



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA RURAL
BACHARELADO EM GASTRONOMIA

EZEQUIEL ALBUQUERQUE DOS SANTOS

**BOLOS SÃO BARTOLOMEU, CAVALCANTI E GUARARAPES:
HERANÇA SOCIOCULTURAL DE UMA GASTRONOMIA PERNAMBUCANA**

RECIFE
2019

EZEQUIEL ALBUQUERQUE DOS SANTOS

**BOLOS SÃO BARTOLOMEU, CAVALCANTI E GUARARAPES:
HERANÇA SOCIOCULTURAL DE UMA GASTRONOMIA PERNAMBUCANA**

Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO), para apresentação como parte dos requisitos de obtenção do título de Bacharel em Gastronomia, do curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco.

Orientadora: Prof^ª. Dra. Ericka Maria de Melo Rocha Calábria.

Supervisora: Prof^ª. Dra. Ericka Maria de Melo Rocha Calábria

RECIFE
2019

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Universidade Federal Rural de Pernambuco
Sistema Integrado de Bibliotecas
Gerado automaticamente, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

S237b SANTOS, Ezequiel Albuquerque
Bolos São Bartolomeu, Cavalcanti e Guararapes: herança sociocultural de uma
gastronomia pernambucana. / Ezequiel Albuquerque dos Santos. - 2019.
5 f. : il.

Orientadora: Dra. Erick Maria de Melo Rocha Cal Calábria.
Inclui referências, apêndice(s) e anexo(s).

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Universidade Federal Rural de
Pernambuco, Bacharelado em Gastronomia, Recife, 2019.

1. Gastronomia. 2. Regionalismo. 3. Tradição. 4. Cultura culinária. 5. História
Alimentar. I. Calábria, Ericka Maria de Melo Rocha, orient. II. Título

CDD 641.013

EZEQUIEL ALBUQUERQUE DOS SANTOS

**BOLOS SÃO BARTOLOMEU, CAVALCANTI E GUARARAPES:
UMA HERANÇA SOCIOCULTURAL DE UMA GASTRONOMIA PERNAMBUCANA.**

Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO), para apresentação como parte dos requisitos de obtenção do título de Bacharel em Gastronomia, do curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco.

DATA: 11/ 12/ 2019

RESULTADO: _____

Banca Examinadora

Prof^a. Dra. Ericka Maria de Melo Rocha Calábria
(Orientadora)

Prof^a. Ma. Ana Carolina dos Santos Costa
(Examinadora)

Prof^a. Dra. Rozelia Bezerra
(Examinadora)

Prof^a. Dra. Amanda de Moraes Oliveira Siqueira
(Examinadora suplente)

RECIFE
2019

AGRADECIMENTOS

Primeiramente a Deus e em seguida quero agradecer à professora Ericka Maria de Melo Rocha Calabria que me orientou de forma brilhante neste trabalho. À professora Luciana Leite de Andrade Lima Arruda, que teve um grande impacto em minha trajetória acadêmica e científica. Agradecer à minha família pelo apoio: Amaro Pacheco dos Santos, Maria da Conceição Albuquerque dos Santos Pagiêl Albuquerque dos Santos e Smirna Albuquerque dos Santos. Às minhas colegas de curso Ayla Fernanda Tavares de Lima Furtado, Camila Cristina da Silva Lopes, Cecília Morena Silva da Rocha, Leila de Miranda Freitas Alves e meu colega Rafael Lopes de Alcântara, por todo o auxílio durante a graduação e a escrita do trabalho. Também se faz necessário agradecer às minhas amigas Alane Pereira da Silva, Kalyne Almeida de Melo e Layanny Karynny Rocha Pereira dos Santos pelo apoio emocional.

“Numa velha receita de doce ou de bolo há uma constância, uma capacidade de vir vencendo o tempo sem vir transigindo com as modas nem capítulos, senão em pormenores, antes as inovações, que faltam às receitas de outros gêneros.”

(Gilberto Freyre)

RESUMO

A doçaria de Pernambuco é muito extensa, possuindo um receituário que muitas vezes não se faz conhecido por grande parte dos pernambucanos. Muitas preparações elaboradas, sobretudo nos séculos correspondentes à colonização, eram preparadas com insumos locais, utilizados como alternativa à escassez dos tradicionais ingredientes empregados na doçaria portuguesa. Um dos insumos mais utilizados nesse contexto é a massa de mandioca, elaborada a partir do tubérculo nativo do Brasil, também conhecido como aipim ou macaxeira. Os bolos São Bartolomeu, Cavalcanti e Guararapes são produto desse momento histórico, espelhando também uma época onde era comum se dar o nome de lugares, datas comemorativas, personalidades e famílias as receitas, como símbolo de status. O bolo São Bartolomeu foi concebido por D. Rita de Cássia, a mesma criadora do bolo Souza Leão, entretanto, não ficou tão conhecido como este último. O bolo Cavalcanti possui o nome de uma família não só enraizada na história de Pernambuco, como também do Brasil. O bolo Guararapes recebeu o nome do engenho cuja própria denominação faz referência às batalhas da Insurreição Pernambucana ocorridas no Monte dos Guararapes. As receitas desses bolos, como várias outras, foram, por muito tempo, segredo de famílias proeminentes do estado, e estão permeados por representações da história política, econômica e social de Pernambuco. Sendo assim, se faz necessário investigar a sua importância para a identidade gastronômica do estado. A presente pesquisa foi realizada por meio de estudos bibliográficos e entrevistas, tendo identificado que tais bolos são menos conhecidos que diversas outras preparações, algumas delas registradas como Patrimônio Imaterial. Isso se deve a diversas razões, dentre eles, destacaram-se, na pesquisa: o estranhamento da sua base de massa de mandioca, a crescente notabilidade de outras preparações, como os bolos de rolo e Souza Leão, enquanto representantes da doçaria do estado, a sua menor penetração nas feiras e mercados populares, e, por fim, devido à sua condição de patrimônio familiar, onde o excesso de zelo com as receitas as mantinham restritas.

Palavras-Chaves: Gastronomia, Regionalismo, Tradição, Cultura culinária, História Alimentar

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1: Tipiti.....	22
FIGURA 2: bolo São Bartolomeu.....	29
FIGURA 3: Casa grande – Engenho São Bartolomeu.....	30
FIGURA 4: bolo Cavalcanti.....	32
FIGURA 5: Brasão da família Cavalcanti.....	33
FIGURA 6: bolo Guararapes.....	35

LISTA DE QUADROS E TABELAS

QUADRO 1: Cronograma.....	27
QUADRO: Receita do bolo São Bartolomeu.....	57
QUADRO: Receita do bolo Cavalcanti.....	58
QUADRO: Receita do bolo Guararapes.....	58

SUMÁRIO

1.INTRODUÇÃO.....	9
2. REVISÃO LITERARIA.....	11
2.1.A cozinha pernambucana: heranças dos engenhos.....	11
2.2.Receitas de famílias: a importância da mulher para a gastronomia pernambucana.....	14
2.3.Açúcar: o ouro dos engenhos.....	17
2.4.A doce mandioca: de herança nativa a casa grande.....	20
3.OBJETIVOS	25
3.1.Geral.....	25
3.2.Específicos.....	25
4.CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO.....	26
4.1.Descrição do local.....	26
4.2.Período de estágio.....	26
4.3.Cronograma.....	27
5.MATÉRIAS E MÉTODOS.....	28
6. RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	29
6.1.Bolo São Bartolomeu: o irmão mais velho do bolo Souza Leão.....	29
6.2.Bolo Cavalcanti: uma herança de família.....	32
6.3.Bolo Guararapes: iguaria do engenho.....	35
7.CONCLUSÃO.....	39
8.REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICA.....	40
9. COPIA DO TERMO DE COMPROMISSO.....	43
10.APÊNDICES.....	46
APÊNDICE 1: Entrevista com o chef confeitoiro Heleno Júnior.....	46
APÊNDICE 2: Entrevista com a confeitoira Susyanne do Nascimento Silva.....	49
APÊNDICE 3: Entrevista com a confeitoira Cristiane Martins.....	51
APÊNDICE 4: Entrevista com o chef César Santos.....	53
APÊNDICE 5: Entrevista com a confeitoira Roselaine Laureano Bezerra.....	55
11.AMEXOS.....	57
ANEXO A: Receita do Bolo São Bartolomeu.....	57
ANEXO B: Receita do Bolo Cavalcanti.....	58
ANEXO C: Receita do Bolo Guararapes.....	58

1. INTRODUÇÃO

Muito se fala que as mulheres portuguesas viram-se obrigadas a se adaptar à realidade tropical nas suas cozinhas, encontrando dificuldades de manter as receitas de suas terras, o que as levou a trocar insumos como maçãs, peras, marmelos, cravos, canela e amêndoas por aqueles nativos da região (QUINTAS, 2010).

Shinohara et al. (2013) relata que foi nesse caldeirão de quitutes e sonhos que as culinárias colocaram seus sentimentos nas produções de uma intensa mistura, porém “harmoniosa”, que é a gastronomia pernambucana. Contudo, para ela, sem dúvida, o que mais encanta na cultura gastronômica de Pernambuco é a doçaria constituída com a mistura das diversas influencias ao longo do tempo.

De acordo com Cascudo (2011), apesar dos portugueses imporem técnicas de cocção, produtos estrangeiros e hábitos alimentares, eles não anularam os alimentos nativos, assim não tardou casamento do açúcar com os alimentos tropicais, surgindo então, a doçaria brasileira e pernambucana: manjares, os primeiros bolos amassados com leite e gemas de ovos.

Para isso contribuiu o fato de que a cultura da cana de açúcar, uma das bases para a colonização do Brasil, encontrou um solo fértil de massapê, no nordeste da “Terra de Vera Cruz”, principalmente na região do atual estado de Pernambuco. Com a preponderância da cultura do açúcar e com uma grande influência da doçaria conventual portuguesa, nasceram doces célebres, bolos e manjares (ANDRADE, 2016; COTIN, 2005; FREYRE, 2007).

De maneira geral, algumas preparações da doçaria pernambucana acabaram no gosto popular e receberam mais fama que outras, merecendo reconhecimento institucional como Patrimônios Culturais e Imateriais do Estado de Pernambuco por meio de projetos de lei da Assembleia Legislativa do Estado de Pernambuco (Alepe). Pode-se citar como exemplos o bolo Souza Leão (Projeto de Lei ordinária nº 357/07, que deu origem à Lei nº 13.428, de abril de 2008), o bolo de rolo (Projeto de Lei Ordinária nº 379/07, que deu origem à Lei nº 13.436 de abril, de 2008) e a Cartola (Projeto de Lei nº 948/09, que deu origem à Lei nº 13.751, de abril de 2009). Outras iguarias também se notabilizaram, como o bolo Luiz Felipe, o bolo de pé de moleque, de macaxeira, de tapioca, o colchão de noiva, o manê e tantos outros doces presentes, enraizados na cultura de Pernambuco (CAVALCANTI, 2010).

Segundo Freyre (2007) foram inventados nas casas-grandes, doces e bolos, que tomavam para si, nomes de famílias e de engenhos – Souza Leão, Major Fonseca Ramos, tia sinhá, Dr. Constâncio, D. Dondon, Guararapes, Cavalcanti e São Bartolomeu. Esses bolos

fazem parte da história e da identidade culinária de Pernambuco. Diz o autor que “Houvera no Brasil uma maçonaria das mulheres ao lado da maçonaria dos homens, a das mulheres se especializando nisto: em guardar segredos das receitas de doces e bolos de família” (FREYRE, 2007, p.73).

Apesar de serem descritos por Freyre (2007) e outros autores (CAVALCANTI, 2010, FRAZÃO, 2015, QUINTAS, 2010) como parte da doçaria tradicional pernambucana, algumas iguarias ou não chegaram a se popularizar completamente, talvez confinadas em grupos específicos da população pernambucana, ou simplesmente foram lentamente esquecidas. Esse pode ser o caso dos bolos São Bartolomeu, Cavalcanti e Guararapes.

Foi observado que raramente esses bolos são encontrados à venda – quer seja em mercados públicos, feiras ou doçarias – ou mencionados em publicações culinárias recentes ou nas mídias sociais. Tal fato provoca inquietação e a necessidade de pesquisas sobre os mesmos.

De fato, embora o bolo São Bartolomeu tenha a mesma origem do bolo Souza Leão, a sua receita ficou menos conhecida do que do seu célebre irmão (CAVALCANTI, 2010). Situação podemos replicar para os bolos Cavalcanti e Guararapes.

Os três bolos são característicos da cultura da elite pernambucana do século XIX e carregam consigo a história dos muitos ciclos políticos e sociais vivenciados no estado. Assim, o objetivo principal deste trabalho é investigar a importância dos bolos São Bartolomeu, Cavalcanti, e Guararapes para a identidade gastronômica do estado de Pernambuco. Para isso, têm-se três objetivos específicos: pesquisar as origens desses bolos e as influências que eles sofreram; identificar motivos para que não sejam tão difundidos e; conhecer a percepção de chefs e doceiras do Recife sobre eles.

Foram realizadas, com esse propósito, pesquisas bibliográficas, na biblioteca da UFRPE, Fundação Joaquim Nabuco, na Fundação Gilberto Freyre e no Instituto Arqueológico e Histórico e Geográfico Pernambucano. Além disso, foram entrevistados o chef confeitoiro Heleno Júnior, o chef César Santos, e as confeitoiras Susyanne do Nascimento, Cristiane Martins e Roselaine Laureano.

Entendemos que tais preparações carregam uma parte da cultura e da história do estado, tornando-se assim, importante que sejam salvaguardados enquanto memória gastronômica, em pesquisas e registros. Observamos diversos motivos que implicam na sua difícil difusão, tais como a rejeição, por muitas pessoas a bolos elaborados como base na massa de mandioca, a crescente notoriedade de outras preparações da mesma época enquanto representantes da doçaria de Pernambuco, a baixa presença em feiras e mercados populares, e finalmente, ao próprio fato das receitas terem sido muito bem guardadas dentro das famílias.

2. REVISÃO LITERÁRIA

O receituário da doçaria pernambucana é muito vasto e tem sido amplamente trabalhado por autores como Gilberto Freyre, Lectícia Cavalcanti, Ana Cláudia Frazão, Fátima Quintas e Bruno Albertim.

2.1.A cozinha pernambucana: heranças dos engenhos.

A construção de uma gastronomia brasileira deve muito aos engenhos e sobrados. “Com os engenhos vieram as casas grandes que, na arquitetura, por conta do nosso clima quente, não foram cópias perfeitas das casas portuguesas do além-mar. Para diminuir o calor, faziam cozinhas afastadas das salas e dos quartos” (CAVALCANTI, 2007, p. 138). Certo é que o português influenciou a gastronomia do Brasil e a pernambucana, pois ele trouxe para as terras brasileiras maneiras de explorar a cozinha, como utensílios, equipamentos e técnicas culinárias que integraram à culinária local (FERNANDES, 2005). Assim sendo:

“Foi nos engenhos que se formaram as bases econômicas do Brasil colônia e se plantaram os alicerces da sociedade pernambucana e brasileira assim como nossa culinária. Nas cozinhas das casas grandes, receitas da tradição portuguesa mesclaram-se com os quitutes das escravas negras, aqui e ali adaptados do preparo original; dos quintais e pomares, trazidos pelos portugueses, surgiu o colorido das frutas nativas, apresentadas pelos índios, que se tornaram matéria prima para geleias, doces e sobremesas diversas. Nessa atmosfera de fartura e opulência ocorreu uma intensa miscigenação - não apenas de etnias, mas de costumes, estéticas e sabores” (FRAZÃO, 2015, p. 20).

