

CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO - UNIBRA  
CURSO DE GRADUAÇÃO TECNOLÓGICA EM  
GASTRONOMIA

CASSIA REGINA MARQUES DE OLIVEIRA RODRIGUES  
IVONEIDE NATALÍCIA MATIAS DO NASCIMENTO  
TAYNAN DE OLIVEIRA FERREIRA

**A INFLUÊNCIA DO AÇÚCAR NAS PREPARAÇÕES  
PERNAMBUCANAS: HISTÓRIA DOS PRINCIPAIS  
BOLOS DE PERNAMBUCO**

RECIFE/2021

CASSIA REGINA MARQUES DE OLIVEIRA RODRIGUES  
IVONEIDE NATALÍCIA MATIAS DO NASCIMENTO  
TAYNAN DE OLIVEIRA FERRIRA

**A INFLUÊNCIA DO AÇÚCAR NAS PREPARAÇÕES  
PERNAMBUCANAS: HISTÓRIA DOS PRINCIPAIS  
BOLOS DE PERNAMBUCO**

Artigo apresentado ao Centro Universitário Brasileiro – UNIBRA,  
como requisito parcial para obtenção do título de tecnólogo em  
Gastronomia.

Professor Orientador: Nicolle Rodrigues

RECIFE/2021

R696i

Rodrigues, Cassia Regina Marques de Oliveira

A influência do açúcar nas preparações pernambucanas: história dos principais bolos de pernambuco. / Cassia Regina Marques de Oliveira Rodrigues; Ivoneide Natalícia Matias do Nascimento; Taynan de Oliveira Ferreira. - Recife: O Autor, 2021.

22 p.

Orientador(a): Nicolle Rodrigues.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Centro Universitário Brasileiro – UNIBRA. Tecnólogo em Gastronomia, 2021.

1.Açúcar. 2.História. 3.Bolos. I. Centro Universitário Brasileiro - UNIBRA. II. Título.

CDU: 641

CASSIA REGINA MARQUES DE OLIVEIRA RODRIGUES  
IVONEIDE NATALÍCIA MATIAS DO NASCIMENTO  
TAYNAN DE OLIVEIRA FERREIRA

## **A INFLUÊNCIA DO AÇÚCAR NAS PREPARAÇÕES PERNAMBUCANAS: HISTÓRIA DOS PRINCIPAIS BOLOS DE PERNAMBUCO**

Artigo aprovado como requisito parcial para obtenção do título de Tecnólogo em Gastronomia, pelo Centro Universitário Brasileiro – UNIBRA, por uma comissão examinadora formada pelos seguintes professores:

---

Prof.º Titulação Nome do Professor(a)  
Professor(a) Orientador(a)

---

Prof.º Titulação Nome do Professor(a)  
Professor(a) Examinador(a)

Recife, \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

NOTA: \_\_\_\_\_

*Dedicamos esse trabalho a nossos pais.*

## **AGRADECIMENTOS**

Agradecemos a nosso querido amigo Rogério Mariano, por ter sido sempre companheiro e ter compartilhado seus conhecimentos em vida não só conosco, mas com toda nossa turma. Por nossos familiares e amigos, que sempre nos fizeram perseverantes. Aos nossos professores, e principalmente a nossa orientadora, pela sinceridade, pela confiança e pelas orientações tão pertinentes ao longo de toda nossa pesquisa. Agradecemos ao nosso bom Deus pela saúde e pelas oportunidades e por todos que nos ajudaram a chegar até aqui, nosso mais sincero obrigado.

*“Ninguém ignora tudo. Ninguém sabe tudo.  
Todos nós sabemos alguma coisa. Todos  
nós ignoramos alguma coisa. Por isso  
aprendemos sempre.”  
(Paulo Freire)*

## SUMÁRIO

<b>1. INTRODUÇÃO.....</b>	<b>7</b>
<b>2. OBJETIVOS.....</b>	<b>9</b>
<b>3. JUSTIFICATIVA.....</b>	<b>10</b>
<b>4. DELINEAMENTO METODÓLOGICO.....</b>	<b>10</b>
<b>5. RESULTADOS.....</b>	<b>11</b>
<b>5.1 Importância do Açúcar na Produção do Bolos Pernambucanos.....</b>	<b>11</b>
<b>5.2 Gastronomia e Cultura dos Bolos em Pernambuco.....</b>	<b>13</b>
<b>5.3 Especificar os tipos de bolos mais conhecidos em Pernambuco.....</b>	<b>15</b>
5.3.1 Bolo de Rolo.....	15
5.3.2 Bolo Souza Leão.....	15
5.3.3 Bolo de Noiva.....	16
<b>7. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>18</b>
<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>20</b>



