



CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO – UNIBRA
CURSO DE GRADUAÇÃO TECNOLÓGICA EM GASTRONOMIA

ALICE MARÍLIA ARAÚJO PEREIRA
LETHICIA FERNANDES LEITE
MARCELO LOURENÇO DA SILVA
WANDERSON SOUZA DA SILVA

O AÇÚCAR E O SEU LEGADO HISTÓRICO AO PATRIMÔNIO
GASTRONÔMICO DO ESTADO DE PERNAMBUCO

RECIFE

2022

**ALICE MARÍLIA ARAÚJO PEREIRA
LETHICIA FERNANDES LEITE
MARCELO LOURENÇO DA SILVA
WANDERSON SOUZA DA SILVA**

**O AÇÚCAR E O SEU LEGADO HISTÓRICO AO PATRIMÔNIO
GASTRONÔMICO DO ESTADO DE PERNAMBUCO**

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

Professor Orientador: Pedro Arthur do Nascimento Oliveira

RECIFE

2022

Ficha catalográfica elaborada pela
bibliotecária: Dayane Apolinário, CRB4- 2338/ O.

A184 O açúcar e o seu legado histórico ao patrimônio gastronômico de Pernambuco / Alice Marília Araujo Pereira [et al]. - Recife: O Autor, 2022. 2 p.

Orientador(a): Esp. Pedro Arthur do Nascimento Oliveira.

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

Inclui Referências.

1. Influência. 2. Patrimônio. 3. Pernambuco. 4. Doces. 5. Confeitaria. I. Leite, Lethicia Fernandes. II. Silva, Wanderson Souza da. III. Silva, Marcelo Lourenço da. IV. Centro Universitário Brasileiro - Unibra. V. Título.

CDU: 641

AGRADECIMENTOS

Primeiramente a nós mesmos que, apesar de todos os problemas e dificuldades da vida e da correria do dia a dia, chegamos até aqui.

Às nossas famílias que nos oportunizaram desfrutar da educação, abdicando delas mesmas em nosso favor.

Ao nosso orientador, Prof. Pedro Oliveira, pelo apoio e gentileza concedidos durante o desenvolvimento deste trabalho.

À toda equipe de professores, aos colegas de turma e funcionários que nos acolheram ao longo desses anos.

À UNIBRA que criou um espaço propício para que pudéssemos nos desenvolver pessoalmente e profissionalmente.

“Comemos aquilo que nos faz bem, ingerimos alimentos que são atrativos para os nossos sentidos e nos proporcionam prazer [...] e escolhemos ou recusamos alimentos com base em nossas experiências diárias e em nossas ideias dietéticas, religiosas ou filosóficas.”

(Contreras & Gracia, 2011)

RESUMO

Este trabalho propõe entender e esclarecer sobre as influências da tríplice miscigenação, na cozinha pernambucana. Tem como objetivo explicar a importância do regime escravocrata no ciclo da cana-de-açúcar, as instalações dos engenhos e o apogeu da produção do açúcar que foram fatores essenciais na formação dessa cozinha, abordando ao longo do texto a influência dos portugueses em doces pernambucanos e o tributo de indígenas e africanos na produção dessas iguarias. Em sua defesa compromete-se em difundir o conhecimento para interessados na cultura gastronômica dos doces considerados patrimônios pernambucanos.

Palavras-chave: Influência; Patrimônio; Pernambuco; Doces; Confeitaria.

LISTA DE IMAGENS ILUSTRATIVAS

Figura 1 – Escravos sendo utilizados para o trabalho pesado nos engenhos.....	11
Figura 2 – O ciclo do açúcar e a escravidão no Brasil.....	11
Figura 3 – Bolo de Rolo.....	24
Figura 4 – Bolo de Souza Leão.....	26

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	7
2. OBJETIVOS.....	8
2.1 Objetivo Geral.....	8
2.2 Objetivos Específicos.....	8
3. JUSTIFICATIVA.....	9
4. METODOLOGIA.....	9
5. RESULTADOS.....	10
5.1 História Cronológica: Como a Alimentação e a Cana de Açúcar Influenciaram a Cultura Pernambucana.....	10
5.2 Costumes que os Portugueses Implementaram em Pernambuco.....	13
5.3 Patrimônio Cultural Gastronômico de Pernambuco.....	18
6. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	20
REFERÊNCIAS.....	21
ANEXO A: RECEITA DE BOLO DE ROLO.....	24
ANEXO B: RECEITA DE BOLO SOUZA LEÃO.....	26

1. INTRODUÇÃO

Considerando que a alimentação humana é um feito de grande complexidade que envolve diversos aspectos tanto psicológicos, fisiológicos e socioculturais. Os estudos do desenvolvimento de instrumentos e métodos das práticas alimentares têm instigado de certa forma as várias disciplinas. Desse modo, a temática proporciona numerosas abordagens nas áreas do conhecimento. Existem atualmente diversas obras sobre a perspectiva da história da alimentação. No Brasil não se tem ainda uma longa historiografia da alimentação nacional, mas há historiadores importantes que deram grande contribuição ao tema como: o antropólogo Gilberto Freyre e o sociólogo e folclorista Luís Câmara Cascudo. (NOBRE, 2018)