Nos primeiros séculos da sociedade patriarcal e oligárquica brasileira, as elites encontraram na alimentação maneiras de se impor, além do regime escravocrata e exploratório adotado na colônia. Aconteciam nas mesas das salas de jantar dos engenhos fechamentos de negócios, apoios políticos e acertos de casamentos. Isso porque, no passar das travessas, bandejas e garrafas de vinho se decidiam destinos, se fortificavam e perpetuavam sobrenomes patriarcais (PENAFORTE, 2019).

“Nos banquetes de senhores de engenho mais ricos ou mais espetaculosos – que desde o século XVI escandalizavam os europeus pela sua fartura de comida e bebida – o vinho corria livre. Era tanta comida, que se estragava; no

fim, aquelas saúdes cantadas. Muito vinho corria à toa, pela toalha, pelo chão, só por luxo” (FREYRE, 2006, p. 281).

O pesquisador Câmara Cascudo (2011) indica que a casa-grande era um centro de produção contínua de alimentação, onde se tinham refeições servidas a várias pessoas ao dia, alimentando desde os escravos da casa aos senhores de engenho. A riqueza da cozinha brasileira, em parte, deve muito à cozinha da tradição portuguesa trazida com os colonos colonizadores, que apesar das mudanças de hábitos alimentares e da miscigenação de culturas alimentares não se distanciou da opulência da matriz portuguesa.

“Uma parte importante dessa doçaria está intacta, ainda hoje, fiel a suas raízes portuguesas. Continuamos fazendo o mesmo pão-de-ló à moda do Convento dos Amarantes. Bolo-de-bacia, com receita anotada no mais antigo livro de culinária de Portugal (A arte de cozinha, 1680), de Domingos Rodrigues – cozinheiro de D. Pedro II (o de Portugal, já vimos). Pena que por aqui não tenham chegado toucinho-do-céu, pastel de Santa Clara, creme-da-abadessa, barriga-de-freira, mimos-de-feira, sonhos-de-freira, nuvens, morcelas de Arouca e bolinhos de amor, ciúmes, esquecidos, paciência, raiva e ternura. Bolo de noiva é adaptação do ‘*panis farreus*’ romano compartilhado, pelos casais como símbolo da vida em comum que se inicia com a ‘*conferreatio*’. No Brasil, esses bolos têm preparos diferenciados. Os do Sul usam massa branca e recheios variados. Em nada lembrando aqueles de Pernambuco, feitos com massa escura à base de ameixas, uvas passas, vinho e frutas cristalizadas – tradição britânica que chegou a bem poucos lugares do Brasil” (CAVALCANTI, 2007, p. 140).

No século XIX, a Europa estava sofrendo mudanças com as guerras napoleônicas, o que acabou trazendo o então príncipe regente na época, D. João VI, fugindo das trocas francesas, junto com a corte portuguesa, para o Brasil. Em sua trajetória as terras da colônia, o príncipe regente obteve o auxílio dos navios ingleses, reconhecidos na época como uma potência marítima (COTIN, 2005). A gastronomia como toda a vida cultural, foi afetada pela chegada da corte portuguesa e a abertura dos portos brasileiros às nações amigas. Europeizada com a chegada de cozinheiros franceses, naturalizados portugueses, como Lucas Rigaud, chef da cozinha do vice-rei D. Antônio Álvares da Cunha. Essa influência europeia só tendeu a se intensificar com o advento da independência, em 1822 (FERNANDES, 2005).

“No Brasil, as tradições portuguesas de bolo e de doces tinham se instalado tão bem instaladas no fornos das casas-grandes de engenho e de alguns conventos de freiras (como o da ursulinas da Bahia, onde mais de um estrangeiro ilustre se regalou de confeitos), que a influência francesa só atingiria de maneira mais viva no século XIX, quando os confeitores franceses começaram a se tornar chiques na corte e no Recife, e os seus doces, mais elegantes que os bolos feitos em casa pelas sinhás pálidas ou pelas negras

quituteiras. Declínio do patriarcalismo: tão brasileiro e tão abasileirante” (FREYRE, 2007, p. 70).

Para Albertim (2008), apesar da cozinha europeia e principalmente a doçaria portuguesa estar bem presente na culinária nacional, o estado de Pernambuco carrega em sua mesa influências das três principais culturas que constituíram o Brasil: a indígena, a africana e a europeia, o que traz à gastronomia pernambucana um elevado prestígio.

“A doçaria Nordestina é resultado dessa mistura. ‘com as comidas indígenas e negras iam circulando as amostras da doçaria portuguesa’, disse Câmara Cascudo (A cozinha africana no Brasil, 1964). Inclusive doces de rua, de tabuleiro, bombons e confeitos com papel recortado – muito mais bonitos que aqueles aprendidos com as senhoras portuguesas. Uma culinária, no fundo feita de experiências de outros povos; mas, também, moldado essas experiências a nossos jeitos de ser. Uma culinária que resultou única. Criativa, como nossa gente. Altiua, como nosso espírito, forte, como nossa história. Generosa, como nossa alma” (CAVALCANTI, 2007, p. 142).

Gilberto Freyre chega a defender que há em Pernambuco um equilíbrio das influências culinárias em comparação a outros locais do Brasil:

“É verdade que a tradição da cozinha de Pernambuco parece representar menos um nativismo extremado ou um indianismo agressivo nos seus sabores agrestes e crus – como o da cozinha no extremo Norte – e, menos ainda, um africanismo oleoso, empapado tudo de azeite-de-dendê, como o da cozinha afro-baiano, que o equilíbrio das três tradições: a portuguesa, a indígena e africana. A medida, o equilíbrio, a temperança que Nabuco sentia no próprio ar de Pernambuco, parece exprimir-se no que a cozinha pernambucana tem de mais característico e de mais seu: na sua contemporização quase perfeita da tradição europeia com a indígena e com a africana” (FREYRE, 2007, p. 77).

Em contrapartida, alguns estudiosos levantam a questão de que determinar a cultura brasileira, como também a doçaria nacional, a mistura das influências das culturas portuguesas, africanas e indígenas é uma maneira muito ingênua de ver o enigmático emaranhado de culturas que influenciaram o Brasil, como alerta o sociólogo Carlos Alberto Dória (2014, apud ANDRADE, 2016, p. 105):

“Em contraponto, Carlos Alberto Dória propõe que a ideia de formação desse cardápio brasileiro pela mistura culinária, aplicando ingredientes nativos a receitas seculares, ou assimilação de receitas indígenas e africanas a técnicas e ingredientes trazidos pelos portugueses ‘é uma abordagem simplista para uma realidade tão complexa’ (DÓRIA, 2014, p. 23). Pois, segundo o sociólogo, essa ‘miscigenação culinária –que iguala na comida aquilo que adveio dos índios, dos negros e dos brancos –esconde como foi dramático e desigual o processo histórico’” (DÓRIA, 2014, p. 44).

De maneira geral o sistema alimentar brasileiro, com seus mais de oito milhões de quilômetros quadrados, dentro de um país pluriétnico e com diferentes climas no território nacional, faz nascer diferentes tradições culinárias nas regiões.

“Falar do patrimônio gastronômico brasileiro é dizer sobre um universo rico em possibilidades sensoriais – gustativas, olfativas, visuais, táteis e auditivas. Trata-se de uma variedade imensa de sabores, aromas, cores, texturas e sons que envolvem milhares de pratos típicos espalhados por todo Brasil. Tantas são as regiões deste país com dimensões continentais, tantas são as preparações culinárias existentes. Cada canto com suas características, suas peculiaridades, suas nuances” (ANDRADE, 2016, p. 104).

A formação de uma gastronomia brasileira e principalmente nordestina deve muito às cozinheiras escravas africanas que reproduziam um cardápio basicamente português, mas já substituindo os ingredientes, colorindo os ensopados com o vermelho do dendê, criando variedade de moquecas, usando o inhame, a banana cozida ou frita no azeite, recriando o vatapá e o caruru. Pratos novos, com o gosto dos antigos pratos africanos e sabores novos que elas aprenderam (FERNANDES, 2005).

Segundo Cavalcanti (2010) os escravos africanos, no Brasil colonial, não conseguiram reproduzir inteiramente os sabores de sua terra natal, considerando a condição a que estiveram submetida uma culinária de senzalas ou sob o jugo dos cardápios definidos nas casas grandes. Entretanto, ainda assim, de acordo com Cavalcanti, eles dominavam as técnicas de assados, cozidos, evaporados e grelhados, além da conservação com sal, ervas aromáticas e pimenta.

2.2.Receitas de famílias: a importância da mulher para a gastronomia pernambucana

O conhecimento herdado sobre o manejo da mandioca pela cozinha brasileira, assim como tantos outros saberes adquiridos dos povos nativos se deve muito à participação das mulheres indígenas. Segundo Cavalcanti (2010), cozinhar era tarefa das mulheres entre os povos nativos; ao preparar a farinha de mandioca, mastigavam o tubérculo para a fabricação de bebidas.

“Entre as bebidas fermentadas, muitas pela saliva, depois dos componentes serem mastigados pelas velhas, destacavam-se os *caxiris* de mandioca, de beiju mofado, de pupunha, de cará, e o cauim de milho, ingeridos até o vômito e produzido terríveis ressacas. Sem deixarmos de registrar o chocolate, produzido com sementes de cacau torradas, piladas e transformadas em pães, depois raladas e tomado com água, amargo, da mesma forma como é

consumido o estimulante guaraná já que o açúcar é uma descoberta recente” (FERNANDES 2005, p. 15).

Quando fala-se da doçaria brasileira, incluindo a pernambucana, dificilmente se exagera o quanto a doçaria deve ao papel das donas de casa e das escravas de cozinha, isso porque os doces mais verdadeiramente brasileiros nasceram e foram mantidos nos rituais das antigas famílias das casas-grandes e sobrados (FREYRE, 2007).

“Nas cozinhas das casas grandes, receitas da tradição portuguesa mesclaram-se com os quitutes das escravas negras, aqui e ali adaptados do preparo original; dos quintais e pomares, trazidos pelos portugueses, surgiu o colorido das frutas nativas, apresentadas pelos índios, que tornaram-se matérias prima para geleias, doces e sobremesas diversas. Nessa atmosfera de fartura e opulência ocorreu uma intensa miscigenação - não apenas de etnias, mas de costumes estéticos e sabores” (FRAZÃO, 2015, p. 20).

As iguarias produzidas nas cozinhas das casas grandes se beneficiaram da abundância de mão de obra configurada nas mãos das escravas de cozinha e das sinhás brancas, que produziam receitas trabalhosas, que se estendiam às vezes por horas. Essas receitas só eram possíveis graças à disponibilidade das negras de cozinha, que com suas mãos faziam nascer doces, bolos e compotas. Já a senhoras dos engenhos se dedicavam a escolher cardápios, provar insumos e temperos e ajustar as fórmulas das receitas (FRAZÃO, 2015).

As negras doceiras, que eram o orgulho de seus amos, e soberanas nas cozinhas de suas sinhás eram emprestadas a outras fazendas em datas comemorativas (ANDRADE, 2016). “As escravas que tinham fama de quituteiras eram emprestadas para as ocasiões festeiras nas fazendas, engenhos, vilas; casamento, batizado, visita de autoridades, almoço ao vigário novo” (CASCUDO, 2011, p. 597).

Decerto as cozinheiras escravas foram de grande importância na formação de uma cozinha brasileira e regional, mas não dominaram absolutamente os fornos e os fogões. De acordo com Gilberto Freyre (2007), se deve muito às mães de famílias portuguesas o prestígio que a doçaria brasileira adquiriu, ao conservarem os métodos portugueses nas cozinhas dos engenhos. Além de não faltar freiras quituteiras, que continuaram as tradições adquiridas nos conventos.

“Todavia poucas são as que se reputam e cultivem a arte de fazer doces, e sem essa prenda parece não haver meios de serem consideradas como boas donas de casa. Gabam-se da excelência de seus doces, fazendo deles presentes muito bonitos, geralmente embrulhados em papel caprichosamente recortado, coisa em que gastam muito tempo e esforço. Quando esperam por convidados, a

intervenção da senhora parece ser mais imediata e ativa. Observei damas, a cujas mesas fora admitido, manifestando grande ansiedade no apresentar excelentes bolos; nada do que considera bom é poupado na sua confecção; e, como parece estabelecido que cada dama deva possuir um bolo da sua propriedade, os hóspedes se sentem na obrigação de comê-lo com avidez e elogiá-lo com ardor” (LUCCOCK, 1951, p. 79 , apud ANDRADE, 2016, p. 106).

Sabe-se que o papel da mulher na sociedade brasileira, junto com a suas visões sofreu uma grande ressignificação. A exemplo disso, no século XIX, a mulher recifense por muito tempo a adquiriu o papel de dona de casa e geradoras da continuidade do nome da família. Em decorrência das severas regras comportamentais que as mulheres de família patriarcal eram submetidas, possivelmente não parecia possível imaginar que seriam elas as grandes responsáveis pela consolidação de uma gastronomia recifense e pernambucana (PENAFORTE, 2009).

“Mas que haviam de fazer as senhoras de sobrado, às vezes mais sós e mais isoladas que as iaiás dos engenhos? Quase que só lhes permitiam uma iniciativa: inventar comida. O mais tinha de ser o rame-rame da vida de mulher patriarcal” (FREYRE, 2006, p. 142).

Em paralelo, Freyre (2006, p. 2009) também traz uma visão mais forte e importante da mulher pernambucana na história e formação da sociedade:

“Mas através de toda a época patriarcal – época de mulheres franzinas o dia inteiro dentro da casa, cosendo, embalando-se na rede, tomando o ponto dos doces, gritando para as molecas, brincando com os periquitos, espiando os homens estranhos pela frincha das portas, fumando cigarro e às vezes charuto, parindo, morrendo de parto; através de toda a época patriarcal, houve mulheres, sobretudo senhoras de engenho, em quem explodiu uma energia social, e não simplesmente doméstica, maior que a do comum dos homens. Energia para administrar fazendas, como as Das. Joaquinas do Pompeu; energia para dirigir a política partidária da família, em toda uma região, como as Das. Franciscas do Rio Formoso; energia guerreira, como a das matronas pernambucanas que se distinguiram durante a guerra contra os holandeses, não só nas duas marchas, para as Alagoas e para a Bahia, pelo meio das matas e atravessando rios fundos, como em Tejucupapo, onde é tradição que elas lutaram bravamente contra os hereges”.

De acordo com Penaforte (2009), com o envolvimento feminino com as atividades da cozinha é possível identificar, no Recife do século XIX, a atividade da mulher que procura registrar seus conhecimentos e suas experiências gastronômicas em cadernos e livros de receitas. Essas mulheres criaram e modificaram várias receitas portuguesas para a realidade pernambucana.

“Creio que o equilíbrio culinário em Pernambuco se explica pelo fato de ter sido maior na Nova Lusitânia a ação das mulheres dona de casa, isto é, da mulher branca, portuguesa, esposa cristã do colono. Duarte Coelho veio para os seus domínios não só com muitos solteiros como com numerosas famílias. Com famílias e não simplesmente com solteirões aventureiros, que ao sentirem a vontade ou necessidade de se arredondar em pais de família se unissem com índias ou cunhãs, peritas em comida de mandioca, ou então com pretas-minas, boas quituteiras mas lambuzando tudo de azeite-de-dendê, ignorando as tradições e a técnica de cozinha dos europeus” (FREYRE, 2007, p. 78).

Ainda segundo Freyre (2007), as mães de famílias vindas de Portugal, algumas até educadas em colégios de freiras, tiveram um intenso contato com a opulência dos doces portugueses. Acabavam mantendo o grande prestígio que nutriam para as tradições da doçaria lusitana e conventual, nas cozinhas das casas-grandes dos engenhos pernambucanos.

