



HERANÇA NATIVA - O BOLO MANZAPE DO SÍTIO SÃO JOSÉ DA CIDADE DE IBIAPINA/CE

Autoras: Jéssica Damásio Rodrigues (IFCE/Campus Ubajara, *jessica.damasio.rodrigues04@aluno.ifce.edu.br*), Evânia Maria da Silva Ferreira (IFCE/Campus Ubajara, *evania.ferreira@ifce.edu.br*) e Patrícia Campos Mesquita (IFCE/Campus Ubajara, *patricia.campos@ifce.edu.br*).

RESUMO EXPANDIDO: Resultado de pesquisa

Introdução

A gastronomia social e cultural vai além do simples ato de se alimentar: ela expressa identidade, tradições e relações entre indivíduos e comunidades. Cada preparação carrega histórias, costumes e saberes transmitidos entre gerações, refletindo o contexto histórico, geográfico e social de um povo. Ao mesmo tempo, a gastronomia tem papel social, sendo ferramenta de inclusão, transformação e pertencimento, especialmente quando utilizada em projetos comunitários, educativos e sustentáveis. Assim, comer torna-se um ato político, cultural e coletivo, capaz de unir pessoas, preservar memórias e promover a diversidade.

O bolo Manzape representa uma das expressões mais emblemáticas da doçaria cearense, guardando em sua preparação tradições que atravessam gerações. No entanto, a ausência de registros sistematizados coloca em risco a continuidade desse “saber fazer”, tornando urgente o resgate e a documentação dessa iguaria como parte do patrimônio gastronômico social e cultural da região.

Para esse estudo, tomou-se como referência a produção artesanal de um mestre local do município de Ibiapina, situado na Serra da Ibiapaba, região noroeste do Ceará, na divisa com o

Piauí. Essa escolha possibilitou não apenas o registro detalhado das técnicas de elaboração do Manzape, mas também a compreensão de sua inserção no contexto cultural e afetivo da comunidade que o mantém vivo.

A pesquisa realizou-se a partir de uma revisão bibliográfica sobre as influências históricas que moldaram a gastronomia cearense, evidenciando a integração de técnicas portuguesas, indígenas e africanas no preparo de bolos tradicionais. Além disso, foi realizada uma entrevista semiestruturada com um produtor do bolo Manzape da cidade de Ibiapina e ainda



foi aplicada uma análise sensorial do bolo produzido, a fim de avaliar o grau de reconhecimento e aceitação do produto pela população da região.

O projeto de pesquisa teve sua aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (CEP) do IFCE, em 02 de agosto de 2024, sob registro nº 81997024.7.0000.5589 e parecer nº 7.152.646, assegurando a conformidade com as diretrizes éticas vigentes para pesquisas científicas.

Diante disso, o presente estudo busca não apenas documentar detalhadamente as técnicas de produção do bolo Manzape, mas também compreender sua relevância cultural, afetiva e sensorial para a comunidade local. Essa abordagem permite estabelecer uma base sólida para intervenções que valorizem, preservem e promovam o patrimônio gastronômico social e cultural regional, servindo como referência para pesquisas futuras sobre produtos tradicionais do Ceará.

Objetivos

O objetivo principal desta pesquisa visou documentar o bolo Manzape como patrimônio da culinária tradicional cearense, ressaltando sua relevância histórica, cultural e sensorial. Para alcançar esse propósito, buscou-se investigar a origem do bolo e as influências culturais que moldaram sua produção ao longo do tempo; registrar de forma detalhada o modo de preparo adotado por um produtor local do município de Ibiapina/CE; e avaliar o nível de conhecimento e aceitação do Manzape entre a população da região estudada.

Métodos/Metodologia

A pesquisa teve início com um levantamento bibliográfico em artigos, livros e bases científicas, como Google Acadêmico e SciELO, permitindo a identificação dos principais insumos e preparações tradicionais da região, com destaque para o bolo Manzape, também conhecido como pé de moleque.

Adotou-se uma abordagem qualitativa por permitir a compreensão aprofundada dos fenômenos sociais e culturais em seu contexto (GUERRA et al., 2024) fundamentada na observação participante, conforme descrito por Marconi (2010). Nesse processo, acompanhou-se o preparo do bolo realizado por um produtor local, registrando detalhadamente cada etapa da produção. Em seguida, foram realizadas entrevistas narrativas complementadas por questionários

semiestruturados, com o objetivo de coletar informações de natureza histórico-cultural e técnica, subsidiando a elaboração da ficha técnica do produto.

