afetos”, quando se constata em diversos depoimentos a emoção ao citá-los, revitalizando a memória gustativa, principalmente daqueles que lembram as festas e tradições familiares, onde as especialidades são parte essencial da vida de cada pessoa, que manifesta sua preferência referindo-se a um determinado doce, seja esse feito pela avó, por uma tia, ou por outro familiar.

Entrevista realizada com morador de Balneário Camboriú falando de doces artesanais preferidos e as tradições familiares.

Entrevistado: André Batista

Entrevistadora: Débora Laryssa Thibes Santos

1. Debora: Numa breve conversa, que tivemos anteriormente, você me disse que fez um curso de panificação, como foi esse curso?

André Batista: - Foi um curso de duração de 6 meses, que inclui pães, doces, foi um curso bem legal, eu fiz ano passado.

2. Entrevistadora Debora: Pratica o que foi ensinado no curso?

André Batista: - Pratico algumas coisas em pequenas medidas, como foi um curso pra grandes medidas, eu fraciono as medidas e faço em casa um pão, um bolo.

3. Entrevistadora Debora: E de doces, quais que você mais gosta, tem algum preferido?

André Batista: - Tenho, pudim de leite e a torta de bolacha.

4. Entrevistadora Debora: E você conhece a história de algum deles, a origem?

André Batista: - Sim, a origem do pudim que surgiu o século XVI, dentro dos conventos Portugueses e foi ensinado a nós brasileiros, já que eles eram nossos colonizadores. Nessa época o pudim era feito de leite ainda, não era feito de leite condensado.

5. Entrevistadora Debora: Sabe quando foi incrementado o leite condensado?

André Batista: - Aí já não sei dizer. Bom com o tempo essas receitas foram evoluindo, se aprimorando, depois vem o leite condensado que foi um sucesso.

6. Entrevistadora Debora: O pudim ou a torta de bolacha, tem alguma receita de família?

André Batista: - São sobremesas que passam de vó para mãe, de geração em geração.

7. Entrevistadora Debora: Sabe a receita?

André Batista: - De cabeça não. Só olhando.

8. Entrevistadora Debora: E dos pães que você disse que fazia que eram doces?

André Batista: - Pão de leite, pão sovado, não tinha nenhum doce em específico, a não ser a trança, mas esse eu não me aprofundi.

Depoimentos como esse deixam evidente que o projeto “**Doces Artesanais - História e Tradição**” é de significativa importância por promover um resgate na área da cultura alimentar, traçando um referencial gastronômico existente em Balneário Camboriú, em um amplo levantamento que está devidamente documentado neste inventário cultural.

A maioria das vezes, quando um doce é saboreado, não se tem a preocupação ou a oportunidade de conhecer sua origem e história de produção, sendo que ao mesmo tempo, quem vende, não consegue expressar o valor afetivo que essas “especialidades” apresentam.

Nas publicações na mídia eletrônica, decorrente dessa pesquisa e documentário em forma de Inventário Cultural, lembram-se histórias, épocas, origens de certos doces, revitaliza-se a transmissão de culturas expressas no resgate das receitas e nas práticas artesanais de fabricação, beneficiando a todos que acessam nas redes sociais as páginas e referenciais da proposta, reforçando a ideia de que alimentação é sim CULTURA PURA.

Questiona-se: Quem não gosta de um docinho ou de uma sobremesa após o almoço ou jantar ou mesmo fora de hora? Um doce é sempre muito bem-vindo e está frequentemente presente no cotidiano de todas as pessoas. Esses aspectos levantados pela pesquisa de campo e registrados no inventário cultural estão comprovados pelo uso de vários indicadores da pesquisa.

Os depoentes que atuaram nesse levantamento e registros deixam transparecer seus afetos pelo viés da gastronomia, suas apreciações pelas variedades de doces existentes, o encantamento pelos saberes e fazeres perpetuados no tempo, especialmente os que tratam de “doces tradicionais de família”. Esse contexto gastronômico da feira é propício para um levantamento significativo a respeito da “identidade cultural da doçaria artesanal” existente no município de Balneário Camboriú. Outros locais, tais como restaurantes, padarias e confeitarias completam esse diagnóstico.



Variedade de sobremesas colocadas à disposição dos clientes no restaurante La Vita localizado na 3ª Avenida – Balneário Camboriú.

A relação com os alimentos é capaz de revelar formas de interação da pessoa consigo mesma e com o mundo. Sentir o gosto açucarado na língua leva o cérebro a produzir dopamina, neurotransmissor que estimula neurônios responsáveis pelo prazer. O doce consumido sem excessos nos dá sensação de

prazer. Por isso temos os mais variados olhares sobre os doces existentes no mundo. O projeto cultural “**Doces Artesanais – História e Tradição**”, em suas ações, possibilita pesquisar e difundir a história e a tradição dos doces artesanais existentes neste no município.

Uma das temáticas abordadas pelos pesquisadores, na pesquisa de campo do projeto “**Doces Artesanais História e Tradição**”, indagou sobre o conhecimento que as pessoas detêm a respeito da origem do nome dos doces, constatando-se que poucas as conhecem. Numa das primeiras divulgações nas redes sociais, a página do projeto publicou a história do nome do brigadeiro, também popularmente chamado “negrinho” no Rio Grande do Sul. Constatou-se que foram muitas curtidas e muitos comentários aprovando a referida publicação.



História do Brigadeiro

O brigadeiro é um doce de origem brasileira. Foi criado logo depois da 2ª Guerra Mundial quando estavam em falta: o leite fresco, os ovos, as amêndoas e o açúcar para fazer doces.

A mistura de chocolate e leite condensado resultou um doce chamado “brigadeiro”.

A origem do nome remete ao Brigadeiro Eduardo Gomes, quando o mesmo foi candidato à Presidência da República Brasileira pela UDN. (1945). Na época, nas festas organizadas para reunir os simpatizantes da candidatura do Brigadeiro Gomes o doce era servido para conquistar os eleitores e quando era comercializado, rendia lucros em prol da campanha do político.

Na eleição para a Presidência, o Brigadeiro Eduardo Gomes foi vencido por Eurico Gaspar Dutra, mas “brigadeiro” ou “negrinho”, como é conhecido no Rio Grande do Sul, vence o passar dos tempos e torna-se uma tradição da gastronomia brasileira sempre presente nas mesas em festas e comemorações.

Sul, vence o passar dos tempos e torna-se uma tradição da gastronomia brasileira sempre presente nas mesas em festas e comemorações.

**Projeto Cultural
“DOCES ARTESANAIS – História e Tradição” -
Edital LIC/FCBC 006/2017**

ORIGEM DOS DOCES NO MUNDO

O início da confeitaria está na simples preparação de um pão primitivo, acrescido de mel, leite, frutas secas e outros temperos aromáticos.