“Ao primar pela excelência no preparo e nos serviços aos seus convidados, a mulher da família patriarcal dava mais uma contribuição para a continuidade do nome das castas tradicionais recifenses. Dentro dos sobrados e casarões do recife, elas viviam mudanças alimentares, se adaptavam a elas, mas também solidificavam no dia-a-dia e identidade gastronômica pernambucana” (PENAFORTE, 2009, p. 42).

2.3. Açúcar: o ouro dos engenhos

O estado de Pernambuco durante sua história passou por muitos ciclos econômicos, sendo um dos mais marcantes o ciclo da cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum e suas derivações, saccharum edule, saccharum barberi e saccharum ravennae*)¹. Oriunda do Sul e Sudeste asiático, a cana-de-açúcar já era cultivada há muitos séculos ou até milênios antes do calendário cristão, em Papua Nova Guiné. Estima-se que a fabricação do açúcar se iniciou na Índia, embora não se tenha certeza da data, e se difundiu junto com a expansão islâmica, após a morte do profeta Maomé, tornando a substância conhecida dos europeus (FRAZÃO, 2015).

“Foram os árabes que lavaram o açúcar da Índia e Dri Lanka para o sul da Europa, aperfeiçoando a sua produção, dando-lhe, depois do século IX, uma feição industrial a partir de engenhos de açúcar instalados na Sicília e na ilha de Creta. Essa pequena e limitada produção, porém, nada tinha a ver com a futura realidade do açúcar no Brasil. A cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum*), durante a expansão árabe na Europa, tinha função básica medicinal. O açúcar era misturado como poderoso tônico muscular impedindo

¹ Mais informações pesquisar no livro A história dos sabores pernambucanos.

cansaço e fadiga, também indicado para fortalecer o músculo cardíaco. Além disso, era e é empregado contra tosses, bronquites, ictéria², cólicas renais, digestão difícil, aftas, rachaduras dos seios, etc. foram os portugueses, porém, os criadores de um açúcar industrial em larga escala, o que lhe passou a render grandes lucros” (FERNANDES, 2005, p. 40).

De acordo com Freyre (2011), a cana de açúcar começou a ser oficialmente cultivada com Martin Afonso de Souza instalando o primeiro engenho na capitania de São Vicente (1532), muito embora existam registros de tributos a coroa em 1526 do cultivo da cana. A colonização do Brasil foi marcada pela produção do açúcar para o mercado europeu. O historiador Gilberto Cotim (2005), diz quem o governo português estava pouco disposto a investir muitos recursos econômicos na colonização do Brasil, então decidiu optar por um modelo já existente em outras colônias, dividindo as terras em capitanias ou donatárias, que acabavam sendo hereditárias. Assim transferia a tarefa para a iniciativa privada, concedendo aos donatários por meios de tratados e Cartas de Doação e Foral, a exploração das terras brasileiras.

“Apesar de hereditárias, as capitanias não eram propriedades privadas dos donatários, já que a legítima propriedade das terras era atributo do Estado. Hereditário era tão-somente o poder do donatário de administrar a capitania como província do Estado. Isto quer dizer que a capitania não era um feudo, onde o senhor governava com poderes absolutos. Pelo contrário, pois o sistema de Capitanias Hereditárias era regulamentado por dois instrumentos jurídicos que definiam os direitos e os deveres dos donatários: A Carta de Doação e o Foral. A Carta de doação era um documento pelo qual o governo português cedia ao donatário uma ou mais capitanias, a administração sobre ela e suas rendas e o poder legal para interpretar e ministrar a lei. [...] O Foral estabelecia os direitos e deveres dos donatários. Um dos deveres era o de promover a prosperidade da capitania em benefício próprio e, em especial, em benefícios da Coroa” (SILVA, 1997, p. 41).

Nesse sentido, segundo Bona (2010), a diversidade de fatores da área ambiental encontradas no território brasileiro, fez com que o processo de fixação portuguesa se concentrasse nas planícies litorâneas, onde foi possível o assentamento dos grupos dedicados à lavoura canavieira e nos campos interiores, que possibilitaram a adaptação para a pecuária. O Nordeste do brasileiro foi a área mais antiga utilizada na criação de rebanhos, que avançou em direção ao sertão, seguindo o curso do rio, pois, pretendendo favorecer a produção do açúcar nos engenhos nas áreas litorâneas, a coroa portuguesa chegou a proibir, em 1701, a criação de gado numa faixa de 80 km a partir da costa (COTIM, 2005).

² Uma coloração amarela da pele e/ou olhos causados por um aumento na concentração de bilirrubina na corrente sanguínea.

“A pecuária bovina foi introduzida no Brasil em meados do século XVI e se desenvolveu inicialmente em Pernambuco e na Bahia, de onde penetrou para os sertões brasileiros. Apesar de sua importância como elemento de penetração e povoamento de várias regiões, a pecuária bovina foi sempre uma atividade secundária, complementar, portanto, às atividades econômicas principais como a lavoura canavieira e mais tarde a mineração. Importante como fornecedora de força animal e meio de transporte para os engenhos, além de ser fonte de alimento e de couro, a pecuária não exigia, como o engenho, muito capital para seu desenvolvimento. Por isso mesmo, era muito mais fácil instalação uma fazenda de gado do que um engenho de açúcar. Para formar uma fazenda de gado, o eventual fazendeiro de gado não precisava de mão-de-obra abundante nem de importar equipamentos caros. O fundamental era a terra em grande extensão e aberta ao desbravamento no interior da colônia. Aos senhores de engenho não interessava criar gado. Pelo contrário, para eles as terras deveriam ser usadas para o plantio de cana e não para as pastagens. Além disso, devido à ausência cercas, o gado estragava as plantações. Por essa razão o gado foi afastado do litoral e penetrou para o interior em busca de novas pastagens e outros alimentos naturais. O sertão nordestino seria, finalmente, povoado. Nas margens do Rio São Francisco nasceram e cresceram muitas fazendas de gado no decorrer do século XVII. A pecuária era o vínculo de ligação do sertão do Nordeste com o litoral Açucareiro. As fazendas nordestinas do sertão abasteciam a zona do açúcar, ao mesmo tempo que se tornavam área de atração para pessoas pobres e marginalizadas daquela região, que viam na pecuária uma possibilidade de melhorar suas condições de vida” (SILVA, 1997, p. 52-53).

Apesar do modelo de exploração colonial adotado, ter dado lucro à coroa, apenas duas capitâneas deram certo, a de São Vicente e a de Pernambuco. De acordo com Frazão (2015), a cana-de-açúcar se adaptou bem ao clima tropical e ao solo massapê nativo. O primeiro engenho oficialmente reconhecido em Pernambuco foi o São Salvador, posteriormente conhecido como o engenho Velho Barbeiro, tendo sido edificado por Gerônimo de Albuquerque e instalado no comando do donatário Duarte Coelho em 1535 (CAVALCANTI, 2010).

“A destruição da mata, como se pode concluir em Nordeste, foi feita de forma contínua e sistemática; os colonizadores iniciavam com a derrubada do pau-brasil, fato que já no século XVI causou indignação ao donatário Duarte Coelho Pereira, e em seguida vinha a “coivara” para queimar a vegetação rasteira e ser o espaço ocupado com o cultivo da cana-de-açúcar sempre em expansão. A derrubada era feita também para obter a madeira que serviria de lenha não só para movimentar o engenho como para o fogão das casas-grandes e dos trabalhadores e, após o século XIX, nos fornos das padarias e das locomotivas das ferrovias. A madeira era também largamente utilizada na marcenaria onde se fabricavam cômodas, cadeiras, mesas e bancos, móveis famosos, quando feitos de jacarandá ou de macacaúba. E houve marceneiros que se tornaram célebres no Recife” (FREYRE, 2004, p. 22).

A cultura da cana de açúcar foi intensa, e tão abundante em certos trechos do país, principalmente no litoral, que acabou criando aqui no Brasil, especialmente no Nordeste, uma

riqueza regional de doces e de bolos (FREYRE, 2007). Para o jornalista e escritor Caloca Fernandes (2005), a doçaria portuguesa é muito “esplendorosa”, alcançando seu auge nos conventos, daí a origem de muitos doces portugueses e essa foi uma característica trazida ao Brasil no período colonial. Esses bolos e doces são frutos de uma época onde se tinha a abundância de ingredientes, tanto de açúcar como dos demais.

“Por volta do século XIX, já com a ruralização, a abundância de leite, de ovos e de açúcar, as sobremesas se intensificam. Nessa época os queijos aparecem na composição de doces ou complemento de ceias. A relativa abundância de queijos e doce de leite deu origem a uma nova gama de receitas. Além do pão de queijo, surge o doce de bola de queijo, as queijadas, os bolos, os pudins, os biscoitos, o arroz com queijo na panela preta, dentre outros” (ABDALA, 1997 apud CORRÊA et al., 2017, p. 51).

De acordo com Bona (2010), a tradição da utilização de muitas gemas na doçaria portuguesa, deve-se ao fato de Portugal ser um dos maiores produtores de ovos da época da colonização, sendo as claras utilizadas para clarificar os vinhos e engomar as vestes dos monges nos conventos (BONA, 2010). Tal tradição se refletiu na doçaria pernambucana, pois sabe-se que a cozinha do estado não se desenvolveu longe da tradição gastronômica de Portugal (FREYRE, 2007). A primeira sobremesa brasileira aculturada foi o mel de engenho com a farinha de mandioca, consumida nos engenhos da cidade de Olinda (MOTA, 1968).

“A herança recolhida de Portugal e sobretudo dos mouros pela doçaria brasileira dos engenhos não foi uma herança pequena e sem importância. Os doces de freiras foram um dos maiores encantos da velha civilização portuguesa, que antes aprendera com os mouros a fabricar açúcar e a fazer mel, doce e bolo” (FREYRE, 2007, p. 66).

2.4.A doce mandioca: de herança nativa a casa grande.

Quando falamos da cozinha pernambucana não podemos deixar de falar da mandioca (*Manihot esculenta*), um tubérculo que acaba sendo utilizada em diversas preparações doces e salgadas. De acordo com Cascudo (2011), a mandioca era alimentação regular e indispensável dos nativos, que passou a fazer parte da dieta dos europeus. Segundo Cavalcante (2010) a lenda tupi conta que uma índia virgem deu à luz a uma menina branca, que acabou morrendo e foi enterrada em casa, e do túmulo surgiu um tubérculo chamado de mani’oka – a casa de Mani.

“O cultivo da mandioca surgiu no primeiro milênio a.C. na bacia tropical do Amazonas, praticado por tribos de várias etnias. Espalhando-se para a

Venezuela e as guianas, alcançou a América Central, o Caribe e chegou até a Flórida. As nações tupi trataram de propagá-la para todo o litoral atlântico, mas foi no ramo tupi amazônico que surgiu a lenda sobre essa raiz, decisiva para a formação das culturas em processo de sedentarização na América indígena. É a história de *Mani*, menina nascida da filha de um chefe, que engravidou sem que a criança tivesse um pai. O chefe, recusando-se a acreditar, condenou à morte a filha como mentirosa. Em sonho, o chefe recebe de um velho branco, o aviso para não executar a filha. Livre da morte, a jovem dá a luz uma menina muito bela e muito branca que, com um ano já falava desembaraçadamente. Para a desgraça de todos, porém, *Mani* morre ao completar um ano, sem queixas ou sinais de sofrimento. Enterrada, do seu túmulo nasceu uma planta de folhas grandes que, em poucos meses, fez rachar a terra com as suas raízes fortes e grossas. Os índios, reconhecendo a cor branca de *Mani* nas raízes emergentes da terra, batizaram-na com o nome de *Manihoc*. E se dedicaram ao seu cultivo para sempre” (FERNANDES, 2005, p. 34).

A mandioca é uma hortaliça oriunda da América do Sul, junto com o cará e batata-doce, recebe diversos nomes ao longo do território nacional, aipi, aipim, maniva, maniveira e macaxeira. As duas variedades da *Manihot esculenta*³ compõem uma parte substancial do cardápio das mesas do país. A mandioca mansa, chamada de macaxeira no Nordeste e aipim no Sudeste, costuma ser consumida cozida ou frita, já a mandioca brava, contém substâncias e exige um tratamento antes do consumo, dela se extrai as farinhas, o polvilho doce (goma e fécula) e o azedo, a massa de mandioca usada em tantas preparações (FRAZÃO, 2015).

“Freyre (2006) define o beiju simples e tradicional junto com a tapioca, como um bolo de massa fresca, ainda úmida, ou de polvilho (de tapioca), passada pela urupema⁴, formando grumos que ficam ligados pela ação do calor. Criou-se outras variedades, como o beiju-ticanga, feito da massa de mandioca mole e seca ao sol; o beijuaçu é redondo, feito da mesma forma cozido ao forno; o beijucica, feito de massa de macaxeira em grumos bem finos; o de tapioca, feito de tapioca umedecida, passada na urupema em grumos pequeninhos, depois enrolada em si mesma, servida muitas vezes com manteiga; o caribé, que é o beijuaçu colocado de molho até formar uma massa que é misturada ainda mais à água, formando um mingau” (apud FONSÊCA, 2016, p. 33).

A mandioca é uma das maiores heranças deixadas pelos povos nativos a formação da mesa brasileira. Aos índios devemos um pedaço de nossos hábitos alimentares (CAVALCANTI, 2010). Esse tubérculo foi de extrema importância na alimentação dos povos nativos, se mantendo na alimentação dos portugueses que na Terra de Vera Cruz chegaram, parte essencial no transporte de escravos nos navios negreiros, como também após a sua chegada, dando sustento e energia para o trabalho forçado devido a suas características

³ Mais informações no livro *Mexendo o pirão: importância sociocultural da farinha de mandioca no Brasil holandês*

⁴ Peneira de origem indígena feita de palha

nutricionais. A presença da mandioca está em diversas preparações que marcam a cozinha pernambucana e brasileira (FONSÊCA, 2016).

“As muitas variedades da mandioca podem ser agrupadas em dois tipos principais: a brava, venenosa, com alto teor de ácido cianídrico, e mansa, também chamada de doce, macaxeira ou aipim. Os índios deram um salto cultural ao domesticar a mandioca brava, conseguindo tirar o seu veneno, depois de colhida era descascada e ralada numa tábua cravejada de pedrinhas pontiagudas, a seguir era macerada dentro de um espremedor de palha chamado tipiti⁵ (FIGURA 1), escorrendo dali o seu suco venenoso. A massa branca resultante era levada ao fogo em grandes frigideiras de barro onde era cozida, mexida, remexida, até transformar-se em farinha” (FENANDES, 2005, p. 35)

FIGURA 1: Tipiti



Fonte: povos indígenas no Brasil

Fato salientado também pelo historiador e dramaturgo recifense, Adriano Marcena (2012, p. 41):

“Vestígios arqueológicos confirmam a prática do uso deste tubérculo venenoso que recebia apresto específico para a retirada do ácido sulfúrico ou cianídrico, no preparo da farinha à base de mandioca e dos beijus, visto que ‘seus fragmentos nos sítios arqueológicos’, conforme ressalta a arqueóloga Gabriela Martin, ‘indicam seguramente a presença de grupos cultivadores desse tubérculo’”.

Fabiane Fonsêca (2016) ainda relata que, a tapioca é uma preparação brasileira por excelência. Sendo um produto nativo, dos indígenas, fruto da mandioca, matéria prima para o beiju, que foi considerado a versão brasileira do pão.