Para avaliar a aceitação sensorial do bolo, conduziu-se um estudo no IFCE/campus Ubajara, com a participação de membros da comunidade acadêmica e visitantes da região. Os avaliadores responderam a um questionário de perfil e participaram de uma sessão de análise descritiva em grupo focal, seguida da aplicação de um teste de aceitação utilizando a escala hedônica de nove pontos, conforme a metodologia de Dutcosky (1996). Foram considerados atributos como cor, aroma, sabor, textura e aceitação global.

Resultados/Discussão

Levantamento bibliográfico

A cozinha cearense, assim como em grande parte do Brasil, reflete a mistura de influências europeias, africanas e indígenas, presentes tanto nos ingredientes quanto nas técnicas de preparo. Essa diversidade confere ao estado sabores e aromas característicos do mar, da serra e do sertão, com cada região apresentando insumos próprios (Soares, 2016).

Marques (2014) destaca que a doçaria portuguesa, combinada com ingredientes indígenas e conhecimentos africanos, especialmente no uso do açúcar, originou a típica doçaria cearense. Conforme Pereira (2018) e Soares (2016) insumos como açúcar, macaxeira, batatadoce, milho, rapadura, coco, caju e castanhas são fundamentais na preparação de diversos bolos regionais, incluindo o pé de moleque, também identificado como bolo Manzape.

Soares (2022) em sua pesquisa sobre o bolo pé de moleque confirma uma forte influência do bolo preto português sobre o nosso. A presença do mel ou melaço foi mantida, já a farinha de trigo foi substituída pela mandioca pubada e farinha de mandioca, e as especiarias. Ao invés de frutas secas, as castanhas de caju ou de babaçu. A influência indígena o embalou para cozer na folha de bananeira.

Levien (2018) conta que o bolo Manzape é um bolo produzido com farinha de mandioca, puba e mel de rapadura, envolto na folha de bananeira. É um bolo produzido nos sertões e serras cearenses, sendo um dos poucos produtos tradicionais da nossa alimentação que permanecem, sendo ele tão antigo quanto a rapadura.


O colunista Virgílio Nogueira cita em uma de suas crônicas uma definição para o Manzape por ele encontrada no “dicionarioinformal.com.br”:

Bolo feito à base de farinha de mandioca, calda ou mel de rapadura e coco catolé, de origem provavelmente indígena, assado em forno envolvido na folha de bananeira, muito comum na zona norte do Ceará; espécie de pé-de-moleque rústico (Nogueira, 2018).

Pesquisa de Campo

A pesquisa de campo resultou na apresentação da técnica de preparo do bolo Manzape produzido pelo sr. J. M. da cidade de Ibiapina/CE e constatou-se que é um processo longo e de várias etapas conforme a ficha técnica desenvolvida pela pesquisadora com base na observação durante a produção do bolo (Figura 1).

Figura 1: Ficha Técnica Bolo Manzape do Sr. J. M. de Ibiapina/CE.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA CAMPUS UBAJARA FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO					 INSTITUTO FEDERAL CEARA	
Preparação: Bolo Manzape					Porções: 35 und de 800 g	
Ingredientes	Per capita (mL/ g)			Quant. Total (quilogramas)	Preço/ Ingrediente	
	PL	FP	PB		Kg/L	Total
Farinha de mandioca	120 g	1,00	120 g	4,2 kg		
Puba	206 g	1,00	206 g	7,2 kg		
Coco babaçu	57 g	1,00	57 g	2,0 kg		
Rapadura	206 g	1,00	206 g	7,2 kg		
Água	286 g	1,00	286 g	10 kg		
Cravo em pó	4,29 g	1,00	4,29 g	0,15 kg		
Erva doce desidratada		1,00				

TÉCNICA DE PREPARO:

- Preparação da puba:
 - Processar a puba e em seguida é prensada para ser extraído todo o líquido;
 - A massa da puba e passada mais uma vez na serra para que fique ainda mais fina.
- Preparação do caldo de rapadura
 - Colocar a rapadura com a água quente em um caldeirão e deixar no fogo até ser formar no caldo de rapadura.
- Preparação do coco de babaçu
 - Pilar o coco babaçu no pilão, até que fique em pedaços bem pequenos;
 - Após bem pilado adicionar água para extrair o leite do coco de babaçu.
- Preparação da massa do bolo
 - Em uma bacia grande colocar a puba a farinha de mandioca e misturar bem. Em seguida adicionar o cravo e erva doce previamente pilados.
 - Depois adicionar, aos poucos, o caldo da rapadura e misturar até que fique homogenia;
 - Deixar a massa.
- Preparar as folhas de bananeira, que servirão de forma para assar o bolo
 - Higienizar as folhas e passar as folhas na chama do fogo rapidamente para que ela se torne maleável. Cortar as folhas no tamanho suficiente para embalar o bolo.
- Porcionar a massa: colocar uma quantidade de massa sobre a folha de bananeira e preenchendo o molde de madeira. Embrulhar todo o bolo com a folha da bananeira.
- Assar no forno a lenha por cerca de 1 hora, virando de 30 em 30 minutos para que asse bem dos dois lados.

Fonte: Autoria própria

A produção do bolo do sr. J. M. apresentou-se desde a confecção da puba que se inicia com a colheita da mandioca que depois é descascada e posta em tanques com água para fermentar ou “pubar”, e se transforma no principal ingrediente do bolo. Para a mandioca ficar pronta, leva de 5 a 7 dias de fermentação, isso depende de alguns fatores como: o recipiente em que foi posta a mandioca e a qualidade da água que também exerce uma grande influência sobre essa etapa. A água utilizada pelo sr. J. M. é água de poço, ou seja, natural, sem cloro ou aditivos químicos, o que auxilia a fermentação.

Depois da puba pronta, ou seja, fermentada, ela é processada no processador de mandioca conhecido como “caititu” (cilindro metalizado, com pontas serrilhadas muito afiadas). Após esta etapa a mandioca é levada à prensa de madeira para ser extraído todo o líquido da massa que depois passada mais uma vez no caititu para que fique ainda mais fina. Após esse processo a puba estará pronta para dar sequência a produção.

Seguindo tem-se os processos de preparação do caldo rapadura (que consiste em desmanchar a rapadura em água quente em um caldeirão transformando em um caldo viscoso) e da extração do leite de babaçu que é produzido pilando a amêndoa no pilão, até que fique em pedaços bem pequenos que depois ele volta para o pilão novamente com água para ser extraído o leite de coco. Nas figuras 2, 3 e 4 podemos observar o coco de babaçu pilado.

Figura 2: Amêndoa coco babaçu inteira.



Fonte: Aatoria própria

Figura 3: Coco babaçu após pilado.



Fonte: Aatoria própria

Figura 4: Coco babaçu após pilado detalhe aproximando.



Fonte: Aatoria própria

Realizado esses pré-preparo, mistura-se todos os ingredientes. Em uma bacia grande é colocada a puba, a farinha de mandioca, em seguida é adicionado o blend de ervas: cravo e erva

doce pilados previamente (figuras 5, 6 e 7). Depois vai adicionando aos poucos o mel da rapadura até que fique bem homogênea. Após todos os ingredientes misturados a massa é posta para descansar enquanto são preparadas as folhas de bananeira que servirão de fôrma para assar o bolo.

Figura 5: Mistura da massa de puba farinha de mandioca.



Fonte: Autoria própria

Figura 6: Mix de ervas após serem piladas no pilão.



Fonte: Autoria própria

Figura 7: mistura com dos se cos.



Fonte: Autoria própria

Com a massa pronta, dá-se início ao processo de modelagem e cocção. A massa é colocada no forno de pedra sobre a folha da bananeira com uma base de madeira retangular vazada que irá ajudar a dar o formato do bolo. Após tomar a forma com a cocção, o molde é retirado e é coberto com a outra parte da folha, “embrulhando” o bolo. (Figuras 8, 9 e 10)

O bolo assado embrulhado na folha da bananeira se assemelha à técnica denominada Papillote que protege o produto e o mantém úmido durante o cozimento (Farrow, 2009). A folha da bananeira serve como uma espécie de molde. O bolo é assado no vapor da folha por quase duas horas conferindo um sabor especial.