A evolução no processo histórico da alimentação na humanidade determinou longevidade e qualidade de vida. De coletor oportunista a produtor de seu alimento, o homem da pré-história, alimentava-se das sobras e carcaças deixadas por animais de maior porte, por vezes aproveitando de uma oportunidade sem ser percebido. Por volta de 5000 a.c., aconteceu uma mudança na relação humana com alimentação, uma dieta moderna impulsionou o ser humano a uma alimentação domesticada provinda de animais e plantas o que favoreceu ao início da agricultura. Ocorre então uma multiplicação no cultivo de plantas e domesticação de animais. Inicia-se novas técnicas de cozimento, conservação de alimentos, o surgimento do queijo provavelmente vem desse período resultado da conservação do leite. (NOBRE, 2018)

No cenário gastronômico da região do nordeste brasileiro, se encontra uma diversidade cultural imensa e costumes variados, resultado da herança de povos indígenas, africanos e europeus. É notório e marcante os traços regionais que junto com a educação faz manter o enriquecimento cultural em nosso povo, interligando as condições sociais de cada região. Ao dizer que certos pratos são originalmente brasileiros, na verdade, este prato pode ter ocorrido uma adaptação de culturas de outros países. A história dos pratos pode não ser tão óbvia. Nas culturas dos colonizadores e dos imigrantes, nos deparamos com receitas inseridas nos seus

hábitos alimentares do dia a dia, que vieram de civilizações mais antigas. (BARROS, 2020)

Alguns manjares da doçaria pernambucana foram eleitos pelo gosto popular. Tão intrinsecamente ligados aos hábitos e espírito do povo nordestino, que alguns bolos e doces (por exemplo bolo de rolo) ganharam o título de patrimônios culturais e imateriais da humanidade. A região de Pernambuco tinha um solo ideal, uma boa terra para o cultivo da cana (matéria base do açúcar) o que estimulou ao sucesso de seu plantio a produção e origem de doces, bolos e outros quitutes. Muitas dessas iguarias nasceram por influências dos manjares da doçaria conventual portuguesa. Outra questão curiosa é que algumas receitas foram esquecidas no tempo, são quitutes citados por Gilberto Freyre entre outros autores, mas que já não se encontram com facilidade nas feiras e lojas de doces. (SANTOS, 2019)

O Brasil é um país formado por diversas influências o índio, habitante natural, depois o português, negros e outros europeus. A formação de uma identidade alimentar é um assunto discutido desde os anos de 1922, pelo Movimento Modernista, de âmbito nacional e no nordeste representado por Gilberto Freyre, o Movimento Regionalista. No Brasil antes da chegada do europeu, o povo indígena já tinha uma alimentação bastante rica em nutrientes e já dominavam técnicas de cozimentos e outros preparos de alimentos. A cozinha que inicia-se no Brasil colonial, tinha participação do negro apenas como mão de obra e não como criador. (NOBRE, 2018)

2. OBJETIVOS

1.1 Objetivo Geral

Informar sobre o legado da confeitaria e seus patrimônios em Pernambuco

1.2 Objetivos Específicos

- Detalhar sobre o cenário cronológico em relação a alimentação e cana de açúcar no estado;
- Reconhecer a importância da influência da tríplice miscigenação;

- Descrever sobre os patrimônios gastronômicos de Pernambuco.

3. JUSTIFICATIVA

A culinária do nordeste brasileiro, especialmente a pernambucana, é rica em sabores e cores fortes característicos da região. O tema aqui proposto é compreender a história que tem por trás desses alimentos. Dessa forma, contribuir para melhor atender a necessidade histórica. Conhecer os aspectos sociológicos e afetivos do nascimento dos doces pernambucanos, a chegada da cana, a importância da alimentação e o impacto que Portugal teve aqui. Conhecer e difundir essa história foi o que deu origem a esse projeto. Sendo assim este trabalho é voltado a todos interessados na beleza e na criação da gastronomia de Pernambuco.

4. METODOLOGIA

A metodologia foi baseada em diversos artigos de cunho científico para esclarecer as características presentes nos sabores, aromas e modo de preparo dessa culinária que está intrinsecamente vinculada à história dessa região. Os aspectos socioculturais dos povos europeus e africanos se misturam aos hábitos e conhecimento dos povos indígenas, criando assim novas técnicas de se relacionar com a terra e alimentação. A importância de compreender como se deu essas influências na origem dessa confeitaria e como algumas receitas nascidas no período colonial que perduram e se mantêm originais até hoje, fazem parte da identidade cultural desse povo. A doçaria pernambucana é composta por variados pratos com diferentes cores que refletem a alegria e o encanto do povo do Nordeste brasileiro. Concluindo então com a importância da grande contribuição da tríplice miscigenação dos povos originários que habitavam e que chegaram ao decorrer do tempo em Pernambuco. Sendo de extrema relevância, as suas contribuições e colaborações foram indispensáveis para uma diversidade de doces na região.