Destacam-se alguns registros históricos:



- No antigo império, tinha havia o “*pão de terrina*”, uma espécie de pão doce.
- No Egito, havia uma grande variada de pães e doces, em formato de animais, na padaria da corte de Ramsés III.
- Na Grécia, conforme as citações de Aristófanés (450-385 A.C) encontramos: o *encris*; o *dispyrus*; o *trion* (ou *polluce*), cada um com suas diversidades e sabores apreciados pela época.
- Na Roma, os *dulciarius*, doces mais simples: pães de queijo ou creme; uma massa enrolada chamada *artocreas*, o antepassado do mil

folhas: *placenta*, recheado com mel ou queijo de cabra. Um pudim feito com farinha, queijo salgado, mel e ovos.

- Durante o período medieval (entre os séculos V e XV) há a necessidade de expansão dessa produção, devido ao novo processo de civilização. Surge, assim, uma fabricação mais elaborada.

ORIGEM DOS DOCES NO BRASIL

Os doces, no Brasil, foram trazidos pelos imigrantes, principalmente pelos portugueses.

A produção de doces era uma forma de aproveitar as sobras de massa e ingredientes, como o bolo de fubá e de milho, rosca, mãe benta, pão de ló, queijadinha, sonho e alguns “*petit fours*”, como sequilho e língua de gato. A base era sempre a mesma, o que mudava era o acréscimo de coco ou queijo e as quantidades de açúcar, leite.

Quando os mestres confeitadores, vindos da Europa - principalmente da França, Itália e Alemanha - chegaram ao Brasil por volta dos anos 1950 e 1960, trouxeram algumas técnicas e começaram a trabalhar nas padarias locais. Nessa época surgiram as bombas de chocolates, as tortinhas de morango, as mil-folhas, os mousses, entre outros doces que encantam pelo capricho da decoração que complementam o sabor.



“Cupcakes” de chocolate, chantilly e morango, expostos nas vitrines da Montibeller localizada na Avenida Brasil , centro de Balneário Camboriú.

HISTÓRIA DE ALGUNS PRINCIPAIS INGREDIENTES DO MUNDO DO DOCE

Mel, primeiro contato do homem com o doce.

O primeiro contato do homem com algo doce foi o mel. Os registros históricos afirmam que, na Espanha Meridional, havia desenhos em cavernas representando o homem colhendo mel em uma colmeia de abelhas. Ele é o único alimento que os guerreiros ‘Masai’, da África Oriental, levavam em suas viagens, devido ao seu teor energético.

No Antigo Testamento, o mel é citado com frequência como um alimento comum, além de ser o mais puro.

A Grécia, depois de dominar o Egito, também passou a cultuar as abelhas. Era o principal adoçante da cozinha grega, utilizado para dar cor aos alimentos e adoçar os bolos.

Já em Roma, o alimento teve importância científica.

No decorrer da pesquisa de campo, visitamos a barraca da “Tia Ale”, instalada na praça onde acontece a Feira da Cultura. Entre os vários produtos colocados à disposição do público da feira, o pão de mel é uma opção entre os tantos doces expostos. Muito consumido em Santa Catarina, o pão de mel é um



tipo de bolo/bolacha feito à base de mel e chocolate em pó, com cobertura de chocolate ou um glacê tipo “fondant”. Nas festas de Natal, os alemães costumavam enfeitar as árvores natalinas com bolachas pintadas, muitas dessas, feitas a base de mel com coberturas brancas que fixavam confeitos coloridos, promovendo a alegria das crianças no Natal.

Pão de Mel destaca-se dos demais doces da barraca da Tia Ale.

Curiosidades históricas a respeito do açúcar

A origem cultural da cana de açúcar é atribuída à Índia, mas também é provável que ela tenha sua origem em vindo da Nova Guiné, onde era usada como decoração nos jardins há mil anos. De lá, a cana teria se espalhado para diversas ilhas do Oceano Pacífico, chegando finalmente à Índia, onde começou a ser cultivada o século X a. C., e o seu sumo extraído para ser aproveitado na culinária, simultaneamente com o mel.



No Brasil, a cana de açúcar foi cultivada em quase toda a extensão territorial, especialmente no Nordeste e Sudeste.

Sabe-se que na Capitania de São Vicente, em 1533, havia um engenho chamado “Engenho do Senhor Governador”, o primeiro do país - mais tarde passou a se chamar “Armadores”, e depois “São Jorge dos Erasmos”.

O açúcar mudou o panorama do país: maior produto de exportação durante anos, constituiu um marco em nossa história como o maior agente da independência econômica.



Na região litorânea catarinense, a cana de açúcar tem seu valor gastronômico quando moída, nesse processo se extrai seu suco, sendo oferecido como “CALDO DE CANA”.

Chocolate, o alimento dos Deuses

Não se sabe com exatidão a data de descobrimento do cacau. Segundo registros egípcios, o fruto e seu subproduto já eram conhecidos há a mais de 4 (quatro) mil anos. Os maias, os toltecas e os astecas foram os primeiros a cultivar essa planta na América Central, mais especificamente no México, entre o ano 250 e 900.

Nesses povos apresentava o nome de “*yucatan*” e era considerado um fruto salgado trazido pelo deus “Quetzalcoatl” para proporcionar sabedoria universal e poder; ele teria lhes ensinado a semear, assar e moer o cacau. Por ser um artigo muito valioso, era usado como moeda e unidade de cálculo.

Manuseando o cacau, descobriram como fazer uma nutritiva pasta que, após ser dissolvida em água fria, resultava em um líquido espumante, batizado de “*Tchocolath*”. Adicionaram temperos, especiarias, pimenta e gengibre e chamaram-na de “*xocoatl*” (maia) e “*cacahuatl*” (asteca), combinação de “*choco*” (espuma) e “*atl*” (água). Essa iguaria amarga e apimentada podia ser misturada no vinho ou no purê de milho fermentado e fez parte do ritual de matrimônio até o século XII.

No princípio, o chocolate foi considerado um virtuoso digestivo, mas com o tempo passou a ser desaprovado pela igreja devido a seus supostos poderes afrodisíacos – era uma estrutura do pecado, fruto do demônio. Mesmo assim, secretamente, os monges processaram as sementes de cacau e tiraram suprimiram a pimenta e o gengibre, que davam o gosto amargo ao chocolate, substituindo-os por canela, baunilha e depois açúcar de cana.

Logo o chocolate se disseminou pela Europa, sendo permitido seu consumo aos adultos e às crianças. No século XVII, passou a ser misturado com leite, vinho, cerveja, adoçantes e temperos. Beber chocolate era considerado um evento social da moda.

O chocolate também foi designado para uso medicinal sendo ele recomendado para tratamento de muitas doenças (1631).

