

**CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO - UNIBRA
CURSO DE GRADUAÇÃO GASTRONOMIA**

ANDERSON MARCOLINO DE OLIVEIRA

JÚLLY SOUZA TRAJANO DA SILVA

LUCAS HENRIQUE DA CUNHA SOUSA SILVA

**AS ADAPTAÇÕES DO BOLO DE NOIVA COMO FORMA DE
PRESERVAÇÃO CULTURAL**

RECIFE/2022

ANDERSON MARCOLINO DE OLIVEIRA
JÚLLY SOUZA TRAJANO DA SILVA
LUCAS HENRIQUE DA CUNHA SOUSA SILVA

**AS ADAPTAÇÕES DO BOLO DE NOIVA COMO FORMA DE
PRESERVAÇÃO CULTURAL**

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado ao Centro Universitário
Brasileiro – UNIBRA, como requisito
básico para conclusão do curso tecnólogo
em gastronomia.

Disciplina:TCC – Trabalho de Conclusão
de Curso
Professor Orientador: Pedro Oliveira.

RECIFE/2022

Ficha catalográfica elaborada pela
bibliotecária: Dayane Apolinário, CRB4- 1745.

O48a Oliveira, Anderson Marcolino de
As adaptações do bolo de noiva como forma de preservação cultural. /
Anderson Marcolino de Oliveira, Júly Souza Trajano da Silva, Lucas
Henrique da Cunha Sousa Silva. Recife: O Autor, 2022.
19 p.

Orientador(a): Prof. Pedro Oliveira.

Trabalho De Conclusão De Curso (Graduação) - Centro Universitário
Brasileiro – Unibra. Tecnólogo em Gastronomia, 2022.

Inclui Referências.

1. Tradições. 2. Preservação e memória. 3. Bolo de noiva. I. Silva, Júly
Souza Trajano da. II. Silva, Lucas Henrique da Cunha Sousa. III. Centro
Universitário Brasileiro - Unibra. IV. Título.

CDU: 641

ALUNOS INTEGRANTES DAS EQUIPES POR DISCIPLINA

Professor(a) Fomentador(a): Pedro Oliveira.

Turma: 4º PERÍODO DE GASTROMIA TURNO NOITE

SUMÁRIO

1. RESUMO	5
2. INTRODUÇÃO	5
3. OBJETIVOS	6
3.1 Objetivo geral	6
3.2 Objetivos específicos	6
4. METODOLOGIA	7
5. RESULTADOS	7
5.1 Herança, tradição e cultura: Bolo de Noiva ou de Casamento	7
5.2 Contexto histórico do bolo de noiva pernambucano	11
5.3 O simbolismo do Bolo de Noiva sobre a aliança conjugal	12
5.4 Bolo Pernambucano, Patrimônio Imaterial de Pernambuco	13
5.5 O desenvolvimento da receita do Bolo de Noiva	15
5.4.1 Receita do bolo de casamento inglês	15
5.4.2 Receita do bolo de noiva pernambucano	16
6. CONCLUSÃO	17
7. REFERÊNCIAS	18

1. RESUMO

A este trabalho cabe compreender os aspectos gastronômicos do Bolo de Noiva Pernambucano que contribuíram para a preservação da receita através da origem, costumes e tradições e o que essa cultura agregou de importante à tradição local. A gastronomia pernambucana carrega em suas raízes as tradições em raras receitas escritas oriundos de um passado açucareiro em atmosfera encorpada de uma herança ancestral colonial. Desta forma, realizaram-se pesquisas com intuito de revisar literaturas em dissertações e artigos científicos com o objetivo de obter dados que descrevem o desenvolvimento dos aspectos históricos que constitui o Bolo de Noiva como cultura, a importância da preservação da receita e da memória, o desenvolvimento dessas influências nos costumes locais e o que traz de importante para o estado de Pernambuco. E assim, alcançar o reconhecimento da importância da história do bolo de noiva e da perpetuação da receita com propósito afetivo.