Figura 08: folha da bananeira e molde de madeira sobre o forno.



Fonte: Autoria própria

Figura 9: massa do bolo sobre a folha de bananeira e com o molde.



Fonte: Autoria própria

Figura 10: Massa sobre a folha e da bananeira sem o molde.



Fonte: Autoria própria

A figura 11 mostra o bolo assado na folha e a figura 12 apresenta uma fatia do bolo, com pedaços de coco babaçu e cravo aparentes.

Figura 11: bolo assado na folha da de bananeira.



Fonte: Autoria própria

Figura 12: fatia do bolo, com pedaços coco babaçu e cravo aparentes.



Fonte: Autoria própria

Análise Sensorial do bolo Manzape

A análise sensorial do bolo Manzape foi conduzida com 33 avaliadores, provenientes de nove cidades.

Em relação ao conhecimento prévio do produto, 84,4% afirmaram conhecê-lo, 9,1% declararam desconhecê-lo e 6,1% não o reconheciam pelo nome. Entre as denominações alternativas citadas, destacaram-se pé de moleque, bolo de puba e pão dormido, evidenciando a diversidade de nomenclaturas regionais associadas ao produto.

Na análise descritiva, os participantes identificaram os seguintes atributos sensoriais:

- Aparência: liso, uniforme, cor de caramelo, crosta tostada, grumoso e fino. Comentários adicionais incluíram percepções como “aparência não convidativa” e “parece bolo de grude”, demonstrando avaliações distintas quanto ao aspecto visual do produto.
- Odor: rapadura, puba, coco babaçu, notas adocicadas, caldo de cana, especiarias (cravo e erva-doce). Parte dos avaliadores o descreveu como “agradável”, “único” e “forte, mas, não enjoativo”.
- Sabor: coco babaçu, rapadura, cravo e ervas, com doçura equilibrada e perfil aromático marcante. Comentários como “evoca memórias da infância”, “suave, mas marcante” e “reflete a cultura da região” reforçam o vínculo afetivo e identitário do produto.
- Textura: gelatinosa, esponjosa, lisa, densa, elástica e levemente crocante. Foram destacadas percepções como “agradável na boca”, “ligeiramente pegajosa, mas interessante” e “consistência única”, sinalizando boa aceitação tátil e sensorial.

Os comentários qualitativos ressaltam o valor simbólico e afetivo do bolo Manzape, expresso em depoimentos como: “gosto de infância”, “iguarria sazonal que carrega cultura”, “participar da degustação foi uma experiência “enriquecedora” e “sabor peculiar e memorável”. Essas narrativas evidenciam que o produto ultrapassa a dimensão gastronômica, configurandose como patrimônio cultural e afetivo da região.

A avaliação hedônica foi conduzida segundo a escala de nove pontos (Dutcosky, 1996), cujos resultados são apresentados na Tabela 1.

Tabela 1: Média das notas da escala hedônica atribuídas pelos provadores às características sensoriais do bolo Manzape e índice de aceitação.

Atributos	Media das notas	IA (%)
Aparência	7,4 ± 2,3	82,2
Odor	7,4 ± 2,1	82,5
Sabor	8,1 ± 1,5	90,2
Textura	7,8 ± 1,7	86,5
Aceitação Global	7,8 ± 1,6	87,2

Fonte: Autoria própria

Na avaliação hedônica do bolo Manzape, os provadores apresentaram percepções significativas acerca dos atributos sensoriais do produto. Em relação ao odor, destacou-se a intensidade agradável do aroma de rapadura e especiarias, descrito como característico e marcante, porém sem ser enjoativo. Quanto ao sabor, observou-se ampla aceitação do perfil tradicional do bolo, com destaque para o equilíbrio entre o dulçor e as notas aromáticas provenientes das especiarias e do coco babaçu. No que se refere à textura, os avaliadores ressaltaram a combinação harmoniosa entre maciez e leve crocância, conferindo ao produto uma experiência sensorial diferenciada e bem avaliada.

A aceitação global foi considerada elevada, atingindo 87,2% de aprovação, o que reflete não apenas a satisfação com os atributos individuais, mas também a valorização do Manzape como produto típico da culinária cearense.