5. RESULTADOS

5.1 História Cronológica: Como a Alimentação e a Cana de Açúcar Influenciaram a Cultura Pernambucana

Alimentação é um dos principais meios de registro cultural da sociedade. É a forma de traduzir o mundo em seus respectivos lugares e tradições, cada um com sua característica carregando traços de seus antepassados. Desse modo, aquilo que comemos vai além da ingestão, e traz uma carga emocional pessoal referente a quem comemos e como comemos. E leva a reflexão de que o que comemos -e o que não podemos comer- quando e o porquê. A alimentação traz em sua bagagem as datas comemorativas, religião, manifestações culturais e a função de nutrir. (LODY, 2019)

O paladar é trazer o sentido à boca, é a lembrança da família, a história da região. O ato de se alimentar seguindo os padrões cristãos da idade média se une a uma presença divina. Assim como alimentação em geral, o doce também está presente nas memórias afetivas e na história da região, é a marca das festas, trazendo consigo aromas e sabores. Refletindo memórias arcaicas, que são fundamentais para a compreensão e essência do doce como uma realização gastronômica. Com isso o doce marca a identificação da cultura regional e da civilização do açúcar. (LODY, 2019)

A cana-de-açúcar (que foi trazida pelos portugueses e cultivada pelo regime escravocrata da época) deu origem a alimentos como a rapadura, o melado, o açúcar mascavo entre outros. São doces com origem da cana-de-açúcar produzidos também na região Pernambucana. A produção desse doce era muito consumida por escravos por causa do seu valor energético e pelo baixo custo que oferecia a população. Foi produzido após a vinda dos Portugueses e que se propagou na região. (REIS, 2018)

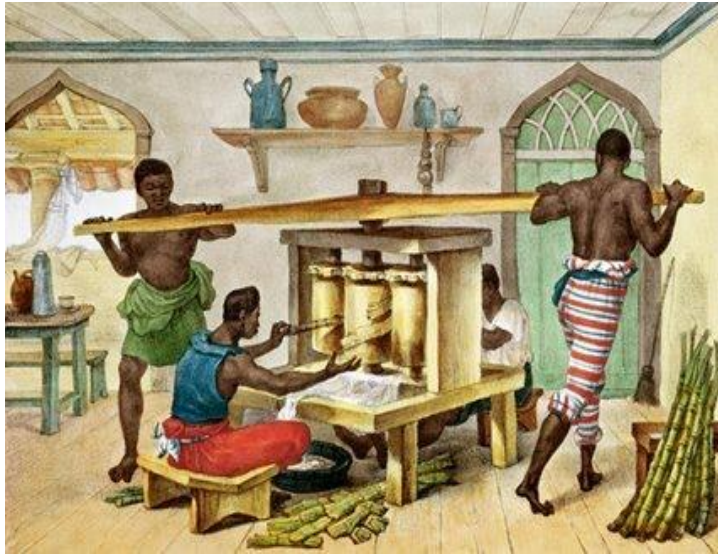


Figura 1: Escravos sendo utilizados para o trabalho pesado nos engenhos.

A origem da nossa doçaria é patriarcal. A doçaria do nordeste iniciou-se com as primeiras criações nas cozinhas das casas-grandes. As cozinhas eram verdadeiros laboratórios para experiência com açúcar. O nordeste brasileiro tinha um clima propício à cultura canavieira. A terra boa para o plantio favorecia aos colonos em pouco tempo, uma grande produção de açúcar. Os nativos de Pernambuco consumiam açúcar em quase todos os preparos, este item recém descoberto amalgamou índios da América do Sul, negros africanos, e brancos europeus em torno de um ingrediente que além de adoçar a boca, "adocicava a alma". O açúcar era consumido com avidez e prazer por muitos que ali moravam. (NUNES, 2014)



Figura 2: O ciclo do açúcar e a escravidão no Brasil.

O fato de ter sido uma das primeiras a serem repovoadas no Brasil faz com que a cultura pernambucana seja considerada uma das mais ricas e diversificadas do país, muito, graças à miscigenação de culturas e crenças indígenas, portuguesas, africanas, entre outras. (BRASIL, 2018)

Índios, Africanos, Europeus- foram alguns dos povos que influenciaram a cultura na sociedade Pernambucana. Porém, o peso maior na herança deixada ao povo pernambucano foram os portugueses, por serem os primeiros imigrantes a chegarem ao território brasileiro até então habitado pelos indígenas. O estilo de vida, hábitos e costumes de um povo é uma das formas de caracterizar e identificar a cultura pela culinária. Em Pernambuco está presente a culinária doce, representando a real transmissão dos portugueses, baseada na cultura canvieira. (NUNES, ZEGARRA, 2014)

Na culinária pernambucana encontram-se influências ancestrais de povos em uma miscigenação de etnias herdadas de indígenas, europeus, africanos entre outros menos presentes. A tradição na cultura do cultivo da cana de açúcar com a influência dos portugueses deu origem em Pernambuco a diversas variedades de doces, geléias, bolos e sobremesas trazidas nas receitas das senhoras de engenhos, que nas cozinhas senhoriais orientavam os escravos e indígenas nos cozimentos dos manjares. A Cultura do açúcar no estado de Pernambuco vai bem mais longe do que só alimentar. Cria laços afetivos e acolhedor com estrangeiros e familiares. O doce como sobremesa, se tornou um complemento indispensável no término de uma refeição. (BARROS, 2020)

Em consequência da forte influência dos povos que formaram o estado, a cultura e as tradições sofreram alterações, assim como a culinária. A mistura de tradições que vai das aldeias, passando pela casa grande e senzala, nas cozinhas dos mosteiros e na beira da praia é responsável por uma das mais criativas culinárias do Brasil. (PERNAMBUCO, 2018)

