

UNIVERSIDADE CATÓLICA DE PERNAMBUCO  
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA  
MESTRADO PROFISSIONAL

GEORGIA QUEIROGA CAPISTRANO CALIXTO

**PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO DE PERNAMBUCO:** memórias contemporâneas  
“desse povo coberto de glória”.

RECIFE

2024

GEORGIA QUEIROGA CAPISTRANO CALIXTO

**PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO DE PERNAMBUCO:** memórias contemporâneas  
desse “povo coberto de glória”

Relatório técnico para apresentação de produto à banca do Mestrado Profissional em História, da Universidade Católica de Pernambuco, como requisito para a obtenção do título de Mestra em História.

**Linha de Pesquisa:** Sociedade, Trabalho, Cultura e Memória.

**Orientadora:** Prof.<sup>a</sup> Dra. Ana Cláudia de Araújo Santos.

RECIFE

2024

C154p Calixto, Georgia Queiroga Capistrano.

Patrimônio gastronômico de Pernambuco: memórias contemporâneas “desse povo coberto de glória” / Georgia Queiroga Capistrano Calixto, 2024.

116 f. : il.

Orientadora: Ana Cláudia de Araújo Santos.


Relatório técnico (Mestrado) - Universidade Católica de Pernambuco. Programa de Pós-graduação em História. Mestrado Profissional em História, 2024.

1. Pernambuco - História.
2. Patrimônio cultural.
3. Bolos de casamento.
4. Memória coletiva. I. Título.

CDU 981.34

Luciana Vidal - CRB4/1338

Relatório técnico intitulado “PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO DE PERNAMBUCO: doces memórias contemporâneas desse “povo coberto de Glória”, de autoria de Georgia Queiroga Capistrano Calixto, aprovada pela banca examinadora constituída pelos seguintes professores (as):

Documento assinado digitalmente  
 ANA CLAUDIA DE ARAUJO SANTOS  
Data: 16/04/2025 12:30:21-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>


---

Prof.<sup>a</sup> Dra. Ana Cláudia de Araújo Santos (Presidente da banca/Orientadora)  
Universidade Católica de Pernambuco – Programa de Pós-Graduação em História –  
PPGH/UNICAP




---

Prof.<sup>a</sup> Dra. Emanuela Sousa Ribeiro (Membro Externo)  
Universidade Federal de Pernambuco – Programa de Pós-Graduação em Gestão  
Pública (UFPE-PPGP)

Documento assinado digitalmente  
 MARIA DO ROSARIO DA SILVA  
Data: 16/04/2025 14:00:53-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

---

Prof.<sup>a</sup> Dra. Maria do Rosário da Silva (Membro Interno) Universidade  
Católica de Pernambuco – Programa de Pós-Graduação em História -  
PPGH/UNICAP

Documento assinado digitalmente  
 LEANDRO NASCIMENTO DE SOUZA  
Data: 16/04/2025 15:24:29-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

---

Prof. Dr. Leandro Nascimento de Souza  
Coordenador(a) do Programa de Pós-Graduação em História – PPGH/CTGH/UNICAP

Data de aprovação: Recife, 21 de fevereiro de 2025.

## **DEDICATÓRIA**

À minha Família, sempre presente e disponível a superar as obstruções que a vida nos impõe, independentemente da possibilidade de optarmos ou não por elas.

## AGRADECIMENTOS

Longo foi o caminho até aqui! Também extenso é o rol para nominar os que me estimularam na elaboração deste estudo, construído com apoio, compreensão e ajuda de pessoas queridas que agregaram afetividade à esta pesquisa. Expresso, aqui, toda gratidão e antecipo desculpas, caso incorra em injustiças por possíveis omissões ou esquecimentos.

Inauguro os agradecimentos a Deus e a Nossa Senhora pelo amparo no decorrer da trajetória, as vezes que pedi resiliência, discernimento e equilíbrio emocional.

A Roberto, grande homem, amigo, marido e companheiro que amo, agradeço por fazer parte da minha vida e por compreender a necessidade de reprogramarmos rotinas e compromissos entre estudos e pesquisas.

Aos meus filhos Bruno e Leonardo e às minhas filhas/noras Gabi e Carol não posso deixar de agradecer à compreensão pelos momentos de isolamento destinados à pesquisa e à produção textual. E um especial e apaixonado agradecimento a Danilo, meu “primeiro e lindo netinho”, que chegou durante esse turbilhão chamado Mestrado, trazendo luz, felicidade e todo amor que cabe no mundo! Depois que ele chegou, meu codinome passou a ser “Felicidade”!

Aos meus pais, Gercino e Cleane, sou grata por tudo o que sou. Fico tranquila em saber que minha mãe, entendeu minhas reduzidas visitas, mormente, nesse período no qual os dias pareciam mais curtos, pois sempre faltava tempo e sobravam coisas a fazer...

À minha família, agradeço o apoio e incentivo de sempre, e a Jacira, minha dedicada secretária, agradeço o afeto, as delícias e os paparicos de todos os dias.

Aos amigos e amigas da vida e do TJPE, aos colegas da UNICAP que me acolheram e compreenderam minhas angústias, expresso minha profunda gratidão.

De igual forma, agradeço à Universidade Católica, seus funcionários, especialmente a Cleyton, professores e professoras que, de maneira generosa, compartilharam seus saberes e fazeres com dedicação e profissionalismo. E, com muito afeto, reporto-me à minha orientadora, Prof.<sup>a</sup> Ana Cláudia, pessoa que admiro pela sensibilidade, talento e acolhida, para registrar com entusiasmo: “Muito obrigada, Professora. Enfim, conseguimos!”

A meu Pai, minha Avó Ursulina (luz que guiou os meus passos nessa pesquisa) e a meus sogros Rita e Olímpio, que registraram na escrita de suas histórias o dever de seguirmos o caminho do bem, meu reconhecimento, aplauso e eterno agradecimento.

Ratifico, enfim, que há linhas escritas por cada um de vocês nesse estudo!

“Além disso os hábitos alimentares constituem um domínio em que a tradição e a inovação têm a mesma importância, em que o presente e o passado se entrelaçam para satisfazer a necessidade do momento, trazer a alegria de um instante e convir às circunstâncias [...] São coisas da vida que exigem tanta inteligência, imaginação e memória quanto as atividades tradicionalmente tidas como mais elevadas, como a música ou a arte de tecer. Nesse sentido, constituem de fato um dos pontos fortes da cultura comum” (Michel de Certeau, Luce Giard, Pierre Mayol).

## RESUMO

O presente estudo versa sobre a manutenção da cultura através da transmissão de saberes e modos de fazer como parte integrante do patrimônio cultural imaterial gastronômico do Estado de Pernambuco. O trabalho apresenta, dentro de um processo histórico-cultural, uma visão que consagra a transmissão de culturas ancestrais transmitidas entre gerações como forma de preservar e perpetuar sabores, histórias e memórias individuais e coletivas. Aborda aspectos acerca da elaboração, curiosidades e costumes relacionados aos bolos na história da alimentação, suas reminiscências e evolução. Tem como título, “Patrimônio Gastronômico de Pernambuco: memórias contemporâneas desse “povo coberto de glória” e destaca como problemática de pesquisa a contribuição dos mecanismos legais para fomentar a apreensão cultural e a consequente transmissão de tradições gastronômicas numa abordagem descritiva que busca analisar qualitativamente a questão através do levantamento de dados bibliográficos e de conteúdos acadêmicos, além da utilização das palavras-chave “patrimônio gastronômico”, “memória” e “bolo de noiva” para delimitar o tema. Como objetivo central o estudo analisa como a abordagem educacional sobre os bens gastronômicos contribui para incentivar a transmissão e valorização desses exemplares às gerações futuras. E para lograr êxito junto a estes questionamentos, busca identificar, em três objetivos específicos, como as estratégias de resgate acerca da memória e práticas gastronômicas são repassadas entre gerações, investigando se os mecanismos legais são capazes de promover a devida representatividade, salvaguarda e valorização desse acervo imaterial, objetivando, ainda, classificar perspectivas de cunho educativo, unindo teoria e práticas gastronômicas com cultura e memória, para preservar e dar visibilidade ao acervo patrimonial estadual junto a profissionais, estudantes e entusiastas da temática trazida à baila. Para elaboração do trabalho, levou-se em consideração a experiência da autora na área gastronômica, juntando-se ainda as narrativas e experiências familiares vivenciadas pelas boleiras da sua família – Família Queiroga – na elaboração e criação de exemplares da gastronomia e da confeitaria local, conferindo destreza e afinidades relativas às práticas, procedimentos e modos de fazer dos exemplares em destaque. Em arremate à pesquisa, um Catálogo Cultural Gastronômico será apresentado como contributo à divulgação, continuidade e valorização de sabores e saberes da cultura gastronômica pernambucana, destacando o Bolo de Noiva Pernambucano, seu reconhecimento e registro como Patrimônio Cultural Imaterial do Estado de Pernambuco.