2. INTRODUÇÃO

A cultura como definição tem uma história longa e diversificada. O termo cultura deriva do verbo latino *colere*, que significa cultivar, e era originariamente relacionado ao cultivo da terra, possuindo um significado de lavoura, procedendo na natureza, das mudanças que o homem faz na terra. Bosi (1996) corrobora com essa afirmação e explica que a cultura é um aglomerado de técnicas, práticas, valores e símbolos, que têm a obrigação de ser passado para as novas gerações, para fortalecer o contato social. Antes de tudo é necessário que exista uma consciência coletiva, para que no futuro todas as pessoas que fazem parte da comunidade possam elaborar planos. Sendo assim, cultura pode ter um significado equivalente a educar, ou seja, tudo aquilo que os povos ensinam aos seus sucessores, para que eles possam assegurar a sua sobrevivência. Ambos os autores chegam ao ponto em comum que a cultura cultiva através das mudanças que ocorrem com o tempo para que haja perpetuação dos hábitos que caracterizam aquela comunidade.

Atrelado a isso, o Bolo de Noiva original trazido para o estado de Pernambuco com a colonização dos ingleses é uma adaptação da receita original britânica. A princípio os registros existentes é que nos tempos antigos os romanos juntavam sementes de romã, pinhões e passa para misturar com papa de cevada e mel, assim formando um tipo de bolo que era bastante apreciado pela população naquela

época. Durante o século XVI, a cevada que era usada na produção começou a ser substituída pelo açúcar que era levado pelos colonos. Com o passar do tempo o bolo foi ganhando outras adaptações em vários países, ficando conhecido como bolo inglês que antes possuía uma massa branca, e, agora levava em sua receita bastante manteiga e açúcar, frutas cristalizadas, passas e algumas frutas secas.

Além disso, o bolo de noiva no Brasil possui preparos diferentes, no sul do país o bolo é feito de massa branca com recheios variados, sendo uma herança da colonização portuguesa (QUINTAS, 2010). Ocorrendo de forma diferente em Pernambuco, onde o bolo é feito à base de vinho tinto, doce de ameixa, passas e frutas cristalizadas, fruto da herança britânica (CAVALCANTI, 2010). O bolo de noiva pernambucano tradicionalmente é coberto com uma primeira camada de glacê real, e uma segunda camada, compondo a camada externa, de glacê mármore, ambos de cor branca, sendo de influência britânica que remetem a época vitoriana, onde o branco simbolizava a pureza (QUINTAS, 2010).

Logo, Hall (2004) observa e conclui que a identidade está sempre em processo de transformação, de movimento, pela multiplicidade dos sistemas de “significação e representação cultural”, que cria identidades cambiantes e temporárias. No entanto, saber identificá-las e valorizá-las é um passo importante na busca da preservação da memória individual e coletiva.

3. OBJETIVOS

3.1 Objetivo geral

Identificar as mudanças que ocorreram no Bolo de Noiva que contribuíram para que a receita chegasse aos dias atuais, a conservação da cultura e a consolidação da receita como patrimônio histórico imaterial.

3.2 Objetivos específicos

- Mostrar através da história do Bolo de Noiva a evolução da receita;
- Os aspectos e mudanças que contribuíram para conservação do Bolo de Noiva até os dias atuais;
- As mudanças nos aspectos culturais que torna o Bolo de Noiva um símbolo de aliança conjugal;

- As características culturais que consolidou a receita como patrimônio histórico imaterial;
- Receita do Bolo de Noiva e derivações.

4. METODOLOGIA

Esse trabalho é uma pesquisa descritiva, pois se propõe, unicamente, a descrever as características de um fenômeno, sem interferir no resultado (RICHARDSON, 1999). Para Gil (2010), esse tipo de pesquisa tem como objetivo principal descrever características de uma determinada população ou fenômeno e estabelecer a relação entre eles. Ela preocupa-se em observar fatos, registrá-los, analisá-los, classificá-los e interpretá-los, sem que o pesquisador interfira neles.

O presente estudo foi desenvolvido através de uma abordagem qualitativa com caráter descritivo, realizado através de pesquisas de cunho bibliográfico, em artigos publicados, dissertações, obras e teses, como fontes e sites, bases relacionadas ao assunto, obtendo assim embasamento de informações e assuntos que nortearam o desenvolvimento desta pesquisa, na busca da fala e pensamentos de autores sobre o texto produzido sobre a cultura gastronômica do bolo de noiva Pernambucano e sua tradição nas famílias. (PIUBELLE, 2017). De acordo com Gil (2011) essas fontes escritas são bastante importantes.

