

Instrução Técnica ao pedido de Registro do  
**MODO DE FAZER CACHORRO QUENTE DE FESTA**  
como Patrimônio Cultural Imaterial de Brusque

À Sra. Elisane Marcos – Presidente do Conselho Municipal de Patrimônio Histórico, Natural e Artístico Cultural de Brusque – COMUPA

Senhora Presidente do COMUPA,

Trata-se de pedido formulado pela Fundação Cultural de Brusque visando o registro do **Modo de fazer cachorro quente de festa**, cabendo ao Corpo Técnico do Conselho Municipal de Patrimônio Histórico, Natural e Artístico Cultural a instrução técnica após o COMUPA julgar procedente para a abertura do processo de registro do bem como patrimônio cultural imaterial de Brusque, conforme solicitação efetuada em 13 de maio de 2022, Parecer nº 002/2022 do Corpo Técnico do COMUPA e deliberação favorável ao pedido exarada em reunião ocorrida em 28 de junho de 2022. Conforme o pedido inicial, o modo de fazer cachorro quente de festa envolve a confecção de cachorro quente de modo peculiar destacando-se o emprego da **linguicinha** no lugar de salsicha, além do **molho** e do **pão**.

Em ambas as comunidades investigadas - de Azambuja e São Luiz Gonzaga – o pão de cachorro quente é adquirido da padaria Sassipan, localizada em Brusque. O pão já vem cortado no meio e a embalagem vem totalmente lacrada. Até três anos atrás era a própria padaria do seminário de Azambuja que fornecia o pão para o cachorro quente de festa, mas desde então a comunidade adotou o pão da panificadora Sassipan.



Com relação à lingüicinha, é utilizada a **lingüicinha mista Bruns**. No preparo da comunidade São Luiz Gonzaga foram utilizadas 50 (o que preencheu uma travessa para assar) – e que foram colocadas juntamente com o molho depois de assadas e cozidas por aproximadamente 4 horas; enquanto na comunidade de Azambuja foram utilizadas aproximadamente 235 lingüicinhas que foram fervidas, depois separadas e adicionadas à panela em que estava cozinhando o molho.

Em ambas os processos, seja da comunidade de Azambuja ou São Luiz Gonzaga (Centro), tanto o pão quanto a lingüicinha são adquiridos de fornecedores cujo processo de fabricação não obtivemos acesso.

Para o preparo do **molho da comunidade São Luiz Gonzaga**, é necessário cortar 20 tomates, 10 cebolas e 5 cenouras e triturar no processador. Depois de despejar na panela, adicionar um pouco de orégano e ferver por aproximadamente 3h30min. Enquanto isso a lingüicinha é assada em uma travessa de metal (50 lingüicinhas). A travessa é untada com banha. Acima das lingüicinhas também é passada banha. Depois de assada, deixa-se escorrer a gordura da lingüicinha, separando a lingüicinha em outra travessa. A lingüicinha é colocada junto com o molho na panela e cozinha mais um pouco. Para servir, abrir o pão de cachorro quente e adicionar molho e lingüicinha.





**Para o preparo do molho da comunidade Azambuja** foram utilizados como medida 1 balde de cebola e 1 balde de tomate picado para aproximadamente 500 lingüicinhas. A cebola e o tomate são batidos no processador e despejados na panela onde são adicionados molho de tomate, sal, colorau e pimenta a gosto. Além disso adicionam também salsinha e cebolinha. Depois de triturado, o tomate com cebola, salsinha e cebolinha são despejados em uma panela grande e são fervidos. É adicionado 4kg de extrato de tomate. É fervido por aproximadamente 40 minutos, sendo adicionado pimenta (marca Kenko, molho de pimenta vermelha salsa de Aji), colorau (marca extra) e sal (sal cruzeiro refinado). A lingüicinha, cozida a parte, é retirada da água e cortado os nós para a separação das lingüicinhas. Depois, elas são adicionados à panela do molho e é cozinhado por mais 40 minutos. Após finalizado, o molho fica reservado um pouco para esfriar na geladeira. Depois ele é esquentado novamente na hora de servir o cachorro quente. Na comunidade de Azambuja aproximadamente 15 pessoas preparam o cachorro quente de Azambuja.



Feita a descrição pormenorizada, passamos aos demais elementos culturalmente relevantes envolvendo esse modo de fazer. De início, cumpre informar que é inegável que o

cachorro quente de festa – resultado do processo imaterial - seja reconhecido como uma referência cultural da população que reside não só em Brusque mas em praticamente todo o Vale do Itajaí nas áreas de colonização alemã. Não obstante haver três elementos constitutivos, quais sejam o pão, a linguicinha e o molho – a variação observada ocorre no preparo da linguicinha – assada ou cozida – e nos elementos do molho.

Participaram da pesquisa na igreja São Luiz Gonzaga Elisabet Ristow Rescarolli, Bianca Nasgiewitz Olinger e como assador o senhor José Moacir Rescarolli. Na comunidade da igreja de Azambuja participam o Grupo de Amigos Padre Milani, cujos integrantes são Edenilson Cruz, Madalena Dias Cruz, Brenda Dias da Cruz, Maria José Bodenmuller, Patrícia Raiser, Gilian Pereira, Silvio Voos, Lourdes Voos, Aida Terezinha Zaboit, Elenice Dada Grisa, Zélia Ratayczik, Fabrício Paoli, Franciane Pinotti Paoli, Luís Felipe Paoli, Irmã Salete e Padre Milani.

As duas receitas, das comunidades de Azambuja e São Luiz Gonzaga (Centro de Brusque) são representativas do modo de fazer cachorro quente de festa, sobretudo a de Azambuja, comunidade que chega a comercializar volume superior a 20 mil cachorros quentes em um único período festivo.

Brusque, 31 de agosto de 2022.

---

Historiador Dr. Álisson Sousa Castro  
Fundação Cultural de Brusque