

RESGATE DA CULTURA DOS BOLOS PERNAMBUCANOS NAS COMUNIDADES RURAIS DE ENGENHOS DO CABO DE SANTO AGOSTINHO.

Autores/as: Maria Juliana Muniz da Silva (IFPE-CABO, mjms4@discente.ifpe.edu.br) Gisele Soares de Lima da Silva (IFPE-CABO, gsls4@discente.ifpe.edu.br); Paulo Ricardo Alves Barbosa (IFPE-CABO, prabl@discente.ifpe.edu.br); Rodrigo Rossetti Veloso (IFPE-CABO, rodrigo.rossetti@cabo.ifpe.edu.br); Neyvan Renato Rodrigues da Silva (IFPE-CABO, neyvan.rodrigues@cabo.ifpe.edu.br)

RESUMO EXPANDIDO: Gastronomia social e desenvolvimento social.

Introdução

Sabe-se que a cultura alimentar é um aspecto importante na delimitação do ato de ingerir alimentos, sendo muitas vezes definida em aspectos voltados a como e quando devem ser consumidos, tendo um papel importante na aceitabilidade de produtos alimentícios e interferindo na maneira como as sociedades se alimentam (Veloso et al., 2022). Sob essa perspectiva, compreende-se que o desenvolvimento da sociedade pernambucana esteve estritamente relacionado ao cultivo e a produção da cana-de-açúcar, atividade introduzida e consolidada no período colonial no Brasil. Esse cenário fortaleceu o sistema econômico, mas também o surgimento e adaptações de diversas preparações da doçaria, como bolos, compotas e outras sobremesas que se tornaram marcas da confeitaria brasileira (Freyre, 2007).

Um dos bolos apresentados ligados à cultura Pernambucana, foi o bolo de rolo derivado de uma preparação portuguesa, o bolo bimbica e também o colchão de noiva. O bolo de rolo é caracterizado pela sua quantidade elevada de açúcar, com camadas finas de massas intercaladas com doce de goiaba, sendo enroladas e finalizadas com açúcar polvilhado (Da Silva, 2010).

O segundo bolo produzido foi o bolo Souza Leão, sua origem remonta ao período colonial brasileiro, quando as famílias ligadas à atividades açucareiras, em especial a família Souza Leão, criaram a receita utilizando uma quantidade significativa de ovos e manteiga, ingredientes que tem sua grande expressividade dentro da culinária portuguesa, além de um

quilo de açúcar. O requinte que cercava o bolo Souza Leão era que para sua apresentação utilizava-se utensílios de porcelana ou cristal, reservado para ocasiões especiais (Cavalcanti, 2017).

Objetivos

O estudo teve como objetivo promover a capacitação dos moradores de comunidades rurais do município do Cabo de Santo Agostinho para produção de bolos tradicionais da cultura pernambucana, como o Souza Leão (A) e o bolo de rolo (B), destacando seu potencial de comercialização. Além de orientar, durante as oficinas, sobre as boas práticas de higiene e manipulação de alimentos, incentivando a autonomia econômica por meio da geração de renda e promovendo a valorização cultural e da memória alimentar pernambucana (Figura 1).

Figura 1: Bolos Pernambucanos.

A) Bolo Souza Leão; B) Bolo de rolo.



(A)



(B)

Fonte: Autores, 2025.

Métodos/Methodologia

O planejamento das oficinas inclui a organização prévia dos equipamentos, utensílios,

EPIs e insumos, bem como a preparação antecipada de um bolo Souza Leão, devido ao seu longo tempo de preparação, sendo que durante a oficina foi feita uma receita reduzida para demonstração do preparo. A execução das oficinas foi dividida em momentos de contextualização histórica, demonstrações técnicas culinárias e degustação. No término da parte prática de preparação dos bolos, foi aplicado um questionário socioeconômico direcionado para a coleta de informações das 5 (cinco) comunidades atendidas neste primeiro momento do desenvolvimento da proposta. A estruturação dos recursos para a realização das oficinas nas comunidades, ocorreu através de confecção de manuais de preparação, sendo entregue no final das oficinas disponibilizados em formato digital (pdf) para as comunidades atendidas nessa proposta. Sendo assim, foi realizada a demonstração prática dos preparos dos bolos, sendo as atividades concluídas com a degustação dos produtos, acompanhada de um momento de partilha, escuta acerca das experiências vivenciadas na oficina e aplicação de um questionário.