## A INFLUÊNCIA DO AÇÚCAR NAS PREPARAÇÕES PERNAMBUCANAS: HISTÓRIA DOS PRINCIPAIS BOLOS DE PERNAMBUCO

Cassia Regina Marques de Oliveira Rodrigues

Ivoneide Natalícia Matias do Nascimento<sup>2</sup>

Taynan de Oliveira Ferreira<sup>3</sup>

Nicolle Rodrigues<sup>1</sup>

**Resumo:** Para compreender o que alguns pratos representam para o povo, devemos conhecer sua história. Nesse trabalho, será abordado do cultivo do açúcar até o surgimento dos principais bolos Pernambucanos e a representatividade para o estado atualmente. No período colonial muitos povos vieram ao Brasil, e isso trouxe diversidade de culturas, desde a forma de se vestir até a forma de servir à mesa. Nesse processo de colonização, duas capitânicas, como eram conhecidos os estados naquela época, se destacaram: São Vicente e Pernambuco. São Vicente foi a primeira capitania a desenvolver o cultivo do açúcar no país. Porém quando o donatário Duarte Coelho vai assumir Pernambuco, leva consigo mudas de cana de açúcar, que se adaptaram ao solo pernambucano, deixando assim conhecida pela cultura açucareira e isso ajudou a desenvolver várias áreas, por exemplo a Gastronômica. Devido a tantas mudanças que foram sofrendo, hoje ela aparenta ser algo genuinamente brasileira, mas ela teve como base receitas trazidas pelos imigrantes e com o decorrer do tempo ela foi se transformando ao que é hoje, pois já eram preparadas em seus países. Esses processos de adaptações só ocorreram devido à escassez de ingredientes, que eram exportados de outros países e, normalmente, levavam três meses para chegar à colônia. Ocorre que muitos dos insumos já não eram mais apropriados para o consumo, pois acabavam estragando. Essa falta de produtos exportados e a variedade dos produtos locais e estrangeiros, gerou essas modificações nas receitas tradicionais dos imigrantes, e hoje são marcos na história de Pernambuco.

**Palavras-chave:** Açúcar. História. Bolos.

### 1 INTRODUÇÃO

A herança que os doceiros trouxeram para o povo pernambucano será sempre lembrada, através do doce, Pernambuco fez seu marco na história e continua se destacando como outrora capitania e hoje é um dos polos mais influentes quando o assunto é doce e cultura nordestina. O enriquecimento da doçaria Pernambucana

---

<sup>1</sup> Professor(a) da UNIBRA. Nicolle Rodrigues. E-mail para contato: nicollesqr@hotmail.com

aconteceu devido às várias influências. As principais foram portuguesas, indígenas e africanas. Por volta do século XV as cozinhas portuguesas faziam preparações doces como mel, e quando elas, as sinhás, trouxeram a cultura doceira para a colônia, utilizavam o açúcar para preparar doces e bolos que são populares até os dias atuais, como o bolo Souza leão, os merengues, o doce alfenim e outras diversas receitas. (NUNES, ZEGARRA 2014).

A formação do que se compreende da gastronomia pernambucana, vem da junção das culturas Indígenas, Portuguesas e Africanas que agregaram seus costumes, preparações e adaptações que agradam ao paladar da população. Desde que os colonos chegaram ao Brasil, trouxeram cocos, condimentos, métodos de conservação e preparações de alimentos que os nativos não conheciam e isso transformou a forma de comer da época. Os indígenas só conheciam o doce que era proveniente das frutas. Quando o Português traz a cana para a colônia, acaba mudando a forma de alimentação daquele lugar (CASCUDO,2004).