Os pratos e sabores Pernambucanos é capaz de atender a qualquer tipo de paladar, do mais simples ao mais exigente, salgado ou doce, uma grandiosa variedade como por exemplo o sarapatel, buchada de bode, dobradinha, mão de vaca, cozido, peixada pernambucana, macaxeira com charque e a tradicional carne

de sol. Além dos mais, inúmeros doces para sobremesas, bolo de rolo, bolo Souza leão e ainda a cartola, feita com banana frita, queijo, canela e açúcar. (GASPAR, 2019)

O turismo cultural e o gastronômico traz a originalidade e diversidade de belezas naturais, seja em seu litoral ou sertão, tem como atrativo atividade gastronômica (Jarocki, 2009), as pessoas buscam novos conhecimentos, querem experimentar, novos sabores e vivenciar outras culturas e a gastronomia pode ser um motivo principal, ou inicial, para se conhecer determinado local. (FURTADO, 2004)

A gastronomia é uma manifestação cultural das mais importantes em que a cozinha é um símbolo da cultura, da memória e também da identidade de um povo. Por isso a gastronomia tem sido reconhecida com patrimônios imateriais, contribui diretamente no processo de valorização do turismo cultural. (PECCINI, 2013)

A identidade cultural de alguns povos se relaciona com produtos alimentícios, nessa perspectiva temos a mandioca como um patrimônio representativo na cozinha tradicional brasileira, faz parte da alimentação humana. (BARBOSA, 2016)

O açúcar teve uma grande importância na formação da identidade pernambucana desde a confeitaria até a plantação do produto, em solo nacional, fazendo com que o país se transformasse na época em um dos principais exportadores mundiais. (SILVA, 2015)

A produção de açúcar era tão intensa que mesmo tendo uma fabricação primitiva, com as máquinas movidas por animais, logo o nordeste, principalmente Pernambuco, se tornaria o maior produtor de açúcar do mundo. O açúcar que nas suas origens europeias era artigo de luxo, servidos principalmente a reis e nobres, também eram vendidos em farmácias como remédios para doenças respiratórias, cicatrizes, entre outras. Já no século XVI, o açúcar foi protagonista dos maiores sabores e temperos de Pernambuco. Originados nas casas grandes (pelas mãos dos negros, índios e brancos) os doces nasceram da comunhão do açúcar com as frutas nativas. (FREYRE, 2020)

5.2 Costumes que os Portugueses Implementaram em Pernambuco

As tribos indígenas antes do descobrimento do Brasil, consumiam uma alimentação muito diversificada, extraída das florestas para serem preparados cozidos ou assados pelas mulheres índias. Os ameríndios tinham uma dieta bastante variada, entretanto o alimento que dava sobrevivência e sustentáculo a tribo de inverno a verão era a mandioca. Os mandiocais eram plantados e antes de serem colhidos eram preparadas mudas para manutenção anual da horticultura. As frutas de diversas espécies eram já conhecidas do povo indígena abacaxis, abacates, pupunha, Tucumã e Inajá entre outras compunham as florestas brasileiras. A caça e a pesca já faziam parte da sua rotina, a carne dos animais eram apreciados assados e também transformados em um tipo de paçoca ao ser pilada junto com farinha. (FERNANDES, 2020)

Foi na casa grande a influência de algumas culinárias. As receitas eram posses das senhoras de engenho mas as adaptações foram das mãos africanas. Os nativos não faziam uso do açúcar mas sim da farinha de mandioca, milho e tapioca e suas adaptações foram bem tranquilas em relação aos bolos e doces portugueses. A doçaria nordestina agradece o grande impacto que tiveram as donas de casa e os negros e negras dozeiros na confeitaria pernambucana. (PIMENTEL, 2019)

Com o início da colonização portuguesa, em 1501, o Brasil foi dividido em 14 lotes, as capitanias hereditárias, as quais eram distribuídas a donatários (portugueses) a quem caberia a exploração das terras. Por volta de 1535, Duarte Coelho, donatário da capitania de Pernambuco, fundou a vila Olinda, implantando os primeiros engenhos na região. (PERNAMBUCO, 2018)

Em pouco tempo Pernambuco se tornou a principal produtora de açúcar da Colônia portuguesa, conseqüente, também a mais próspera e influente das capitanias hereditárias. (BRASIL, 2019)

Pernambuco detém um importante acervo histórico cultural com influências portuguesa, africana e indígena, uma gama de delícias regionais que retratam toda potencialidade gastronômica local. (CIEH o latente atrativo cultural)

As heranças dos bolos e doces portugueses se consolidaram de forma imediata. Na doceria portuguesa os ingredientes eram simplesmente a farinha de trigo, os ovos, a manteiga, as especiarias (como a canela), leite de vaca etc. Com a

chegada no território brasileiro houve misturas de ingredientes com os dos nativos, entre eles a farinha de mandioca e o leite de coco estão incluídos nessa adaptação. (GASPAR, 2013)