**Palavras-chave:** Patrimônio imaterial. Gastronomia. Memória. Bolo de noiva.

## ABSTRACT

This study deals with the maintenance of culture through the transmission of knowledge and ways of doing things as an integral part of the intangible cultural heritage of the state of Pernambuco. Within a historical-cultural process, the work presents a vision that consecrates the transmission of ancestral cultures transmitted between generations as a way of preserving and perpetuating individual and collective flavors, stories and memories. It addresses aspects of the preparation, curiosities and customs related to cakes in the history of food, their reminiscences and evolution. It is entitled “Gastronomic Heritage of Pernambuco: contemporary memories of this “people covered in glory”” and highlights as a research problem the contribution of legal mechanisms to foster cultural apprehension and the consequent transmission of gastronomic traditions in a descriptive approach that seeks to qualitatively analyze the issue through the survey of bibliographic data and academic content, in addition to using the keywords “gastronomic heritage”, “memory” and “wedding cake” to delimit the theme. The main objective of this study is to analyze how the educational approach to gastronomic heritage contributes to encouraging the transmission and appreciation of these examples to future generations. To successfully address these issues, it seeks to identify, in three specific objectives, how strategies for recovering gastronomic memory and practices are passed down between generations, investigating whether legal mechanisms are capable of promoting the proper representation, safeguarding, and appreciation of this intangible heritage. It also aims to classify educational perspectives, combining gastronomic theory and practices with culture and memory, to preserve and give visibility to the state heritage collection among professionals, students, and enthusiasts of the topic at hand. In preparing this work, the author's experience in the gastronomic area was taken into account, as well as the narratives and family experiences of the pastry chefs in her family – the Queiroga Family – in the preparation and creation of examples of local gastronomy and confectionery, providing skill and affinities regarding the practices, procedures, and ways of making the highlighted examples. To conclude the research, a Gastronomic Cultural Catalog will be presented as a contribution to the dissemination, continuity and appreciation of flavors and knowledge of Pernambuco's gastronomic culture, highlighting the Pernambuco Wedding Cake, its recognition and registration as Intangible Cultural Heritage of the State of Pernambuco.

**Keywords:** Intangible heritage. Gastronomy. Memory. Wedding cake.

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Desenho de Pesquisa.....	20
Figura 2. Fichamentos do material bibliográfico .....	24
Figura 3. Ficha Técnica da Receita - Bolo de Noiva .....	37
Figura 4. Quadro de correlação entre teorias e teóricos da pesquisa.....	55
Figura 5. Procedimentos do reconhecimento de bens.....	70
Figura 6. Ficha Técnica da Receita - Bolo de Noiva Pernambucano.....	73
Figura 7. Dados do reconhecimento do bem - Bolo de Noiva Pernambucano.....	75
Figura 8. Ficha Técnica da Receita - Bolo Souza Leão.....	77
Figura 9. Dados do reconhecimento do bem - Bolo Souza Leão.....	77
Figura 10. Ficha Técnica da Receita - Bolo de Rolo.....	80
Figura 11. Dados do reconhecimento do bem - Bolo de Rolo.....	80
Figura 12. Ficha Técnica da Receita - Cartola.....	82
Figura 13. Dados do reconhecimento do bem - Cartola.....	82
Figura 14. Receita do Glacê Real.....	92
Figura 15. Casa da Vovó.....	92
Figura 16. Um bolo especial.....	94
Figura 17. Saberes Secretos.....	95
Figura 18. Caderno de Família.....	97
Figura 19. Diagramação de elaboração temática.....	99
Figura 20. Capa do Catálogo.....	101
Figura 21. Patrimônio Imaterial - Bolo de Noiva.....	104
Figura 22. Agradecimento Especial .....	105

## LISTA DE ABREVIATURAS

ALEPE - Assembleia Legislativa de Pernambuco  
APL - Academia Pernambucana de Letras  
CEDUC - Coordenação De Educação Patrimonial  
CEPPC - Conselho Estadual de Preservação do Patrimônio Cultural  
CF/88 - Constituição Federal de 1988  
CNJ - Conselho Nacional de Justiça  
CNPJ - Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica  
CONARQ - Conselho Nacional de Arquivos  
COVID-19 - Corona *Virus Disease*  
CPF - Cadastro de Pessoas Físicas  
DOE - Diário Oficial do Estado  
ENEM - Exame Nacional do Ensino Médio  
FUNDAP - Fundação de Desenvolvimento Administrativo  
FUNDARPE - Fundação do Patrimônio Histórico e Artístico de Pernambuco  
GBEP - Guia Básico de Educação Patrimonial  
IEP - Instituto De Educação de Pernambuco  
INCR - Inventário Nacional de Referências Culturais  
IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional  
PNPI - Programa Nacional do Patrimônio Imaterial  
RG - Registro Geral  
SECULT-PE - Secretaria Estadual de Cultura  
SENAC - Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial  
SPHAN - Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional  
TJPE - Tribunal de Justiça de Pernambuco  
UFPE - Universidade Federal de Pernambuco  
UFRPE - Universidade Federal Rural de Pernambuco  
UNICAP - Universidade Católica de Pernambuco  
UPE - Universidade de Pernambuco

## SUMÁRIO

1. <b>INGREDIENTES DA PESQUISA:</b> Introdução	14
2. <b>MODO DE FAZER:</b> Trajetória metodológica	20
3. <b>PRIMEIRO PREPARO:</b> Tradições e práticas gastronômicas entre gerações	28
3.1 Afetividade e traços históricos	31
3.2 Bolo de Noiva: memórias gustativa e afetiva	33
3.3 O doce prazer de comer doce: modos de fazer e degustar	38
3.4 Cozinha: um lugar de memórias e saberes do universo cultural familiar	40
4. <b>LEVAR AO FORNO:</b> Entre diálogos, conceitos, teorias e inspirações	44
4.1 Onde cresce a memória: a história escrita entre receitas e conceitos	45
4.2 Teóricos e teorias: um diálogo legítimo	49
4.3 Ponderações e inspirações teóricas	52
5. <b>SEGUNDO PREPARO:</b> Marcos legais e preservação da identidade patrimonial	56
5.1 Marcos temporais da legislação e da política patrimonial	64
5.2 Os registros de bens estaduais: a legalização do percurso	67
5.3 O que preservar e por qual motivo fazê-lo?	70
5.3.1 Bolo de Noiva Pernambucano	74
5.3.2 Bolo Souza Leão	75
5.3.3 Bolo Bolo de Rolo	78
5.3.4 Cartola	81
6. <b>UNTAR ENFORMAR:</b> Memória e patrimônio: práticas culturais interligadas	83
6.1 Confeitaria e memória: permutas culturais do saber-fazer	84
6.2 Gastronomia e patrimônio: a troca de habilidades individuais e coletivas	87
6.2.1 Os lugares de memórias e a continuidade cultural	88
6.2.2 Os saberes caseiros e seus sigilosos sabores	92
7. <b>COMO SERVIR:</b> Cobertura e recheio	98
7.1 Os norteadores dessa história no decurso entre a pesquisa e o produto	98
7.2 Um prefácio de doces histórias: a capa (cobertura) e o conteúdo (recheio)	100
7.3 Um produto e vários propósitos	101
7.4 Vestígios de sabores e pertencimentos familiares: iconografia afetiva	102
7.5 Lugares de memórias em degradê: a paleta de cores	104
8. <b>AS RASPAS DO TACHO:</b> Finalizando a receita	106

REFERÊNCIAS

109

ANEXOS

113

## 1. INGREDIENTES DA PESQUISA: Introdução

A relação entre memória e gastronomia é envolvente e engloba complexidades por abranger aspectos físicos e sensoriais da comida em experiências emocionais e culturais associadas a ela. A memória atua de maneira crucial junto a percepções, incorporando raízes culturais ao cenário em que esteja inserida. E nesse contexto, o estudo em questão chama atenção para diálogos entre o patrimônio cultural imaterial, gastronomia e memórias coletivas e individuais, uma vez que “As memórias constituem a nossa capacidade de perceber e reunir experiências, saberes, sensações, emoções e sentimentos que, por um motivo ou outro, escolhemos para guardar” (IPHAN, 2020).

Nos últimos tempos, a cultura gastronômica tem sido solicitada a compor os recursos culturais e pertencimentos de identidade social. Algo peculiar emerge desse universo, onde a comida se apresenta como fator importante na preservação de memórias coletivas, e “esses bens culturais apreendidos como “expressões da alma dos povos” conjugam as reminiscências e o sentido de pertencimento dos indivíduos, articulando-os a um ou mais grupos” (Pelegrini, 2009, p.14). E aos olhos dos pesquisadores e estudiosos da área, os patrimônios reconhecem histórias de pessoas e de lugares através de receitas, modos de fazer e simbolismos atrelados às sociedades que assumem vasta importância e notabilidade, e ainda assim, cumpre salientar que em determinados casos, esses aspectos relevantes à manutenção de saberes tendem ao esquecimento, pois as “[...] lembranças permanecem coletivas e nos são lembradas por outros, ainda que trate de eventos em que somente nós estivemos envolvidos e objetos que somente nós vimos” (Halbwachs, 2013, p. 30). E na mesma linha de pensar e em reforço ao exposto, Certeau destaca: “Lentamente os representantes que ontem simbolizam famílias, grupos e ordens, se apagam da cena onde reinavam quando era o tempo do nome” (Certeau, 2014, p. 55).

A partir desse construir, a escolha pelo tema de pesquisa intitulado “Patrimônio Gastronômico de Pernambuco: memórias contemporâneas “desse povo coberto de glória”, retrata questões que envolvem o compartilhamento desses saberes, a partir da escrita da história, guardando traços afetivos, familiares e profissionais. “Cabe-nos destacar que o preparo dos alimentos pressupõe o articular entre a natureza e a cultura, entre o particular e o universal, o salgado e o doce” (Pelegrini, 2009, p.95). E esses saberes definem os nossos patrimônios.

