



## **ENTRE O OFÍCIO E A TRANSMISSÃO DO LEGADO: O PAPEL FEMININO NA TRADIÇÃO DO BOLO DE NOIVA DE PERNAMBUCO.**

**Autores/as:** Ana Beatriz Gonçalves Miranda (Universidade Federal do Ceará, beatriz.gmiranda12@gmail.com); Fernando Santa Clara Vieira Junior (Universidade Federal da Bahia; fernandosantaclara@gmail.com); Ericka Maria de Melo Rocha Calabria (Universidade Federal Rural de Pernambuco; ericka.rocha@ufrpe.br); Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro (Universidade Federal do Ceará; alessandra.carneiro@ufc.br).

**RESUMO EXPANDIDO:** Resultado de Pesquisa

### **Introdução**

Na perspectiva dos patrimônios culturais imateriais no Brasil, há os patrimônios alimentares, que representam os saberes, fazeres, práticas alimentares e preparações arraigadas na sociedade. Na legislação brasileira, o decreto nº 3.551 de 4 de agosto de 2000 institui o Registro dos bens culturais imateriais, determinando que este seja feito em livros, dentre eles o Livro dos Saberes, onde serão inscritos os conhecimentos e modos de fazer que compõem as práticas cotidianas das comunidades.

No mesmo caminho do decreto nacional, estados criaram seus próprios mecanismos de registro e salvaguarda do patrimônio cultural. Em Pernambuco, o Sistema Estadual de Registro e Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial foi instituído pela lei nº 16.426 de setembro de 2018, e entende como um dos bens que constituem o patrimônio imaterial os saberes, conhecimentos e modos de fazer tradicionais. Antes dessa legislação, bens imateriais foram, por meio de decreto-lei, patrimonializados, alguns deles entendidos como patrimônios alimentares, como é o caso do bolo Souza Leão (2007), bolo de rolo (2008) e a cartola (2009).

Após a legislação estadual de patrimônio, em 2021, foi indicado para registro, pela Assembleia Legislativa do Estado de Pernambuco - ALEPE, o bolo de noiva pernambucano,



tendo ele sido inventariado<sup>1</sup> até, por fim, ser registrado<sup>2</sup> no Livro dos Saberes como Práticas Socioculturais Associadas ao Bolo de Noiva de Pernambuco. Esse bolo tem um simbolismo especial: apesar de também ser consumido em outros momentos, sua tradição está relacionada aos casamentos e às bodas de um ano de casados, o bolo congelado para ser consumido nessa comemoração. Por compor a doçaria pernambucana, o bolo de noiva está na memória coletiva do estado, sendo produzido pelas mulheres da família dos noivos, mas atualmente existem profissionais que trabalham especificamente com esse bolo.

No que tange às práticas vinculadas às tradições alimentares, costumeiramente há delimitações de gênero entre as sociedades quanto a definição do trabalho na cozinha. Quem detém o ato de cozinhar, no âmbito doméstico, são as mulheres (Montanari, 2013), essas tarefas femininas dependem de fatores de ordem cultural e social. Elas aprimoram as técnicas e dominam o saber-fazer, preservam métodos e práticas tradicionais, ao mesmo tempo em que inovam com elementos modernos. Esse saber, compartilhado com seus descendentes, preserva a história e a cultura de suas comunidades, constituindo um elo essencial entre passado, presente e futuro (Mattes; Gusso, 2022). Neste ponto, o reconhecimento do trabalho das mulheres é essencial para o processo de igualdade de gênero, pois no campo do patrimônio muitas vezes é invisibilizado e subvalorizado (Unesco, 2021).

Considerando o processo de inventário, este trabalho propõe uma análise documental do registro das práticas socioculturais associadas ao bolo de noiva de Pernambuco – primeiro patrimônio alimentar do estado registrado com participação da sociedade civil – com o intuito de destacar o papel das mulheres na salvaguarda e na manutenção desse patrimônio. Ao articular as contribuições das boleiras para a existência e continuidade do bem com o processo de seu registro oficial, propõem-se demonstrar como essas mulheres foram fundamentais, não apenas para a preservação do bolo de noiva ao longo do tempo, mas também para sua consagração como Patrimônio Cultural Imaterial do Estado.

## **Objetivos**

Objetivo Geral: destacar o papel das mulheres na salvaguarda e na manutenção das práticas socioculturais associadas ao bolo de noiva de Pernambuco.