Finalmente, utilizou-se a técnica da observação não participante. Sobre este instrumento, Lakatos (2010) afirma que o pesquisador entra em contato com a comunidade, grupo ou realidade estudada, sem fazer parte dela, agindo como espectador, porém em caráter sistemático. Flick (2009) acrescenta que a observação envolve praticamente todos os sentidos – visão, audição, percepção, olfato e isso torna o pesquisador totalmente incluído e inteirado na pesquisa.

5. RESULTADOS

5.1 Herança, tradição e cultura: Bolo de Noiva ou de Casamento

O hábito de celebrar datas importantes com bolos está datado em diversas culturas e, ao se referir ao início, um dos idealizadores foram os gregos que começaram a valorizar a pastelaria. Com eles foram introduzidas novas formas de apresentação e decoração. E através da perpetuação da receita pelos romanos

houve várias inovações. Criaram-se a partir de então, muitas variações. Uma delas é a receita britânica, que na Inglaterra era feita com cerejas e vinho inglês, que no Brasil, após as invasões dos ingleses, a receita foi incorporada à cultura, e adotada mais especificamente pelo estado de Pernambuco, que substituiu as cerejas e o vinho do porto por ser caro. E assim por diante, foram acrescentadas uvas passas e frutas cristalizadas e a massa ficou mais rica com sabor intenso e único.

Como na antiguidade as festas de casamento duravam dias, o bolo de casamento era a primeira iguaria a ser servida, logo após o banquete, e após as festas e comemorações eram oferecidos os chamados groom's cake, ou bolo de noivo aos convidados na sua jornada de volta a seus lares, já que percorriam longas distâncias em vários dias de viagem. O bolo devia servir como alimento durante a viagem, e com a adição do vinho diminuía o risco de apodrecer no percurso. Esse bolo hoje é chamado de Fruitcake conforme ilustra a Figura 1, passando a ser o bolo de noiva tradicional na Inglaterra, depois de pronto e coberto com uma pasta de amêndoas e por fim um belo glacê branco, consumido também durante o natal.

Figura 1 – Fatia do bolo fruitcake



Fonte: <https://eviltwin.kitchen/fruit-cake-cheesecake/>

O Bolo de Noiva Pernambucano se diferencia dos outros estados por levar na composição do preparo uvas passas, frutas cristalizadas e ameixas mergulhadas no vinho dando à massa um aspecto escuro e pesado conforme a Figura 2. Enquanto isso, em outros estados o bolo é feito de massa branca, ou seja, massa amanteigada com vários recheios que com o tempo foi adaptado às receitas de família nas cozinhas senhoriais dos grandes engenhos de açúcar onde era muito

comum a adição de ingredientes nativos da região. A cereja foi trocada pela ameixa e passas e foram acrescentadas frutas cristalizadas. O vinho do Porto, que era caro, também foi trocado pelo vinho moscatel e, assim, o bolo ficou mais brasileiro.

Figura 2 - Fatia do bolo de noiva



Fonte: <https://www.vitrinedocariri.com.br/2017/11/chef-jpb-ensina-receita-de-bolo-de-noiva/>

No século XIX, surgiu a tradição de guardar a camada superior do bolo de casamento, costume seguido atualmente por muitos casais, mesmo sem saberem a origem desta tradição. Antigamente, quando o propósito maior do casamento era procriar, o hábito comum do casal era realizar o batizado do seu primogênito um ano após o casamento e a camada superior do bolo era normalmente servida no batizado, economizando a tarefa de cozinhar, decorar e planejar o bolo do batizado. Hoje é costume das noivas congelarem o bolo e voltarem a comê-lo no primeiro aniversário de casamento para dar sorte. Ele é conservado no freezer, sendo descongelado apenas para o consumo. Essa conservação é segura, pois o Bolo de Noiva pernambucano não tem leite na sua composição, diminuindo assim o teor de perecibilidade do produto. A receita tradicionalmente pernambucana também ganhou adaptações ao longo do tempo. No Agreste, por exemplo, é comum incorporar doce de goiaba à massa de frutas. E quem não gosta de frutas cristalizadas ainda pode optar por uma massa feita exclusivamente de ameixa.