No período entre 1530 e 1532, quando o Rei de Portugal D. João III decide povoar o Brasil, devido a real possibilidade de invasão Francesa. Ele nomeia Martim Afonso de Sousa como conselheiro da coroa Portuguesa, e logo ordena sua vinda ao Brasil, em uma viagem que durava em torno de três meses, partindo de Lisboa, para dividir, povoar e prosperar a nova colônia. Foi devido à expedição colonizadora realizada por Martim Afonso que iniciou o ciclo do açúcar, tornando-se a base da economia colonial do século XVI. Com o cultivo da cana-de-açúcar e o ciclo do açúcar, os portugueses passaram a apreciar um dos elementos principais e contribuinte na formação cultural do paladar brasileiro e especificamente pernambucano: o doce (VAZ LISBOA,2014).

O surgimento dos doces está relacionado com histórias de amor, vitória e comemorações, mas não podemos comparar os doces de antigamente com os dos dias atuais, pois antes existia a ideia da mistura nas receitas do doce e do salgado e não era específico com a noção de sobremesa. Existia o costume de caramelizar as amêndoas e avelãs com mel resultando em pé-de-moleque e nas festividades as pessoas recheavam frutas secas com nozes para a culinária e nas bebidas aparecia em grande quantidade de açúcar, sendo uma das bebidas o Hidromel que é a mistura da fermentação do mel com água, ainda existente em algumas regiões do país. (FAUSTO BORIS 1996).

O doce está presente na cultura nordestina de modo geral, no entanto, as preparações Pernambucanas são mais conhecidas atualmente. Desde a introdução

da cultura da cana de açúcar nessa região, seus métodos de manejo e preparações, estão ficando cada vez mais elaborados com o passar do tempo. Desde que o ouro branco, como é conhecido o açúcar, foi inserido na base alimentar dos colonos, ele foi se perdurando e se tornando um marco histórico na história de Pernambuco (CAVALCANTI, 2018).

Os doces eram feitos nas casas grandes, no fogão à lenha ou debaixo de árvore, logo as frutas tomaram o formato de doces que eram feitos em grandes tachos de cobre, com muita paciência, o doce era produzido pelas mulheres e com base de gema e açúcar eram feitos os doces dos conventos, que muitas das vezes fizeram adaptações das receitas originais de suas terras, pois ainda não existiam insumos disponíveis (SANTOS 2019).

No Manifesto Regionalista que ocorreu em 1926, Gilberto Freyre chamava a atenção para as tradições regionais de doces e bolos, sendo um dos doces mais vendidos no mercado e por ambulantes as compotas, as saladas de fruta e os sorvetes. Com a evolução dos doces teve-se uma inspiração de com novos nomes e chamamos doces com sabor de pecado, sendo eles: beijos, ciúmes, baba de moça, bolo dos namorados e entre outros (FREYRE, 1968).

## **2 OBJETIVOS**

### **2.1 OBJETIVO GERAL**

Compreender os processos da produção dos bolos Pernambucanos.

### **2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Reconhecer a importância do açúcar na produção dos bolos Pernambucanos.

Determinar a importância gastronômica e cultural dos bolos em Pernambuco.

Especificar os tipos de bolo mais conhecidos em Pernambuco, sendo eles: Bolo de Rolo, Souza Leão e Bolo de Noiva.

## **3 JUSTIFICATIVA**

O presente trabalho foi elaborado com o intuito de relembrar a importância do açúcar como principal ingrediente na produção de bolos, enaltecendo a cultura Pernambucana que é rica em diversidade cultural que veio através da combinação de técnicas e preparos das culturas Indígenas, portuguesas e Africanas, além de trazer grandes momentos de prazer e degustação ao ser consumido, pois está ligado a produção de serotonina, a substância responsável pelo humor que quando é consumido causa a sensação de bem-estar e prazer para aqueles que degustam.

Entender esses aspectos, faz com que o profissional de gastronomia saiba o porquê dos rituais de cada preparo, assim como a importância de cada ingrediente, para transmitir, através da comida, a paixão por trás de cada receita e manter o regionalismo e a cultura sempre presente, pois Pernambuco foi e é um polo gastronômico de grande importância. Saber as origens das suas receitas, dos bolos tradicionais do estado, acaba enriquecendo o paladar daqueles que a conhecem e contribui para a difusão de conhecimento e fatos históricos ligados a cada receita.

#### **4 DELINEAMENTO METODOLÓGICO**

A pesquisa bibliográfica é a análise e o levantamento de artigos e livros sobre o tema escolhido, tendo por função, direcionar e enriquecer o trabalho científico. Segundo (SEVERINO,2007), a pesquisa bibliográfica é aquela que se realiza a partir do: Registro disponível, decorrente de pesquisas anteriores, em documentos impressos, como livros, artigos, teses etc. Utilizam-se dados de categorias teóricas já trabalhadas por outros pesquisadores e devidamente registrados. Os textos tornam-se fontes dos temas a serem pesquisados. O pesquisador trabalha a partir de contribuições dos autores dos estudos analíticos constantes dos textos.