---

<sup>1</sup> Metodologia de pesquisa adotada nas políticas de patrimonialização imaterial, com objetivo de produzir conhecimento sobre o bem cultural.

<sup>2</sup> Instrumento legal de reconhecimento, preservação e valorização de bens imateriais.



Objetivos específicos: Demonstrar como essas mulheres foram fundamentais para a preservação do bolo de noiva ao longo do tempo; Identificar as contribuições das boleiras no registro das práticas do bolo de noiva; Discutir como essas mulheres influenciaram a patrimonialização.

### **Métodos/Metodologia**

A metodologia utilizada é qualitativa, por meio de uma pesquisa documental que tem como principal fonte dados captados em documentos, a fim de obter informações contidas neles ou compreender um fenômeno. Neste caso, o documento analisado é o inventário das práticas socioculturais associadas ao bolo de noiva pernambucano. A escolha foi feita por se tratar do único inventário elaborado até o momento referente a um patrimônio alimentar no estado de Pernambuco após a aprovação da lei estadual nº16.426 de setembro de 2018.

O inventário é um processo administrativo que visa levantar todas as informações sobre o bem imaterial a ser registrado, a fim de conferir o título de Patrimônio Cultural Imaterial do Estado. A data do parecer técnico final é de 24 de maio de 2023, sob o número de processo SEI: 0040300037.001116/2021-21, disponível no sistema eletrônico estadual para apreciação pública do Governo do Estado de Pernambuco.

Como técnica de análise, foi feita a análise de conteúdo, a partir das perguntas direcionadas ao próprio documento como forma de responder os objetivos propostos. A proposta foi trabalhar com questões relativas ao gênero feminino, apesar da existência de detentores da prática sociocultural do bolo de noiva masculinos. A partir disso, foi analisada a perspectiva de gênero por meio das seguintes perguntas: Qual o papel das mulheres na prática do bolo de noiva?, Como elas participam do processo de preservação desse bolo?

### **Resultados/Discussão**

O inventário das práticas socioculturais do bolo de noiva pernambucano apresenta todo o processo de requerimento de registro do bem como Patrimônio Imaterial do Estado. O documento é construído em partes que foram utilizadas nesta discussão. São elas: Histórico do processo; anuência dos detentores do bem; a pesquisa e o mapeamento; referências culturais e definições do bem cultural; o bolo de noiva e a autenticidade de suas receitas;



agentes sociais envolvidos na produção e no consumo; aspectos referentes à salvaguarda do bem cultural; identificação do bem (o objeto do Registro) - Matriz de identificação e priorização; considerações finais, além do apêndice com a transcrição dos áudios das boleiras.

No histórico do processo, as boleiras são retratadas como principais detentoras do bem cultural. Em seguida, é citada a entrevista feita com três boleiras da Região Metropolitana do Recife, a qual afirma que por meio da transmissão de saberes na comunhão entre os indivíduos, promove-se a identidade cultural relacionada ao bolo. Barros, Costa e Coutinho (2020) trazem essa relação entre a educação patrimonial, que ocorre na perpetuação do saber-fazer do bolo de noiva e está relacionada às práticas das boleiras.

Nos trechos da anuência dos detentores do bem cultural e sobre a pesquisa e o mapeamento, é indicado o discurso das boleiras como parte da educação cultural para salvaguardar o bolo de noiva enquanto patrimônio cultural. O inventário ainda enfatiza que “O interesse na transmissão das memórias e trajetórias de vida das boleiras e o saber-fazer passado por gerações, ligando a tradição culinária às histórias familiares” (p.3) despertou nos mais jovens o desejo de apreciar e aprender a fim de dar continuidade à tradição deste bolo. É um fator que diz respeito ao papel que o bolo de noiva desempenha na sociedade pernambucana. Essas tradições compõem o que Mattes e Gusso (2022) colocam como papel das mulheres como guardiãs do patrimônio imaterial, na busca pela preservação da história e cultura de suas comunidades.

Nas referências culturais e definições do bem cultural, é apresentada uma entrevista em que se menciona como uma das técnicas do bolo de noiva o uso da Renascença ou Renda Francesa – técnicas tradicionais de bordado que são aplicadas na cobertura do bolo com o glacê mármore e glacê real, inspiradas na cultura das rendeiras. Mais uma vez reflete o que Mattes e Gusso (2022) discutem sobre as mulheres e as práticas socioculturais patrimonializadas no Brasil e o que a Unesco (2021) considera como impacto de gênero no patrimônio.