O cacau no Brasil

O auge do cacau brasileiro veio em 1874, em Ilhéus, quando cerca de 90% (noventa por cento) da produção brasileira era destinada à exportação. Em 1907, a Bahia recebe duas indústrias de chocolate e o cacau passa a ser exportado para a Suíça e França. Até hoje o Brasil está entre os maiores produtores de cacau. O chocolate é, sem dúvida, um dos ingredientes mais usados e apreciados na área da doçaria. Atualmente, quando se fala de doce, sempre a primeira referência que nos vem à mente é o chocolate.

Seja como cobertura ou como componente de uma receita a ser preparada, o chocolate tem sua participação garantida no bombom artesanal, na cobertura da torta e nas sobremesas em geral.



Nas imagens a seguir constata-se que em Balneário Camboriú esse componente garante um sabor inconfundível tão apreciado pelos turistas. Acrescentar chocolate no preparo dos doces artesanais é prenunciar que a produção vai ser bem sucedida com muitas vendas.

O “brownie” com nutella, o bolo de cacau, o brigadeiro gourmet, o cookee, anunciados pela feirante comprovam que o chocolate é um ingrediente imprescindível no preparo de doces.

Na Feira da Praça da Cultura encontramos muitos doces criados a partir do chocolate que comprova a premissa: “falou de doce, falou de chocolate”.

***Brigadeiro na caixa da Le Brigadier|
Feira da Praça da Cultura/Balneário
Camboriú***



Um dos doces mais populares na linha de docinhos de festa é o brigadeiro. É um doce a base de chocolate, envolto de confeitos de chocolate e acondicionado em pequenas forminhas de papel. Hoje encontramos o brigadeiro oferecido em diversas embalagens, como por exemplo as criações da “Le Brigadier” e da “Cakeria”, que atendem clientes e realizam eventos.



Brigadeiro de panelinha da “Cakeria”.

Sobremesa a base de chocolate preparada com um creme semelhante ao mousse de chocolate agregado a camadas de bolachas.



A apreciada “torta de bolacha” foi um dos doces mais citados como preferência, disputando com o pudim, também apreciado por muitos entrevistados.

Restaurante La Vita, localizado na 3ª Avenida Balneário Camboriú.

História do doce em Portugal

Os primeiros doces em Portugal eram feitos com mel, no início do século XVI. Dos doces confeccionados com o mel (e que depois passaram a ter açúcar) a preferência portuguesa era por compotas de frutas e doces com leite e ovos.

Destaca-se os seguintes doces: ovos de laço, pasteis de marmelo, manjar branco, pasteis de leite, leite cozido, beilhós de arroz, tigelada de leite de Dona Isabel Vilhena, almogávanas Dona Isabel Vilhena, “diacidrão” (cidra confeitada), alféloa, perinhas dormideiras, perada, pessegada, farteis, maçapães e flor de laranja.

No último ano do século XV, chega a Portugal o açúcar, o que fez com que as “doçarias” se ampliassem e tivessem mais criatividade.

Portugal permanece sendo considerado “o país do doce”. A qualidade dos produtos nas padarias, casas de café e confeitarias mantém a tradição familiar e promovem a identidade da cultura alimentar do doce com técnicas e práticas centenárias mantidas em segredo e resguardadas a cada geração. A influência que Portugal exerceu e exerce sobre a doçaria brasileira é notável, principalmente na região sul do Brasil.

Muitos confeitários chefs, profissionais da gastronomia de nosso país, quando concluem seu curso universitário, buscam especializações em Portugal, tendo em vista a preferência dos brasileiros pelos doces portugueses. Os doces portugueses são a base de doces fabricados nos lares brasileiros e a adaptação é feita com o acréscimo de ingredientes típicos brasileiros passando a ser consideradas “receitas de tal família”.

Foto do acervo particular da Sra. Angela Mara dos Santos Neves

Doces conventuais

A doçaria conventual portuguesa é riquíssima e o nome desta categoria de receitas deve-se ao facto de serem doces criados por freiras que viviam em Conventos.

Portugal é dos países em que a doçaria

conventual tem maior destaque e mais enriqueceu a gastronomia portuguesa,



tendo sido a base para muitas receitas de doces tradicionais e regionais.

A doçaria conventual tem como ingredientes de eleição o açúcar, os ovos (sobretudo as gemas) e as amêndoas.

Foto do acervo particular Sra. Angela Mara dos Santos Neves

Portugal sempre teve uma grande produção ovícola, sendo o principal produtor de ovos da Europa entre os séculos XVIII e XIX. Grande parte da clara era exportada e usada como purificador na produção de vinho branco ou ainda para engomar peças de roupas dos elegantes homens, sendo identidade aparente dos mais ricos, nas principais cidades do mundo ocidental. Com tantas claras a serem utilizadas para diversos fins, havia um grande excedente de gemas. Inicialmente, eram jogadas no lixo quantidades imensas de gemas ou então dadas aos porcos.



Foto: acervo particular
Sra. Angela Mara dos Santos Neves

A quantidade excedentária de gemas, aliada à abundância do açúcar que vinha das colônias portuguesas, foi a inspiração para a criação de maravilhosas receitas de doces à base da gema de ovos, nas cozinhas dos conventos.

Os nomes atribuídos aos doces conventuais estão relacionados com a vida conventual ou a fé católica. Exemplo disso são, entre outras, receitas como:

- Barrigas de Freira
- Fatias dos Anjos
- Fatias de Bispo
- Papos de Anjo
- Pão de Ló
- Queijinhos do Céu
- Toucinho do Céu

A partir de 1834, quando foi decretada a extinção das Ordens Religiosas em Portugal, as freiras e monges viram-se confrontados com a necessidade de angariarem dinheiro para o seu sustento. A venda de doces conventuais foi uma das formas encontradas para minimizar a sua situação financeira. Por isso, transmitiam, já fora dos conventos, as receitas às mulheres que as acolhiam e, dessa forma, as deliciosas receitas de doces conventuais portugueses, geralmente as mais simples, foram sendo conhecidas, tendo muitas delas passado de geração em geração e mantidas nas famílias das mulheres que tiveram contato direto com as doceiras conventuais.



Foto: acervo particular da Sra. Angela Mara dos Santos Neves

Constatamos na pesquisa de campo do projeto “**Doces Artesanais - História e Tradição**”, que alguns estabelecimentos comerciais do ramo da gastronomia, como cafés e confeitarias de Balneário Camboriú, oferecem aos seus clientes os doces portugueses tradicionais, como: o Pastel de Belém e o Pastel de Santa Clara.

Importante salientar, que tais doces, não são fabricados pelos proprietários ou pela equipe de produção dos estabelecimentos comerciais, mas sim, são fornecidos por portugueses que residem no município ou arredores, que fornecem para os comerciantes esses deliciosos pastéis com recheios feitos à base de ovos e açúcar, cuja massa leve, que acomoda o creme, torna-se um complemento perfeito.