O açúcar era utilizado nos preparos de doces, bolos, caldas de frutas, compotas e garapas. Trabalhar na produção de alimentos era uma tarefa da tríplice miscigenação o africano, o índio e português labutavam na criação da cozinha pernambucana. O entendimento das receitas, porções, quantidades exatas para uma boa iguaria era motivo de orgulho para as detentoras desse conhecimento. Cascudo, (1968) diz "que o título de boleira ou mão de ouro para as donas de casas, soavam como elogio, o qual valia dote para as moças. A escrava que tinha fama de quituteira era emprestada para ocasiões festivas nas fazendas e engenhos". Logo se ver que o açúcar em Pernambuco além dos deliciosos manjares era um elo afetivo com os portugueses que estavam sem conforto em sua terra natal. (NUNES, 2014)

Os portugueses quando chegaram ao Brasil, tinham deixado para trás o conforto de uma terra que lhes proporcionava uma vida feliz. Os doces, as receitas que eram desenvolvidas nos conventos lusitanos já ofereciam aos portugueses sabores e paladares especiais. A falta de frutas nativas da Europa que compunha a doçaria portuguesa logo foram substituídas por frutas nativas da região de Pernambuco. Frutas como bananas, Caju e goiaba se tornaram essenciais para criação de algumas "jóias" da doçaria nordestina. A banana, por exemplo, é a estrela máxima da cartola, sobremesa tipicamente nordestina e amplamente consumida até a atualidade. (NUNES, 2014)

Os portugueses ao chegarem à região, observaram que a principal alimentação indígena, que era a macaxeira, era preparada de todas as formas. Então com o passar do tempo a mandioca também dominou o paladar dos europeus, que ampliaram os mandiocais e começaram a se adaptar à raiz da nova terra. (SHINOHARA, 2014)

Um dos aspectos de maior realce da influência portuguesa é a alimentação. A culinária é a manifestação de maior miscigenação cultural que foi fomentada pelos portugueses e assim produzido e trazendo novos sabores, deixando sua marca em diversos Quitutes, como a canjica, arroz doce, etc. (OLIVEIRA, 2015)

A banana assada ou frita com canela era uma das sobremesas mais estimadas nas casas patriarcais ao lado do mel de engenho com farinha de mandioca, com cará, com macaxeira, ao lado do doce de coco, e mais tarde com doce de queijo. O leite de coco foi outro ingrediente muito utilizado para a produção de bolo, inclusive o arroz doce, outra maravilha da culinária pernambucana, preparada a partir da mistura de diversos ingredientes como cravo e canela, por exemplo. O Brasil e Portugal preservaram uma memória afetiva em relação ao açúcar. A influência de Portugal sobre a culinária brasileira resultou numa troca de cultura e informações que deu origem a doces e outros alimentos tipicamente brasileiros e o nascimento da doçaria do estado de Pernambuco. (NUNES, 2014)

A cartola, originada na casa grande, é consequência de várias misturas com ingredientes e técnicas utilizadas dos hábitos culturais dos colonizadores (junto a miscigenação afro-indígena). Seu ingrediente compõe banana, de preferência prata, que foi a variedade trazida pelos portugueses, o queijo do Sertão ou queijo manteiga (produzido com base na manteiga de garrafa) e a manteiga que é admirada pelos africanos; o açúcar e a canela. Fazendo com que os hábitos portugueses se misturam-se aos ingredientes da terra contribuindo assim para a riqueza de doces pernambucanos. (GASPAR, 2012)

Algumas receitas, como o bolo souza leão, foram ao decorrer dos anos repassados através do âmbito familiar, somente de mãe para filha. Esse bolo é uma herança histórica e presente ainda hoje nas doçarias tradicionais. Foi agregado a outras matérias primas da localidade substituindo ingredientes como farinha de trigo pela mandioca, vinho pela cachaça, leite de gado por leite de coco entre outros. A sinhá da família Souza Leão, Rita de Cássia Souza Leão Bezerra Cavalcanti, havia uma grande influência portuguesa sendo então pioneira na implementação das misturas dos ingredientes. Ao decorrer do tempo as sinhás que foram sucedendo aproveitaram a experiência e surgiu essa iguaria pernambucana, chamado de souza leão. (SHINOHARA, 2013)

Gilberto Freyre em “casa grande e senzala” enaltece no livro a importância também dos negros na culinária brasileira e na sua contribuição a nutrição. A colaboração dos africanos para a culinária foi imensa e vasta, apresentando novos ingredientes, outras técnicas de preparo fazendo modificações em pratos

portugueses e indígenas gerando algumas comidas como farofa, quibebe e vatapá que são tipicamente brasileiras. (SILVA, 2014)

A saga da influência africana por trás dessas técnicas de preparo na alimentação do povo brasileiro, com maior relevância no nordeste são alimentos típicos outrora trazidos pelos portugueses no período colonial. Com a chegada do homem branco europeu, também desembarcaram os negros vindos da África. A partir da chegada dos portugueses, os negros passaram a chegar em grande quantidade de todo o continente africano. No século XVI quando da demanda dos engenhos de Pernambuco na produção do açúcar, os negros eram as grandes máquinas do plantio da cana e da produção do açúcar. As negras de porte mais asseadas eram escolhidas e serviam nas cozinhas para a preparação de alimentos. (SILVA, 2015)

Os negros quando habitaram o nordeste do Brasil já traziam consigo experiências e técnicas vividas em seu país de origem. Já caçavam, pescavam e tinham grande apreciação por folha e vegetais em geral. Conheciam diversos modos de preparo de carnes, também experimentavam diferentes formas de cozer e assar um alimento. Utilizavam o sal para o sabor, conservas e defumados. (SILVA, 2015)