Por conseguinte, podemos afirmar, que patrimônio é o que criamos, valorizamos e queremos preservar, e é fundamental que passemos às futuras gerações a utilização dessas heranças culturais como fortalecimento e ratificação de identidade. A palavra patrimônio,

originalmente derivada do latim *patrimonium* – “herança paterna” ou “bens materiais de família; herança”. E ainda definido no sentido figurado pelo Dicio – Dicionário Online de Português, como substantivo masculino, “O que é considerado herança comum, transmitida de uma geração para outra, com valor e importância reconhecidos, que deve ser protegido e preservado” (Dicio, 2014). Considerando essa perspectiva, ressalta-se que o termo se tornou cabível quando está relacionado às riquezas no âmbito individual ou coletivo, historicamente retratadas ou compartilhadas de forma a certificar que “A história é a mesma maneira pela qual as pessoas criam, em parte, suas identidades” (Jenkins, 2017, p. 42).

O tema utilizado como objeto de estudo, abrange a linha de pesquisa Sociedades, Trabalho, Cultura e Memória, descreve afetos e pertencimentos culturais que se por um viés retratam a importância acerca da preservação desse acervo, por outro enfatiza a visualização da educação patrimonial como fator relevante à manutenção de saberes e sabores locais. E esse sentido de pertencimento coletivo, ocorrido nos idos da Revolução Francesa no século XVIII, adquiriu fortalecimento a partir de normas que passaram a definir esses fazeres.

Há de se ressaltar, portanto, que o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN, órgão regulador do acervo criou instrumentos adequados para reconhecer e preservar esses bens, através da edição do Decreto nº. 3.551/2000 que estabeleceu o PNPI - Programa Nacional do Patrimônio Imaterial e consolidou o Inventário Nacional de Referências Culturais - INCR, sendo resguardado pela Constituição da República Federativa do Brasil, ao expor, no seu artigo 216, seção II, que:

Art. 216. Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, [...] portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem: I - as formas de expressão; II - os modos de criar, fazer e viver [...]” BRASIL. [Constituição (1988)].

Com esteio na conceituação descrita, a expressão Patrimônio Cultural traduz diversos elementos simbólicos relevantes para determinadas comunidades. Essa opinião encontra eco na assertiva de que: “A memória, onde cresce a história, que por sua vez a alimenta, procura salvar o passado para servir o presente e o futuro” (Le Goff, 1990, p. 411). A partir desse sentir, o processo construtivo entre os caminhos que circundam a história das memórias é formatado. E, corroborando com essa noção de que “A memória se enraíza no concreto, no espaço, no gesto, na imagem, no objeto” (Nora, 1993, p. 9), busca-se, portanto, assegurar que essa mensagem esteja clara. Nesse diapasão, vem o reforço de que a história ainda pode representar o todo, ao

ratificar que “cada memória individual é um ponto de vista sobre a memória coletiva” (Halbwachs, 2013, p. 30).

A produção da história resguarda valores e documenta fatos, e esse direcionamento incorpora ao presente relatório respeito à pluralidade de simbolismos tão caros aos patrimônios quanto ao povo pernambucano. Esse sentimento favoreceu o meu fascínio pela temática, estando presente num rol de interesses desde a época em que cursei Educação Artística, na Universidade Federal de Pernambuco, quando tive a oportunidade de me debruçar sobre o conteúdo e produzir pesquisas a respeito da preservação e da valorização de pertencimentos, tanto no âmbito material quanto no imaterial. Posteriormente, durante a realização de um curso de Tecnólogo em Gastronomia, no SENAC-PE, voltei a conviver com o assunto a partir do viés gastronômico. Nessa perspectiva, portanto, algumas problemáticas possíveis de apontar uma inócua representatividade sobre o tema, tonou-se incômoda, no meu sentir, uma vez que essas abordagens não apresentavam frequência nem relevância, tampouco contributos de vulto no campo universitário, constatação que causou certa inquietação e a sensação de abandono de práticas educacionais adequadas, visto que aspectos que, teórico e culturalmente ressaltam a cultura do paladar deveriam ser abordados com maior frequência e engajamento, à luz da concepção patrimonial.

Em consequência, pretende-se ressaltar a necessidade de discussão voltada ao pleno exercício da cidadania, a partir da valorização dos bens culturais, além da articulação de práticas sociais ligadas às discussões patrimoniais, e visa, ambigualmente, valorizar e problematizar a matéria. Dessa maneira, a difusão desses conhecimentos, adquiridos por estudantes e comunidades envolvidos com o planejamento de atividades que visibilizam a real conexão entre escola e corpo social, acerca de programas ou projetos voltados à preservação de bens culturais, conforme preconiza Pellegrini (2009) sobre “Momentos de celebração na escola e a sensibilização da comunidade”, merecem destaque e divulgação.

Numa abordagem descritiva, busca-se analisar qualitativamente a questão, através do levantamento de dados bibliográficos, etapa que “é caracterizada pelo contato inicial do pesquisador com as referências bibliográficas já disponíveis a respeito do tema escolhido” (Pádua, 2016, p. 50), tomando-se como parâmetro a captação de artigos, teses, dissertações e outros conteúdos acadêmicos utilizando as palavras-chave “patrimônio”, “gastronomia”, “memória” e “bolo de noiva”, com a intenção de delimitar o tema e compreender a trajetória gastronômica e temporal dos caminhos percorridos da sua trajetória rumo ao reconhecimento

como patrimônio cultural imaterial do Estado, tendo em vista notas gustativas peculiares que garantem personalidade à receita e representatividade local.

É perceptível que algumas preparações garantem tradição e reconhecimento popular, merecem destaque e relevância e possibilitam que lugares de memórias sejam reconhecidos e valorizados. Em assim sendo, cozinhar envolve complexos volumes de circunstâncias e de objetivos, que se confrontam entre necessidades e liberdades, numa confusa mistura constantemente mutável que através da qual são (ré)inventadas táticas e trajetórias, e assim, individualizam-se as maneiras de fazer (De Certeau, 2013).

Nesse sentir, as inquietações acadêmicas despontaram como incentivo à exploração do tema em tela, diante de lacunas existentes nesse cenário, possibilitando o questionamento de como os mecanismos legais contribuem para o fomento da apreensão cultural e a consequente transmissão de tradições gastronômicas do acervo patrimonial imaterial de Pernambuco. E, diante da perspectiva de análise, tem-se como objetivo geral para responder à indagação norteadora dessa pesquisa: Analisar como a abordagem educacional sobre os bens gastronômicos contribui para incentivar a transmissão e a valorização desses exemplares às gerações futuras. E, para lograr êxito junto a esse objetivo, buscamos, especificamente: (I) identificar como as estratégias de preservação da memória e práticas gastronômicas são repassadas entre gerações; (II) investigar se os mecanismos legais são capazes de promover a devida preservação, salvaguarda e valorização do acervo patrimonial gastronômico e (III) classificar perspectivas de cunho educativo entre profissionais da área gastronômica, unindo teoria e prática entre estudantes e comunidades envolvidas com gastronomia, cultura e memória.

Algumas pesquisas indicam que a cultura alimentar se bem disseminada sai das cozinhas e ganha o mundo em preparações que adquirem títulos e deixam de ser apenas receitas; viram histórias. Reforçando esse entendimento, pode-se realçar que “Quando uma comida se torna típica em uma determinada localidade é porque já faz parte da sua cultura” (Silva, 2018, p. 5). Dadas essas condições e reconhecimento, chama-se atenção para abordagens anteriores e registros inerentes a contextualizações culturais que deram ensejo à realização do trabalho de pesquisa realizado pela professora e confeitadeira Christianne Barros, docente do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial de Pernambuco, a realizar importante contribuição educacional junto às boleiras pernambucanas. Da mesma forma, esses elementos também despertaram suficientes estímulos para a construção desse estudo, objetivando angariar embasamento para a elaboração de fundamentado contributo ao acervo patrimonial gastronômico do Estado. E em relação ao contexto, Brillat-Savarin (1995) reforça que a

gastronomia, um dos principais vínculos da sociedade, amplia gradualmente o espírito de convivência e reúne a cada dia diversas condições, funde-as em um todo, anima a conversação e ameniza ângulos de desigualdades convencionais.

Assim, além de contribuir para a valorização e comprometimento social proporcionando visibilidade às práticas gastronômicas, o presente estudo serve como aporte à sociedade, enaltecendo a valorização acerca do acervo patrimonial cultural imaterial do Estado de Pernambuco, apresentado em seções agora exibidas: De início, surgem as seções intituladas: “Ingredientes da pesquisa” e “Modo de fazer” que respectivamente, descrevem aspectos da Introdução e da Trajetória metodológica. Seguidamente, o “Primeiro preparo”, relaciona-se com as “tradições e práticas gastronômicas de histórias que perpassam gerações”, motivadas pela interação entre as cozinhas e seus aspectos afetivos, expressados por memórias desse universo. Ato contínuo, a seção “Levar ao forno”, apresenta “Sistematizando a escrita entre diálogos, conceitos, teorias e inspirações” buscando elucidar os caminhos, interesses e políticas que envolvem o referido processo. Já o “Segundo preparo”, traz dados sobre “Normatizações e ferramentas legais como garantia da identidade patrimonial”, analisando reflexões de interação entre conceitos e práticas relacionadas às experiências vivenciadas no universo gastronômico e cultural. Em seguimento, a seção “Untar e enformar” traz “Memória e Patrimônio em práticas culturais interligadas”, retratando técnicas, narrativas e singularidades de uma família que escreveu sua história lastreada em fortes vínculos emocionais entre gastronomia e confeitaria. Posteriormente, “Como servir: cobertura e recheio”, apresenta o produto como conclusão do Programa de Pós-graduação em História, um Catálogo Cultural Gastronômico, objeto de desejo do estudo, que pretende elucidar questões, divulgar essa história e compartilhar nossas identidades culturais. Concluindo o percurso, a última seção, “As raspas do tacho: finalizando a receita”, apresenta em considerações finais as ponderações pertinentes ao estudo proposto.