A Pesquisa descritiva se baseia muito mais em um modelo quantitativo, pois faz uso da análise de dados de maneira sistemática, para descrever a tese em questão. Pode-se incluir, as pesquisas a partir da maneira em que um determinado povo, se alimenta, ou vive em sociedade, por exemplo, visando descrever quase que de maneira metódica. Segundo Vergara (2000, p.47), a pesquisa descritiva expõe as características de determinada população ou fenômeno, estabelece correlações entre variáveis e define sua natureza. A autora coloca também que a pesquisa não tem o compromisso de explicar os fenômenos que descreve, embora sirva de base para tal explicação.

Na pesquisa qualitativa é possível compreender os detalhes das informações obtidas, não se baseando em números para expor ou provar uma determinada tese, mas analisando todo os contextos e fenômenos que formam um conjunto de significados. Segundo Silva & Menezes (2000), “a pesquisa qualitativa considera que há uma relação dinâmica entre o mundo real e o sujeito, isto é, um vínculo indissociável entre o mundo objetivo e a subjetividade do sujeito que não pode ser traduzido em números. A interpretação dos fenômenos e a atribuição de significados são básicos no processo qualitativo. 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. O processo e seu significado são os focos principais de abordagem”.

## **5 RESULTADOS**

### **5.1 Importância do açúcar na produção dos bolos Pernambucanos**

A história conta que Martim Afonso, donatário português da capitania Hereditária de São Vicente, foi o primeiro a construir um engenho. Entretanto, Pernambuco foi a que obteve mais sucesso, sendo a principal capitania de produção de açúcar. Chegando a possuí 246 engenhos ativos durante o século XVII, boa parte do lucro que seria destinado a coroa, partiu desse território (VAZ LISBOA,2014).

Esse carboidrato começou sendo produzido de forma rústica, com o auxílio de animais de grande porte que moviam os moinhos e processavam a cana até extrair o caldo. Após essa etapa, era colocado em tachos para cozi e se transformar em melaço que eram postos em reservatórios em formato de cone com o objetivo de escorrer pela passagem menor afim de cristalizar o açúcar internamente. O mel que passava era destinado a produção de cachaças (QUINTAS,2007).

Após sua introduzido na culinária Pernambucana, a sociedade logo percebeu a mudança nos hábitos alimentares. Em meados do século XIV, o açúcar era conhecido como “ouro branco” pelo seu valor ser comparado ao quilo do ouro e por sua produção ser de maior escala que a do mel. Para os portugueses, esse ingrediente representou a base da sociedade, pois agregou enorme prazer a quem degustasse de sua doçura. (CASCUDO,2004).

Segundo FREYRE (2012), o açúcar assumiu uma função social e o homem nordestino passou a ser reconhecido através dele. Por ter se tornado o produto de

maior estima daquela época, causou uma variedade de preparações e se difundiu também através de seus derivados que adicionaram mais sabor na cozinha pernambucana, como é o caso do melaço, da rapadura e do mel de açúcar.

Com o sucesso do próprio insumo, como de seus derivados estava em alta, logo começaram a surgir muitos engenhos, e isso mudou todo enredo de como preparar doces. As senhoras passaram a trabalhar utilizando frutas in natura ou secas para fazer doces, bolos e caldas (SILVA; CARON; SOUZA, et al, 2015).

Toda essa colaboração enriqueceu o paladar Pernambucano, pois quando os portugueses começaram a colonizar o Brasil, trouxeram consigo a riqueza da cultura árabe, por terem permanecido bastante tempo na Península Ibérica, como também parte da cultura da África do Norte e islâmica, como a diversidade de especiarias (LODY,2011).

Com a grande disponibilidade do açúcar no mercado da época, seu preço começou a se tornar mais acessível e logo surgiram muitas confeitarias, fazendo com que a produção de bolos e doces aumentassem. Os bolos eram comumente utilizados como presente de casamentos e dados como presente aos senhores de engenho e nobres para levar fartura e doçura a suas vidas. Posteriormente alcançaram as classes mais populares (CASCUDO,2011).