A pastelaria foi sempre uma arte muito respeitada sendo que sua regulamentação em Portugal se deu em 12 de novembro de 1575, quando os doces conventuais foram publicados no Regimento dos Confeiteiros (28 artigos) o que demonstra a importância dada aos doces produzidos nos conventos portugueses.

Em visita a um dos cafés existentes num dos shoppings de Balneário Camboriú encontramos na vitrine o pastel de Belém. Verificando a procedência desse doce de origem portuguesa, soube-se pela atendente, que o produto é produzido por um português que abastece as padarias e cafeterias com o famoso pastel de Belém. Segundo a atendente, o tal fabricante e fornecedor, de origem portuguesa, reside no município de Itapema, outros tem procedência de Curitiba e duas vezes por semana abastecem os estabelecimentos comerciais, além de recorrer as ruas da cidade de Balneário Camboriú, oferecendo doces tradicionais portugueses. Acomodados em caixas térmicas os doces são oferecidos aos turistas e às pessoas que trabalham no comércio em geral. O produto demonstra muito capricho e bom gosto e agregada a venda, vem uma fala com o sotaque português notável, discorrendo explicações sobre a origem dos doces. Nessas informações sobre a qualidade do pastel português os vendedores discorrem técnicas de fabrico, salientando ser o produto elaborado com requinte sempre preservando a originalidade e o sabor dos tradicionais doces de Portugal.

Feira da Praça da Cultura em Balneário Camboriú/SC

Em Balneário Camboriú acontece todos os sábados a Feira da Cultura. No largo da Praça da Bíblia, onde está instalada a Vila do Artesanato, área central da cidade, é realizada a Feira da Cultura. Nesse espaço temos comerciantes de várias nacionalidades, diversificados tipos de alimentos sendo os produtos oferecidos em barracas decoradas com bom gosto, higiene e muita criatividade. Por ser um evento típico, num dos locais que, por tradição mostra a cultura viva preservada pelos moradores, esse evento tem destaque no presente inventário cultural do projeto “**Doces Artesanais – História e Tradição**”.



Na Feira da Cultura encontra-se uma diversidade de sabores, doces e salgados, quentes e frios, bebidas, comidas numa mostra com raízes em origens étnicas: italiana, alemã, japonesa, védica. Oferece, também uma gama de produtos típicos originários de várias regiões do Brasil: Rio Grande do Sul, Bahia, Recife e outros Estados.

Hoje, com a evolução tecnológica e o impulso na área de marketing, estimula-se o consumo, fomenta-se a criatividade e surge a necessidade de reinventar constantemente. Isso vale principalmente para o ramo da gastronomia,



onde comer não é mais somente uma necessidade fisiológica, é mais do que isso, uma satisfação de “comer com os olhos” de satisfazer e agradar o paladar com invenções e reinvenções culinárias.

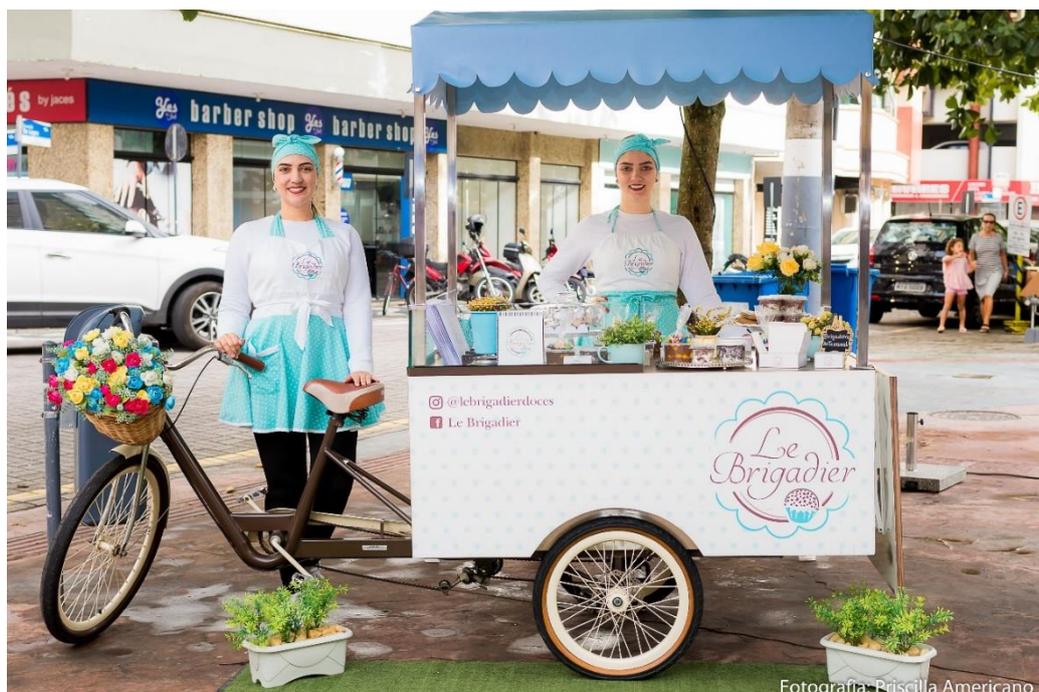
A gustação passou a se aliar a todas as demais percepções e sentidos, pois um bom doce precisa ter também um bom visual, além de satisfazer o paladar. Primeiro “comemos com os olhos”, depois nosso olfato atrai os cheiros, como o inconfundível cheiro do chocolate, constatado quando se chega próximo da “Food Bike” do brigadeiro.

Pesquisador Henrique Barão Ristow realizando a pesquisa de campo.



Para que a venda de um produto efetive-se, outros fatores são importantes: é preciso se sentir bem no espaço, seja ele fechado ou na tão famosa comida de rua.

O local da venda tem que ser agradável, higiênico e ter o diferencial na acolhida ao cliente, na apresentação do produto, demonstrando que além de produzir o comerciante tem que deter um conhecimento sobre manipulação de alimentos e preparar-se culturalmente, investigando a origem e a natureza do produto ofertado.



Sendo Balneário Camboriú uma cidade turística, constata-se que o público é beneficiado com bom atendimento, agregado a ótimos produtos, contemplando muitos requisitos para o sucesso da comercialização e curioso sobre a procedência.

Na Feira da Cultura encontramos um equipamento “móvel” chamada “Food Bike”. Um recurso usado para a venda de rua, sendo uma bicicleta acoplada a um carrinho, apropriado para acondicionar doces. A “Le Brigadier” vende brigadeiros e está decorada em estilo retrô, com toques de romantismo, atraindo muita atenção e despertando curiosidade. A “Food Bike” do brigadeiro, está instalada na Feira da Cultura, expondo os brigadeiros artesanais e outros produtos afins, que vão desde o brigadeiro tradicional ao brigadeiro gourmet, saborizados ou “feitos à moda original”, com muitas outras complementações que vão compõem os bolos de potes, os “brownies”, os “cokkies”.