Sabe-se, que o conhecimento é o alicerce para o surgimento da aprendizagem que deriva de anuências e discordâncias. Sendo assim, inquietações acadêmicas despontaram como incentivo à exploração do tema em tela, no transcorrer do período da Pós-Graduação (2023-2025), diante de lacunas existentes nesse cenário, possibilitando questionamentos e analisando mecanismos para fomentar o incentivo à transmissão de tradições gastronômicas às futuras gerações. Em referência a essas constatações, ressalta-se a importância conceitual mencionada por De Certeau (2013) ao questionar sobre como encontrar as palavras exatas, simples, comuns e precisas para contar as sequências de gestos mil vezes entrelaçados que formam a teia das práticas culinárias na intimidade das cozinhas.

E como esclarecimento ao perquirido, tratamos, no decorrer das seções que se apresentam, as demandas metodológicas utilizadas para a realização do presente estudo, abordando aspectos históricos, narrativas individuais e memórias coletivas estabelecendo interlocuções entre os cenários pontuados, reforçados por autoras e autores que fundamentam as abordagens veiculadas interrelacionando História, Cultura, memória e Patrimônio. E em reforço ao exposto, Michael de Certeau salienta: “Designo por escritura a atividade concreta que consiste, sobre um espaço próprio, a página, em construir um texto que tem poder sobre a exterioridade da qual foi previamente isolado” (De Certeau, 2014, p. 204).

Cabe-nos, a seguir, possibilitar a análise das múltiplas relações entre Memória e História apresentados em narrativas, linhas e entrelinhas da escrita da História que ora se apresenta.

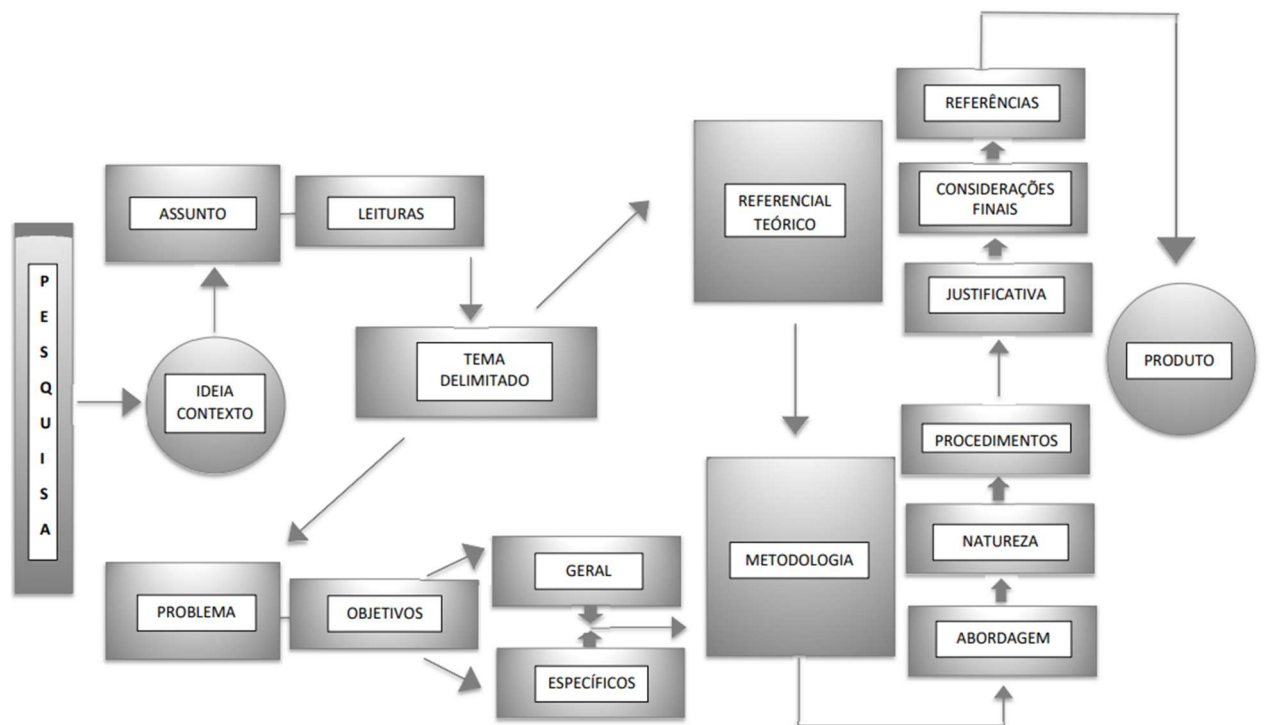
## 2. MODO DE FAZER: Trajetória Metodológica

Passar a pensar em pesquisa acadêmica é incluí-la, em algum momento e literalmente, no rol e interesses e no cronograma diário de atividades cotidianas. Portanto, faz-se necessário iniciar este trabalho descrevendo a trajetória dessa construção.

No esboçar do primeiro desenho desta pesquisa, os rabiscos preliminares foram ainda sem muita firmeza, mas já delineavam o caminho a ser percorrido que apontavam para um universo imponente, mas ainda assim e de alguma forma, pouco explorado no âmbito acadêmico, o Patrimônio Cultural Imaterial (Gastronômico), especificamente do Estado de Pernambuco. Posteriormente, as etapas precisavam ser demarcadas. Surgia então, depois de alguns devaneios, a problemática da pesquisa, girando em torno de uma ausência de abordagem específica voltada à valorização patrimonial e suas conexões com identidade cultural e memória afetiva, num recorte gastronômico, como possível interferência na relevância do cenário patrimonial imaterial e os subsídios capazes de avaliar o significado do patrimônio, seu valor como legado e herança do passado que deve ser transmitido ao futuro (Pelegrini, 2009).

Traçamos, a partir dessas abordagens, o desenho do estudo que ora se apresenta.

Figura 1 - Desenho da pesquisa



Fonte: Elaborada pela autora (2023)

Inicialmente, elaborou-se uma revisão de literatura buscando a compreensão do tema e da problemática apresentada, como aporte para o referencial teórico produzido através de pesquisas realizadas nos buscadores de dados digitais de maior relevância da área acadêmica e tendo como formato as orientações sugeridas pela Professora e Orientadora Ana Cláudia de Araújo Santos, como parte das atividades do Programa de Pós-graduação em História da Universidade Católica de Pernambuco.

A princípio, e buscando atingir os objetivos propostos neste estudo, a abordagem metodológica adotou critérios de uma pesquisa qualitativa de caráter descritivo, a partir de levantamento bibliográfico, onde foram analisados registros históricos em documentos escritos e narrados, além dos dados assentados em teses acadêmicas, artigos científicos, revistas e livros virtuais ou físicos. Tomando como parâmetro esses dados específicos, a inserção das palavras-chave pertinentes ao assunto possibilitou um direcionamento pontual à pesquisa, evitando, portanto, a oferta de um extenso leque de conceitos que fugissem do tema central do presente estudo. Nessa concepção, utilizando-se termos voltados à contextualização, foram atribuídas às consultas o direcionamento relativo a: “patrimônio imaterial”, “memória”, “gastronomia” e “bolo de noiva”.

Dentro ainda, desse cenário de buscas, podem ser destacadas as bases de consultas no *Google Acadêmico*, *Scielo*, nos repositórios das principais Universidades do Brasil e das conceituadas Revistas Acadêmicas, além de outros caminhos detalhados, com foco na pertinente exploração, possibilitando, dessa forma, um apanhado fundamentado da temática, buscando o diálogo com autoras e autores que trouxeram argumentos ao contexto, através de dados coletados por meio de referências históricas, tendências e adaptações de receitas, visando a continuidade dos simbolismos da preparação em comento.

“O objetivo geral da documentação é guardar documentos úteis retirados de fontes percíveis que vão servir de base para documentação bibliográfica ou temática (recortes de jornal, apostilas, xerox de textos, etc.)” (Pádua, 2016, p. 63). Esse apanhado deu à pesquisa uma conotação que entrelaça gastronomia, história, memória e patrimônio como ferramentas facilitadoras à compreensão do tema, sobretudo, a detalhes associados a um preparo singular da cultura gastronômica pernambucana, reproduzido frequentemente em acontecimentos familiares e sociais – casamentos, batizados, nascimentos entre outros – que trazem fortes razões de pertencimento identitário à cultura local: o bolo de noiva pernambucano. Posteriormente, no entanto, constatou-se que o material, voltado especificamente ao estudo de caso desta pesquisa, não é ainda abundante, mas capaz de trazer fundamentação norteadora ao

tema, visto que as opções de consultas em estudos correlatos permitem uma analogia de interpretações, dadas às peculiaridades das temáticas e procedimentos utilizados na condução de trabalhos anteriormente elaborados. Sirvo-me, como reforço à temática descrita, das considerações esposadas por Rosália Duarte, no seu estudo sobre o tema: “Uma pesquisa é sempre, de alguma forma, um relato de longa viagem empreendida por um sujeito cujo olhar vasculha lugares muitas vezes já visitados” (Duarte, 2002, p. 2).

No que tange à coleta de dados, diferentes métodos foram utilizados a partir do levantamento de elementos realizado na investigação bibliográfica para viabilizar e validar o material selecionado como fator crucial para obter detalhamento sobre a patrimonialização de bens no Estado de Pernambuco, possibilitando averiguar as questões em estudo. Como contributo indispensável à essa etapa, foi necessária a utilização de informações coletadas através da oralidade, uma vez que, no universo da gastronomia afetiva, muito se faz com respaldo na narrativa de histórias.