“Os índios foram além descobrindo outras utilizações dessa raiz tão rica: a fécula da mandioca, obtida da sedimentação do suco, chama-se goma, ou polvilho. Se for usado logo a seguir é chamada goma fresca, ou polvilho doce se o líquido continua sedimentando por quinze ou vinte dias, causando assim a fermentação do amido, passa a ser a goma seca, ou polvilho azedo, por ter um sabor ligeiramente ácido. Esse subproduto permite vários preparos

⁵ Uma espécie de prensa ou espremedor de palha trançada usado para escorrer e secar raízes, normalmente mandioca

básicos, do qual o mais antigo e conhecido é o beiju, apreciado de diversas maneiras em todo o Brasil” (FERNANDES, 2005, p. 35).

Na carta do “descobrimento” das terras Brasileiras para o rei de Portugal, escrita por Pero Vaz de Caminha, descrevia que os nativos “não comem senão doutra coisa a não ser dum inhame que brota da terra” (FONSÊCA, 2016).

“Pero Vaz de Caminha – em sua carta ao rei de Portugal Dom Manuel, sobre o *achamento* das terras dominadas no litoral pela etnia tupi – provavelmente a confundiu, ao descrever alguns hábitos alimentares dos índios, com o inhame: ‘que lhes deram de comer dos alimentos que tinham, a saber muitos inhames, e outras sementes que na terra dá, que eles comem’. Mas diante observa o escrivão que os americanos só comem deste ‘inhame, de que aqui há muito [...] E com isto andam tais e tão rijos e tão nédios que o não somos nós tanto, com quanto trigo e legumes comemos’. O que chama a atenção no texto do escriturário da esquadra de Cabral é que os ameríndios não costumavam comer a mandioca ao natural, conforme lembrava o frei seiscentista Vicente do Salvador ‘porque se as comem cruas, ou assadas são mortífera peçonha’ – a transformavam em farinha – nos permitindo supor que o autor da Carta também possa ter avistado algumas espécie de cará ou a macaxeira – aipim – por terem algumas semelhanças com o inhame” (MARCENA, 2012, p. 42).

No período colonial, a mandioca não perdeu o seu papel alimentar na população dos brasileiros, junto com outras culturas agrícolas fora desenvolvido para dar suporte, paralelamente aos latifúndios açucareiros como relata o historiador Francisco de Assis Silva (1997, p. 52):

“Paralelamente ao crescimento da lavoura canavieira e da produção açucareira, principalmente atividade de exportação, desenvolveu-se na colônia um setor de subsistência responsável pela produção de gêneros que vinham atender às necessidades básicas dos colonos e escravos. Nesse particular, a produção de subsistência contribuiu fortemente para o perfeito funcionamento da economia colonial centrada no açúcar. Isso quer dizer que, além da cana, desenvolveram-se na colônia algumas atividades econômicas complementares como a pecuária e o cultivo agrícola do tabaco, do algodão, da mandioca, do milho, do feijão e outros”.

O sociólogo Gilberto Freyre (2004) relata que o governado D. Tomás José de Melo chegou a ser quase violento nas suas medidas a favor da plantação da mandioca, como se vê no seu edital de 9 de maio de 1792 e na sua carta circular sobre as plantações de mandioca, em 10 de janeiro de 1797. Manuscritos que se conservam na Biblioteca do Estado de Pernambuco. Demonstrando assim que o plantio da mandioca, não era apenas pela fúria da monocultura dos senhores de engenho, mas também pelo intermédio e incentivos da administração portuguesa.

“Desde o início da colonização, os portugueses perceberam a utilização da mandioca como provisão e recurso, ampliando o seu cultivo e formando uma infinidade de roças. Tomé de Sousa, o primeiro governador-geral, chegou mesmo a legislar sobre o assunto, obrigando o seu cultivo em 1549. A mandioca também se tornou importante no tráfico negreiro: os navios que retornavam do Brasil para África levavam como moeda de troca, além do fumo de rolo e de aguardente, grandes quantidades de farinha de mandioca que, graças ao seu alto valor nutricional, rica em amido, fibras, substâncias hidrogenadas e sais minerais, garantia a alimentação dos escravizados na sua viagem para o Brasil” (FERNANDES, 2005, p. 34).

O cultivo da mandioca se sucedeu tão importante na história nacional do Brasil, que segundo o historiador Cotim (2005), a primeira tentativa da formação de uma constituição brasileira, no período imperial, ano de 1823, recebeu a alcunha de Constituição da mandioca, pela peculiar forma que a constituição determinava os eleitores na época.

“De acordo com anteprojeto para ser eleitor de primeiro grau o cidadão tinha de ter uma renda anual correspondente a 150 alqueires de mandioca (proveniente de bens imóveis, comércio, indústria ou artes). A renda mínima dos eleitores privilegiados seria correspondente a 250 alqueires, a dos deputados 500 e a dos senadores 1.000. A escolha do produto levou o povo ironicamente a chamar o anteprojeto de Constituição da Mandioca” (SILVA, 1997, p. 128).

Para Câmara Cascudo (2011), a mandioca está presente em 95% do território nacional, inteira e nas formas de goma, farinhas, polvilhos e tapioca. Ainda de acordo com Cascudo a farinha de mandioca é o primeiro condutor alimentar brasileiro em sua extensão territorial, ou seja, é comum se encontrar a farinhas nas mesas brasileiras do Norte ao Sul.

“A farinha de mandioca era acompanhamento e, em muitos casos ainda é, para diversas combinações – mel de engenho ou de abelha com farinha, rapadura com farinha, inhame machucado no garfo com farinha, farinhada galinha, tanajura assada com farinha, além de uma infinidade de farofa e pirões” (MARCENA, 2012, p. 51).

O casamento da mandioca com o açúcar dos engenhos deu vida a muitas receitas, como os bolos São Bartolomeu, Cavalcanti e Guararapes que se utilizam de massa de mandioca, pelas mãos das senhoras de engenho como Freyre (2006, p.142) descreve:

“Várias inventaram comidas, doces, conservas com os frutos e as raízes da terra. Os filhós de mandioca ‘saborosos, sadios e de boa digestão’, ‘mantimento que se usa entre gente de primor’, quem os inventou foi a mulher portuguesa: ‘o que foi inventado pelas mulheres portuguesas que o gentio não usava delles’, diz Gabriel Soares, senhor de engenho do século XVI. [...] E não só a mandioca; também o caju foi europeizado pela senhora de engenho

em doce, em vinho, em licor, em remédio. Da castanha ela não tardou a fazer “todas as conservas doces que costumavam fazer com as amêndoas, o que tem graça, na suavidade e no sabor”, informa o senhor de engenho regalão. Do sumo “de bom cheiro e saboroso” do caju, o vinho adocicado que se tornou o vinho oficial das casas-grandes: quase o símbolo de sua hospitalidade. E o licor e o refresco. Da polpa, fez doces de calda, doces secos, conservas, além dos caju doces que Gabriel Soares tanto recomendava, “para se comerem logo cosidos no assucar cobertos de canella não tem preço”. E ainda se utilizou a senhora da casa-grande do caju para lavar a boca de manhã: “por fazer bom bafo a quem os come...”. Tudo isso foi, no Brasil, arte da mulher com as sobras do açúcar que o marido fabricava no engenho, com as frutas que os colomis e mais tarde os molequinhos apanhavam pelo mato, pelo sítio, pelo quintal”.

O certo é que assim como o açúcar defendido por Gilberto Freyre (2007, p. 13), quando diz que “o açúcar moldou nosso ser e nossa alma. Sem açúcar não se compreende o homem do Nordeste”, a mandioca também está enraizada na cultura pernambucana, em sua gastronomia.

Segundo Marcena (2012, p. 62) “a relação humana com ato de comer é parte integrante do patrimônio da cultura imaterial, permitindo, desta forma, o nascimento da ideia de pertença e, por consequência, a consolidação da identitária. Trais associações fizeram Raul Lody afirmar que ‘comer pertence’ visto que para ele, comer não é apenas um ato complexo biológico, mas antes um ato simbólico e tradutor de sinais, de reconhecimento formais, de cores, de texturas, de temperaturas e de estéticas”.

3. OBJETIVOS

3.1. Geral

investigara importância dos bolos São Bartolomeu, Cavalcanti e Guararapes para a identidade gastronômica, cultural regional do estado de Pernambuco.

3.2. Específicos

- Pesquisar as origens e influências que os bolos São Bartolomeu, Cavalcanti e Guararapes sofreram.
- Identificar os motivos para os bolos São Bartolomeu, Cavalcanti e Guararapes não sejam difundidos.
- Conhecer a percepção de profissionais da gastronomia sobre os bolos São Bartolomeu, Cavalcanti e Guararapes

4. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO

4.1. Descrição do local

As atividades referentes ao estágio supervisionado obrigatório (ESO) foram desenvolvidas na universidade Federal Rural de Pernambuco – Campos Sede – localizado na Av. Dom Manuel de Medeiros s/n, Dois Irmãos, Recife/PE, CEP: 52171-900. Desenvolvendo a pesquisa no Laboratório de Gastronomia do curso de Bacharelado em Gastronomia do Departamento de Tecnologia Rural (DTR).

As atividades de pesquisa bibliográficas também foram desenvolvidas nos acervos e bibliotecas dos seguintes lugares:

- Fundação Gilberto Freyre - Rua Dois Irmãos, 320, Apipucos, Recife/PE, CEP: 52071-440
- Fundação Joaquim Nabuco - Rua Henrique Dias, 609, Derby, Recife/PE, CEP: 52010-100
- Instituto arqueológico, histórico e geográfico pernambucano Rua do Hospício 130 | Boa Vista, Recife/PE, CEP: 50060-080

4.2. Período de estagio

As atividades referentes ao estágio supervisionado obrigatório (ESO), se desenvolveram no período entre 02 de setembro de 2019 a 25 de novembro de 2019, com jornada de trabalho de 6 horas diárias, de segunda-feira a sexta-feira, totalizando 360 horas diárias, com base na Resolução nº 678/2008 CEPE/UFRPE.

Durante o período de estágios foram realizadas as seguintes atividades com o objetivo de compreender a importância dos bolos São Bartolomeu, Cavalcanti e Guararapes para a identidade gastronômica, cultural regional do estado de Pernambuco:

- Leitura preliminar de artigos e revistas na plataforma dos Periódicos Capes, na plataforma DSpace da UFRPE (parte do sistema da biblioteca da instituição), revista contexto alimentação e livros da biblioteca da UFRPE.
- Levantamento bibliográfico de acervos das fundações Joaquim Nabuco e Gilberto Freyre e no instituto arqueológico, histórico e geográfico pernambucano.
- Entrevistas com profissionais de cozinha na área da gastronômica no estado de Pernambuco

4.3.Cronograma de atividades

QUADRO 1: Cronograma

Atividades	Ano 2019			
	Set	Out	Nov	Dez
Leitura preliminar	x			
Levantamento bibliográfico	x	x		
Entrevistas	x	x	x	
Pesquisa em acervos de jornais e instituídos	x	x	x	
Avaliação dos dados obtidos		x	x	
Elaboração de artigos e relatórios		x	x	x
Apresentação do relatório				x

5. MATÉRIAS E MÉTODOS

Para o desenvolvimento do presente trabalho foi adotado uma pesquisa qualitativa descritiva, para isso foi realizado uma revisão bibliográfica nos acervos dos seguintes locais:

- Fundação Gilberto Freyre - Rua Dois Irmãos, 320, Apipucos, Recife/PE, CEP: 52071-440
- Fundação Joaquim Nabuco - Rua Henrique Dias, 609, Derby, Recife/PE, CEP: 52010-100
- Instituto arqueológico, histórico e geográfico pernambucano Rua do Hospício 130 | Boa Vista, Recife/PE, CEP: 50060-080
- Contexto da alimentação - Revista de comportamento, Cultura e sociedade – Senac dos últimos 10 anos

Usando como fonte de pesquisa dados bibliográficos da historiografia da doçaria do estado de Pernambuco, que relatassem a respeito dos bolos pernambucanos pesquisados.

Também para o desenvolvimento do presente trabalho foram realizadas entrevistas com profissionais da gastronomia pernambucana:

- Chef confeitoiro Heleno Júnior da Confeitaria de Origem (APÊNDICE 1).
- chef César Santos do restaurante Oficina do Sabor (APÊNDICE 4).

Pra ter uma visão mais completa, também foram realizadas entrevistas com profissionais de gastronomia que não costuma trabalhar com a temática regional:

- A Confeiteira Susyanne do Nascimento Silva, ex-participante do programa clube dos confeitoiros em 2017 e estudante de gastronomia da UFRPE (APÊNDICE 2)
- A Confeiteira Cristiane Martins Fernandes, Bacharel em Gastronomia pela UFRPE (APÊNDICE 3).
- Roselaine Laureano Bezerra confeitoira do Oma Pâtisserie Bistrô (APÊNDICE 5).

6. RESULTADOS E DISCUSSÃO

6.1. Bolo São Bartolomeu: o irmão mais velho do bolo Souza Leão

FIGURA 2: BOLO SÃO BARTOLOMEU



FONTE: Arquivo Pessoal

De acordo com Gilberto Freyre (2007) a autoria da receita do Bolo São Bartolomeu é atribuída a Dona Rita de Cássia Souza Leão Bezerra Cavalcanti. Este foi um dos bolos de sua autoria, como também o bolo Souza Leão. Sendo esse último servido ao imperador Dom Pedro II e sua esposa Dona Tereza Cristina, por Dona Rita de Cássia em um jantar, no engenho de Moreno. (FRAZÃO 2015).

“Tudo começou com Dona Rita de Cássia Souza Leão Bezerra Cavalcanti, casada com o coronel Agostinho Bezerra da Silva Cavalcanti – senhor do Engenho São Bartolomeu, no povoado de Muribeca, município de Jaboatão dos Guararapes. Foi ela quem decidiu não usar mais nada que viesse de Portugal. Um gosto de compromisso com sua terra. Os ingredientes europeus de suas receitas foram então substituídos por sabores da terra. Trigo por massa de mandioca. Manteiga francesa *Le Pelletier* por manteiga feita na própria cozinha. Bagaceira também. Esta aguardente portuguesa de uva, tomada sempre antes das refeições, acabou substituída por cachaça. Dona Rita, segundo registros, era exímia cozinheira. Muitas de suas receitas tornaram-se inclusive famosas. Não apenas aquele pela qual será sempre lembrada, o bolo Souza Leão. Também o bolo São Bartolomeu – que usa a mesma base do anterior (massa de mandioca, açúcar, leite de coco e ovos), acrescidos de canela castanha e erva-doce.” (CAVALCANTI, 2010, p. 253).

A família Souza Leão, é muito extensa, mas o primeiro membro a desembarcar por aqui fora Domingos dos Santos Coelho Souza de Lyon, da região de Borgonha, em 1756, com 19

anos, para tomar posse de umas sesmarias na fase áurea do açúcar- recebida por ter se arriscado em guerras, na defesa de Portugal. . Instalou-se no Engenho Jenipapo, a 230km da cidade do Recife. Casou-se com uma brasileira e teve 15 filhos reconhecidos, tendo deixado muitas propriedades (QUINTAS, 2010; CAVALCANTI, 2010).

A família Souza Leão possui a alcunha de muitas receitas, além do bolo Souza Leão e o bolo São Bartolomeu, como também o bolo Luiz Felipe, elaborado seguindo a mesma linha dos bolos de leite, mas que também leva em sua massa o queijo do reino. O bolo Luiz Felipe, foi batizado com o nome de um político e senhor de engenho, membro da família tradicional do estado, o senador Luiz Felipe de Souza Leão. Segundo o Historiador Ferreira (2011), Luiz Felipe nasceu em 1832, no engenho Tapera, em Jaboatão dos Guararapes, formado em direito em Olinda no ano de 1851 e foi também senhor do engenho Santo Inácio.

O bolo São Bartolomeu (ANEXO A), recebeu o nome do engenho do Marido de dona Rita de Cássia, o engenho São Bartolomeu que ficava em Muribeca, no município de Jaboatão dos Guararapes (FREYRE, 2007), até 2010, quando foi derrubado pelo então proprietário (FIGURA 2).