O inventário aborda na parte sobre o bolo de noiva pernambucano e a autenticidade de suas receitas que, para a salvaguarda, o que mais importa são os aspectos socioculturais e a maneira de manter a tradição. Com isso, contempla que o saber-fazer ou dom das boleiras é fundamental para a transmissão geracional, além da manutenção dos laços afetivos, da preservação e da atualização dos elementos de identidade. O texto complementa com a

indicação de que “as boleiras são, portanto, detentoras de um conhecimento, o qual exercem com maestria” (p.6). Esses pontos corroboram com Mattes e Gusso (2022) quando afirmam que as mulheres têm se apropriado dos significados culturais, econômicos e políticos de seus produtos, assim como justificam o que a Unesco (2021) indica sobre a importância da igualdade de gênero no patrimônio cultural.

Além disso, em entrevista para a produção do inventário, a professora e também boleira Cris Barros destaca que as técnicas e o saber-fazer das boleiras, assim como o modo de transmitir esse conhecimento para as próximas gerações, fazem parte de um patrimônio, e reafirma que o bolo é tradição, cultura e pertencimento das famílias pernambucanas.

No tópico sobre os agentes sociais envolvidos na produção e no consumo do bolo de noiva pernambucano, reafirma-se o papel das boleiras, pois cada uma possui uma identidade própria, que se manifesta nos produtos, modo de preparo e cocção, e a arte de fazer o bolo, que pode ter sido aprendida em família ou não. Assim, essas mulheres passam a investir em cursos de aprimoramento. Estas práticas identitárias as tornam fundamentais para a perpetuação desse bem e continuidade das tradições familiares. Desse modo, conforme Albertim (2020) e Barros, Costa e Coutinho (2020), o diálogo centra-se na importância sociocultural do bolo de noiva e na importância do reconhecimento da atividade das boleiras.

Além disso, a predominância do universo feminino ligado à produção de bolos se justifica, pois durante a época canavieira, as cozinhas dos engenhos eram conduzidas primordialmente por mulheres. A esse respeito, Montanari (2013) traz o consenso sobre a imposição social perante as mulheres do papel de cozinheiras, entretanto apenas no âmbito familiar.

No trecho sobre o bolo de noiva como elemento identitário, o inventário consolida que o bolo de noiva, enquanto patrimônio cultural, está relacionado com o âmbito familiar, seja pelas transmissões ou pela confecção, que ocorrem em sua maioria por mulheres, responsáveis pelo bolo para os eventos de socialização.

Por conseguinte, sobre os aspectos referentes à salvaguarda do bem cultural, destaca-se a importância do engajamento das detentoras e detentores do bolo de noiva na articulação do Registro do bem enquanto Patrimônio Cultural Imaterial. Essa movimentação reflete a preocupação coletiva em promover, preservar e valorizar o bem cultural. Confirmando o que Barros, Costa e Coutinho (2020) abordam sobre a transmissão dos saberes por meio da educação patrimonial e o que Mattes e Gusso (2022) identificam como



importante para a preservação do passado, presente e futuro, e o papel das guardiãs nessa atividade.

Além disso, as entrevistas presentes no inventário revelam que as boleiras promovem a tradição por meio de cursos e oficinas como forma de manter a transmissão da receita considerada tradicional. Por isso, foi proposta a realização de um cadastro das boleiras a fim de mapear e regularizá-las, visando a difusão e valorização da receita.

A partir da identificação do bem (o objeto do Registro) - matriz de identificação e priorização e das considerações finais, o inventário recomenda a inscrição das práticas socioculturais do bolo de noiva no Livro dos Saberes, e rememora o engajamento dos detentores do saber e práticas. Além de preservar memórias afetivas familiares em cadernos de receitas (especialmente entre mães, avós e filhas/netas), essa prática é para muitas boleiras fundamental para a sobrevivência e sustento de famílias.