Os resultados dos dados analisados nas narrativas sugerem que muitas pessoas reconhecem o Bolo de Noiva como elemento de identidade cultural de Pernambuco e asseveram a necessidade de validação desse exemplar e de todos os seus simbolismos para a gastronomia como elo indispensável a manutenção de costumes entre gerações. À vista do exposto, propõe-se enriquecer o conteúdo desse estudo retratando experiências e vivências individuais destacando os três pilares que norteiam o objeto de estudo: “inspiração afetiva”, “habilidade técnica” e “motivação profissional” reportados através dos ensinamentos elencados por boleiras amadoras e profissionais, adicionando o necessário embasamento ao estudo, atrelando conceitos técnicos e experiências profissionais da área. O universo da patrimonialização de bens, com ênfase na divulgação, reconhecimento, valorização e amparo desse acervo nas doces terras pernambucanas foi investigado através de documentação acadêmica e a este, acrescido diagnóstico das necessidades da área, quanto a satisfações, sucessos e insucessos decorrentes de variadas abordagens.

Dando continuidade à elaboração do estudo, o fechamento do projeto envolve a consolidação das informações expostas e apresentadas em formato de um Catálogo Cultural Gastronômico intitulado “Patrimônio Gastronômico de Pernambuco: doces memórias contemporâneas desse “povo coberto de glória”, possibilitando contribuir com informações, receitas e peculiaridades, enfatizando a gastronomia como mola mestre de atração e destaque desses sabores e saberes em uma produção cultural elaborada com belas imagens e ilustrações sob a apreciação e olhar intuitivo, assinada pela própria autora deste estudo, permanecendo

focada em cada linha, ponto de sombra ou luz, diagramação e minúcias técnicas, buscando formatar as ideias, antes existentes apenas no nível criativo do conhecimento de uma pesquisadora iniciante e envolvida com a temática trazida à baila, mas de parco conhecimento em assuntos ligados a elaboração técnica e formatação específica de elementos diagramados ou atrelados às normas que regem os preceitos do *design* gráfico.

Registros imagéticos traduzidos pela essência das cores, sabores e saberes do receituário gastronômico, como forma de valorização e divulgação desse notável repertório cultural que integra o Patrimônio Cultural Imaterial do Estado de Pernambuco, no viés gastronômico, finalizam o desenho deste trabalho, traçado agora, em linhas mais firmes, em termos de estruturação metodológica. Ainda como sistematização da presente construção de pesquisa, uma ferramenta facilitadora em termos de organização e funcionalidade foi elaborada através da criação de quadros e de fichamentos com registros de autoras e autores, citações diretas, sínteses de conteúdo, visão global de temas correlatos, formatação adequada de como citar a fonte, sempre respeitadas e observadas as normas da ABNT, com material consubstanciado para direcionar os caminhos de produção da escrita, buscando otimizar tempo e evitar o conhecido e temido retrabalho na identificação e registro do material relativo ao tema em comento. Ou seja, os recursos citados nortearam a identificação dos tópicos analisados, a formatação e a sistematização dos dados para identificar conteúdos relevantes dentro da contextualização como subsídios para a análise de resultados em relação aos objetivos geral e específicos e à questão norteadora formulada na pesquisa.

Também foi realizado um levantamento documental, tomando como parâmetro os dados relativos à elaboração desses artigos, teses, dissertações e outros conteúdos acadêmicos pertinentes ao assunto, com a intensão de conduzir a um direcionamento pontual, evitando um repertório amplo de conceitos que fugissem do mote central do presente estudo, a fim de verificar e comparar uma análise detalhada dos resultados da maneira mais acessível possível. Buscou-se, portanto, identificar os dados como convergentes ou divergentes com o conteúdo analisado em pesquisas existentes, considerando a relevância ou a implicação oportuna para futuras pesquisas, além da existência de restrições ou limitações que impactassem as prováveis conclusões através da apresentação dos resultados.

Objetivando sintetizar as respostas, destacando sua relevância, pertinência e importância por meio de discussões e conclusões através da interpretações dos achados e das devidas implicações apresentadas, o presente estudo indicou pormenores do enunciados, trazendo envolvimento necessário entre conceitos que traduzem o assunto abordado na presente pesquisa

servindo como parâmetro direcionador na condução da produção textual, com envolvimento acerca de questões que margeiam a temática motivadora do estudo. A criação de tabelas, desenvolvidas para compilar as principais informações sobre os elementos essenciais a elaboração da escrita relativa ao assunto, permeia aspectos indispensáveis à estruturação dos processos pertinentes à criação textual inerente à pesquisa acadêmica.

Este trabalho ratifica que as pesquisas não devem ser guardadas em gavetas ou prateleiras de arquivos físicos ou digitais. É relevante que haja a definição de temas envolventes e de contributo social que desencadeiem transformações na área pesquisada, permitindo a disponibilidade teórica sobre o contexto, possibilitando a alimentação de novos estudos que aprofundem e disponibilizem ferramentas para outras análises e investigações. Em referência a essas constatações, ressalta-se a importância de uma orientação pautada em procedimentos direcionados e sistematizados que contribuam na formatação de um estudo motivador, contabilizando a concessão do devido respeito não apenas aos profissionais engajados nas produções acadêmicas ou na elaboração de práticas alimentares, mas ao processo patrimonial cultural como um todo, somando-se a todo o exposto, a imensurável contribuição para a manutenção das tradições profissionais de uma comunidade específica – boleiras e boleiros – que busca, além do próprio sustento, o reforço dos aspectos culturais, pilares do seu labor e identidade cultural, dando voz e consolidação patrimonial a comunidades, lugares e conceitos identitários.

Pensando na viabilidade dessas circunstâncias, cita-se como exemplo o definido por Santos (2011): “Se a comida é uma forma de comunicação, assim como a fala, ela pode contar histórias e pode se constituir como narrativa da memória social de uma comunidade (Santos, 2011, p. 6). E, buscando exemplificar o acima descrito, encontra-se relacionado abaixo parte do material registrado e catalogado pela autora do presente estudo.

Figura 2 - Fichamentos do material bibliográfico

ARTIGOS RELATIVOS A MEMÓRIA, GASTRONOMIA, ALIMENTAÇÃO E PATRIMÔNIO	
Título/Tema (Alimentação)	<b>A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa</b>
Referência completa	Citar: DOS SANTOS, Carlos Roberto Antunes. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. <b>História: questões &amp; debates</b> , v. 42, n. 1, 2005.
Palavras-chave	Memória gustativa. Categoria histórica. Comida.

Justificativa	Aspectos temporais e dados sobre a evolução da alimentação darão embasamento temporal à pesquisa.
Autoras (es) citados	Le Goff e Nora (1974), Ulpiano (1997), Hobsbawm e Ranger (1997), Franco (2001), Jacob (1944), Carneiro (2003, 2005), Cascudo (1983), Lopes (2004)
Título/Tema <b>(Gastronomia)</b>	<b>Gastronomia: a trajetória de uma construção recente</b>
Referência completa	COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. <b>Revista Habitus-Revista do Instituto Goiano de Pré-História e Antropologia</b> , v. 11, n. 2, p. 203-222, 2013.
Palavras-chave	Gastronomia. Cozinha. Cultura. Globalização
Justificativa	A análise da consolidação da gastronomia buscando compreender como se deu a difusão desse conceito e o surgimento de processos de reconhecimento patrimonial, valorização de produtos com denominação de origem dentre outros fatores primordiais à temática.
Autoras (es) citados	Brillat-Savarin (1995), Fischler (1989), Revel (1994), Montanari (2008), Collaço (2009), Roy (2004), Poulain (2002), Bourdieu (1979).
Título/Tema <b>(Cultura Gastronômica)</b>	<b>A preservação dos saberes, sabores e fazeres da gastronomia tradicional no Brasil</b>
Referência completa	MULLER, Silvana Graudenz; FIALHO, Francisco Antônio Pereira. A preservação dos saberes, sabores e fazeres da gastronomia tradicional no Brasil. <b>Travessias</b> , v. 5, n. 1, 2011.
Palavras-chave	Patrimônio cultural. Conhecimento tradicional. Gastronomia típica.
Justificativa	Discutir as possibilidades trazidas pelas novas tecnologias de preservação do patrimônio cultural, em particular, da gastronomia que identifica especificidades gustativas dentro de um processo histórico-cultural.
Autoras (es) citados	Brillat-Savarin (1995), Garcia (2003), Oliveira (2009), Fischler (1995), Maciel (2001), Flandrin e Montanari (1996), Beluzzo (2004), Canesqui (2005), Hernandez (2005).
Título/Tema <b>(Memórias)</b>	<b>Cozinha de herança: memórias e identidades de um tesouro compartilhado</b>
Referência completa	AZEVEDO, Silvana e ORTALE Fernanda L.: Cozinha de herança: memórias e identidades de um tesouro compartilhado
Palavras-chave	Patrimônio gastronômico. Gastronomia. IPHAN, Cozinha tradicional.