Em Portugal os bolos eram confeccionados com ovos, manteiga, farinha de trigo, leite de vaca e especiarias. Chegando no Brasil, a exportação desses insumos não tinha grande frequência pois as caravelas, como eram conhecidos os barcos da época, demoravam cerca de três meses para chegar a Lisboa e mais três meses para voltar. Pensando nisso, passou-se a utilizar os ingredientes nativos, como o leite de coco e a farinha de mandioca (GASPAR,2013).

O açúcar gerou grandes modificações na economia. Entretanto, seu sucesso também acarretou no aumento de mão de obra escrava, que eram trazidas de países africanos, comprados como mercadorias pelos senhores de engenhos. Por mais valioso o açúcar fosse, acabou deixando essa marca negativa na história que vinha construindo, e por mais que essa compra tenha gerado futuramente uma rica miscigenação da população, muitas famílias sentiram o peso desse pequeno grão por muito tempo até que a forma de trabalho fosse modificada (FREYRE,2007).

## **5.2 Gastronomia e Cultura dos Bolos de Pernambuco**

Na cozinha pernambucana todos os caminhos levam ao sabor açucarado, reconhecido na história de quem nasceu na região onde o açúcar se faz presente desde a colonização, sendo a base das sobremesas servidas em todo o Brasil. O principal derivado da cana-de-açúcar foi descoberto na Índia, ainda no século III, mas é do povo árabe o mérito de aplicar o caldo doce diretamente na comida. Algo que os portugueses inseriram na rotina do seu país colonizado, no século XV. Difícil alguém resistir às delícias nordestina (FREYRE,2012).

Diz (FREYRE,2007), por exemplo, na expressão “fazer a boca doce a alguém”, é associada à capacidade do doce de agradar o paladar ou mesmo nos nomes de doces, como o bolo Sousa Leão. Para ele as principais cozinhas regionais brasileiras seriam a mineira, a baiana e a nordestina. Sua preferência pela culinária do nordeste, ele justifica, dá-se pelo seu maior equilíbrio entre as influências das três matrizes formadoras do Brasil: a portuguesa, a ameríndia e a africana.

“Sem açúcar não se compreende o homem do Nordeste”. A celebre frase de Gilberto Freyre resume a importância do ingrediente fundamental nos bolos, a maioria das casas no Interior de Pernambuco mantém a tradição de receber a visita com um bom pedaço de bolo caseiro para acompanhar o cafezinho tirado na hora, ele já apontava a importância da culinária para se compreender a sociedade brasileira. (FREYRE,2012).

Pernambuco, reconhecido como um importante elemento cultural, visto que é uma herança dos colonos portugueses, foi desenvolvido pelo equilíbrio de técnicas das sinhás e o uso dos insumos brasileiros, surgindo durante o período do Ciclo do Açúcar, em que Pernambuco era uma das capitanias mais prósperas este bolo se tornou Patrimônio Cultural e Imaterial do Estado no ano de 2007. Deste modo, a gastronomia tal como a alimentação se tornam importantes na identificação de uma sociedade, pois divulga arte, conhecimento e tradição, que estão ligados a identidade de um povo em Pernambuco o açúcar faz parte da identidade gastronômica do estado, está presente na constituição da sociedade e no seu desenvolvimento. (BEIJAMIM, 2005).

O bolo é importante neste Estado, dois deles foram reconhecidos como Patrimônio Cultural e Imaterial do Estado de Pernambuco. O Bolo de Rolo recebeu este título em 2007 (Lei Ordinária Nº 379/2007) e o Bolo Souza Leão em 2008 (Lei Ordinária nº 357/2007). Estes bolos trazem um pedaço da história pernambucana no seu recheio. Segundo os pesquisadores, por exemplo, o Souza Leão é mais que um

bolo, ele representa um verdadeiro grito de independência da nossa gastronomia. Foi a primeira receita legitimamente pernambucana. O Bolo Souza Leão foi criado por dona Rita de Cássia Souza Leão Bezerra Cavalcanti que, querendo valorizar os ingredientes de sua terra, decidiu substituir os ingredientes que se usava para fazer bolo na época, a maioria vindos de Portugal, por elementos daqui. (LODY,2008).