“Um tesouro da história e cultura de Pernambuco, a casa grande do Engenho São Bartolomeu, construída em 1636, em Jaboatão dos Guararapes, foi inteiramente destruída pelo seu atual proprietário no último domingo, não por acaso, o dia em que o Diário de Pernambuco fez a reportagem sobre o interesse da prefeitura em tombar o local. Tarde demais. Não resta uma só parede no lugar onde serão erguidos galpões”. (Diário de Pernambuco. História do estado vira pó. No 104. 14 de abril de 2010, apud LIMA, 2018, p. 18).

FIGURA 3: Casa grande – Engenho São Bartolomeu



FONTE: Patrimônios histórico

O engenho São Bartolomeu foi palco de muitas memórias e histórias da sociedade pernambucana e de sua gastronomia. Segundo Davison (2012, p. 59, apud LIMA, 2018, p.

69):

“Era do tipo *bungalow*, com aspectos típicos das casas de engenho de meados do século XIX, época em que provavelmente foi construída. Era uma casa simples, com aparência rústica, construída em um só pavimento e com telhado em quatro águas cobrindo os alpendres. Estes eram sustentados por colunas brancas de fuste cilíndrico, bases quadradas e capitéis simples, cercando três das quatro fachadas do edifício. Um pequeno alpendre de serviço existia no lado posterior da casa, separado dos demais por alguns cômodos. [...] Possuía partido de planta retangular, com vários cômodos em seu interior. Suas portas e janelas externas eram molduradas em pedra, com um delicado arco batido em suas vergas. Apesar das infiltrações e das rachaduras existentes, o prédio estava bem preservado e em bom estado de conservação antes de ser demolido”.

O bolo São Bartolomeu, é mais uma das receitas pernambucanas, que se utilizam da massa de mandioca, também conhecida como puba. Uma das informantes da pesquisa, a confeitadeira Cristiane Martins, acredita que o principal motivo para esses tipos de bolos não serem tão populares é que as pessoas estranham a massa. A população pernambucana não possui o costume de consumir esses bolos, como tinha nos séculos passados.

Mesmo as pessoas tendo o acesso cada vez mais fácil a diversas receitas, devido à internet, como levantado pelo Chef César Santos, a fama ou popularização das preparações depende da aceitação do consumo, além da curiosidade por parte da população em experimentar.

“Mas a verdade é que tanto o pernambucano como o turista o que mais encontra aqui é o bolo de rolo. Em que quem visita Pernambuco, precisa experimentar ou levar na mala. O bolo de rolo é uma das coisas que mais representa os doces pernambucanos. E também temos uma coisa muito peculiar que é o bolo de noiva, que praticamente o bolo de frutas que fazemos aqui é muito pernambucano. Você pode ir em outros locais do Brasil e até nos estados do Nordeste, e você não encontra esse bolo. Você encontra o bolo de frutas totalmente diferente do nosso, que comemos em datas comemorativas especiais como casamento, batizados e natal. [...] A questão de ser famoso está atrelada ao consumo, o quanto mais as pessoas consomem mais esses bolos, mas eles serão divulgados. Por exemplo se uma boleira vende dez bolos de rolo, e um bolo de canela. O bolo de rolo dela vai sobressair mais porque a fama dela vai ser encima do bolo de rolo. Hoje o bolo de rolo é o mais divulgado no estado de Pernambuco e fora do estado. Quem vem de fora já vem no intuito de comer o bolo de rolo. Então também além de comer o bolo as pessoas levam na mala. E eu como chef de cozinha e cozinheiro, os amigos sempre me pedem presentes em comida e eu levo o bolo de rolo” (César Santos).

Se levamos para pensar também no fato trazido por Shinohara et al. (2013) que relata que Dona Rita de Cassia, como exímia cozinheira que era ficou encarregada das preparações culinárias que foram servidas ao imperador e a imperatriz, com sua comitiva, ao passarem pelas "terras dos Tabajaras", e pararam para repousar nas "terras dos Souza Leão". Foram oferecidas diversas iguarias do estado, dentre eles o Souza Leão e o São Bartolomeu, mas o que ganhou fama por ter agradado o paladar do Imperador, foi o Souza Leão. Então com isso, o gosto das pessoas, particularmente pessoas influentes, pode ter contribuído para determinar as preparações que ficariam mais conhecidas.

6.2. Bolo Cavalcanti: uma herança de família

FIGURA 4: Bolo Cavalcanti



Fonte: Arquivo pessoal

Não se sabe especificamente a quem atribuir autoria da receita, de certo, já se sabe que era comum nessa época homenagear famílias e personalidades nos doces pernambucanos, a exemplo dos bolos Souza Leão e Luís Felipe.

“Sabe-se que algumas famílias de engenho do Nordeste ligaram o nome a doces e bolos finos, feitos em casa com todo o esmero e quase em segredo. Uma verdadeira liturgia do doce. Uma quase maçonaria de família ou de cozinha. O bolo Sousa Leão é um dos mais característicos desse privatismo exagerado dos tempos patriarcais das almanjarras e dos banguês. Uma das tradições mais ilustres da antiga civilização patriarcal do açúcar: do que o seu ócio e os seus vagares produziram de mais típico” (FREYRE, 2006, p. 124).

Cavalcanti é a maior família brasileira, diz uma reportagem da Folha de São Paulo, escrita por Paulo Roberto Lopes (2001), referente ao lançamento do livro – Dicionário das famílias brasileiras, de autoria do pesquisador Cunha Bueno e o historiador Carlos Eduardo Barata:

“Acabam de lançar 3.000 exemplares da segunda parte do ‘Dicionário das Famílias Brasileiras’, composto por dois volumes, com o total de 2.724 páginas. Entre os 17.527 verbetes do dicionário está, em detalhes, a história do florentino dom Felipe (ou ‘Filippo’, em italiano) Cavalcanti, que veio para o Brasil em meados do século 16, desembarcando em Pernambuco, onde casou-se com a mameluca (mestiça de branco com índia) Catarina de Albuquerque. Eles tiveram 11 filhos, que iniciaram uma numerosa descendência. Segundo os autores, 16% dos brasileiros são descendentes de famílias italianas. Cunha Bueno afirma que os Silvas, embora sejam muitos, não pertencem a uma única família, como a dos Cavalcantis ou Cavalcantes, conforme o sobrenome também passou a ser grafado no Brasil. Além disso, de acordo com Barata, o sobrenome Silva, que já era comum em Portugal na época do descobrimento do Brasil, foi adotado por muitos brasileiros”.

A família Cavalcanti uma das mais antigas de Pernambuco, fazendo parte dos primeiros anos de colonização da capitania, fato abordado pelo Historiador Edgardo Pires Ferreira (2011):

“Felipe Cavalcanti, fidalgo, em 1558 conjurou contra os Médicis, em Florença, e se refugiou em Portugal; não se sentindo seguro na Europa, passou a Pernambuco, onde foi muito bem recebido por Jerônimo de Albuquerque [...] que foi para Pernambuco com sua irmã Brites de Albuquerque, [...], casada com o primeiro donatário da capitania de Pernambuco, Duarte Coelho Pereira, tendo chegado a Olinda em 1535”.

FIGURA 5: Brasão da família Cavalcanti



FONTE: Origem do sobrenome

O bolo Cavalcanti (ANEXO B) é um símbolo da história de uma família, que está marcada na sociedade brasileira e principalmente pernambucana. Segundo Gilberto Freyre

(2004) o bolo Cavalcanti é o símbolo de resistência mediante aos doces industrializados. Em entrevista com o chef confeitoiro Heleno Junior, apesar de não produzir esse bolo, ele levanta a importância dos bolos nos costumes dos pernambucanos, principalmente no interior:

“Então, eu sou do interior. Eu sou filho de pamonheira. Minha mãe fez pamonha a vida inteira. E eu sempre tive essa vivência de cozinha regional. Porque eu trabalhei 20 anos com moda, e mesmo na moda eu já gostava do regionalismo e quando vim para a gastronomia tive a vontade de resgatar alguns sabores, lá de trais, que eu já gostava de comer. Mas que eu até então não sabia que eu trabalharia com gastronomia. Por exemplo o bolo manê é uma das preparações que eu gosto muito. O bolo Souza Leão é uma coisa muito forte em minha família, junto com o bolo de noiva, onde hoje meus sobrinhos gostam do bolo de noiva pernambucano, fazendo ser uma continuidade. Então é isso, eu vivi a cozinha regional durante minha vida, mas não sabia até então que iria um dia viver disso”.

Apesar disso, Heleno Junior diz que a doçaria pernambucana é caracterizada primeiramente pelos doces de ruas, e depois que vem os bolos dos engenhos como o bolo Cavalcanti:

“Primeiramente a doçaria pernambucana é caracterizada pelos doces de rua, e por coincidência é o tipo de doce que eu mais gosto. Porque por exemplo eu não gosto de uma torta muito recheada, mas eu gosto de uma cocada, de um nego bom, gosto de um alfenim. E inclusive tenho o alfenim em minha confeitaria. Eu não produzo o alfenim original que vem de Agrestina, então eu compro em Caruaru, como muitas coisas.

Então minha cozinha vem de Caruaru. E a doçaria pernambucana se caracteriza pelos doces de rua que aqui em Recife, se conhece como japonês e em Caruaru chamamos de quebra queixo. E esse é um doce muito marcante em minha vida. Final da tarde, o rapaz passando na bicicleta com aquele apito pra vender nos tabuleiros de japonês como é dito aqui. Os doces de rua em geral, doce de compota, doces de feira, doce de mariola e nego bom. E inclusive eu trabalho com nego bom, que tem um produto que eu desenvolvi que é a geleia. Eu tenho uma geleia de nego bom com café e nego bom com vinho. Que o nego bom vem de Bezerros. Como eu sou de Caruaru a doçaria pra mim começa pelos doces de rua e depois que entra os bolos de engenhos”.

Já em contrapartida, para a confeitadeira Cristiane, a doçaria pode ser caracterizada pelos bolos:

“Eu acho que ela é caracterizada muito pelos seus bolos famosos, o bolo de Rolo, o bolo de noiva e o bolo Souza Leão. Também tem a cartola que é tão nossa, né?”

A confeitadeira Susyanne do Nascimento também acredita que os bolos são a principal referência à doçaria de Pernambuco:

“O que caracteriza a doçaria pernambucana é o uso intenso de açúcar, pois usamos uma proporção muito maior de açúcar em relação a outras regiões do país se fomos comparar. E o que fora de Pernambuco é mais conhecido, seriam os bolos de noiva, bolo de rolo e Souza Leão”.

De certo, apesar do bolo Cavalcanti, assim como os bolos São Bartolomeu e Guararapes não serem famosos como o bolo Souza Leão e o bolo de rolo, eles carregam uma importância histórica para a sociedade do estado pernambucano. É dito por Gilberto Freyre (2007, p. 32):

“Numa velha receita de doce ou bolo há uma vida, uma constância, uma capacidade de vir vencendo o tempo sem vir transigindo com as modas nem capitulando, senão em pormenores, antes as inovações, que faltam às receitas de outros gêneros”.

6.3. Bolo Guararapes: iguaria do engenho

FIGURA 6: bolo Guararapes



Fonte: Arquivo pessoal

Assim como o bolo São Bartolomeu, o bolo Guararapes carrega consigo o nome de um importante engenho pernambucano. Trata-se de uma receita que causa orgulho para as senhoras de engenhos, como o Bolo Souza Leão e o Cavalcanti, como dito por Gilberto Freyre (2004, p. 125):

“Em nossos dias, o bolo Sousa Leão, o bolo Cavalcanti, o bolo dr. Constâncio, o bolo do major, o Fonseca Ramos, o Guararapes, resistem à industrialização, não só pela sua natureza mais complexa como pelo ciúme de sinhás-donas ilustres que conservam as receitas dos velhos bolos como joias de família. Relíquias quase sagradas das avós gordas, das tias pálidas que desciam elas

mesmas à cozinha para fazer os doces da casa como para um ato quase de religião”.

O bolo Guararapes (ANEXO C), é uma Receita criada em homenagem ao Engenho Guararapes, como levantado por Gilberto Freyre em Açúcar (2007, p. 99). O engenho carrega o nome de duas das maiores batalhas da história do estado pernambucano – As Batalhas dos Guararapes. Segundo SILVA (1997), as batalhas dos Guararapes, fizera parte da insurreição pernambucana, ocorrida para a expulsão dos holandeses das terras do estado, ocorridas nos montes dos Guararapes.

“Diversos setores sociais da colônia, como senhores de engenho, grupos de indígenas e africanos, uniram-se momentaneamente para combater os holandeses. Várias batalhas foram travadas, como as Batalhas dos Guararapes (1619 e 1648), com a vitória dos luso-brasileiros” (COTIN, 2005, p. 230).

Segundo o Professor João de Deus de Oliveira Dias (1949) o Engenho Guararapes fizera parte da Sesmaria de Santo André de Muribeca, que também fez parte da Sesmaria o Engenho São Bartolomeu. O engenho fora apelidado de Guararapes durante as batalhas que ocorrem nos locais dos montes Guararapes. Em uma carta de doação das terras de uma capela, em 23 de agosto de 1656, o Capitão Alexandre de Mora, o proprietário das terras do engenho, reconheceu o apelido no documento. O engenho dos Guararapes teve muitos proprietários ao longo da história pernambucana, carregando muito nomes de famílias tradicionais do estado, dos Cavalcanti, Albuquerque, Pessoa de Melo e Maranhão.

O bolo Guararapes é a marca de uma época em que a fartura do açúcar nos engenhos, refletia na cozinha pernambucana, coisa que é vista até hoje, como disse Freyre (2007) “sem açúcar, não se compreende o homem do nordeste”.

Esse fato é trazido por César Santos em sua entrevista:

“Falo sempre que pernambucano tem açúcar no sangue. O pernambucano é movido pela emoção e pelo açúcar que está presente sempre na vida do pernambucano. Essa influência que tivemos dos doces portugueses é muito forte na questão dos bolos Souza Leão, bolo de rolo, cartola. Então, todos esses doces levam muito açúcar”.

Também trazido pela confeitadeira Roselaine Laureano:

“A gastronomia pernambucana é caracterizada com o consumo elevado do açúcar, desde o Brasil colonial. Uns bons exemplos dessa predominância do açúcar é o bolo Souza Leão, o bolo de rolo, e a rapadura”.