Justificativa	A proposição do conceito de cozinha de herança categoriza os percursos da cultura gastronômica e destaca os elementos que embasam o tema em tela.
Autoras (es) citados	Montanari (2009), Ortale (2016), Matos e Senna (2011), Savarin (1995)
Título/Tema <b>(Gastronomia Típica)</b>	<b>Alimentação e cultura: preservação da gastronomia tradicional</b>
Referência completa	MULLER, Silvana Graudenz; AMARAL, Fabiana Mortimer; REMOR, Carlos Augusto. Alimentação e cultura: preservação da gastronomia tradicional. <b>Anais do VI Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul. Caxias do Sul, 2010.</b>
Palavras-chave	Gastronomia típica. Patrimônio cultural. Políticas de preservação.
Justificativa	Analisar as ações dos órgãos públicos tanto nacional quanto internacionalmente no que diz respeito à preservação dos saberes oriundos da gastronomia típica possibilitando a formatação de dados relativos a legislação patrimonial fundamental ao processo de reconhecimento de exemplares patrimoniais.
Autoras (es) citados	Brillat-Savarin (1995), Garcia (1999), Freitas (1997), Beluzzo (2004), Lody (2004), Hernandez (2005), Botelho (2006), Poulain, 2006).
Título/Tema <b>(Turismo Gastronômico)</b>	<b>Turismo cultural e patrimônio sob a perspectiva da gastronomia: o caso da mandioca</b>
Referência completa	LISBOA, Patrícia. Turismo cultural e patrimônio sob a perspectiva da gastronomia: o caso da mandioca. <b>Revista de Turismo Contemporâneo</b> , v. 3, n. 1, 2015.
Palavras-chave	Turismo Cultural. Gastronomia. Patrimônio Cultural. Mandioca.
Justificativa	Esse universo de estudos da identidade cultural se relaciona com produtos alimentícios e práticas alimentares como contribuição inquestionável de dados relacionados ao estudo de caso (Bolo de Noiva)
Autoras (es) citados	Zuin e Zuin, (2009), Müller, Amaral e Remor (2010), Montanari (2008), Carneiro (2003), Da Matta (1987), Ornellas (2003), Gilberto Freyre (1968), Cascudo (1983), Lacerda (2005)
Título/Tema <b>(Patrimônio)</b>	<b>Patrimônio Cultural Imaterial e os registros dos saberes e fazeres da gastronomia tradicional brasileira</b>
Referência completa	SILVA, Sabrina Elisângela da. Patrimônio Cultural Imaterial e os Registros dos Saberes e Fazeres da Gastronomia Tradicional Brasileira. 2018.

Palavras-chave	Patrimônio gastronômico. Gastronomia. IPHAN. Cozinha tradicional.
Justificativa	Traçar um paralelo entre alimentação e cultura, relacionando registros dos saberes e fazeres gastronômicos no universo dos patrimônios culturais imateriais (PCI) que podem ser utilizados como ferramentas importantes à pesquisa.
Autoras (es) citados	Hernandez (2005); Garcia (2003); Fagliari (2005); Poulain (2006), Maciel (2001); Proença (2010), Canesqui (2005), Maciel (2005)
Título/Tema <b>(Bolo de Noiva)</b>	<b>Desenvolvimento da cultura gastronômica: o bolo de noiva pernambucano / Bolo de noiva</b>
Referência completa	DE MENEZES BARROS, Cristianne Boulitreau; DA COSTA, Shirley Maria Silva; COUTINHO, Diogenes Jose Gusmao. Desenvolvimento da cultura gastronômica: o bolo de noiva pernambucano. <b>Brazilian Journal of Development</b> , v. 6, n. 1, p. 71-90, 2020.
Palavras-chave	Educação Cultural. Gastronomia. Desenvolvimento. Bolo de noiva. Pernambuco.
Justificativa	Compreender o papel da educação patrimonial e cultural gastronômica do bolo de noiva pernambucano, seu simbolismo, sua origem e consumo nas famílias propiciando elementos elucidativos da cultura pernambucana a serem incorporados ao tema.
Autoras (es) citados	Piubelle (2017), Freyre (2007), Leal (2004), Frazão (2011), Perrella (1999), Cavalcanti (2010), Leite (2011)

Fonte: Elaborada pela autora (2023)

### 3. PRIMEIRO PREPARO: Tradições e práticas gastronômicas entre gerações

O movimento da Escola dos *Analles* revolucionou a maneira de abordar a história, promovendo uma perspectiva interdisciplinar que enfatizava a importância de diversos fatores na compreensão dos eventos históricos. Essa abordagem inovadora permitiu que a alimentação fosse reconhecida como um campo relevante de estudo histórico. A partir de então, os historiadores começaram a investigar como os hábitos alimentares, a produção e o comércio de alimentos influenciavam e eram influenciados por contextos sociais, culturais e econômicos. Isso abriu caminho para um interesse crescente em temas como a dieta das diferentes classes sociais, o impacto no comércio sobre a disponibilidade e transporte de mantimentos e alterações no consumo alimentar. Além disso, a Escola destacou a importância da micro-história, permitindo olhares detalhados sobre práticas cotidianas e como estas afetam as estruturas sociais. Isso culminou numa visão rica e detalhada sobre a relação das sociedades com a alimentação cotidiana observada entre nuances, odores e paladares distintos.

Além da linha de compreensão abordada por autoras e autores de notável saber e conhecimento, a História da Alimentação no Brasil é reconhecida de forma significativa, ao estabelecer uma relação entre historiadoras e historiadores nacionais que dão subsídios ao tema como acréscimo às fundamentações esposadas na área acadêmica, para consubstanciar a escrita da história através de traços específicos da identidade regional que, de maneira geral, complementam a historiografia e, aos poucos dão evidência a abordagens sobre a história no que diz respeito à família, infância, sexualidade, linguagem, educação, gastronomia.

Numa época conservadora, em que a historiografia brasileira e a internacional não renunciavam à história factual, alguns temas “menores” ganham destaque e voz. Ressalta-se, diante do exposto, a abordagem da história do cotidiano na obra de Gilberto Freyre que traz as classes invisíveis como protagonistas e não mais os heróis oficiais renomados ou consagrados frequentemente destacados. Surgem não apenas as grandes mulheres ou homens, mas as pessoas do campo, os povos indígenas e a classe escravizada. O autor trata a história da alimentação regional como exemplo e reforça que o cultivo da mandioca praticado pelos povos indígenas desbancou a cultura do trigo produzido pelos brancos, além de ressaltar os costumes alimentares trazidos por cada povo que aqui já se encontrava, entrelaçando história e memória no contexto cultural e social, especialmente em sociedades miscigenadas, dando ênfase às tradições culturais, costumes e traços identitários de indivíduos e lugares, mormente no cenário colonial ao construir narrativas da miscigenação e da memória coletiva.

Freyre enfatizou o ciclo do açúcar, no nordeste do Brasil, como estruturante da sociedade colonial e definiu os engenhos de açúcar como o coração da vida social, política e econômica da colônia, onde eram criados os vínculos e as relações entre senhores de engenho, escravos e outros grupos sociais. Os senhores de engenho poderiam ser descritos, sob a ótica idealizada do autor, como uma figura paternalista que exercia sua autoridade de forma complacente e tolerante com seus serviçais, escravizados e empregados, gerando uma fantasiosa harmonia social pautada em supostas intimidades ou aproximação entre as classes.

A história do açúcar, vista sob o olhar atento e pormenorizado de Gilberto Freyre em suas obras, foi embebida e contextualizada numa abordagem romantizada do período colonial brasileiro, fortalecido através da exploração de pessoas que promoviam, através de árduas e impiedosas atividades laborais, a riqueza e o fortalecimento das classes abastadas da sociedade colonial. O autor descreve, com minúcias, o impacto do açúcar no Brasil colonial de forma a destacar a riqueza cultural e a miscigenação resultante do encontro entre europeus, africanos e indígenas. Ao mesmo tempo, minimiza os aspectos violentos e desumanos do período da escravatura, retratando apenas o aspecto doce do produto e dos preparos açucarados que dele derivavam, omitindo o julgamento de que o dulçor era direcionado apenas a uma faixa reduzida da sociedade.

E, ao povo e ao Estado de Pernambuco, considerado um dos mais doces do Brasil, subsiste o questionamento: Ficam registradas, na escrita dessa história, as doces memórias de todos os pernambucanos ou apenas de uma parcela deles?

Com o objetivo de aprofundar e analisar com mais vagar o entendimento de Gilberto Freyre, e para embasar as discussões aqui propostas, ressalta-se ainda a importância da utilização de referências temáticas específicas do contexto alimentar, de pesquisadoras e pesquisadores de menor reconhecimento em pesquisas acadêmicas, mas que pontualmente trouxeram detalhamento, fundamentação e embasamento ao estudo que ora se apresenta, como protagonistas da disseminação de saberes que, por vezes, acabam desvalorizados, esquecidos ou guardados em lugares escondidos nos arquivos acadêmicos.

Buscando então, valorizar o novo e o menos comentado, essas referências possibilitam a travessia entre as barreiras da zona de conforto, evitando-se assim o corriqueiro e previsto conhecido como “o mais do mesmo”, como referendado pela Professora Emanuela Souza, em determinado momento da elaboração deste específico conhecimento científico.

Dadas essas condições, chama-se a atenção para o termo “gastronomia” que ganhou destaque e reconhecimento ao ser mencionado por Brillat-Savarin, em seu livro A Filosofia do

Gosto (1995), ao consignar que ela inspira indivíduos e coisas, transportando de um país a outro, tudo o que merece ser difundido ao permitir que um festim seja como um resumo do mundo, em que cada parte comparece por intermédio de seu mandatário (Brillat-Savarin, 1995). E nesse pensar, Janine Collaço reforça, em seu estudo sobre o assunto, que: “Para entender a gastronomia, antes de mais nada, é interessante retomar a ideia de cozinha como um modelo capaz de expor relações sociais e articuladoras de identidades” (Collaço, 2013, p. 2).