Uma das características do Bolo de Noiva de Pernambuco é que ele recebe um tipo cobertura branca de açúcar específico, conhecido como glacê mármore, feita com base de claras, açúcar, suco de limão e uma pequena porção de ácido cítrico. O glacê mármore é um exemplo notável de receita e técnica culinária que

mantém sua identidade pelas formas mais tradicionais que é trabalhado, em tempos de tantas massas e formas de confeitaria industrializadas que já vêm de certa forma pronta para o uso, os bolos mais tradicionais tal modelo é preservado e mantido, enaltecendo-se assim bolos autorais, utilizando técnicas manuais em sua produção, como é o caso do Bolo de Noiva de Pernambuco.

O trabalho com o açúcar é muito minucioso e delicado, sendo utilizado também na confecção o acabamento com rendas, arabescos e flores, todas moldadas com uma massa especial de açúcar com cores e sabores especiais. No início do século XX, os bolos decorados começaram a fazer parte dos hábitos da sociedade. Quanto mais detalhes tivessem a iguaria, mais importante seria a festa. Alguns bolos de casamento desta época chegavam a ter mais de dois metros de altura e a pesar 150 quilos. A decoração se reinventou e hoje há bolos que não são totalmente cobertos pelo glacê branco conforme a Figura 3. São os chamados naked cakes, que alternam o glacê com partes aparentes de massa escura.

Figura 3 - Naked cake de bolo de noiva



Fonte:

<https://m.facebook.com/MRCakeFactory/photos/a.403150039775485/3487104754713316/>

E como sabemos hoje em dia não existe casamento – ou qualquer outra festa, sem bolo. E se contrariar essa regra, o festejo certamente estará incompleto. Estamos falando do ponto alto de qualquer comemoração. Nos casamentos pernambucanos ninguém se espanta quando a noiva corta o glacê claro e serve

uma fatia de cor oposta à do seu vestido. Mas a tradição surpreende quem vem de fora. A receita é obrigatória, sobretudo em maio, Mês das Noivas.

5.2 Contexto histórico do bolo de noiva pernambucano

A terra dos altos coqueiros tinha solo fértil e clima favorável para a plantação do ouro branco, o inigualável e apreciado “açúcar”, e com a colonização, mesmo diante de um cenário árido ele foi o protagonista no ciclo produtivo que o território brasileiro pode ser coadjuvante. E, assim, surgem os engenhos produtores de cana de açúcar e com eles nasceu a doceria brasileira. Nas cozinhas senhoriais os fogões à lenha foram testemunhas da labuta das indígenas e escravas negras que mexiam os enormes tachos de doces sobre o olhar impetuoso das senhoras de engenho, que buscavam a perfeição e inovação das receitas aprendidas através da prática. Contudo, os produtos e frutas nativas puderam ser o toque especial que deu início à gastronomia local através do surgimento de doces, geleias, compotas, bolos e sobremesas que coloriam as mesas das grandes casas de engenhos, contraste esse que agradava o paladar e adoçava a vida de quem os consumia.

Em seguida, através do estudo da sociedade do açúcar pode-se afirmar que a miscigenação de culturas e adaptações contribuíram não só para um vasto receituário brasileiro, mas também para a formação de um povo acolhedor unidos pela arte de cozinhar, que encontraram em Pernambuco raízes muito ricas em costumes e tradições que ultrapassam gerações através das famílias e fizeram do doce muito mais que uma simples sobremesa que encerra a refeição, mas a representação singular de um povo unidos pelo açúcar.

Neste sentido, com o aumento pelo interesse da confeitaria pernambucana visto à importância que açúcar tem sobre a história do estado, a busca pelo estudo da origem das iguarias e costumes agregados as receitas, com destaque para o bolo, revela as grandes realizações da culinária nordestina.

Além disso, o doce é um elo forte bastante importante nas relações que une pessoas e famílias. E no que se refere em fazer um bom bolo as famílias pernambucanas não deixam a desejar nessa arte, sempre mantêm a tradição em eventos sociais com destaque para os casamentos.