A modernidade prevê brigadeiros em muitas “versões” a partir de receitas repaginadas como o brigadeiro no pote misturado ao bolo.

As proprietárias do “Le Brigadier”, produzem cerca de 15 (quinze) sabores de brigadeiros. Utilizam, em sua produção, o chocolate importado, classificado como chocolate nobre. As receitas são copiadas, adaptadas, recriadas, permitindo “inventos culinários” que se tornam especialidades, carros chefes. Na produção desses brigadeiros o segredo se efetiva quando saborizam a massa.

Saborizar consiste em agregar um líquido ou sólido, com um determinado sabor específico, que adicionado aos demais ingredientes da receita, é identificável ao degustar, resultando isso tudo como “segredinhos”.

Dentre os sabores produzidos estão: limão siciliano, leite ninho com nutella, chocolate meio amargo, morango, brigadeiro de castanha e o brigadeiro tradicional – que, segundo elas, é o sabor que mais é comercializado. Como sua produção é totalmente caseira e artesanal, sem utilização de conservantes, a

produção é feita diariamente, ficando sempre saboroso e preservando a durabilidade permitida.

Brigadeiros saborizados



Brigadeiro de Biomassa da “TIA ALE”



Na Feira da Cultura, mas especificamente na barraca da “Tia Ale” é possível encontrar o brigadeiro de biomassa de banana verde. Uma alternativa vegana e funcional.

A biomassa é feita quando a fruta se apresenta ainda verde, bem no início do processo de



maturação.



A “Tia Ale” prefere fazer biomassa usando a banana da terra, que segundo ela é mais consistente. Afirma a fabricante que a biomassa é feita a partir da polpa da banana, cozida na panela de pressão por alguns minutos e batida no liquidificador. Para fazer o brigadeiro coloca-se a massa da banana verde, o leite de coco, açúcar mascavo, 100% (cem por cento) cacau numa panela e leva-se ao cozimento até atingir o mesmo ponto do brigadeiro tradicional.



Tia Ale esclarece a equipe da pesquisa de campo suas técnicas de produções na área da doçaria artesanal.

A Cakeria e as queijadinhas

A graciosidade e capricho da “Cakeria”, instalada numa das tendas na Praça da Cultura, atrai muitos clientes.



Queijadinha, atualmente um típico doce brasileiro oriundo da culinária portuguesa. A queijada tradicional é um dos poucos doces brasileiros que não têm origem nos conventos das ordens religiosas. Segundo Nádia, a proprietária da Cakeria, a queijadinha tem sua origem que remete a culinária do Brasil Antigo, com influência portuguesa. A receita tradicional da queijadinha, doce típico da região Centro-Oeste de Portugal.



A Tradicional Queijadinha - um dos produtos mais procurados na tenda da “Cakeria”.

Esse doce consiste numa mistura de ovos e queijo, colocada sobre uma finíssima massa de trigo e levada para assar em forno com temperatura moderada, com paciência para chegar a um resultado satisfatório típico desse doce. A queijadinha da “Cakeria” tem um segredo em seu preparo, não revelado pela fabricante, e vem agregada de uma gota de doce de leite acomodada em uma forminha que ressalta a apresentação deste doce de origem portuguesa.

No tocante a história do doce, a produção do açúcar a partir da cana-de-açúcar, ajudou a difundir seu uso no preparo de doces a moda brasileira, aproveitando as boas condições climáticas para o plantio em várias regiões do Brasil. Essa verdadeira lenda da doçaria tradicional brasileira também recebeu

influência da cultura dos escravos africanos. Conta a história que foi um escravo que substituiu o queijo pelo coco, o que torna a queijadinha brasileira um doce dono de uma característica muito peculiar: embora o nome sugira o contrário, não há queijo na sua composição, sendo substituído pelo coco ralado.

A queijadinha, doce típico do sudeste brasileiro, difundiu-se no Brasil afora com várias e diferentes receitas. Em Santa Catarina, com a chegada e a instalação das colônias portuguesas, doces como a queijadinha são tradicionais e vem atravessando gerações e gerações, salienta a entrevistada. O ingrediente principal é o “amor pelo que se faz”, expresso em cada detalhe que vai do preparo ao confeito do doce - uma gota de doce de leite.



A proprietária da “Cakeria” esclarece em seu depoimento: *“Faço questão de colocar a queijadinha em primeiro lugar em minha publicidade, ela é o destaque entre as minhas especialidades, assim com os mini bolos que atraí clientes pelo sabor e delicadeza da apresentação”.*

Mini bolos da “Cakeria” lembram os bolos de vovó, delicados e reinventados.



Nádia, a proprietária da “Cakeria” apresentou à equipe sua última façanha artesanal: uma bebida doce com leite, chocolate e café. O cookie no copinho.

Doces Japoneses

A Feira da Cultura não adota esse nome à toa. Nesse espaço, com tentas, ouvem-se relatos com registros culturais que despertam muitas curiosidades e demonstram um vasto conhecimento sobre o que é fabricado, repassando esses conhecimentos aos frequentadores da feira. Prova disso é comprovado pela tenda de produtos de origem japonesa, onde os doces “mandyu”, “anko” ou “azuki” são um dos atrativos dessa mostra gastronômica cultural.



“Anko” (餡子?) é uma pasta doce, também chamada “azuki”. É feita de feijão vermelho, ingrediente típico usado nos doces do Japão.

O feijão vermelho é um ingrediente muito utilizado nas culinárias chinesa, japonesa e coreana. O processo inicia com o cozimento dos feijões (com ou sem casca), adicionando-se depois açúcar ou mel.

A casca dos feijões pode ser removida na peneira antes de adoçar, o que torna a pasta mais leve e homogênea.



Doces japoneses recheados com “azuki” (pasta de feijão).Manju” (まんじゅう) é um doce tradicional japonês que faz muito sucesso no Japão e no Brasil. Basicamente o “Manju” é feito de farinha de trigo, açúcar, ovos, óleo de soja e

recheado geralmente com “*anko*” (doce de feijão Azuki). Existe muitas variedades de “*manju*” e uma delas é o “**Yaki Manju**”, uma versão assada do “*manju*”. O “*Manju*” tem suas origens na China e é derivado de um tipo de “*mochi*”. Originalmente era



conhecido como “*mantou*”, mas no Japão tornou-se conhecido como “**Manju**”.

Acredita-se que este doce tenha sido trazido em 1341 por um japonês que vivia na China, que passou a confeccionar e a vender esse doce com o nome de “**Nara Manju**”. Ou seja, o “**Manju japonês**” já tem quase 700 (setecentos) anos de história na culinária japonesa e é considerado um dos doces mais populares do Japão. Ele pode ser encontrado facilmente em lojas de doces japoneses e também está sempre presente em locais onde tem comunidades japonesas no Brasil.