Através de dados coletados por meio de referências históricas, fatos e narrativas ressaltando tendências e adaptações de receitas e técnicas gastronômicas, visando a continuidade e os simbolismos da preparação em destaque, o bolo de noiva dá à pesquisa uma conotação que entrelaça gastronomia, história, memória e patrimônio como ferramentas facilitadoras à compreensão do tema em estudo. Analisa-se, sobretudo, detalhes associados a esse preparo singular da cultura gastronômica local, reproduzido em acontecimentos familiares e sociais – que trazem fortes razões de pertencimento identitário à cultura local. Tal como referido e amparado nas palavras de Michel de Certeau (2013) ao sustentar que nas cozinhas regionais, quando há invenção de um modo de fazer singular, cujo significado ou cujas razões foram depois esquecidos, via de regra foi criado em resposta a necessidades ou regras locais.

O que se conhece a partir do conceito do saber fazer gastronômico, percebido nos fatos narrados ou escritos e transmitidos entre gerações, pode ser definido como cozinha afetiva, tendo em conta os objetivos do estudo e a temática abordada. Azevedo e Ortale (2019) defendem que os termos *comfort food* e cozinha afetiva possuem uma menção direta à relação entre comida e história familiar que consideramos relevante quando se trata de herança cultural. O passar do tempo, a reprodução das técnicas e a incorporação de ensinamentos culinários ganham respaldo e se tornam referências locais e regionais. Evidencia-se, portanto, de maneira contumaz, que notabilizar e consolidar a cultura local trazendo notas de sabor e indícios afetivos coexistentes com traços identitários é pertinente e fundamental para que se compreendam as raízes da cultura da sociedade na qual estamos inseridos.

Em linhas gerais é compreensível afirmar que eleger os processos que viabilizam a constância do saber fazer é relevante para a apreensão dos conceitos e saberes, muitas vezes esquecidos ou guardados em memórias, sendo importante, portanto, vivenciar rotinas cotidianas para que novos conhecimentos sejam adquiridos e, posteriormente, permutados, mantendo a constância inerente à troca e a disseminação de ensinamentos entre gerações. Tendo em mente essas conceituações, torna-se perceptível a correlação existente com o pensar do célebre Michel de Certeau, ao mencionar: “A cozinha não é uma coisa complicada. É preciso saber organizar-

se, ter memória e um pouco de bom gosto. Eu aprendi a cozinhar simplesmente cozinhando” (Certeau, 1997, p. 269).

Conceder o devido respeito e reconhecimento aos profissionais da gastronomia local, que contribuem para a manutenção das tradições e buscam não apenas o próprio sustento, mas o reforço dos aspectos culturais do povo pernambucano, destaca a importância de salvaguardar conhecimentos específicos dessa cultura para mantê-la viva. Essa relação cíclica, favorece a continuidade de receitas tradicionais e legitima o valor do sortimento de itens, insumos e sabores utilizados nos preparos, possibilitando a recriação de tantas outras. Compartilhando desse pensamento, a pesquisadora Cristianne Barros (2020), no seu artigo A gastronomia como propulsora da educação cultural: o bolo de noiva através das boleiras pernambucanas, afirma que: “A educação proporciona uma ligação voltada para a socialização, no crescimento intelectual, psicológico e social de um indivíduo, na construção do seu ser, aprender, agir, pensar, criar, brincar e viver” (De Menezes Barros, 2020, p. 2).

### 3.1 Contextualização e aspectos afetivos sobre a temática

Quanto à projeção do bolo na história da gastronomia, há registros que o preparo de bolos não é um fato recente. As primeiras notícias relacionadas à confecção de bolos nas núpcias remontam à Roma Antiga e eram elaborados por pães sobrepostos e alinhados. Posteriormente os romanos, que detinham a técnica da fermentação, aperfeiçoaram o preparo num misto de bolo e pão. O bolo passou a ser definido como um alimento assado, derivado de uma mistura de farinhas, recheado com mel, nozes, frutas secas e especiarias. No entanto, os bolos não eram consumidos e sim arremessados em pequenas porções, na direção da noiva, como sinal de sorte e prosperidade, o que guarda similitude com o que se faz hoje, com punhados de arroz.

Objeto de desejo de muitos noivos, o bolo de casamento é parte inerente à decoração, e embora seja um dos itens mais onerosos do evento é, indiscutivelmente, indispensável.

O tempo, encarregado em valorizar a tradição e a permanência do preparo, traz frequentemente novas tendências que evoluem junto a técnicas, e os bolos decorados trazem *glamour* aos eventos festivos. Relatos históricos indicam que os exemplares decorados surgiram em casamentos da realeza europeia, em especial ao longo dos séculos XV e XVI, com o intuito de enaltecer não apenas aspectos estéticos e gustativos, mas também o alto preço do açúcar – o “ouro branco” – como demonstração de poderio e prestígio. Assim como os doces –

preparações gastronômicas eternizadas entre famílias tradicionais ou anônimas –, destacam receitas e narrativas que marcam eventos e encontros, trazendo notas de dulçor e sabores indeléveis a variados contextos elaborados através de paladares únicos. Estão diretamente ligados à paixão, aos pecados e à satisfação extrema e, contextualizando essas peculiaridades, Raul Lody traz essa paixão pelos doces quando destaca que “O doce pontua o cotidiano, marca o tempo da festa, é um verdadeiro presente para a boca, para os olhos, para a imaginação, pelas cores e certamente pelos odores e sabores” (Lody, 2019, p. 11).

As palavras de Gilberto Freyre, sociólogo e autor do célebre *Açúcar*, de 1939, um dos pioneiros da história das mentalidades e da história do cotidiano, destacam o valor simbólico destinado a casa e às cozinhas pernambucanas, onde o açúcar permanece entranhado não apenas na gastronomia, mas nas lembranças e nos bens patrimoniais e culturais do seu povo. E considerando essa perspectiva, ressalta o doce paladar do povo nordestino: “Sem açúcar – seja do mais refinado ao mascavo, ao bruto ou de rapadura – não se compreende as pessoas do Nordeste. Sua doçaria é mais açucarada do país; [...]” (Freyre, 1997). Torna-se necessário, portanto, nesse cenário gustativo, estabelecer uma relação com o bolo: um item tradicional na arte das cozinhas que surge a cada ciclo inovador com formas e sabores diferentes. O açúcar, por sua vez, segue presente em festividades, independente de culturas ou crenças. Sua importância parece ser objeto de desejo de muitos, e os bolos, assim como os doces, ornaram com requinte e sofisticação as fartas e doces mesas dos eventos. Comenta-se, à boca miúda, que a distribuição de docinhos e do bolo em um casamento indicam, com muita sutileza, o início do fim da comemoração.

Apesar do consumo bem difundido do bolo de frutas no nordeste do Brasil, o Estado de Pernambuco mostra força e personalidade nesse preparo potente, marcado com notas de frutas secas, especiarias e vinho, dispensando recheios e incorporando, em alguns casos, uma camada superficial de um doce de nozes ou castanhas de caju, para receber a cobertura final, clara, cítrica e resistente que traz requinte e delicadeza ao preparo. E, independente de certezas históricas o fato é que há registros contundentes que atribuem aos ingleses a responsabilidade em agregar ao nosso repertório de receitas a introdução do bolo de frutas com vinho. Elemento de destaque em celebrações do Estado, o bolo de noiva pernambucano passou a ser nosso, assim como nossas praias de águas cristalinas e mornas, tornando-se popular não apenas nos terraços e sobrados pernambucanos, mas em terras brasileiras como um todo. Traz junto a sua popularidade a consagração da profissão responsável pela concepção da receita, traduzida com clareza nas palavras de Câmara Cascudo ao mencionar que o bolo “Era a saudação mais

profunda, significativa, insubstituível. Oferta, lembrança, prêmio, homenagem, traduziam-se pela bandeja de doces” (Cascardo, 2004, p. 302).

Resgatar receitas de família é o mesmo que preservar nossa identidade cultural e nossa história familiar. Todos têm na escrita de suas histórias, envolvimento com alimentos ou uma receita que se destaca e retrata momentos especiais; algo que aflora sentimentos. Muitas vezes, e por várias razões esses momentos passam a não ser lembrados com frequência e, dessa forma, tendem ao esquecimento, razão da importância de se desenvolver ferramentas que busquem esses resgates indispensáveis à manutenção desses pormenores. E dessa forma, manter-se-ão vivas as lembranças e a história das famílias perfazendo circuitos entre memórias e continuidade cultural. Na direção do que se propõe e em reforço ao exposto, Jenkins (2017) corrobora o tema ao mencionar que: “O passado que “conhecemos” é sempre condicionado por nossas próprias visões, nosso próprio “presente”. Assim como somos produtos do passado, assim também o passado conhecido (a história) é um artefato nosso” (Jenkins, 2017, p. 33).

Reiterando, portanto, os aspectos citados, conclui-se que fatos passados devem ser valorizados, compartilhados e rememorados sempre que houver possibilidade. Essas sensações, imortalizadas na nossa memória, têm um forte poder e nos trazem conforto constante. O lugar onde crescemos e as pessoas com quem convivemos constroem nossa identidade social e, por consequência, nosso comportamento alimentar está atrelado a todo esse contexto cultural.