Os entrevistados, relataram possuir o conhecimento de vários bolos da cultura pernambucana:

“Praticamente todos, é minha obrigação conhecer os bolos. Bolo de grude, bolo de macaxeira, pé de moleque, bolo barra banca, bolo Luís Felipe, bolo de canela, bolo engorda marido, bolo de banana, bolo de rolo, o Souza Leão. Então todos esses bolos eu conheço”. (Cesar Santos)

“Eu, conheço muitos! Eu conheço o bolo Luiz Felipe, conheço o bolo de noiva que é meu preferido, o bolo Souza Leão e que talvez seja o bolo que eu mais faço quando eu sou chamando para fazer algum projeto voltado para a gastronomia, porque as pessoas já me viram trabalhar com o Bolo Souza Leão. [...] Também conheço o bolo de rolo e alguns bolos que consumimos no interior que não encontramos aqui, o bolo engorda marido por exemplo, que é o bolo de leite. Só que o bolo engorda marido no interior é o bolo de feira. Sabe aquele bolo barra branca, que encontramos em Bezerros? Eles também fazem um bolo engorda marido, que é produzido com leite, mas eles fazem com água, conhecido também como bolo d’água. Que eu confesso que é um dos bolos mais gostosos que eu comi na minha vida. Eu acho aquele bolo incrível. Então assim eu conheço vários bolos, o bolo de macaxeira mesmo é um bolo muito forte que não é só pernambucano, mas é um bolo muito consumido, até no Rio que eles chamam bolo de aipim, mas é igual ao da gente. E o bolo barra branca é um bolo que eu cresci comendo, muito embora seja um bolo que muita gente não gosta, mas eu gosto muito por causa daquele azedinho da mandioca. E é um bolo bem difícil de fazer, porque o que caracteriza o bolo barra branca é exatamente o choque térmico que é dado no forno”. (Helena Júnior)

Porém, quando questionados referentes aos bolos São Bartolomeu, Cavalcanti e Guararapes grande parte dos entrevistados, só conhecia as receitas através do livro *Açúcar*, de Gilberto Freyre e não teriam dito o contato direto com os respectivos bolos:

“Então, eu nunca provei nenhum dos três bolos, eu conheço porque tem no livro *Açúcar* de Gilberto Freyre. Uma vez me perguntaram o porquê de eu não fazer alguns bolos aqui na confeitaria e é porquê temos um clima muito quente, e não é fácil trabalhar com massa de mandioca, e eu tenho uma vitrine com 12 a 20 bolos e os bolos tem uma durabilidade bem curta e não adianta eu ter os bolos e não vender. É tanto que o Souza Leão é um bolo que eu gosto muito, que foi o primeiro bolo que eu fiz aqui, que foi para o jornal. Mas eu não faço ele todas semanas, por conta da durabilidade, porque embora tem muita gente que gosta, mas também tem muita gente que não gosta. Então o Souza Leão entrou em um rodizio de bolos, em que uma semana faço um Souza Leão, outra semana faço um olho de sogra, outra semana faço um bolo de castanha e assim eu vou”. (Helena Júnior)

“Olha eu nunca tive o prazer de experimentar, mas conheço eles mais do livro *Açúcar* de Gilberto Freyre. Então só tive contatos de leitura, contato acadêmico, não são bolos que se encontram com facilidade”. (Susyane do Nascimento)

Não, esses eu não conheço e nunca escutei falar. São receitas que eu acho que devem estar guardadas a sete chaves com as senhoras de engenho, as donas de casa, com as culinárias. Eu infelizmente não conheço essas receitas. (César Santos)

Os entrevistados levantam a hipótese de que os bolos feitos com massa de mandioca ficaram longe do paladar de grande parte da população, por eles acharem esquisito o gosto.

“Eu acho que seja a adaptação ao estilo do pernambucano que hoje em dia não seja tão divulgados esses bolos de massa de puba. Já outros bolos, como o bolo de noiva, estão no gosto do pernambucano. É o caso da aceitação do paladar da população atualmente”. (Cristiane Martins)

“Os bolos de influência indígena as pessoas ainda tem um pouco de receio, por exemplo o bolo manuê que é um bolo assado em uma folha de bananeira, no fogo ou em uma pedra, e muitas pessoas tem receio de comer o manuê. E tipo, o bolo barra branca, bolo de noiva e bolo manuê são os tipos de bolo que ou você adora ou você odeia” (Heleno Junior).

O bolo Guararapes assim como os outros 2 bolos, podem ser achados no livro Açúcar de Gilberto Freyre, são receitas de famílias tradicionais que se configuram em uma doçaria pernambucana de muito açúcar e ovos, mais o acesso a insumos não é um problema que prejudique a reprodução e conhecimento dos bolos pernambucanos. Isso foi um ponto levantando por todos os entrevistados.

“Os ingredientes são muito básicos, no dia a dia. Você tem ovos, manteiga, leite e você não tem leite de coco, se usa o leite de vaca, o leite de castanha e na verdade qualquer líquido você pode utilizar no bolo. E então eu acho que não é dificuldade de acesso. Com a globalização não tem porque nossas receitas não serem conhecidas, o que pode ter é um preconceito com a cozinha pernambucana a cozinha nordestina. Esse preconceito pode existir, mas a divulgação se tem na mídia social”. (César Santos)

“Mas se formos observar a doçaria pernambucana se utiliza muito de ovos, açúcar, farinha de mandioca, então assim os produtos de base não se têm dificuldade de acesso”. (Susyanne do Nascimento)

“você tem o acesso muito grande devido à internet, a receitas dos mais variados bolos, muito embora nem sempre essas receitas dão certo. Mas hoje em questão de conhecimento está muito fácil trabalhar com alimentação e insumos, porém difícil em questão de concorrência. Mas os insumos se têm muito acesso. Por exemplo hoje em dia se comprar na feira um coco que você escolhe e na hora é ralado para você, por 3 ou 4 reais, as vezes 2 cocos por 5. Então essa questão de acesso de insumos para mim é muito tranquila hoje”. (Heleno Júnior)

7. CONCLUSÃO

De certo, a doçaria do estado de Pernambuco, possui muitas preparações que representam e carregam uma parte da cultura e história do estado, assim como suas influências ao longo do tempo. E muito embora o bolo Cavalcanti não seja lembrado, assim como o São Bartolomeu e Guararapes, eles carregam em seu nome a história de um estado guerreiro, que sua formação está agarrada as origens do país. Para alguns autores as principais influências que a doçaria sofreu foi a portuguesa, indígena e africana. Mas Pernambuco sofreu muitas outras influências que podemos encontrar na gastronomia pernambucana, e que apesar das visões de alguns autores, às influências não podem ser vistas como pacíficas.

Compreende-se de fato que apesar de existirem bolos que ficaram mais famosos de Pernambuco, a exemplo do bolo de rolo, que talvez seja o mais famoso do estado, e o que para muito seja o considerado rei dos bolos o Bolo Souza Leão, ambos reconhecidos como patrimônios imateriais do estado de Pernambuco, pela Assembleia Legislativa de Pernambuco (ALEPE), junto da Fundação do Patrimônio Histórico e Artístico de Pernambuco (Fundarpe), porém, os bolos São Bartolomeu, Cavalcanti e Guararapes não perdem seu méritos e importância na configuração de uma doçaria extensa, como a pernambucana.

O açúcar faz parte da tradição pernambucana, algumas pessoas iram dizer, que os habitantes do estado possuem açúcar em suas veias. De certo pode-se observar que o pernambucano gosta de açúcar, como nenhuma outras regiões do Brasil. Que pode ser percebido na quantidade de açúcar que é utilizado nas receitas. Outros ingredientes que encontramos nas receitas da doçaria pernambucana, incluindo os bolos pesquisados, é a massa de mandioca ou puba, feita de um tubérculo que faz parte das raízes da cultura alimentar do brasileiro, a mandioca.

Contudo hoje, bolos feitos com a massa de mandioca não fazem parte da alimentação habitual dos pernambucanos, como há séculos atrás. Essa falta de hábito alimentar com a massa de mandioca, somado ao fato de que por muito tempo essas receitas ficaram guardadas em segredo de família, dificulta o conhecimento de alguns bolos pela população do estado de Pernambuco.

Deste presente trabalho, leva-se um grande conhecimento histórico, cultural e sociológico a respeito de uma parte da gastronomia pernambucana. E fica como uma tarefa para posterior, pesquisar os bolos mais a fundo, como alguns outros doces do estado. Para a fim de preservar uma parte da cultura e identidade pernambucana.

8. REFERÊNCIAS

- ALBERTIM, Bruno. **Recife - Guia prático, história e sentimental da cozinha de tradição**. Edição do Autor. Recife, 2008.
- ALEPE. **Iguarias da cozinha do estadual recebem Homenagem da Alepe**. Assembleia Legislativa do Estado de Pernambuco. Disponível em: <<http://www.alepe.pe.gov.br/2009/08/15/iguarias-da-cozinha-estadual-recebem-homenagem-da-alepe/>>. Acesso em: 28/04/2019.
- ANDRADE, Suellen Dias de. **Bolo Souza Leão: sabor e tradição genuinamente brasileiros**. Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade. São Paulo: Centro Universitário Senac. Vol. 4, n. 2, p. 103-115, março de 2016. Disponível em: <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2016/03/75_CA_artigo_revisado.pdf>. Acesso em: 30/10/2016.
- Bona, Fabiano Della. **O Céu na Boca**. 1.ed. Editora Tinta Negra. Rio de Janeiro, 2010.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **A história da alimentação no Brasil**. 4.ed. Editora Global. São Paulo, 2011.
- CAVALCANTI, Maria Leticia Monteiro. **Açúcar no tacho** in. A civilização do Açúcar. 1.ed. Fundação Gilberto Freyre. Recife, 2007.
- _____. **História dos sabores pernambucanos**. 4.ed. Fundação Gilberto Freyre. Recife, 2010.
- CORRÊA, Ana Alice Silveira et al. Doces bordados de Carmo do Rio Claro: patrimônio artesanal das doceiras mineiras. Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade. São Paulo: Centro Universitário Senac. Vol. 5, n. 2, p. 49-62, julho de 2017. Disponível em: <<http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2017/07/4.pdf>>. Acesso em: 30/10/2016.
- COTIM, Gilberto. **História global: Brasil e Geral**. 8.ed. Editora Saraiva, 2005.
- DIAS, João de Deus de Oliveira. **Sesmaria de Santo André da Muribeca: origem do Engenho dos "Guararapes"**. Revista do arquivo público. Recife: Secretaria do Interior e Justiça/ APE. Ano 4, n. 6, p. 217-248. Recife, 1949.
- FERNANDES, Coloca. **Viagem gastronômica através do Brasil**. 7.ed. editora Senac; editora Estúdio Sonia Robatto. São Paulo, 2005.

Ferreira, Edgardo Pires. **A mística do parentesco**: uma genealogia inacabada – a teia do parentesco em Pernambuco. Vol. 6. ABC Editorial. Guarulhos, 2011. Disponível em: <<https://www.parentesco.com.br/pdf/volume6.pdf>>. Acesso em: 29/10/2019

FONSÊCA, Fabiane Jacinto Carício da. **Notas históricas sobre a tapioca**: circulação, apropriação e usos. 2016. Estágio Supervisionado Obrigatório/ Trabalho de conclusão de curso (Graduação em Bacharelado em Gastronomia) – Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, 2016.

FRAZÃO, Ana Claudia. **Comedoria popular**: receitas da doçaria de Pernambuco. FUNDARPE. Recife, 2015.

FREYRE, Gilberto. **Nordeste**: aspectos da influência da cana sobre a vida e a paisagem do Nordeste do Brasil. 7.ed. Global Editora. São Paulo, 2004

_____. **Casa-grande & senzala**: formação da família brasileira sobre o regime da economia patriarcal. 51.ed. Global Editora. São Paulo, 2006.

_____. **Sobrados e mucambos**: decadência do patriarcado rural e desenvolvimento do urbano. 15.ed. Global Editora. São Paulo, 2006.

_____. **Açúcar**: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil. 5.ed. Global Editora. São Paulo, 2007.

LIMA, Elenildo Marinho de. **Memórias do Engenho são Bartolomeu sob a perspectiva da ciência da Informação**. 2018. Dissertação de mestrado (Pós-graduação em Ciência da Informação) - Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2018.

MOTA, Mauro. **Culinária e doçaria**. In. Votos e ex-votos. Imprensa Universitária – UFPE. Recife, 1968.

Origem dos sobrenomes. **Figura 5: Brasão da família Cavalcanti**. Disponível em: <<https://www.origemdosobrenome.com.br/familia-cavalcante/>>. Acesso em 24/11/19

PENAFORTE, Alberto. **Tradições e família na gastronomia do recife no século XIX**. 2009. Estágio supervisionado obrigatório/ Trabalho de conclusão de curso (Graduação em Bacharelado em Gastronomia) – Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, 2009

Povos indígenas no Brasil. **Figura1: Tipiti**. Disponível em: <https://img.socioambiental.org/v/publico/institucional/acervos-weltmuseum-wien/wajapi/VO_161460_2_lzn.jpg.html>. Acesso em: 11/11/19

Patrimônio Histórico. **Figura 3: Casa grande- engenho São Bartolomeu.** Disponível em: <<http://patrimoniohistoricopmjg.blogspot.com/2011/04/homenagem-da-coordenacao-de-patrimonio.html>>. Acesso: 11/11/19

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

SHINOHARA, Neide Kazue Sakugawa et all. **O bolo Souza Leão:** Pernambuco dos Sabores culturais. Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade. São Paulo: Centro Universitário Senac. Vol. 2, n. 1, p. 60-74, junho de 2013. Disponível em: <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2013/06/CA_15_artigo_para-publicar.pdf>. Acesso em: 30/10/2016.

SILVA, Francisco de Assis. **História do Brasil.** 1.ed. editora Moderna Ltda. São Paulo, 1997.

9. COPIA DO TERMO DE COMPROMISSO



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
PRO-REITORIA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO
COORDENAÇÃO GERAL DE ESTÁGIO



**TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO OBRIGATÓRIO
BACHARELADOS/TÉCNICOS**

1. CONCEDENTE

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO, adiante **CONCEDENTE**

CNPJ: Nº 24.416.174/0001-06

ENDEREÇO: AV. DOM MANOEL DE MEDEIROS S/N

BAIRRO: DOIS IRMÃO CEP: 52171-900

CIDADE: RECIFE ESTADO: PERNAMBUCO

REPRESENTADA POR: ERICKA MARIA DE MELO ROCHA CALABRIA

CARGO: PROFESSORA DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA

EMAIL: emrocha@gmail.com TELEFONE: (81) 98688-0621

2. ESTAGIÁRIO

EZEQUIEL ALBUQUERQUE DOS SANTOS, adiante **ESTAGIÁRIO**

CPF: 06818142419 RG: 7297132 ÓRGÃO DE EXPEDIÇÃO/UF: SDS / PE

DATA DE NASCIMENTO: 11/03/1990

ENDEREÇO: RUA PARAGUASSU - 90

BAIRRO: ZUMBI CEP: 50711-020

CIDADE: RECIFE ESTADO: PERNAMBUCO

EMAIL: kiel.albuquerque@gmail.com TELEFONE: (81) 981138242

3. INSTITUIÇÃO DE ENSINO

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO, adiante **UFRPE**

CNPJ Nº 24.416.174/0001-06

Natureza jurídica da instituição: autarquia federal vinculada ao Ministério da Educação

Av. Dom Manoel de Medeiros S/N Dois Irmãos, Recife/PE. CEP: 52171-900

Representada por Maria José de Sena, residente nesta cidade, na qualidade de Reitora

As partes acima nomeadas celebram entre si este TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO, de acordo com o disposto na Lei 11.788, de 25 de setembro de 2008 e legislação complementar, mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

CLÁUSULA 1ª – DO OBJETIVO

O presente Termo de Compromisso tem por objetivo estabelecer as normas e condições de realização do **ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO**, em consonância com o que estabelece a Lei 11.788/2008 e normas complementares.

CLÁUSULA 2ª – DO ESTAGIÁRIO

O(A) ESTAGIÁRIO(A) é aluno do curso de Bacharelado em Gastronomia da UFRPE, estando regularmente matriculado no 8º período.

Polo: (Para estudantes da EAD)

CLÁUSULA 3ª - DAS CONDIÇÕES DO ESTÁGIO

O estágio será realizado no (departamento/setor) Laboratório de Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco, da EMPRESA/ESCOLA, no endereço: Ac. estacionamento CEAGRI - Dois Irmãos, Recife - PE.

Vigência do estágio: 02/09/2019 a 25/11/2019.

Dias: Horários:

segunda-feira das 8:00 às 12:00 e das 14:00 as 16:00

terça-feira das 8:00 às 12:00 e das 14:00 as 16:00

quarta-feira das 8:00 às 12:00 e das 14:00 as 16:00

quinta-feira das 8:00 às 12:00 e das 15:00 as 17:00

sexta-feira das 8:00 às 12:00 e das 14:00 as 16:00

Carga-horário total da disciplina: 360

SUBCLÁUSULA ÚNICA – Em nenhuma hipótese as atividades de estágio poderão coincidir com o horário das aulas do ESTAGIÁRIO.