Atualmente, os grandes gerenciadores de festas de casamentos dão sempre mais destaque ao bolo de noiva pernambucano por ser mais tradicional que, diferente de outras localidades que não o prioriza, é uma adaptação da receita inglesa que tem por base o vinho, frutas secas, coberto com uma pasta de amêndoas e glacê branco, e tudo isso caracteriza uma massa escura e pesada com decoração florida tornando-o diferenciado de outras regiões. Traços da herança dos grandes casamentos reais o bolo de noiva enobrece a cultura pernambucana.

5.3 O simbolismo do Bolo de Noiva sobre a aliança conjugal

Durante a Idade Média, era costume que os convidados levassem pequenos bolos para os noivos. Cada um dos bolos era colocado sobre o outro, para que os noivos tentassem se beijar sobre eles sem derrubá-los para dar sorte. Dessa forma curiosa surgiram os bolos de noiva em andares conforme a Figura 4. A tradição de oferecer bolos em datas especiais é antiga, e há relatos que a origem mais provável vem do uso do trigo, ingrediente principal da massa, que é também símbolo de prosperidade e fertilidade, tornando-se um verdadeiro amuleto de sorte para o casal.

Figura 4 - Bolo estruturado em andar



Fonte: <https://noivadeevase.wordpress.com/category/bolo-de-casamento/>

Cortar o bolo na festa de casamento não é apenas uma tradição, mas também um valor simbólico para a vida do casal. A noiva deve segurar a espátula e o noivo colocar sua mão sobre a dela conforme a Figura 5. O corte do bolo é a

primeira partilha do casal. Assim, esse ato tem o significado de partilhar o futuro e de sempre se doar um para o outro. O casal corta o primeiro pedaço do bolo e alimentam-se mutuamente, o noivo para a noiva e depois a noiva para o noivo. Trazendo o significado de “partilhar o futuro e de sempre se doar um para o outro”.

Figura 5 - Representação do corte do bolo



Fonte: <https://comunidade.casamentos.com.br/forum/significado-corte-do-bolo--t166719>

Arelado a isso, outro tipo de costume tradicional é a hora do brinde com champanhe conforme a Figura 6, que irá celebrar a união. Por isso, o momento em que os noivos são chamados para cortar o bolo é um dos mais especiais da festa. E até hoje é mantido o ritual de dividi-lo entre familiares e amigos, compartilhando a alegria da nova aliança entre famílias e desejando boa sorte aos recém-casados.

Figura 6 - Representação do brinde entre os noivos



Fonte: <https://blogcasaecasamento.wordpress.com/tag/hora-do-brinde/>

5.4 Bolo Pernambucano, Patrimônio Imaterial de Pernambuco

Dar reconhecimento ao modo como uma receita é feita tal como Bolo de Noiva dando-lhe o devido valor como Patrimônio Imaterial de Pernambuco é um sinônimo de aclamação, garantia e defesa do alimento com características culturais únicas no país, valorizando a comunidade produtiva das boleiras e boleiros que movimentam a economia no estado e repassam seus conhecimentos às novas gerações, perpetuando assim a preservação dos saberes tradicionais, sendo brilhantemente adaptada pelas mãos pernambucanas, destacando-o dos bolos de casamento de outros estados brasileiros com ingredientes e sabores característicos que comprovam o diferencial da cultura e cozinha estadual.

Amplamente difundido, encontrado em todas as microrregiões, o Bolo De Noiva está presente no cotidiano do povo pernambucano, sendo comercializado em vários formatos e tamanhos conforme as Figuras 7 e 8. A produção e o consumo fazem parte da culinária pernambucana e trazem oportunidades para todas as classes sociais, tornando-se um símbolo da gastronomia pernambucana e um importante instrumento de renda que movimenta o mercado gastronômico, gera empregos e converte em pilar econômico para inúmeras famílias que perpetuam essa tradição. Justificando nosso pleito pela necessidade de valorizar mais esse forte tradicional com o registro no Patrimônio Cultural Imaterial do Estado.