Quando a negra africana inicia sua atividade nas cozinhas dos Engenhos do nordeste brasileiro, toda carga de sabedoria, experiência culinária vivida na África foi transportada para cá com os hábitos, técnicas e costumes. "a mulher escrava Dominou a cozinha Colonial, enriquecendo-a de uma variedade de sabores novos, principalmente pela introdução do azeite de dendê e da pimenta-malagueta tão característicos da cozinha baiana; pela introdução do quiabo; pelo maior uso da banana; pela grande variedade de preparar galinha e o peixe". Várias comidas portuguesas ou indígenas foram no Brasil modificadas pela condimentação ou pela técnica culinária do negro, alguns dos pratos mais caracteristicamente brasileiros são de técnicas africanas: a farofa, o quibebe, o vatapá. (SILVA, 2015)

Foram as influências africanas que deram características tão singular à comida do nordeste brasileiro. São misturas de cores, sabores e aromas sem os quais não existiria uma cozinha tão farta e rica de doces e salgados e formas tão harmonizadas e equilibradas, que sem a presença do negro aqui no Brasil, jamais existiriam. (SILVA, 2015)

Essa influência direta e empírica desses três continentes, favoreceu o nascimento de uma cozinha rica de beleza e sabores híbridos. Uma mistura de cheiros e paladares que garantiu a Pernambuco o maior número de restaurantes estrelados do país a qualidade e a profusão de pratos, sobremesas diferenciadas como: Cartola, tapioca, bolo de Souza Leão, bolo de rolo, bolo de macaxeira, doce japonês, pé de moleque, caldo de cana, Mel de engenho fez do Recife o terceiro polo gastronômico do país. (SOARES, 2018)

O nascimento dos doces e algumas comidas típicas do nordeste foram resultados das influências trazidas nas receitas das famílias portuguesas para a Nova Terra. Sendo assim a doçaria pernambucana originou-se da influência portuguesa ao receber ingredientes dos trópicos tornaram-se alimentos híbridos produzidos pelas mãos dos negros, índios e as senhoras dos engenhos das casas grandes de Pernambuco. A cozinha portuguesa trazida nas receitas das senhoras da nobreza que chegavam em famílias no Brasil colonial, eram reinventadas com especiarias típicas da região, por faltar os ingredientes originais na Nova Terra. Então muitos doces autênticos da gastronomia pernambucana surgiram das variações de receitas originalmente européias. (SILVA, 2015)

5.3 Patrimônio Cultural Gastronômico de Pernambuco

O bolo são Bartolomeu mas conhecido como bolo Souza leão é uma das criações da autoria de Dona Rita de Cássia Souza Leão Bezerra Cavalcanti. A princípio Dona Rita de Cássia era casada com o coronel Agostinho Bezerra da Silva Cavalcanti (senhor do engenho são Bartolomeu). O bolo ganhou o nome do engenho de seu marido depois de algum tempo houveram algumas modificações e ficou conhecido como Souza Leão até os dias atuais. O bolo utiliza em sua receita massa de mandioca, e os ingredientes da terra natal foram substituídos por ingredientes da nova terra a mando de Dona Rita de Cássia. (SANTOS, 2019)

Pernambuco hoje oferece a seu público uma cozinha bastante diversificada. Seus restaurantes são procurados por admiradores da comida típica regional, interessados não apenas nos cardápios e sua imensa opção de escolha, mas também na história, na estética de cada alimento e no seu passado repleto de

influências africanas, européias e ameríndias. Uma culinária nascida nas antigas casas grandes manufaturadas por mãos que representam a tríplice miscigenação que constitui a nação brasileira. Conforme Cavalcanti, "Toda essa mistura de fatores fez da cozinha pernambucana uma das culinárias mais criativas do Brasil, única em cores, aromas e sabores, considerada uma das cozinhas mais doces do país". (SOARES, 2018)

Entender a história de um alimento, é também compreender as diferenças culturais que ele representa. Esta complexidade, por exemplo, está na origem do bolo de rolo, que hoje é considerado patrimônio cultural e imaterial do estado de Pernambuco. Antes dos portugueses esse tipo de alimento não existia aqui no Brasil, até porque a culinária brasileira era indígena, carente dos principais ingredientes para preparação do bolo de rolo ou algo semelhante, produtos esses que só chegariam ao Brasil com os portugueses no século XVI. Bolo citado por Cavalcanti, que deu origem ao bolo de rolo foi o colchão de noiva, este com apenas duas largas camadas recheadas com amêndoas. (SILVA, 2010)

Assim nasceu no nordeste o bolo de rolo, a partir da adaptação do "colchão de noiva" português - trocando, na receita, seu recheio de amêndoas por um de goiabada e passou-se a enrolar esse bolo em camadas cada vez mais finas. Como um rolo. A goiabada, que é preparo da goiaba, fruta típica da região nordestina, substituindo recheio de amêndoas, produz um novo sabor e originalidade ao bolo de rolo. "Não podemos deixar de mencionar a grande diversidade de frutas brasileiras, como caju, goiaba, mamão, maracujá e abacaxi, que substituíram as européias na feitura de receitas clássicas da doçaria dos conventos". (SILVA, 2010)