Atualmente o bolo de rolo é o mais divulgado no estado de Pernambuco e é reconhecido fora dele. Quem vem de outros estados, já vem no intuito de comê-lo, além de também comerem o de Souza Leão, apesar do bolo de Noiva ser mais conhecido, ele é mais popular em casamentos e festas. O bolo de rolo tem traços marcante da história e da identidade do povo pernambucano, e na receita também típicas de Pernambuco. O bolo Souza Leão, dizem-se que a receita é conhecida desde a primeira metade do século XIX, o nome vem da família pernambucana, Souza Leão e tem suas raízes nos municípios de Jaboatão dos Guararapes. Compreendem-se que estes três tipos de bolo é presença marcante em todos os eventos sociais das famílias. Tornando-se um símbolo marcante nós eventos, e seu consumo atinge democraticamente todas as classes sociais de símbolos da gastronomia pernambucana porque não do país? (LIMA,2009).

O bolo foi de extrema importância para o desenvolvimento de uma gastronomia típica pernambucana, pois o excedente da produção possibilitou o surgimento de uma cozinha doce que difere o estado das demais culinárias nordestina. não existe festa sem bolo. Essa afirmação dá a dimensão a importância desse item para celebrações, eventos, festas, lanches ou café da manhã. O bolo não só é servido aos moradores de Pernambuco, como também aos turistas que visitam a cidade (FREYRE,2007).

### **5.3 Especificar os Tipos de Bolos mais Conhecidos em Pernambuco**

#### **5.3.1 Bolo de Rolo**

No Nordeste, especificamente, Pernambuco tornou-se especialista em alguns tipos de bolos, devido a abundância da cana de açúcar, assim, foram surgindo sobremesas que ficaram muito conhecidas e apreciadas pelo paladar pernambucano. Entre eles, o bolo de rolo, que é feito com finas camadas e recheio de goiabada, enrolado em forma de um rolo e polvilhado com açúcar, é eleito



Patrimônio Cultural e Imaterial do estado de Pernambuco em 2007, através da lei Ordinária no. 379 (ANDRADE, 2008).

Era feito e oferecido aos visitantes como sobremesa, e é utilizado, inclusive, como forma de agradar pessoas importantes que os visitavam, até mesmo presenteando-as com o bolo. Seus ingredientes são: trigo, ovos, açúcar, manteiga, essência de baunilha, e goiabada. “O bolo de rolo foi criado originalmente pela quituteira da família, a Sra. Rita de Cássia Souza Leão Bezerra.” (SILVA, 2010).

Era recheado com creme de amêndoas, mas devido a ambulância de frutas que existe no Nordeste Pernambucano foram substituindo as amêndoas, que não eram encontradas com facilidade, por goiabas e as preparações sempre eram dosadas com bastante açúcar (DAHER, 2008).

**Figura 1:** Bolo de Rolo



**Fonte:** <https://revistamenu.com.br/2021/06/21/receita-de-bolo-de-rolo/>

### 5.3.2 Bolo Souza Leão

O bolo Souza Leão vem de uma família tradicional de Pernambuco que tinham vários engenhos. A quituteira Rita de Cassia Souza Leão Cavalcanti com grande habilidade fez algumas substituições no bolo como: o trigo pela massa de mandioca e a manteiga por manteiga feita nas cozinhas dos engenhos, esse bolo fez tanto sucesso que foi oferecido e servido aos convidados ilustres da época. Existia uma tradição de servir os bolos em pratos de porcelanas ou de cristal, devido à grande influência da família Souza Leão. Conta-se também que ele foi servido ao imperador Dom Pedro II e sua esposa Tereza Cristina quando de passagem por Pernambuco no ano de 1859 (BARBOSA, 2008)

Imperatriz ficou muito encantada com o sabor do bolo. Durante muito tempo a receita do bolo ficou entre as mulheres da família e não era vendido, para obter lucros, sempre que sentiam vontade daquele delicioso bolo recorriam a família ou não comiam. Gilberto Freyre na década de 60 fez uma reunião com a família e solicitou que fosse divulgada a receita do bolo original para que todos pudessem apreciá-lo e assim ser divulgado em Pernambuco e no mundo, tempos depois resolveram fazer a divulgação da receita e p Gilberto Freyre pediu que a receita fosse exposta no Museu do Açúcar localizado em Casa Forte Recife Pernambuco, e assim foi feito. O bolo Souza Leão se tornou patrimônio imaterial e cultural de Pernambuco, pela Lei Ordinária n. 357/2007.