Figura 7 - Fatia de bolo de noiva



Fonte: <https://www.folhape.com.br/sabores/bolo-de-noiva-tem-indicacao-como-patrimonio-de-pernambuco-aprovada-na/189180/>

Figura 8 - Mini bolo de noiva



Fonte: <http://g1.globo.com/pernambuco/noticia/2015/05/com-massa-escura-de-frutas-e-vinho-bolo-de-noiva-e-tipico-de-pernambuco.html>

5.5 O desenvolvimento da receita do Bolo de Noiva

5.4.1 Receita do bolo de casamento inglês

Receita datada do ano 1892 do bolo inglês para casamento extraída do livro “Dicionário do Doceiro Brasileiro” deixa evidente que há o resgate da cultura inglesa:

Receita

- Deitam-se em alguidar 460 gramas de manteiga bem lavada;
- 460 ditas de açúcar refinado;
- Mexe-se com uma colher em um alguidar 460 gramas de manteiga bem lavada;
- 460 ditas de açúcar refinado;
- Mexe-se com uma colher de pau até ficarem numa espécie de creme;
- Depois, ajuntam-lhe 12 gemas de ovos uma a uma, mexendo sempre a massa, para não ficar aguada, e, em seguida, ajuntam-lhe sucessivamente 120 gramas de coco ralados;
- 120 ditas de passas de Corinto;
- 120 ditas de passas de Málaga;
- 2 ditas de cravo-da-índia em pó;

- 4 ditas de pimenta-da-Jamaica em 15 pós;
- 230 ditas de doce de cidrão cortado em pedacinhos;
- 230 ditas de doce de casca de laranja bem picado;
- 4 cálices de vinho branco;
- 4 ditos de conhaque;
- E por último, 450 gramas de farinha de trigo bem peneirada;
- Depois de tudo bem misturado, finaliza-se ajuntando à massa 10 claras de ovos muito bem batidas.
- Leva-se depois ao forno a cozinhar em formas redondas de pão de ló, ligeiramente untadas com manteiga e forradas de papel branco;
- O forno deve estar a calor regular. Deve ficar no forno de 45 a 50 minutos.

5.4.2 Receita do bolo de noiva pernambucano

Receita do cake designer Lucas Piubelle mais atualizada do bolo de noiva que mostra uma versão mais atualizada:

Receita

Ingredientes:

- 500g de manteiga;
- 300 g de açúcar;
- 6 ovos inteiros;
- 300 ml de vinho moscatel;
- 1 receita de doce de ameixa;
- 500 g de farinha de trigo;
- 1/2 colher de sopa de fermento químico;
- 200 g de uva-passas sem caroço;

- 250 g de frutas cristalizadas;
- 150 de chocolate em pó ou doce de ameixa;
- 700 g de ameixa sem caroço;
- 300 ml de água
- 200 g de açúcar refinado.

Modo de preparo

1. Prepare o doce de ameixa (conforme a receita abaixo) e reserve;
2. Coloque manteiga e açúcar na batedeira até obter um creme, adicione os ovos e bata por mais um pouco;
3. Retire da batedeira e acrescente o vinho, o doce de ameixa, a farinha de trigo, o fermento, as uvas passas e as frutas cristalizadas e misture bem;
4. Despeje a massa em uma forma untada e esfarinhada e leve para assar em forno baixo por em média de 2 horas.

6. CONCLUSÃO

Sobretudo, é notório que as adaptações que o bolo de noiva passou desde o surgimento numa época muito remota baseado em crenças, mesmo que não fosse intencionalmente, mas sim por uma necessidade de transformação cultural que atingisse plenitude social e emotiva, contribuiu bastante para que a receita chegasse até os dias atuais e se tornasse um patrimônio verídico do estado de Pernambuco.

Além disso, a simbologia do bolo de noiva, que outrora representava apenas a união de duas pessoas através de crenças e tradições rurais, em determinadas épocas era sinônimo de riqueza, posição da hierarquia social e o poder aquisitivo que aqueles nobres possuíam. Do mesmo modo, grandes artistas e confeitores se deleitavam em imponentes obras arquitetônicas e aquele que melhor representasse o esplendor da nobreza tinha o reconhecimento por mérito. Além do mais, o desenvolvimento de técnicas para atender as necessidades exigidas pela sociedade tornou o bolo noiva material de estudo de grandes artistas. E com isso, o bolo de noiva ganhava mais destaque na cultura européia e na história.