Existe algumas variedades de “*Manju*”. Alguns mais conhecidos são: “**Mizu manju**” (“*manju*” de água), “**Matcha Manju**” (“*Manju*” de chá verde), “**Yaki Manju**” (“*Manju*” Assado), entre outros. Os recheios também são variados, mas os mais comuns são “*anko*” (doce de feijão “*azuki*”), chá verde, creme de laranja etc.

O “**Mizu Manju**” é muito comum durante o verão. Ele é feito com amido de “*kuzu*” que dá a massa uma aparência semelhante a uma geleia transparente. Já



no outono, o “*manju*” popular é o “**Momiji Manju**”. Ele tem o formato da folha de “*momiji*” e pode ser encontrado especialmente em Hiroshima e Miyajima.

Já em Saitama, o “*manju*” tradicional da região é conhecido como “**Jumangoku Manju**”. Nota-se que, existe muitas variedades regionais, havendo a indicação da receita do “**Yaki Manju**”, um dos mais populares no Brasil:

A doçaria tradicional de Balneário Camboriú que ultrapassa 3 décadas sucesso

Especialidades Montibeller – 30 anos de tradição

Balneário Camboriú-SC como todos sabem, é uma cidade turística e que recebe pessoas de todo o Brasil e de outros países. Os que se estabelecem no município para residir e trabalhar buscam ter seu comércio, principalmente na área de gastronomia.



38

No levantamento feito na pesquisa de campo possibilitou-se acesso a estabelecimentos com mais de 25 (vinte e cinco) a 30 (trinta) anos já instalados na cidade.

São histórias, relatos e muitos registros que contribuíram para o Inventário Cultural do projeto: “Doces Artesanais História e Tradição”.

Um dos estabelecimentos comerciais especializado em salgados e doces está localizado na Avenida Brasil com filial na Avenida do Estado.

A proprietária, Sra. Nadir Montibeller relata em seu depoimento que, desde a fundação da confeitaria e padaria até hoje, passados mais de 30 (trinta) anos, ela dedica-se diariamente a produção das tortas e demais produtos preparados com



muito zelo, atendendo para cada detalhe do ingrediente a decoração.

Algumas receitas são de origem familiar, outras foram criações suas ao longo dessa trajetória de confeitaria. A torta de morango, produzida diariamente e isso lá se vão mais de 38 (trinta e oito) anos, onde, a pedido de clientes, tem que estar em destaque na vitrine gelada, que devido ao seu consumo, com clientela

certa, logo é substituída por outra, e mais outra, precisando ser feita em grande escala devido à procura.



O mesmo ocorre com a torta Poliana, nome em homenagem a uma de suas filhas, a torta esquimó, onde ela buscou a inspiração num dos metrôes de São Paulo, torta de queijo, “*strudel*”, palito de nata, torta mineira, bolo de laranja, todos doces tradicionais e que não podem faltar no seu estabelecimento.

Na Rua 51, próximo à Avenida Atlântica, localiza-se o estabelecimento comercial, Armazém Tamandaré, que completa quase 25 (vinte e cinco) anos de



existência. Nele se encontra desde os famosos doces portugueses até as delicias francesas. A grande maioria tem sua adaptação na receita feita pela confeitadora da casa, o que agrega um diferencial aos doces, como sendo especialidade dessa casa. Inovação é um dos conceitos seguidos nesse estabelecimento gastronômico, especializado em oferecer

acompanhamentos para chá e café em meio a uma diversidade de produtos que servem a todos os turistas e moradores de Balneário Camboriú primando por qualidade e variedade. Além da venda, há um espaço aconchegante para a alimentação.

Descreve a proprietária:
“Aqui, todo final de semana, é criado algo novo, surpreendendo clientes. É a proposta de inovar e melhorar a cada semana. Às vezes um novo ingrediente é adaptado à receita já testada, às vezes é a nova forma de apresentação e as tortas e outros doces ficam aprovados pelos clientes e passam a figurar no cardápio da casa”.



40

Os que mais se destacam são:

- “*Croissant*” Frances;
- Mil folhas, feito com creme;
- Carolina (**carolina** é um doce derivado do “*éclair*”, tradicional doce francês, a carolina é uma minibomba recheada - no caso desse estabelecimento - com creme, coberto com ganache).



Goiabinha ou beliscão

Uma massa crocante é recheada com doce de goiaba e após assada ao forno salpica-se um açúcar refinado melhorando a textura do doce que passa a ser apreciado com o nome bem tradicional: goiabinha ou beliscão.

Os rocamboles, montados a partir de um bolo macio, permitindo ser enrolado sem quebrar. Possibilita ser recheado com doce de leite, mas sugere outras opções de recheio: coco, goiabada, ou com o tradicional doces de ovos de origem portuguesa, também conhecido como “ovos moles”.



41



As tortas tradicionais do Armazém Tamandaré

A variedade de tortas oferecidas no Armazém Tamandaré localizado na rua 51 em Balneário Camboriú, muitas vezes, deixam clientes confusos diante de tantas opções de escolha e um visual de dar “água na boca”. Destacam-se as tortas:

- Torta de baba de moça cobertura de “*mashemelow*” flambada;
- Marta Rocha adaptada com baba de moça, creme de leite fresco, com castanhas ou nozes e suspiro, creme trufado doce de leite com nozes e geleia de damasco.
- Torta bombom morango, criação da casa.
- Torta Alemã, adaptação da casa. A tradicional é com gema de ovo ou manteiga pronta, neste estabelecimento se faz com nata.
- Torta de Marula, recheado com creme de Marula e bombom picado



- Laranja portuguesa; um dos ingredientes pudim que é a base de ovos.
- Torta mineira.
- Marqueza: trufado de doce de leite com crocante e trufado de chocolate com biscoito.



Torta Marta Rocha uma das mais apreciadas pelos clientes do Armazém Tamandaré

- Torta leite ninho com frutas vermelhas.
- Negresco com maracujá ou morango.
- Torta ricota; sem “massa podre”.
- Estrogonofe de nozes.
- *Cheese cake* de frutas vermelhas



Há também as opções diet e uma linha solicitada cada vez mais: os veganos, sem glúten e sem lactose:

- Torta diet feita com nozes, creme chocolate, recheio ameixa e damasco.
- Alfajor sem glúten e sem lactose (criação da casa) com recheio de doce de leite caseiro, feito no local.
- Bolo vegano integral com frutas secas.
- Bolo sem glúten e sem lactose de laranja, maracujá e limão siciliano.