Como apêndice, foram apresentadas entrevistas com 20 boleiras, realizadas durante o processo do inventário. Estas frequentemente abordam seu envolvimento com a cultura do bolo de noiva e a geração de renda. Duas entrevistadas, inclusive, descrevem a prática como um tesouro e um legado a serem transmitidos. Também é disposto no documento como apêndice a ação realizada pela professora e boleira Cris Barros - A arte da confeitaria pernambucana, a qual proporcionou uma mesa redonda sobre a patrimonialização do bolo de noiva e possibilitou maiores discussões sobre o tema com representantes da Fundação do Patrimônio Histórico e Artístico de Pernambuco - FUNDARPE, detentores do saber, estudantes e professores de gastronomia.

Desse modo, Mattes e Gusso (2022) convergem com a Unesco (2021) e Barros, Costa e Coutinho (2020) sobre a abordagem de gênero dentro dos patrimônios culturais, especialmente os patrimônios alimentares, os quais são identificados como espaço das mulheres na atividade de preservação, por meio de uma educação cultural significativa e simbólica na perpetuação de saberes.

### **Considerações Finais**

Diante do exposto, esse artigo apresentou as relações de gênero presentes no inventário das práticas socioculturais associadas ao bolo de noiva de Pernambuco, a partir da identificação do papel das boleiras no processo de registro e como essas mulheres



contribuíram para a patrimonialização desse bem. Por meio da análise desse documento, foi possível discutir com base em autores que trazem a abordagem do bolo de noiva e das mulheres em relação ao patrimônio alimentar.

Ademais, o tema abordado como uma primeira reflexão sobre a relação entre as mulheres e os patrimônios alimentares, especialmente no estado de Pernambuco, tem sua importância por considerar o Objetivo de Desenvolvimento Sustentável - ODS nº 5 de igualdade de gênero e as colocações recentes da Unesco sobre o papel das mulheres na salvaguarda dos bens relativos aos saberes e práticas socioculturais.

A partir da análise feita por meio da leitura do inventário em busca de respostas sobre a participação das boleiras no processo de registro e na construção da patrimonialização desse bem, foram obtidos resultados que confirmam a hipótese de que, apesar do bolo também ser produzido por alguns homens, sua tradição está relacionada à feminilidade e tradições intergeracionais, que envolvem transmitir um legado cultural entre as mulheres pernambucanas. O texto lido, além de confirmar que as mulheres são parte fundamental para a preservação desse saber, também dá indícios sobre a participação delas na busca do registro deste inventário.

Portanto, foi possível responder os objetivos propostos ao analisar criticamente o documento escolhido. Com isso, reforça-se a importância das discussões de gênero na gastronomia, principalmente por observar as perspectivas de relação entre patrimônios culturais imateriais e as mulheres, que são rotuladas como responsáveis pela alimentação do lar. Entretanto, este estudo, apesar de ter obtido resultados esperados e contribuir com os objetivos, abre portas para um estudo mais aprofundado em outros patrimônios alimentares existentes no país.

### **Referências:**

ALBERTIM, B. **Nordeste Identidade Comestível**. Volume II. p. 71-76. Recife: Fundação Joaquim Nabuco, Editora Massangana, 2020.

BARROS, C.B.M.; COSTA, S.M.S.; COUTINHO, D.J.G. Desenvolvimento da cultura gastronômica: o bolo de noiva pernambucano. **Brazilian Journal of Development**, v. 6, n. 1, p. 71-90, 2020.

MATTES, A.; GUSSO, L. de C. S. Um patrimônio não nasce torna-se: A mulher no patrimônio imaterial brasileiro. IN: SOARES, I. V.; PIOVESAN, F.; RABELO, C. N.; BARBOUR, V. (org.) **Mulheres, Direito e Protagonismo Cultural**. São Paulo: Grupo



Almedina, 2022. E-book. p.88. ISBN 9786556277516. Disponível em:<<https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786556277516/>>.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. Tradução Leticia Martins de Andrade. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2013.

**ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A EDUCAÇÃO, A CIÊNCIA E A CULTURA (UNESCO)**. Igualdade de gênero, patrimônio e criatividade. Representação da UNESCO no Brasil, Cátedra UNESCO Diversidade Cultural, Gênero e Fronteiras da Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD), 2021. Disponível em: <[www.unesco.org/open-access/terms-use-ccbysa-port](http://www.unesco.org/open-access/terms-use-ccbysa-port)>.

**PALAVRAS-CHAVE:** Patrimônio Alimentar; Igualdade de Gênero; Cultura.

**Fonte(s) de financiamento/apoio:** Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Capes.

**Conflito de interesses:** Não há conflito de interesse a declarar.