CLÁUSULA 4ª – DO PLANO DE ATIVIDADES

As atividades do estágio deverão ser elaboradas em conjunto pelo(a) ESTAGIÁRIO(A), pela UFRPE e pela CONCEDENTE, e deverão estar de acordo com a proposta pedagógica do curso, a etapa e modalidade da formação escolar do estudante e o horário e calendário escolar.

SUBCLÁUSULA ÚNICA: O (a) estagiário (a) **desenvolverá as seguintes atividades:** (preencher o quadro de acordo com as atividades do estágio)

- Análise de dados no laboratório de Gastronomia da UFRPE
- Pesquisa em busca de obras e registros na Fundação Gilberto Freyre
- Pesquisa em busca de obras e registros na Fundação Joaquim Nabuco
- Pesquisa em busca de obras e registros no Gabinete Português de Leitura de Pernambuco
- Entrevistas com pesquisadores/autores sobre a gastronomia pernambucana no local de trabalho dos entrevistados

CLÁUSULA 5ª – DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONCEDENTE

A CONCEDENTE deverá:

- liberar o ESTAGIÁRIO, por ocasião das reuniões de acompanhamento, visitas técnicas e aulas práticas que forem oficializadas pela UFRPE, bem como a redução da carga horária do estágio, pelo menos à metade, nos períodos de avaliação de aprendizagem, programadas no calendário escolar;
- manter as instalações com condições de proporcionar ao ESTAGIÁRIO atividades de aprendizagem social, profissional e cultural;
- respeitar o limite máximo legal de 10 estagiários por SUPERVISOR;
- disponibilizar ao ESTAGIÁRIO os equipamentos de segurança que se fizerem necessários e exigir o seu uso durante o desempenho das atividades do estágio;
- não expor o ESTAGIÁRIO a riscos ambientais insalubres ou perigosos, sem o uso dos EPI's e EPC's obrigatórios, dentro dos limites de tolerância;
- informar ao ESTAGIÁRIO todas as normas de Segurança do Trabalho previstas para seu estágio;
- entregar quando do desligamento do ESTAGIÁRIO, termo de realização do estágio, com indicação resumida das atividades desenvolvidas, dos períodos e da avaliação de desempenho.

CLÁUSULA 6ª – DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA UFRPE

A UFRPE se compromete a colaborar com a CONCEDENTE e com o ESTAGIÁRIO para que a realização do estágio atinja os seus objetivos acadêmicos e ocorra em observância aos dispositivos legais e regulamentares pertinentes, devendo para tanto:

- avaliar as instalações do local em que será realizado o estágio e sua adequação à formação cultural e profissional do ESTAGIÁRIO;
- zelar pelo cumprimento deste termo de compromisso, reorientando o ESTAGIÁRIO para outro local em caso de descumprimento de suas normas;
- comunicar à CONCEDENTE o início do período letivo e as datas de realização de avaliações escolares ou acadêmicas;
- comunicar à CONCEDENTE o desligamento do ESTAGIÁRIO da UFRPE.

CLÁUSULA 7ª – DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO ESTAGIÁRIO

O ESTAGIÁRIO deverá:

- apresentar-se ao professor orientador e cumprir as normas estabelecidas para avaliação do Estágio, conforme o projeto pedagógico do curso;
- elaborar o relatório final circunstanciado, sobre o estágio; entregá-lo à empresa concedente para o visto do seu supervisor e, posteriormente, à Coordenação do curso, que o encaminhará para a avaliação do professor orientador.
- responsabilizar-se pelas perdas e danos, que porventura sejam causados à CONCEDENTE e/ou a terceiros, quando agir de forma contrária às normas regulamentadoras do Estágio;

CLÁUSULA 8ª – DO(A) ORIENTADOR(A) DO ESTÁGIO (UFRPE)

A UFRPE designa o(a) Professor (a) Ericka Maria de Melo Rocha Calabria, para atuar como orientador(a) do ESTÁGIO, a quem compete, entre outras atribuições, zelar pelo cumprimento deste Termo de Compromisso e pela observância das normas legais pertinentes.

CLÁUSULA 9ª – DO(A) SUPERVISOR(A) DO ESTÁGIO (Concedente)

A CONCEDENTE designa o (a) Sr. (a) Ericka Maria de Melo Rocha Calabria, que ocupa o cargo de Professora, para ser o(a) supervisor(a) do estágio, a quem compete, entre outras atribuições, zelar pelo cumprimento deste Termo de Compromisso e pela observância das normas legais pertinentes.

CLÁUSULA 10ª – DO SEGURO CONTRA ACIDENTES PESSOAIS

O(A) ESTAGIÁRIO(A) encontra-se assegurado contra acidentes pessoais, através da **APÓLICE nº 1018200517790**, da Seguradora CAPEMISA Vida e Previdência tendo com ESTIPULANTE a INSTITUIÇÃO DE ENSINO, nas condições e valores fixados na referida APÓLICE, compatíveis com os valores de mercado.

CLÁUSULA 11ª – DO VÍNCULO EMPREGATÍCIO

O estágio não gera vínculo empregatício de qualquer natureza, independentemente da concessão de benefícios relacionados a transporte, alimentação e saúde, ressalvado o disposto sobre a matéria na legislação previdenciária e no Art.15 da Lei 11788/08.

CLÁUSULA 12ª – DA EXTINÇÃO DO ESTÁGIO

O estágio será extinto;

- por iniciativa de quaisquer das partes, mediante comunicação por escrito feita com antecedência mínima de cinco (05) dias, respeitando-se o período de recesso;
- na hipótese do ESTAGIÁRIO ser desvinculado da UFRPE.

E por estarem de acordo, firmam as partes o presente Termo de Compromisso em três vias de igual teor para um só efeito. RECIFE, 02 de 09 de 2019.

ORIENTADOR
(assinatura e carimbo)

UFRPE SUPERVISOR
(assinatura e carimbo)

INSTITUIÇÃO DE ENSINO – UFRPE
(assinatura e carimbo)

CONCEDENTE
(assinatura e carimbo)

ESTAGIÁRIO(A)

10. APÊNDICES

APÊNDICE 1: Entrevista com o chef confeitiro Heleno Júnior

09 de novembro de 2019

1. Descreva um pouco de sua vivência na gastronomia pernambucana.

Então, eu sou do interior. Eu sou filho de pamonheira. Minha mãe fez pamonha a vida inteira. E eu sempre tive essa vivencia de cozinha regional. Porque eu trabalhei 20 anos com moda, e mesmo na moda eu já gostava do regionalismo e quando vim para a gastronomia tive a vontade de resgatar alguns sabores, lá de trais, que eu já gostava de comer. Mas que eu até então não sabia que eu trabalharia com gastronomia. Por exemplo o bolo manuê é uma das preparações que eu gosto muito. O bolo Souza Leão é uma coisa muito forte em minha família, junto com o bolo de noiva, onde hoje meus sobrinhos gostam do bolo de noiva pernambucano, fazendo ser uma continuidade. Então é isso, eu vivi a cozinha regional durante minha vida, mas não sabia até então que iria um dia viver disso.

2. Sabemos que a gastronomia pernambucana é muito rica, com uma doçaria muito tradicional, para você o que caracterizaria a doçaria do estado de Pernambuco?

Primeiramente a doçaria pernambucana é caraterizada pelos doces de rua, e por coincidência é o tipo de doce que eu mais gosto. Porque por exemplo eu não gosto de uma torta muito recheada, mas eu gosto de uma cocada, de um nego bom, gosto de um alfenim. E inclusive tenho o alfenim em minha confeitaria. Eu não produzo o alfenim original que vem de Agrestina, então eu compro em Caruaru, como muitas coisas.

Então minha cozinha vem de Caruaru. E a doçaria pernambucana se caracteriza pelos doces de rua que aqui em recife, se conhece como japonês e em caruaru chamamos de quebra queixo. E esse é um doce muito marcante em minha vida. Final da tarde, o rapaz passando na bicicleta com aquele apito pra vender nos tabuleiros de japonês como é dito aqui. os doces de rua em geral, doce de compota, doces de feira, doce de mariola e nego bom. E inclusive eu trabalho com nego bom, que tem um produto que eu desenvolvi que é a geleia, eu tenho uma geleia de nego bom com café e nego bom com vinho. Que o nego bom vem de bezerros. Como

eu sou de Caruaru a doçaria pra mim começa pelos doces de rua e depois que entra os bolos de engenhos.

3. A doçaria do estado de Pernambuco é muito grande, principalmente em relação a seus bolos, diante disso quais bolos você já teve a experiência de conhecer?

Eu, conheço muitos! Eu conheço o bolo Luiz Felipe, conheço o bolo de noiva que é meu preferido, o bolo Souza Leão e que talvez seja o bolo que eu mais faço quando eu sou chamando para fazer algum projeto voltado para a gastronomia, porque as pessoas já me viram trabalhar com o bolo Souza Leão.

E até já fui chamando para a Universidade da Paraíba para dá uma palestra sobre o Souza Leão. Também conheço o bolo de rolo e alguns bolos que consumimos no interior que não encontramos aqui, o bolo engorda marido por exemplo, que é o bolo de leite. Só que o bolo engorda marido no interior é o bolo de feira. Sabe aquele bolo barra branca, que encontramos em Bezerros?! Eles também fazem um bolo engorda marido, que é produzido com leite, mas eles fazem com água, conhecido também como bolo d'água. Que eu confesso que é um dos bolos mais gostosos que eu comi na minha vida. Eu acho aquele bolo incrível.

Então assim eu conheço vários bolos, o bolo de macaxeira mesmo é um bolo muito forte que não é só pernambucano, mas é um bolo muito consumido, até no rio que eles chamam bolo de aipim, mas é igual ao da gente. E o bolo barra branca é um bolo que eu cresci comendo, muito embora seja um bolo que muita gente não gosta, mas eu gosto muito por causa daquele azedinho da mandioca. E é um bolo bem difícil de fazer, porque o que caracteriza o bolo barra branca é exatamente o choque térmico que é dado no forno.

4. Sabemos que alguns bolos pernambucanos acabaram ficando mais famosos que outros, para você o porquê alguns bolos acabaram ficando mais conhecidos, diante de outros?

Assim, o bolo de rolo é bem famoso, até mais famoso que o bolo de noiva e o Bolo Souza Leão. Que talvez seja porque é um bolo muito diferente do que é visto no resto do Brasil. O rocambole não é igual. A gente sabe que a massa do rocambole só foi enrolada uma vez, então as pessoas ficam curiosas em sabe como enrola um bolo de rolo, tem gente que acha que se bota 7 camadas de bolo e enrola tudo de uma vez, mas a gente sabe que é camada por camada.

Então isso desperta uma curiosidade e o bolo é muito saboroso, e as massas são diferentes também, o rocambolé é feito com uma massa de pão-de-ló e o bolo de rolo é feito com uma massa meio que de biscoito.

5. Sabemos que alguns bolos ficaram conhecidos pelos nomes das famílias que os criaram, assim como o nome de seus engenhos, outros receberam nomes de personalidades ilustres do estado, ou datas comemorativas. Diante disso gostaria de perguntar se você conhece os bolos São Bartolomeu, bolo Cavalcanti e bolo Guararapes?

Então, eu nunca provei nenhum dos 3 bolos, eu conheço porque tem no livro açúcar de Gilberto Freyre. Uma vez me perguntaram o porquê de eu não fazer alguns bolos aqui na confeitaria e é porquê temos um clima muito quente, e não é fácil trabalhar com massa de mandioca, e eu tenho uma vitrine com 12 a 20 bolos e os bolos tem uma durabilidade bem curta e não adianta eu ter os bolos e não vender. E tanto que o Souza Leão é um bolo que eu gosto muito, que foi o primeiro bolo que eu fiz aqui, que foi para o jornal. Mas eu não faço ele todas semanas, por conta da durabilidade, porque embora tem muita gente que gosta, mas também tem muita gente que não gosta. Então o Souza Leão entrou em um rodizio de bolos, em que uma semana faço um Souza Leão, outra semana faço um olho de sogra, outra semana faço um bolo de castanha e assim eu vou.

6. Sabemos que a cultura pernambucana sofreu muitas influências em sua formação e gastronomia como parte da cultura não poderia ser diferente, para você quais as influências marcaram mais a gastronomia do estado, em especial a doçaria pernambucana?

Sem dúvida o que marcou mais a doçaria pernambucana foi a portuguesa. Até engraçado que muita gente diz que eu deveria ter alguns doces portugueses na minha confeitaria, mais minha cozinha não é portuguesa. Somo uma confeitaria de origem, em que meu cardápio se baseia nos doces que eu gosto e minha família gosta e minha mãe gostava. Então assim, não é apenas portuguesa, mas é muito forte e inclusive o Bolo Souza Leão, que leva muito gema como o doce português. Os bolos de influência indígena as pessoas ainda tem um pouco de receio, por exemplo o bolo manê que é um bolo assado em uma folha de bananeira, no fogo ou em uma

pedra, e muitas pessoas tem receio de comer o manuê. E tipo, o bolo barra branca, bolo de noiva e bolo manuê são os tipos de bolo que ou você adora ou você odeia.

7. A doçaria pernambucana se utiliza de muitos ingredientes, especialmente de ovos. E que na época da origem dos bolos tradicionais do estado, se tinha muito acesso a esses ingredientes pelos engenhos. Para você, existe uma dificuldade de acesso hoje em dia dos ingredientes desses bolos, o que dificulta a reprodução e a falta de conhecimento de alguns?

Não acho, porque você tem o acesso muito grande devido à internet, a receitas dos mais variados bolos, muito embora nem sempre essas receitas dão certo. Mas hoje em questão de conhecimento está muito fácil trabalhar com alimentação e insumos, porém difícil em questão de concorrência. Mas os insumos se têm muito acesso. Por exemplo hoje em dia se comprar na feira um coco que você escolhe e na hora é ralado para você, por 3 ou 4 reais, as vezes 2 cocos por 5. Então essa questão de acesso de insumos para mim é muito tranquila hoje.

APÊNDICE 2: Entrevista com a confeitadeira Susyanne do Nascimento Silva

15 de novembro de 2019

1. Descreva um pouco de sua vivência na gastronomia pernambucana.

A minha vivencia com a gastronomia pernambucana, se remete a área acadêmica e alguns produtos pernambucanos, contudo a maior parte dos produtos que eu trabalho não são originais da cozinha pernambucana. Não tenho o costume me trabalhar com bolo de noiva e com bolo de rolo.

2. Sabemos que a gastronomia pernambucana é muito rica, com uma doçaria muito tradicional, para você o que caracterizaria a doçaria do estado de Pernambuco?

O que caracteriza a doçaria pernambucana é o uso intenso de açúcar, pois usamos uma proporção muito maior de açúcar em relação a outras regiões do país se fomos comparar. E o que fora de Pernambuco é mais conhecido, seriam os bolos de noiva, bolo de rolo e Souza Leão.

3. A doçaria do estado de Pernambuco é muito grande, principalmente em relação a seus bolos, diante disso quais bolos você já teve a experiência de conhecer?

Eu já tive a experiência de conhecer o Bolo Luiz Felipe, bolo de noiva pernambucano, bolo de Souza Leão.

4. Sabemos que alguns bolos pernambucanos acabaram ficando mais famosos que outros, para você o porquê alguns bolos acabaram ficando mais conhecidos, diante de outros?

Eu acredito que se deve muito a maneira como se foi se passando as receitas, se a gente olha o livro de Gilberto Freyre – Açúcar - as receitas encontradas não seguem medidas usuais. Então acho que isso acaba fazendo as receitas se perdendo. E algumas receitas só eram utilizadas em determinadas eventualidades que também acabaram se perdendo. E também existem a questão do gosto do povo e isso contribui para determinar o que vinga e o que não vinga.