Cheese cake”: Frutas vermelhas e chocolate

Alfajores Doce de leite e chocolate



Os vendedores de doces – Comerciantes de Rua

Sonho: A bola de berlim (português europeu) ou sonho (português brasileiro) é um bolo tradicional semelhante a “*Berliner*” alemã. Ao contrário dessa, normalmente recheada com doces vermelhos (morango, framboesa, etc.), é recheada com um doce amarelo, chamado creme pasteleiro, creme belga ou ainda doce de leite cozido. O recheio é colocado através de um golpe lateral, sendo sempre visível.

As bolas de Berlim são fritas e polvilhadas com açúcar, antes de serem recheadas com o creme. As suas congêneres alemãs têm um diâmetro um pouco menor e são normalmente polvilhadas com açúcar mais fino.

Em Portugal, é possível encontrar bolas de Berlim na maioria das pastelarias, que, por vezes, também as apresentam sem recheio. São muito consumidas nas praias de norte a sul do país.

No Brasil, são conhecidas como *sonho* e são muito consumidas no país. Sua comercialização passou a se dar no início do século XX, em padarias de São Paulo, com o aproveitamento das sobras das massas de pão. São apresentadas recheadas, geralmente com creme pasteleiro ou doce de leite.

Em Balneário Camboriú, na Avenida Brasil, esquinas das Ruas números 2.400 a 2.600, é tradicional encontrar uma bicicleta com uma caixa transparente expondo os sonhos originários da “*bola de Berlim*”. O fabricante e vendedor, já tradicional naquelas imediações, no início percorria as avenidas e ruas centrais de Balneário Camboriú em busca de clientes. Com o tempo, o produto atraiu tantos compradores e se tornou tradicional que o fabricante e vendedor apenas encosta sua bicicleta na parede de um prédio e os clientes que por ali moram ou trabalham saem em busca do nomeado “Senhorzinho do Sonho” para requisitar o produto inconfundível para sua hora de lanche.

A Cocada da Tereza



44

Em nossa cidade temos alguns vendedores ambulantes de doces. Dentre tantas histórias e dedicação destaca-se a Dona Tereza.

A vendedora das deliciosas cocadas, em Balneário Camboriú, percorre ruas e avenidas com sua forma especial de vender. Um canto que anuncia sabor, tradição e história. Essa chefe da Cocada, é sem dúvida uma doceira sem precedentes. Sua história já virou mini série com filmagem



que lhe deixa muito a vontade para contar a sua trajetória de vida onde o doce é o figurante principal.



A TRADICIONAL CUCA ALEMÃ

Confirma-se em todos os aspectos, não só os levantados nessa pesquisa, mas no cotidiano de Balneário Camboriú que o município abriga pessoas de muitas pátrias, conseqüentemente com variados gostos que trazem consigo saberes e fazeres tradicionais e com muitas histórias.

Um dos pratos recorrentes da cultura alemã é o bolo “*Kuche*” (cuca) – massa coberta por uma farofa crocante, à base de manteiga – vendida como uma tradicional e genuína receita.

Originalmente a receita tem sua origem na Alemanha, porém se tornou típica entre os imigrantes, no Brasil, que incorporaram à receita produtos que no país de origem não existiam – a “*Bananen Kuche*” (cuca de banana) é um bom exemplo disso, pois a banana é um ingrediente muito usado na doçaria catarinense.



CUCARIA DO CHEF

A tradicional “*Kuche*” (cuca alemã) oferecida na Cucaria do Chef - “*Kaffee & Wein*” localizada na rua Isidoro Caetano, Barra Norte, em Balneário Camboriú, traz em seu espaço mesas requintadas. As louças e talheres estão dispostas sobre jogos americanos de tecidos coloridos demonstrando o bom gosto dos proprietários. O estilo romântico preserva porcelanas tradicionais, ou seja, “conjuntos de chá” à moda antiga e o centro da mesa fica disponível para acomodar o produto exclusivo da casa: **A CUCA**.

Na Cucaria do Chef são produzidos vários sabores de cucas, que vão das cucas doces as salgadas. São sugeridas num vasto cardápio de mais de 60 (sessenta) sabores. A cada semana surgem novas criações e, seguramente, mais e mais opções de sabores, atraindo há mais de 1 (um) ano os clientes que passam a ser fiéis, fazendo suas encomendas dos sabores preferidos ou visitando o espaço para saborear a cuca preferida e experimentar as inovações propostas.



Essas especialidades da Cucaria do Chef, não segue à risca as receitas das tradicionais cucas das mostras e dos típicos festivais de cucas, muito frequentes nas regiões alemãs de Santa Catarina. É especialidade e identidade gastronômica própria casa.

Conta o proprietário que, além das adaptações em sabores de cobertura, foram agregados truques no preparo da própria massa para que ficasse mais leve que a tradicional.



Preparada a massa, após a montagem da cobertura e assada, a cuca sai direto do forno para a mesa ou para a embalagem que o cliente aguarda para levar diante de sua encomenda. Outro detalhe, ao cliente é permitido assistir de perto a montagem da cuca, agregando as diferentes coberturas a massa leve, acomodada em formas de diferentes tamanhos, que vão ao forno para assar e espalhando um cheiro inconfundível, quando a memória olfativa passa a lembrar a doçaria alemã.

O cuidado no preparo do doce se amplia com a cuidadosa exposição do mesmo à mesa, onde os pratos estão finamente decorados, com complementos de arranjos florais que fazem o diferencial, ressaltando nesse panorama das cucas, um doce popular e também nobre tal qual as famosas tortas da atualidade.

Os proprietários se integraram à equipe da pesquisa de campo, dispensando atenção e estímulo com uma riqueza de imagens, prestigiando e elogiando o projeto “**Doces Artesanais História e Tradição**”. Isso proporcionou a descrição detalhada sobre o preparo de produtos que integram o cardápio da casa.



47

No verão, as cucas são servidas com uma calda de redução de vinho com frutas vermelhas e sorvetes e, no inverno, uma espécie de creme belga quente.

A ideia de um estabelecimento que servisse somente cucas, surgiu a partir do Festival Nacional de Cuca em Brusque-SC, onde o proprietário do descrito estabelecimento conquistou prêmio relevante pela cuca doce preparada com afinco. Após o evento começaram muitos pedidos e veio a ideia do espaço físico.

A Cucaria do Chef, instalada em Balneário Camboriú, há mais de um ano e meio, permanece mantendo a intenção primeira dos proprietários: “*Queremos ser uma casa de doces especializada e exclusiva no fabrico e comercialização de cucas*”.

Cuca com calda de redução de vinho com frutas vermelhas



AS SOBREMESAS

Na língua portuguesa sobremesa decorre da construção morfológica de: sobre + mesa, trazendo o significado de: após, depois, aquilo que sucede a mesa ou que vem depois da refeição principal, que se consome à mesa. Portanto, sobremesa significa: depois da mesa ou aquilo que sucede a refeição principal.