Ademais, até a composição da estrutura e do modo de conservação do bolo de noiva mostra através da empírica história que até os costumes serviram para adaptação e preservação da receita. Bem como o simples fato do empilhamento dos bolos que os noivos ganhavam de presente se tornaria atualmente bolos de andares. Assim como também, guardar o topo de bolo para comemorar o nascimento do primeiro ano do primogênito se tornaria um hábito entre noivas dos séculos seguintes para comemorar o primeiro ano de casados. E assim, o bolo de noiva ganhou mais forma e mais representatividade emotiva na sociedade.

Igualmente, é curioso saber que no período colonial do Brasil, época das grandes casas de engenho, para não perder o estilo de vida a moda européia a própria receita teve de ser adaptada aos produtos locais, e a substituição para o vinho moscatel, ameixa, passas, frutas cristalizadas, e em algumas localidades a adição do doce de goiaba, que dão a massa um aspecto escuro e pesado, são os primeiros indícios do que se tem propriamente dito do bolo de noiva pernambucano.

Dessa forma, espera-se que diante de tudo que foi exposto neste trabalho possa-se reconhecer toda a história do bolo de noiva pernambucano e a importância da receita para história do estado e pelas pessoas que nela vivem. Que o simples fato de ser patrimônio imaterial não seja o suficiente, e, sim, o porquê desse título. Pois, a preservação não está somente no tombamento, mas, sim, no reconhecimento da população que as adaptações que ocorreram na história do bolo de noiva e a perpetuação da receita com propósito afetivo torna-o ícone dessa terra.

7. REFERÊNCIAS

<https://brazilianjournals.com/ojs/index.php/BRJD/article/view/5827>

<https://www.atenaeditora.com.br/post-artigo/37743>

https://d3pwz8qrais8b7.cloudfront.net/portal-wyden/public/custom-uploads/unifbv/symonne_de_albuquerque_medeiros.pdf

<https://www.folhape.com.br/sabores/bolo-de-noiva-prestes-a-virar-patrimonio-cultural-imaterial-de/225954/>

https://run.unl.pt/bitstream/10362/60967/1/Macedo_2018.pdf

https://www.brazilianjournals.com/index.php/BRJD/article/download/7976/6911?_cf_chl_tk=hp3hBd6TNUmPARslu6pglKDhRgl_82UJ5kjJ1.XQGjs-1661825569-0-gaNycGzNCRE

<https://g1.globo.com/peernambuco/noticia/2015/05/com-massa-escura-de-frutas-e-vinho-bolo-de-noiva-e-tipico-de-peernambuco.html>

Raul Lody, “Vocabulário do Açúcar: histórias, cultura e gastronomia da cana sacarina no Brasil”. (SENAC,2011) 89.

Lucas Piubelle, “Pernambuco: rendas e arte em açúcar” (Fundarpe, 2017) 234.

BOSI, Alfredo. Dialética da colonização. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

QUINTAS, Fatima. A Saga Do Açúcar. Fundação Gilberto Freyre. Recife, 2010.

CAVALCANTI, Maria Lectícia Monteiro. História dos sabores pernambucanos. 4.ed. Fundação Gilberto Freyre. Recife, 2010.

HALL, Stuart. A Identidade Cultural na Pós-Modernidade. 9 ed. RJ: DP&A, 2004.

RICHARDSON, Roberto Jarry. Pesquisa Social: métodos e técnicas. São Paulo: Atlas, 1999.

Piubelle, Lucas. “Pernambuco: rendas e arte em açúcar”. Fundarpe. P. 160. 2017

GIL, Antônio Carlos. Métodos e técnicas de pesquisa social.6.ed. São Paulo: Atlas, 2011.

LAKATOS, Eva Maria. Metodologia Científica. 5.ed. São Paulo: Atlas, 2010.

MOREIRA, Gabrielle. Casar, fotografar, compartilhar, lembrar: fotografia de casamento no Flickr. Dissertação de Mestrado. Programa de Pós-Graduação em Comunicação – UFPE. Recife: UFPE, 2011.