5. Sabemos que alguns bolos ficaram conhecidos pelos nomes das famílias que os criaram, assim como o nome de seus engenhos, outros receberam nomes de personalidades ilustres do estado, ou datas comemorativas. Diante disso gostaria de perguntar se você conhece os bolos São Bartolomeu, bolo Cavalcanti e bolo Guararapes?

Olha eu nunca tive o prazer de experimentar, mas conheço eles mais do livro Açúcar de Gilberto Freyre. Então só tive contatos de leitura, contato acadêmico, não são bolos que se encontram com facilidade.

6. Sabemos que a cultura pernambucana sofreu muitas influências em sua formação e gastronomia como parte da cultura não poderia ser diferente, para você quais as influências marcaram mais a gastronomia do estado, em especial a doçaria pernambucana?

A influência que mais marcou foi a portuguesa, pela questão mais das receitas que foram trazidas e adaptadas e a africana pelo fato de os afrodescendentes venderem os doces de tabuleiro.

7. A doçaria pernambucana se utiliza de muitos ingredientes, especialmente de ovos. E que na época da origem dos bolos tradicionais do estado, se tinha muito acesso a esses ingredientes pelos engenhos. Para você, existe uma dificuldade de acesso hoje em dia dos ingredientes desses bolos, o que dificulta a reprodução e a falta de conhecimento de alguns?

Alguns ingredientes em geral não, como ovos e açúcar. Outros ingredientes sim. Mas se formos observar a doçaria pernambucana se utiliza muito de ovos, açúcar, farinha de mandioca, então assim os produtos de base não se têm dificuldade de acesso.

APÊNDICE 3: Entrevista com a confeitadeira Cristiane Martins

15 de novembro de 2019

1. Descreva um pouco de sua vivência na gastronomia pernambucana.

O meu contato mais com a gastronomia pernambucana é em produzir alguns bolos pernambucanos como o bolo de rolo e bolo de noiva. Eu não faço muito a parte da cozinha salgada de culinária regional no trabalho, apenas em casa porque eu gosto muito da cozinha regional pernambucana.

2. Sabemos que a gastronomia pernambucana é muito rica, com uma doçaria muito tradicional, para você o que caracterizaria a doçaria do estado de Pernambuco?

Eu acho que ele é caracterizado muito pelos seus bolos famosos, o bolo de Rolo, o bolo de noiva e o bolo Souza Leão. Também tem a cartola que é tão nossa, ne?!

3. Doçaria do estado de Pernambuco é muito grande, principalmente em relação a seus bolos, diante disso quais bolos você já teve a experiência de conhecer?

Além dos que já mencionei também já experimentei o bolo Souza Leão, que leva muitos ovos. Muito embora que o bolo que eu faço leva menos ovos que o feito tradicionalmente.

4. Sabemos que alguns bolos pernambucanos acabaram ficando mais famosos que outros, para você o porquê alguns bolos acabaram ficando mais conhecidos, diante de outros?

Eu acredito que os bolos tenham ficados famosos por causa da tradição das doceiras que foram fazendo e conquistando o paladar das pessoas. E os diferentes formatos que os bolos foram adquiridos com o tempo, como o Souza Leão e o bolo de noiva que encontramos nos mais variados formatos e tamanhos. Fora isso os bolos só são usados em épocas específicas como o São João

5. Sabemos que alguns bolos ficaram conhecidos pelos nomes das famílias que os criaram, assim como o nome de seus engenhos, outros receberam nomes de personalidades ilustres do estado, ou datas comemorativas. Diante disso gostaria de perguntar se você conhece os bolos São Bartolomeu, bolo Cavalcanti e bolo Guararapes?

Não fui apresentado a eles ainda, nem na vida acadêmica e nem profissional.

6. Sabemos que a cultura pernambucana sofreu muitas influências em sua formação e gastronomia como parte da cultura não poderia ser diferente, para você quais as influências marcaram mais a gastronomia do estado, em especial a doçaria pernambucana?

Eu acredito que seria em especial a gastronomia portuguesa, muito e 15 de novembro de 2019 embora temos muita coisa dos povos nativos, como a massa de puba, inclusive bolos cozidos nas folhas da bananeira.

7. A doçaria pernambucana se utiliza de muitos ingredientes, especialmente de ovos. E que na época da origem dos bolos tradicionais do estado, se tinha muito acesso a esses ingredientes pelos engenhos. Para você, existe uma dificuldade de acesso hoje em dia dos ingredientes desses bolos, o que dificulta a reprodução e a falta de conhecimento de alguns?

Os ingredientes da doçaria são simples e fáceis de encontrar, além de não terem alto custo. Eu acredito que não seja por causa do acesso. Eu acho que seja a adaptação ao estilo do pernambucano que hoje em dia não seja tão divulgados esses bolos de massa de puba. Já outros bolos, como o bolo de noiva, estão no gosto do pernambucano. E o caso da aceitação do paladar da população atualmente.

APÊNDICE 4: Entrevista com o chef César Santos

16 de novembro de 2019

1. descreva um pouco de sua vivência na gastronomia pernambucana.

Minha vida inteira. Meu pai é do agreste e minha mãe é do sertão. Eu vivo a cozinha pernambucana desde a barriga de minha mãe. Desde o habito de se alimentar das comidas em minha casa. Então é uma coisa que vem desde pequeno. Eu tenho um pé na cozinha desde pequeno, porque eu aprendi a cozinha comida brasileira e pernambucana junto da minha mãe. Com oito anos de idade eu já estava fazendo bolo, fazendo arroz. Como eu disse essa vivencia vem desde a infância.

2. Sabemos que a gastronomia pernambucana é muito rica, com uma doçaria muito tradicional, para você o que caracterizaria a doçaria do estado de Pernambuco?

Falo sempre que pernambucano tem açúcar no sangue. O pernambucano é movido pela emoção e pelo açúcar que está presente sempre na vida do pernambucano. Essa influência que tivemos dos doces portugueses é muito forte na questão dos bolos Souza Leão, bolo de rolo, cartola. Então, todos esses doces levam muito açúcar. E o bolo de rolo até não se sabe ao certo se realmente teve influência portuguesa ou foi uma criação original de Pernambuco. Mas a verdade é que tanto o pernambucano, como o turista o que mais encontrar aqui é o bolo de rolo. E que quem visita Pernambuco, precisa experimentar ou levar na mala. O bolo de rolo é uma das coisas que mais representa os doces pernambucanos. E também temos uma coisa muito peculiar que é o bolo de noiva, que praticamente o bolo de frutas que fazemos aqui é muito pernambucana. Você pode ir em outros locais do Brasil e até nos estados do Nordeste, e você não encontra esse bolo. Você encontrar o bolo de frutas totalmente diferente do nosso, que comemos em datas comemorativas especiais como casamento, batizados e natal.

3. Doçaria do estado de Pernambuco é muito grande, principalmente em relação a seus bolos, diante disso quais bolos você já teve a experiência de conhecer?

Praticamente todos, é minha obrigação conhecer os bolos. Bolo de gude, bolo de macaxeira, pé de moleque, bolo barra banca, bolo Luís Felipe, bolo de canela, bolo engorda marido, bolo de banana, bolo de rolo, o Souza Leão. Então todos esses bolos eu conheço.

4. Sabemos que alguns bolos pernambucanos acabaram ficando mais famosos que outros, para você o porquê alguns bolos acabaram ficando mais conhecidos, diante de outros?

A questão de ser famoso está atrelada ao consumo, o quanto mais as pessoas consomem mais esses bolos, mas eles serão divulgados. Por exemplo se uma boleira vende dez bolos de rolo, e um bolo de canela. O bolo de rolo dela vai sobressair mais porque a fama dela vai ser encima do bolo de rolo. Hoje o bolo de rolo é o mais divulgado no estado de Pernambuco e fora do estado. Quem vem de fora já vem no intuito de comer o bolo de rolo. Então também além de comer o bolo as pessoas levam na mala. E eu como chef de cozinha e cozinheiro, os amigos sempre me pedem presentes em comida e eu levo o bolo de rolo.

5. Sabemos que alguns bolos ficaram conhecidos pelos nomes das famílias que os criaram, assim como o nome de seus engenhos, outros receberam nomes de personalidades ilustres do estado, ou datas comemorativas. Diante disso gostaria de perguntar se você conhece os bolos São Bartolomeu, bolo Cavalcanti e bolo Guararapes?

Não, esses eu não conheço e nunca escutei falar. São receitas que eu acho que devem estar guardadas a sete chaves com as senhoras de engenho, as donas de casa, com as culinárias. Eu infelizmente não conheço essas receitas.

6. Sabemos que a cultura pernambucana sofreu muitas influências em sua formação e gastronomia como parte da cultura não poderia ser diferente, para você quais as influências marcaram mais a gastronomia do estado, em especial a doçaria pernambucana?

Podemos ver que as culturas que mais marcaram a gastronomia pernambucana foram a portuguesa, a indígena e a africana. Mas assim, sofremos essas influencias todas, contudo o pernambucano e muito inteligente, pois ele pegou as técnicas desses bolos, a sabedoria das receitas e conseguiu inserir dentro da realidade do estado. Isso é muito inteligente, pois você não vai fazer as receitas ao pé da letra e sim reproduzir com os insumos disponíveis no local.

7. A doçaria pernambucana se utiliza de muitos ingredientes, especialmente de ovos. E que na época da origem dos bolos tradicionais do estado, se tinha muito acesso a esses ingredientes pelos engenhos. Para você, existe uma dificuldade de acesso hoje em dia dos ingredientes desses bolos, o que dificulta a reprodução e a falta de conhecimento de alguns?

Os ingredientes são muito básicos, no dia a dia. Você tem ovos, manteiga, leite e você não tem leite de coco, se usa o leite de vaca, o leite de castanha e na verdade qualquer líquido você pode utilizar no bolo. E então eu acho que não é dificuldade de acesso. Com a globalização não tem porque nossas receitas não serem conhecidas, o que pode ter é um preconceito a cozinha pernambucana a cozinha nordestina. Esse preconceito pode existir, mas a divulgação se tem na mídia social.

APÊNDICE 5: Entrevista com a confeitadeira Roselaine Laureano Bezerra

16 de novembro de 2019

1. Descreva um pouco de sua vivência na gastronomia pernambucana.

Difícil descrever algo tão plural como a gastronomia pernambucana. O leque de ingredientes que temos disponíveis no nosso estado é vasto, dividido em iguarias, doces, proteínas, temperos e inúmeros meios de produção. É algo que está imerso no nosso cotidiano desde o nascimento, e vai sendo transferido para as futuras gerações hereditariamente. É baseado na comida de “voinha”, na tapioca de dona Maria, na buxada de dona Josefa, e assim vai.

2. Sabemos que a gastronomia pernambucana é muito rica, com uma doçaria muito tradicional, para você o que caracterizaria a doçaria do estado de Pernambuco?

A gastronomia pernambucana é caracterizada com o consumo elevado do açúcar, desde o Brasil colonial. Uns bons exemplos dessa predominância do açúcar é o bolo Souza Leão, o bolo de rolo, e a rapadura.

3. A doçaria do estado de Pernambuco é muito grande, principalmente em relação a seus bolos, diante disso quais bolos você já teve a experiência de conhecer?

Muitos, bolo Souza Leão, bolo de rolo, bolo barra branca, bolo de mandioca, de macaxeira, pé-de-moleque e assim vai.

4. Sabemos que alguns bolos pernambucanos acabaram ficando mais famosos que outros, para você o porquê alguns bolos acabaram ficando mais conhecidos, diante de outros?

Pela origem, muitos dos doces mais famosos partiam de produções dentro das casas de famílias tradicionais. Famílias com um poder aquisitivo mais alto que conseqüentemente detiam uma maior influência na região.

5. Sabemos que alguns bolos ficaram conhecidos pelos nomes das famílias que os criaram, assim como o nome de seus engenhos, outros receberam nomes de personalidades ilustres do estado, ou datas comemorativas. Diante disso gostaria de perguntar se você conhece os bolos São Bartolomeu, bolo Cavalcanti e bolo Guararapes?

Esses eu não conheço, gostaria de conhecer.

6. Sabemos que a cultura pernambucana sofreu muitas influências em sua formação e gastronomia como parte da cultura não poderia ser diferente, para você quais as influências marcaram mais a gastronomia do estado, em especial a doçaria pernambucana?

Influência portuguesa, africana e indígena. Pernambuco era colônia de exploração. Os portugueses, São representados pelos senhores de engenhos e famílias ricas pela indústria açucareira, os indígenas e os africanos, são a população escravizada, a mão de obra desses engenhos. Nossa cozinha Pernambucana é uma herança desses povos.

7. A doçaria pernambucana se utiliza de muitos ingredientes, especialmente de ovos. E que na época da origem dos bolos tradicionais do estado, se tinha muito acesso a esses ingredientes pelos engenhos. Para você, existe uma dificuldade de acesso hoje em dia dos ingredientes desses bolos, o que dificulta a reprodução e a falta de conhecimento de alguns?

Não acredito que haja dificuldade para a aquisição desses ingredientes, porém, muitos desses são usados em excesso, elevando o custo na produção desses bolos.

11. ANEXOS

ANEXO A: Receita do Bolo São Bartolomeu

QUADRO: RECITA DO BOLO SÃO BARTOLOMEU

Ingredientes	Quantidade	Unidade
Calda como garapa	3	Garrafas
Canela	N/D	
Erva doce	N/D	
Massa de mandioca	2	Litros
Leite de coco	1	Garrafa
Castanha de caju	250	Gramas
Gemas	30	Gemas
Manteiga derretida	120	Gramas
Legenda:		
N/D = não descrito		
Modo de preparo		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Mistura-se 3 garrafas de calda, tão rala como garapa, com sal, canela e erva doce. 2. Acrescenta massa de mandioca bem lavada e leite de coco ralado 3. Adicionar castanhas, gemas e manteiga derretida. 4. Despejar a massa em uma forma untada com manteiga e levar a forno. 		

Fonte primaria: Gilberto Freyre, livro Açúcar, p.101.

ANEXO B: Receita do Bolo Cavalcanti

QUADRO: RECITA DO BOLO CAVALCANTI

Ingredientes	Quantidade	Unidade
Ovos	6	Unidades
Gemas de ovos	6	Unidades
Açúcar refinado	3	Xicaras
Massa de mandioca	3	Xicaras
Manteigas	1	Xicara
Canelas	N/D	
Cravo	N/D	
Erva-Doce	N/D	
Folhas de bananeiras verdes	N/D	
Legenda:		
N/D = não descrito		
Modo de preparo		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Bata como para pão-de-ló os ovos, as gemas e o açúcar. 2. Junte a massa de mandioca. 3. Depois de bem batido deita-se a manteiga e tornar-se a bater. 4. Acrescente a massa a canela, cravo e erva-doce. 5. Deitar a massa em folha de bananeira bem verde aos bocadinhos e levar para assar 		

Fonte primaria: Gilberto Freyre, livro Açúcar, p.99.

ANEXO C: Receita do Bolo Guararapes

QUADRO: RECEITA DO BOLO GUARARAPES

Ingredientes	Quantidade	Unidade
Ovos	12	Unidades
Açúcar	500	Gramas
Manteiga	500	Gramas
Leite de Coco	1	Xicara
Massa de mandioca	500	Gramas
Modo de preparo		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Bata os ovos com o açúcar. 2. Acrescente leite de coco grosso e manteiga a gosto e massa de mandioca e massa de mandioca. 3. Bater bem batido e levar ao forno. 		

Fonte primaria: Gilberto Freyre, livro Açúcar, p.99.