Os resultados demonstram que o bolo Manzape é amplamente reconhecido e apreciado, evidenciando não apenas sua qualidade sensorial, mas também seu papel como expressão da memória e da identidade alimentar cearense, consolidando-se como patrimônio gastronômico e afetivo de significativa relevância cultural para a comunidade local.

Considerações Finais/Conclusão

A produção de alimentos tradicionais e regionais, embora rica em saberes e história, ainda carece de documentação sistemática. No caso do bolo Manzape, essa escassez de registros constituiu uma limitação da pesquisa, já que os poucos documentos disponíveis abordavam o tema de forma fragmentada.



A análise sensorial revelou-se fundamental para compreender o valor cultural e afetivo do bolo, evidenciando que ele evoca memórias nostálgicas da infância e das experiências familiares dos avaliadores. Esses achados reforçam a importância do Manzape na preservação e valorização da cultura alimentar local.

Em síntese, este estudo contribui para o registro e a valorização das tradições culinárias cearenses, destacando a relevância do bolo Manzape tanto para a identidade cultural da região quanto para o meio acadêmico, oferecendo subsídios para futuras pesquisas sobre gastronomia regional e patrimônio alimentar.

Referências:

DUTCOSKY, S. D. **Análise sensorial de alimentos**. Curitiba: Champagnat, 1996.

FARROW, J. **Escola de chefs: técnicas passo a passo para a culinária sem segredos**. Barueri: Manole, 2009.

GUERRA, A. de L. R.; STROPARO, T. R.; COSTA, M.; CASTRO JÚNIOR, F. P. de; LACERDA JÚNIOR, O. da S.; BRASIL, M. M.; CAMBA, M. Pesquisa qualitativa e seus fundamentos na investigação científica. **Revista de Gestão e Secretariado – GeSec**, v. 15, n. 7, p. 1–15, 2024.

LEVIEN, H. E. G. S. A. **Sertão de Crateús: um estudo do registro e resgate da cultura alimentar**. 37f. Monografia (Graduação em Gastronomia) - Universidade Federal do Ceará, Fortaleza. 2018. Disponível em: <http://repositorio.ufc.br/handle/riufc/34630>. Acesso em: 10 abr. 2024.

MARCONI, M. A. **Fundamentos de metodologia científica**. 7. ed. São Paulo: atlas, 2010.

SOUSA, Ferdinando de. **Serra da Ibiapaba: o lado mais “gelado” do Ceará e do Piauí**. 2018. Disponível em: <https://ferdinandodesousa.com/?s=Serra+da+ibiapaba>. Acesso em: 04 abr. 2024.

MARQUES, T. M. P. **A Gastronomia do Ceará como atrativo turístico**. 2014. 126f. Dissertação (Mestrado em Gestão de negócios e Turísticos) - Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza, 2014. Disponível em:



<https://www.uece.br/mpgntwp/wpcontent/uploads/sites/71/2012/02/MARQUEST.M.P.pdf>.

Acesso em: 10 abr. 2024.

NOGUEIRA, V. **Manzape** - crônicas. Disponível em:

<https://www.virgiliogomes.com/index.php/cronicas/944-Manzape>. Acesso em: 13 mar. 2024.

PEREIRA, I. P. **Insumos e doces cearenses**. 2018. 25f. TCC (Graduação em Gastronomia) - Instituto de Cultura e Arte, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2018. Disponível em:

<https://repositorio.ufc.br/handle/riufc/34762>. Acesso em: 18 mar. 2024.

SOARES, E. A. **O bairro turístico gastronômico de Varjota em Fortaleza: desvendando a cozinha tradicional cearense**. 2016. 155f. Dissertação (Mestrado em Gestão de Negócios e Turísticos) - Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza, 2016. Disponível em:

<https://www.uece.br/mpgntwp/wp-content/uploads/sites/71/2012/02/elinealvessoares.pdf>.

Acesso em: 17 set. 2024.

SOARES, L. **Museu do açúcar e do doce** - bolo pé de moleque ou bolo preto. 2022.

Disponível em: <https://museudoacucar.com.br/mostras-temporarias/bolo-pe-de-molequeoubolo-preto>. Acesso em: 17 set. 2024.

Palavras-chave: Cultura Alimentar, Puba de mandioca, bolo pé de moleque cearense.

Fonte(s) de financiamento/apoio: Trabalho sem financiamento/apoio.

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