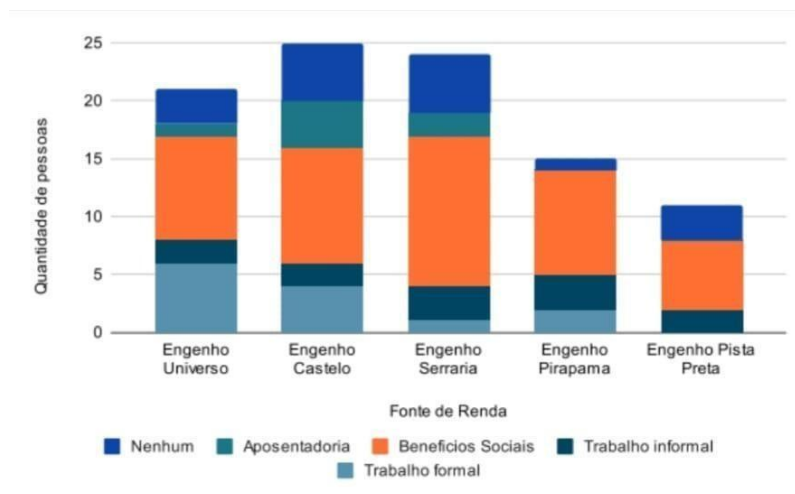
A etapa de degustação foi realizada com todos os participantes das comunidades contempladas: Engenho Universo, Castelo, Pirapama, Serraria e Pista Preta, todos localizados pertencentes ao município do Cabo de Santo Agostinho.

Resultados/Discussão

Os principais resultados evidenciados referem-se à geração de impactos sociais, econômicos e culturais, identificados a partir da capacitação dos moradores, os quais passaram a ser instruídos através da apresentação de técnicas de pré-preparo, conservação e comercialização dos bolos pernambucanos, favorecendo o fortalecimento da autonomia financeira. Ao final das oficinas, verificou-se o interesse de algumas famílias para fins comerciais, o que poderá representar numa nova fonte de renda, incluindo aspectos voltados ao resgate da cultura pernambucana através do contexto histórico, dos quais estão interligados especialmente aos engenhos de cana-de-açúcar da região Nordeste.

Com os resultados levantados a partir dos dados do questionário socioeconômico aplicados nas comunidades, pode-se perceber que uma grande parcela do público alvo das oficinas apresentavam como principal fonte de renda atrelada a programas de transferência de renda do governo federal, em alguns casos observou-se também ausência de outras fontes de renda como aposentadorias (BPC) ou pensão, caracterizando nessa perspectiva, comunidades com elevado grau de vulnerabilidade social (Figura 3).

Figura 3: Resultados do questionário socioeconômico.



Fonte: Autores, 2025.

Portanto, a partir das aplicações das oficinas revelou-se a capacidade de unir conhecimento técnico, valorização da cultura, saber popular e práticas empreendedoras para produção e comercialização dos bolos pernambucanos. Ao mesmo tempo, observou-se com a proposta a preservação e revisitação das tradições da cozinha pernambucana, abrindo caminhos para inovação, inclusão social e autonomia econômica nessas comunidades atendidas nesse projeto. Atrelado ao exposto anteriormente, foi observado também a valorização da identidade cultural por meio da gastronomia, resgatando memórias afetivas e fortalecendo o pertencimento social.

Considerações Finais/Conclusão

Diante do exposto nessa proposta, pode-se concluir a grande relevância da proposta proporcionando o resgate da cultura e historiografia dos bolos pernambucanos, trazendo para essas comunidades em vulnerabilidade além dos aspectos histórico-culturais a possibilidade de criação de uma rede de colaboração ou associação para produção de bolos nas comunidades para promover a economia local e incremento de fonte de renda para essas famílias.

Ressalta-se ainda que essas comunidades encontram-se inseridas num ambiente associado historicamente a produção de açúcar pois alguns foram antigos engenhos de cana-de-açúcar, sendo assim, o projeto não só pode proporcionar revisitar a história e importância dos engenhos como também o contexto da produção do açúcar na economia tornando até os dias atuais numa

cultura extremamente relevante e importante para a economia nordestina. Além disso, exalta-se que o açúcar é o principal insumo para produção de doces, bolos sobremesas, sendo considerado um dos principais motores do PIB da região e fundamental para a área de gastronomia e, podendo ser útil para essas comunidades como nova fonte de renda e saúde.

Referências:

CAVALCANTI, M. L. M. **Gilberto Freyre e as aventuras do paladar**. 2. ed. São Paulo: Gaia, 2018.

DA SILVA, Maurício Jacques Barbosa. **O rolo do bolo de rolo**. In: VII Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo. 2018, São Paulo. Anaiseletrônicos. São Paulo: ANTUR, 2018

FREYRE, G. **Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil**. 5. ed. São Paulo: Global, 2007.

VELOSO, R. R.; FREITAS, J. G. C.; LIMA, G. E.; SHINOHARA, N. K. S. Influência do Fast-Food na cultura alimentar mexicana. **Conjecturas**, [S. l.], v. 22, n. 2, p. 1036–1050, 2022.

Palavras-chave: Bolos de Rolo; Souza Leão; Cultura Pernambucana.