Sobremesas do Chef Caipira –

**Restaurante localizado na 3ª Av.
Balneário Camboriú**

48

Sobremesas hotéis e restaurantes

Não poderíamos deixar de fora as sobremesas, afinal são doces. Então pesquisamos alguns hotéis e restaurantes.

Nos hotéis pesquisados, alguns doces são fornecidos por doceiras e empresas que abastecem os hotéis com especialidades. Nos hotéis que oferecem almoço ou jantar, alguns doces servem de sobremesas e de acompanhamentos no café da manhã.

Destacam-se:

- Pudim de pão e de leite;
- Gelatina;
- Bananinha frita;
- Orelha de gato;
- Bolo de cenoura;
- Nega maluca;
- Bolo de maçã;
- Bolo de amendoim.



**Farofa de amendoim como cobertura da
sobremesa - Restaurante La Vita**

PUDIM – a sobremesa preferida



Nos restaurantes, as sobremesas oferecidas são as tradicionais, como: sagu, pudins, mousses variados, gelatina, tortas, doce de abóbora, canjica. Os cremes de maracujá com banana, creme de chocolate com uva são doces onde a fruta, ou o suco dessa é agregada ao creme.

Canjica



Creme de chocolate



Doce de abóbora em calda, com especiarias: cravo e canela.



AS SOBREMESAS PREFERIDAS POR TURISTAS E MORADORES DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ

Entrevistamos alguns moradores e alguns turistas para saber quais os doces e, eventualmente, alguma sobremesa de sua preferência. Questionou-se, também, se essa apresentava alguma tradição familiar.



50

Sagu



Dentre as preferências se destacam:

- Pudim;
- Pé de moleque;
- Mousse de maracujá
- Torta de bolacha;
- Sagu;

- Marta rocha;
- Cuca alemã;
- Chico balanceado



Creme com bananas

Sobremesa criada a partir do doce “Chico Balanceado”, sem a cobertura de merengue*, esta é substituída por canela em pó.

*Merengue – nome popular dado ao merengue suíço. Aquecer as claras e o açúcar em banho maria, bater até total resfriamento.

Fotografia: Priscilla Americano

O Doce chamado “**Chico Balanceado**” é uma sobremesa muito famosa no sul do Brasil. Servido em travessa, ele é uma combinação de camadas cremosas que combinam perfeitamente em textura e sabor. O creme é feito com leite, gemas, açúcar e amido de milho. Para o cozimento, usa-se fogo brando.

A montagem - Ao fundo do refratário é colocado uma farta quantidade de açúcar derretido, para formar o caramelo, e sobre esse são dispostas bananas em metades, também recobertas de caramelo. Após verte-se o creme de ovos que pode ser saborizado com baunilha. Finalizando o preparo do “Chico Balanceado”, coloca-se uma farta camada de merengue*.

***Merengue suíço** - Aquecer as claras e o açúcar em banho maria, bater até total resfriamento.

Após a montagem da sobremesa o prato é levado ao forno para que o merengue passe a ter a aparência de flambado ou tostado e o caramelo se misture ao creme.

Considerações sobre a pesquisa de campo
Inventário Cultural do Projeto n° 032/2018 - LIC/FCBC/006/2017
“DOCES ARTESANAIS - História e Tradição”

Diante das pesquisas teóricas que embasaram esse levantamento e registro de dados recolhidos e compilados na pesquisa de campo, envolvendo proprietários e profissionais trabalhadores dos estabelecimentos comerciais, produtores de doces artesanais de mostras, feiras e vendedores de rua de Balneário Camboriú-Santa Catarina, conclui-se que, por ser uma cidade turística e seus moradores de várias nacionalidades e diferentes origens étnicas, não há uma identidade única e própria do lugar no que se refere a doces.

As origens da doçaria artesanal apresentada e constatada, tem suas raízes nas culturas familiares e de lugares de origem das pessoas, agregadas de técnicas gastronômicas europeias (principalmente portuguesas e francesas), quando, na atualidade, já se distanciaram do original, por terem passado por milhares de adaptações em suas receitas de origem.

Consta-se, ainda, que as opções de comidas salgadas são inúmeras diante das sugestões dos doces, restritas e iguais em todos os restaurantes, cafeterias, padarias e outros estabelecimentos comerciais do ramo gastronômico, com raras exceções, conforme constatou essa pesquisa.

Os doces oferecidos no comércio, em geral, são de pouquíssima variedade e as sobremesas são comuns a todos os restaurantes, talvez por serem servidas como cortesia, na sua grande maioria. São pouquíssimos os restaurantes que tem em seus cardápios opções de sobremesas especiais ou nobres e quando as tem, a maioria disponível são opções industrializadas como: sorvetes, picolés, balas, bombons e outros produtos pré-fabricados que se encontram a vista do cliente junto aos caixas e saídas do estabelecimento.

A cultura sobre a origem do doce deixa muito a desejar em Balneário Camboriú. A maioria dos depoentes, até mesmo fabricantes e proprietários de estabelecimentos onde a venda de doces é significativa, não conhecem o histórico do produto, ou seja, essa cultura de origem não é valorizada.

No setor gastronômico, levantado nos estabelecimentos comerciais, as receitas são buscadas, muitas vezes, na internet, fazendo com que haja a perda das receitas originais e tradicionais; pois, com o passar do tempo, deixam de ser produzidas e caem no esquecimento.

Os doces preparados nos restaurantes são de responsabilidade das também saladeiras, permitindo que essas profissionais elaborem somente “o básico” referente ao doce a ser servido como cortesia. As variações de ingredientes usados nas sobremesas levam em conta o mais econômico, o que sempre se fez, visando rapidez no preparo. Desta forma, o doce artesanal vai se distanciando cada vez mais da receita original e feito à moda da casa, sem nenhum conhecimento quanto sua natureza ou valor cultural agregado.

Bibliografia utilizada

PERRELLA, Angelo Sabatino, PERRELLA, Myriam Castanheira RECEITAS HISTÓRICAS DA CONFEITARIA MUNDIAL, Editora SENAC - São Paulo – 2016.

SANTOS, Maria Lêda Lóss, AMORES E SABORES – BANQUETE DE MEMÓRIAS, Editora Gaya – 2018.

Fotos e anotações acervo particular de Ângela Mara dos Santos Neves - Viagem a Portugal / Férias/ Maio/2018.

Fonte https://pt.wikipedia.org/wiki/Bola_de_Berlim.

- Fonte: <http://www.docesregionais.com/a-docaria-conventual-portuguesa/>
- Fonte: www.culturabc.com.br

Arquivo de fotos, imagens, áudios, depoimentos transcritos, da pesquisa de campo realizada de junho/julho 2018 Balneário Camboriú/SC - Projeto 032 Doces Artesanais – História e Tradição LIC/FCBC/006/2017