Para confecção do citado bolo, de acordo com Fernandes (2005), são necessários os seguintes ingredientes: açúcar, manteiga, sal, massa de mandioca ou puba, quantidade generosa de gemas, leite de coco, canela, cravo-da-índia, sementes de erva doce. De acordo com a família, ou seja, de cada engenho, as senhoras iam fazendo modificações na quantidade ou na incorporação de novos ingredientes e especiarias para assim obter uma variação do bolo Souza Leão do engenho a que pertenciam.

**Figura 2:** Bolo de Souza Leão



**Fonte:** <https://paladar.estadao.com.br/receitas/bolo-souza-leao,10000012050>

### 5.3.3 Bolo Noiva

O bolo de noiva em Pernambuco é feito com uma massa escura, feito à base de vinhos e frutas e com cobertura de um glacê de açúcar, diferente de outros países que têm como base o pão de ló e várias camadas de recheios. Foram os Ingleses que trouxeram as receitas originais de bolo de noiva. Com o passar do tempo foram feitas novas adaptações. Esse bolo ficou tão famoso que não pode faltar em festas como casamentos, batizados e aniversários. A lenda diz que deve ser guardado uma fatia, e comida depois de um ano, isso traz muita sorte para o casal. Nos dias atuais com a procura pela gastronomia, a confeitaria está em grande destaque, não é só as receitas que chamam atenção, mas o estudo dos alimentos, origens e histórias. O bolo de Noiva de Pernambuco faz parte de uma cultura gastronômica do Estado. O Nordeste se destaca nas confecções de bolos. (BARROS; COSTA; COUTINHO, at al, 2020).

Na Inglaterra existe o bolo de noiva e bolo de noivo, a diferença é que o de noiva é partido e oferecido aos convidados enquanto o do noivo é para presentear

"O doce é um importante elo e fortalecimento das relações, além de unir as pessoas e as famílias. Não resta a menor dúvida que as famílias pernambucanas mantêm as tradições no que se refere a fazer um bom bolo, destacando-se nesta

arte, os bolos para eventos sociais, entre estes as festas de casamento e o protagonismo do bolo de noiva pernambucano.”, segundo (LODY, 2012).

**Figura 3:** Ilustração do Bolo de Noiva



**Fonte:** [https://www.youtube.com/watch?v=fvv68dbKrys&ab\\_channel=MeuDoceCantinho](https://www.youtube.com/watch?v=fvv68dbKrys&ab_channel=MeuDoceCantinho)

## 6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este trabalho teve como objetivo a compreensão no processo dos bolos pernambucanos que surgiram a partir do aparecimento da cana de açúcar trazida pelos Portugueses para Pernambuco, com o terreno é muito fértil logo a cana ganhou espaço na agricultura, e as preparações de doces e bolos foram surgindo,

A cultura dos doces foi trazida pelos Africanos, Indígenas e Portugueses e aperfeiçoadas pelo povo Pernambucano no modo de preparo, na utilização dos ingredientes, produtos, qualidades e manejos. Com isso foram surgindo os doces, os e bolos, que quando saboreados trazem uma sensação de bem-estar, de amor e de desejo. As receitas estão cada vez mais bem caprichadas e de um sabor incrível tornando-se mais reconhecidos pelos prazeres à mesa.

Algumas famílias ainda tem o hábito de receber visitas em casa, e oferecer um pedaço de bolo como lanche da tarde acompanhado de um cafezinho ou mesmo um refrigerante. Cultura bem. Nordestina que até o dia atuais se mantem viva.

Com o surgimento dos bolos em Pernambuco tiveram destaque os bolos de Rolo, Bolo de Noiva e o Bolo Souza Leão, apreciado por visitas ilustres como Dom Pedro II e sua Esposa Tereza Cristina, que ao degustar o bolo Souza Leão ficou encantado com seu sabor. O bolo de Noiva se tornou tradição e não pode faltar nas festas de casamentos e aniversários, entre outras comemorações todos querem se deliciar e provar esse bolo úmido e feito com frutas e vinho. Já o bolo de Rolo encanta os turistas que chegam em Pernambuco pelas suas camadas muito finas e seus deliciosos recheios que podem ser de doce de leite, doce de goiaba entre outros, os bolos de rolos são muitos procurados e consumidos por turistas ao visitar o estado, e ainda são levados em suas bagagens para presentear pessoas queridas Assim, Pernambuco se torna o terceiro polo gastronômico do Brasil.