O bolo de rolo foi criado pela quituteira Sra. Rita de Cássia Souza Leão Bezerra, segundo relato da família Souza Leão. Sua popularidade se dá a partir de hábitos criados pelos senhores das casas grandes, tanto de presentear seus afetos e pessoas importantes da sociedade, como o costume de degustá-lo na sobremesa após a refeição. O consumo dessa iguaria e a exposição em feiras, mercados públicos e outros pontos comerciais, é até hoje apreciado pelo povo pernambucano. (SILVA, 2010)

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante de tudo o que foi exposto aqui, conclui-se que a cana de açúcar foi o elemento principal e de maior importância na criação da doceria no estado de Pernambuco. Entende-se também que isso só foi possível com a participação efetiva do trabalho escravo no cultivo e manutenção dos canaviais. Não menos importante foi a participação destes juntamente com indígenas e as sinhás na produção e criação dos doces nas cozinhas dos grandes casarões. A influência de Portugal foi significativa para a gastronomia na região, sendo trazidas diversas técnicas, e adaptações dos doces vindos de Portugal e criando novas receitas com produtos nativos.

Os indígenas conhecedores da grande diversidade de frutas, raízes e plantas da região tiveram uma forte influência nas adaptações de pratos originalmente europeus.

Os africanos ao chegarem no Brasil trouxeram com eles conhecimentos, experiências e técnicas no preparo e sabores de alimentos típicos de suas terras de origem. Essas técnicas favoreceram o surgimento de pratos mais coloridos e de temperos com sabores mais apurados contribuindo desse modo, para o gosto e a estética dos pratos típicos da região pernambucana. A cana de açúcar e a mão de obra africana estão intrinsecamente ligados ao surgimento da doceria em Pernambuco, deixando assim registrado receitas que se tornaram patrimônios gastronômicos de Pernambuco, como também a grande produção e exportação do açúcar deu uma maior visibilidade à terra.

REFERÊNCIAS

ARAÚJO, R. S. **Características culinárias pernambucanas nos restaurantes regionais da região metropolitana de Recife/PE**, 2018.

BARBOSA, J. **O turismo cultural e gastronômico para o fortalecimento da identidade e competitividade dos destinos**. Entrevista a Jordi Tresserras. Caderno Virtual de Turismo, v. 16, n. 2, 201.

BARROS, C. **A gastronomia como propulsora da educação cultural: o bolo de noiva através das boleiras pernambucanas**, 2020.

BARROS, C. **Desenvolvimento da cultura gastronômica: o bolo de noiva pernambucano**, 2020.

CASTRO, S. D. **Comida di Buteco: A influência do concurso na cultura de bar em Salvador**, 2016.

CAMPELO, P. B. H. L.; SILVA, A. I.; PADILHA, F. R. M.; SHINOHARA, S. K. N. **O latente atrativo gastronômico em Pernambuco para o Turista Idoso**, 2018.

FERNANDES, C. **Viagem gastronômica através do Brasil**. Editora SENAC, 11ª edição, São Paulo, 2020.

FREYRE, G. **Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil**. Editora global, 1ª edição digital. 2020.

FREYRE, G. **Nordeste: aspectos da influência da cana sobre a vida e a paisagem do nordeste do Brasil**, 1ª edição digital, São Paulo, 2013.

FIGURA 1. **Escravos sendo utilizados para o trabalho pesado nos engenhos**. Disponível em: <https://www.infoescola.com/wp-content/uploads/2010/09/economia-acucareira.jpg>. Acesso em: 20 de novembro de 2022.

FIGURA 2. **O ciclo do açúcar e a escravidão no Brasil**. Disponível em: <http://schafergabriel.blogspot.com/2014/11/o-ciclo-do-acucar-e-escravidao-no-brasil.html?m=1>. Acesso em: 20 de novembro de 2022.

FIGURA 3, Receita. **Bolo de Rolo**. Disponível em: <https://jc.ne10.uol.com.br/colunas/sabor-da-gente/2021/02/amp/12029600-pernambuco--unico-e-delicioso--viva-o-bolo-de-rola.html>. Acesso em: 20 de novembro de 2022.

FIGURA 4, Receita. **Bolo de Souza Leão**. Disponível em: <https://www.google.com/amp/s/amp.tudogostoso.com.br/receita/2620-bolo-souza-leao.html>. Acesso em: 20 de novembro de 2022.

GASPAR, L. **cartola**, 2012.

GASPAR, L. **doçaria do nordeste brasileiro**, 2013.

GASPAR, L. **Patrimônio imaterial de Pernambuco**. Disponível em: <<http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/>>. Acesso em: 08 de setembro de 2022.

GASPAR, L. **Índios do Brasil: alimentação e culinária**, 2013. Disponível em: http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/index.php?option=com_content&view=article&id=953:indios-do-brasil-alimentacao-e-culinaria&catid=44:letra-i. Acesso em: 15 de outubro de 2022.

LEITE, M. SOMMAVILLA, O. **Doce Brasil Bem Bolado**, Editora Boccato, 2011.
LODY, R. **DOCE PERNAMBUCO**. Companhia Editora de Pernambuco (CEPE), 2019.

MARQUES, E. P. **A doce arte de cozinha em Portugal**, 2016.

MARTINS, U. **A gastronomia portuguesa no Brasil- um roteiro de turismo cultural**, 2010.

NOBRE, M. K. C. **Caderno de receitas: um retrato da alimentação pernambucana no início do século XX**, 2018.

NUNES, P.; ZEGARRA, M. **Sobremesas; de Portugal a Pernambuco**, 2014.

OLIVEIRA, A. **O oriente, o luso, e o Brasil na obra Gilberto Freyre**, 2015.

OLIVEIRA, J. E.; FIGUEIREDO, G. C. E.; REDIN, E.; ROSA, S. A. A. **Tópicos em administração**. Editora Poisson, vol. 37, 1ª edição, Belo Horizonte, 2021.

PIMENTEL, D. D. **Harmonização de cervejas artesanais pernambucanas com as sobremesas reconhecidas patrimônios culturais imateriais do estado**, 2019.

PECCINI R. **Turismo e gastronomia**. Revista Rosa dos Ventos. v. 5. n. 2 . Caxias do Sul, 2013.

RAMOS, L. I. **O sabor da Casa Grande & Senzala: Referências do Brasil colonial a partir do comer na obra de Gilberto Freyre**, 2016.

REIS, C. Z. **Rapadura e o açúcar mascavo no Brasil**. Encontro gastronômico, cultura e memória. Anais, ano III- Nº1, 2018.

SANTOS, E. **Universidade federal rural de Pernambuco. bolos são Bartolomeu, Cavalcanti e Guararapes**, 2019.

SANDRE, S. **Cachaça patrimônio brasileiro**, 2004.

SILVA, D.; GONÇALVES, R. **o papel da literatura infantil no contexto da educação infantil e na formação da criança: uma revisão bibliográfica**, 2020.

SILVA, F. **Fusion Food de Gilberto Freyre aos tempos atuais: a formação da culinária brasileira**, 2015.

SILVA, M. J. B. **O rolo do bolo de rolo**, 2010.

SILVA, N. C. **Culinária e alimentação em Gilberto Freyre: raça, identidade e modernidade**, Revisão de pesquisa latino-americana Vol. 49, Nº. 3, 2014.

SOUZA, T. F. **Os ritos da mesa e a história da culinária nordestina na perspectiva de Gilberto Freyre e sua obra casa-grande & senzala**, 2016.

SHINOHARA, N. K. S. **Macaxeira na cultura alimentar pernambucana**, 2014.

SHINOHARA, N. K. S. **O bolo Souza leão: Pernambuco dos sabores culturais**, 2013.

VERARDI, C. **Culinária do Nordeste do Brasil**. Disponível em:

http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/index.php?option=com_content&view=article&id=1167%3Aculinaria-nordestina-no-brasil&catid=38%3Aletra-c&Itemid=1#:~:text=os%20pratos%20t%C3%ADpicos%20do%20Nordeste,Queijo%20Coalho%20e%20Cuscuz%20de. Acesso em: 10 de novembro de 2022.

ANEXO A: RECEITA DE BOLO DE ROLO



Figura 3: Bolo de Rolo

Ingredientes:

Massa

- 200g de margarina;
- 200g de açúcar;
- 6 gemas;
- 200g de farinha de trigo;
- 6 claras em neve.

Recheio:

- 500g de goiabada;
- 1/2 xícara de água.

Montagem:

- Formas retangulares de 30x40cm com margarina e enfarinhadas;
- Açúcar para polvilhar.

Modo de preparo:

Massa

- Bata na batedeira a margarina com o açúcar até formar um creme. Coloque as gemas e continue batendo até ficar cremoso;
- Junte a farinha de trigo e, por último, as claras em neve.

Recheio:

- Leve ao fogo a goiabada com a água e deixe amolecer, ficando como uma geleia mole.

Montagem:

- Coloque de 5 a 6 colheres de sopa de massa para assar cada bolo, levando ao forno pré-aquecido por 5 minutos, aproximadamente. Espalhe bem fina a massa na forma;
- Vire o bolo sobre um pano úmido polvilhado com açúcar, passe uma camada bem fina da goiabada e enrole;
- Asse o segundo bolo, passe o recheio e enrole com o primeiro bolo. Faça o mesmo procedimento com toda a massa, rende mais ou menos 5 bolos;
- Por último, polvilhe com açúcar.

ANEXO B: RECEITA DE BOLO DE SOUZA LEÃO



Figura 4: Bolo de Souza Leão

Ingredientes:

- 1kg de massa de mandioca lavada e peneirada. (puba, encontrada nas casas de produtos nordestinos);
- 2 vidros de 200ml de leite de coco mais duas vezes a mesma medida de água;
- 800g de açúcar;
- 3 copos americanos de água;
- 10 gemas;
- 1 pacote de manteiga (250g);
- Uma pitada de sal;

Modo de preparo:

- Junte a massa de mandioca com o leite de coco e o sal;
- A parte, faça o mel com o açúcar com os três copos de água;
- Leve ao fogo;
- Quando soltar bolhas, está no ponto certo;
- Retire do fogo e junta-se a manteiga aos poucos;
- Quando estiver morno, coloque as gemas uma a uma batendo bem;
- Junte este mel à massa que se formou com a mandioca e o leite de côco;

- Passe esta mistura em uma peneira fina de uma a duas vezes;
- Forma untada só com margarina;
- Leve ao forno por aproximadamente 35 minutos.