“Sem açúcar não se compreende o homem do Nordeste”. Por fim, destacamos a Influência do açúcar na criação dos doces e bolos Pernambucanos, visando a valorização da sua história e cultura.

## REFERÊNCIAS

BARROS, Cristianne; COSTA, Shirley; COUTINHO, Diogenes. **Desenvolvimento da cultura gastronômica: o bolo de noiva pernambucano**, 2020.

BENJAMIN, R. **Doçaria e Civilização; a preservação do fazer**. In: Seminário Gastronômico em Gilberto Freyre. Anais, 2015. Recife.

CASCUDO, L. C. **História da Alimentação no Brasil**. 4 Ed. São Paulo: Global, 2011.

CASCUDO, L. C. **História da Alimentação no Brasil**. Editora Global, São Paulo, 2004.

CAVALCANTI, J.A. **A doce sociedade pernambucana – uma rápida análise do livro açúcar de Gilberto Freyre**. In. Princípios e Fundamentos das Ciências. Ponta Grossa: Editora Atena, 2018.

FAUSTO, Boris. **História do Brasil**. São Paulo: Edusp, 1996.

FONSECA, Marcelo. **Contextos da Alimentação: Comportamento, Cultura e Sociedade**. Revista Contextos da Alimentação Vol. 3 n° 1, 2014.

FREYRE, Casa – **Uma Sociologia do doce, com receitas de bolos e doces no Nordeste** do Brasil, São Paulo, 2007. 304p.

FREYRE, G. **Como e porque sou e não sou sociólogo**. Brasília: Editora da Universidade de Brasília, 1968.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar, uma sociologia do doce**. São Paulo: Globa, 2012.

FREYRE, Gilberto. **Nordeste: Aspecto das influências da cana sobre a vida e a paisagem do Nordeste do Brasil**, Livraria: José Olímpio, 1967.

GASPAR, Lúcia. **Doçaria no Nordeste brasileiro**. Pesquisa Escola Online, Fundação Joaquim Nabuco, Recife, 2013. Disponível em <  
<https://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/>> Acesso em 20/10/2021.

LIMA, Cláudia. **Tachos e Panelas – Historiografia da Alimentação Brasileira**. Editora: Raízes Brasileiras, 3 Ed. São Paulo, 2009

LODY, Raul. **“Onje Alé: receitas de matriz africana em Pernambuco”**. Sebrae. p. 96, 2012.

LODY, Raul. **Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação**. – São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

LODY, Raul. **Caminhos do Açúcar, Rio de Janeiro**, Topbooks, 2011.

NUNES, Priscila; ZEGARRA, Makarena. **Ética em Pesquisa Científica: conceitos e finalidades**, SENAC SP.

QUINTAS, Fátima (org.). **A civilização do açúcar**. Recife: Sebrae, Fundação Gilberto Freyre, 2007.

SANTOS, Ezequiel. **Bolos são Bartolomeu, Cavalcanti e Guararapes: Herança sociocultural de uma gastronomia Pernambucana**, UFPE, 2019.

SANTOS, Marisa; COTTA, Maria. **Ética em Pesquisa Científica: conceitos e finalidades**, UNESP, 2007.

SEVERINO, Antônio - **Metodologia do Trabalho Científico**. São Paulo: Cortez, 2007.

SILVA, Edna; MENEZES, Estera. **Metodologia da pesquisa e elaboração de dissertação**. Florianópolis: UFSC/ PPGEP/LED, 2000, p 21.

SILVA, F.V.B.; CARON, G.M; SOUZA, J.L.L – **Fusion food, Gilberto Freyre aos tempos atuais: a formação da culinária brasileira** – Brasília, p. 18, 2015).

SILVA, Maurício – **O Rolo do bolo de Rolo**. VII Seminário da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo. ANPTUR, São Paulo, 2010.

VAZ LISBOA, B. A. **Engenhos açúcares e negócios na capitania de Pernambuco (c.1655-c.1750)**. 2014, disponível em:  
<<https://periodicos.ufpe.br/revistas/revistaclio/article/download/24458/19774>> Acesso em: 19 abr. 2019.

VERGARA, Sylvia C. **Projetos e relatórios de pesquisa em administração**. 3.ed. Rio de Janeiro: Atlas, 2000.