### 3.2 Bolo de Noiva: memórias gustativas e afetivas

O açúcar, substância extraída principalmente da cana-de-açúcar, tem a propriedade de trazer o dulçor aos paladares básicos e aos elementos neutros, que de igual forma faz o mel. Está relacionado a sensações agradáveis e prazerosas e traz satisfação imediata. O Dicionário Etimológico em definição para o termo açúcar detalha que a raiz etimológica de açúcar estaria no idioma sânscrito – língua clássica da Índia – *Sarkara*, que se refere aos “*grãos de areia*” ou a “*pedra moída*”, *semelhante ao aspecto do açúcar quando preparado*” (Dicionário etimológico, 1955). Na antiguidade, o açúcar ou “ouro branco” uma iguaria exótica adoçava alguns alimentos, embora fosse mais comum se utilizar o mel para aquela finalidade. Fontes históricas indicam que os indianos teriam sido os primeiros a cultivarem a cana-de-açúcar utilizando o seu produto finalizado – o açúcar – para fins medicinais ou como um tempero, há aproximadamente 6 mil anos a.C.

Raul Lody, escritor, antropólogo e pesquisador em Gastronomia, retrata que “O doce pontua o cotidiano, marca o tempo da festa, é um verdadeiro presente para a boca, para os olhos, para a imaginação, pelas cores e certamente pelos odores e sabores” (Lody, 2019, p.11). Ao versar sobre a definição dada pelo autor, converge ainda o entendimento de que receitas são encontros, eventos, releituras e socialização descritas como uma maneira de manter conceitos e símbolos retratados em histórias, uma vez que: “Na doçaria pernambucana, o bolo sempre desempenhou relevante sentido social, marcando e acompanhando todos os momentos da trajetória de uma sociedade. Bolos autorais, de criações coletivas ou individuais” (Lody, 2019, p. 15).

As cozinhas, por sua vez, criam contextos e constroem memórias considerando um universo de sabores e saberes históricos que marcam gerações. E a despeito disso, Keith Jenkins, em *A História Repensada* (2017), traz adequação ao tema ao retratar que: “Nenhum relato consegue recuperar o passado tal qual ele era, porque o passado são acontecimentos, situações etc., e não um relato” (Jenkins, 2017, p. 32).

Singularidades das receitas de famílias, adaptações de ingredientes e informações relativas à origem de preparações presentes nas festividades do povo pernambucano geram não apenas renda a grupos de profissionais capacitados, mas mantêm vivas as técnicas e as características regionais dos preparos com adição de notas açucaradas, sabores nordestinos e sotaque pernambucano. Todo esse cenário proporciona vivências relevantes no contexto da comensalidade, retratada através do tempo pela história oral ou documental que analisam criteriosamente a criatividade nas execuções gastronômicas, visualizam aspectos de regionalismo e raízes culturais evidentes. Em termos práticos, pode-se correlacionar o dito com a assertiva de Maria Lúcia Martinelli (2019) que: “Ao trabalhar com história oral, temos sempre presente o objetivo de tornar evidente a participação das pessoas nos acontecimentos históricos” (Martinelli, 2019, p. 9).

A repercussão do tema e o interesse despertado na sociedade globalizada permitem que o termo “gastronomia” passe a ser abordado com maior frequência nas pesquisas acadêmicas. Se a Gastronomia, enquanto área de conhecimento e ramo profissional, se materializa nas cozinhas que a constitui e elas são formadas a partir de culinárias específicas, “não se pode esquecer que existem pessoas que levam essas particularidades adiante: aqueles que trabalham na cozinha enquanto espaço físico” (Bezerra, 2022, p. 11).

Não há dúvidas que o doce sempre ocupou um lugar de destaque na cultura pernambucana. E o açúcar, por sua vez, confirma simbolismos e valores que aproximam os

indivíduos em suas relações e permanece adoçando os laços entre passado e presente, entre pertencimentos e misticismos. Reiterando os aspectos citados e trazendo o açúcar para a execução da receita, conclui-se que o preparo do bolo de noiva é quase um ritual. A receita segue, basicamente, a mesma linha de procedimentos, etapas e ingredientes originais, mantendo tradições e memórias afetivas. No entanto, ajustes e adaptações precisaram ser adotados devido a carência de alguns insumos utilizados na sua preparação. Dentre os vários ingredientes culinários que compõem a receita do bolo estão o vinho do Porto ou Moscatel, frutas desidratadas como ameixas, passas e frutas cristalizadas, castanhas ou nozes, cacau em pó e algumas especiarias. Essas colocações podem ser representadas a partir das semelhanças, apontadas com riqueza de detalhes, que descrevem a receita de um bolo elaborado através de uma “massa cheia de frutos secos, o uso do vinho, e sua conservação para a partilha posteriormente são fatos observados e de grande relevância para se encontrar as semelhanças com o Bolo de Noiva pernambucano” (Macêdo, 2022, p. 80).

O bolo apresenta características relevantes; é doce, tem sabor determinante e massa densa e escura, o que o difere diametralmente dos outros, que geralmente apresentam textura macia e consistência leve, tornando-o único em sabores, aromas e lembranças, indicadores decisivos nos critérios ligados à patrimonialização.

Bolos artísticos, arrojados, refinados ou românticos demandam dos confeitheiros talento e destreza, além de pesquisas e muitos experimentos. Um catálogo diversificado de procedimentos da confeitaria é associado a insumos que matizam cada exemplar executado: glacê real, mármore ou pasta americana facultam infinitas possibilidades. O projeto de elaboração de um bolo é complexo e demanda tempo; surge de ideias simples ou de grandes devaneios. Quanto a cor, embora o branco prevaleça nos casamentos, por simbolizar a pureza do acontecimento, pode surgir em várias tonalidades. Em suma, bolos devem refletir e complementar o clima que envolve os eventos, reproduzindo a história do acontecimento em pequenas e doces porções, na maioria das vezes, resultantes de preparações registradas em cadernos de receitas familiares.

A diversidade dos preparos preenche os cadernos de receitas e exprimem sentimentos, memórias e lembranças de tempos idos ou atuais, desde as das senhoras de engenhos, até os dos profissionais da área, estudantes ou simples curiosos. Algumas são guardadas a sete chaves e se tornam segredos de famílias que acompanham gerações e resultam em preparações de merecido destaque que enriquecem a confeitaria pernambucana e aproximam memória e identidade. Numa associação quanto às noções apresentadas, Jacques Le Goff evidencia que a


memória é um elemento indispensável que se costuma chamar identidade, individual e coletiva, cuja busca é um dos compromissos fundamentais dos indivíduos e das sociedades atuais (Le Goff, 1997).

Pernambuco não apenas ajudou a enfatizar a importância do bolo de noiva, como também o mantém no mais alto padrão de referência. Uma culinária arraigada em regionalismo que retrata a consolidação de raízes, demonstrando que tradições gastronômicas devem ser preservadas e vividas com intensa verdade, na certeza de que essas sensações têm o potencial poder de trazer prazeres inenarráveis. Isso é, em resumo, a memória afetiva ratificando que a boa comida acompanha as boas lembranças e caminham juntas. E, mais uma vez parafraseando Brillat-Savarin, “A descoberta de um novo manjar causa mais felicidade ao gênero humano que a descoberta de uma estrela” (Brillat-Savarin, 1995, p. 21). Pautando-se nessas considerações, ratifica-se que “A dimensão afetiva da alimentação, que engloba a relação com o outro, está presente nas refeições familiares, momentos de encontro, de conversação e de troca de informações [...]” (Romanelli, 2006, p. 4).

Em última análise, é de suma importância frisar que tradição é a transmissão cultural entre gerações; significa voltar ao passado. Assim, o papel familiar na transmissão cultural inclui a propagação da memória doméstica, repassada por mães e pais aos descendentes ao longo das gerações, num compromisso de grande monta para a formação dos indivíduos que são responsáveis pela formação da identidade, do caráter de pertencimento, da manutenção das memórias construídas por vivências inerentes a construção histórica de pessoas, lugares e memórias.

Parte dessa história está inserida, registrada e tecnicamente detalhada, em Ficha Técnica Catalogada no arquivo pessoal familiar, pormenorizando ingredientes, modo de preparo, quantidades e custos (realizado à época-2020).

Figura 3 - Ficha Técnica da Receita - Bolo de Noiva (adaptado pela autora)

FICHA TÉCNICA DA RECEITA							
Nome Técnico do Prato:		Bolo de Frutas - Bolo de Noiva					
Nome de Venda do Prato:		Bolo de Noiva Pernambucano				Data:	10/10/2020
Classificação:		Massas		Código:	3	Custo do Ingrediente (R\$)	
Código Ing.	Ingredientes	Unidd	Peso Líqdo 0,000	Rend. %	Peso Bruto 0,000	Unitário	Bruto
1	açúcar cristal	kg	0,700	100%	0,7	R\$ 5,00	R\$ 3,50
2	ameixa sem caroço	kg	0,300	100%	0,3	R\$ 28,80	R\$ 8,64
3	castanha granulada	kg	0,300	100%	0,3	R\$ 45,00	R\$ 13,50
4	cacau 100%	kg	0,100	100%	0,1	R\$ 7,50	R\$ 0,75
5	farinha de trigo	kg	0,500	100%	0,5	R\$ 6,19	R\$ 3,10
6	fermento em pó	kg	0,020	100%	0,02	R\$ 5,00	R\$ 0,10
7	leite	ml	0,200	100%	0,2	R\$ 6,00	R\$ 1,20
8	frutas cristalizadas	kg	0,300	100%	0,3	R\$ 37,50	R\$ 11,25
9	manteiga	kg	0,500	100%	0,5	R\$ 28,00	R\$ 14,00
10	noz moscada	Qb	0,002	100%	0,05	R\$ 4,00	R\$ 0,20
11	ovos	Und	6,000	100%	0,36	R\$ 13,00	R\$ 4,68
12	raspa de limão	Qb	0,020	100%	0,07	R\$ 7,00	R\$ 0,49
13	sal	Qb	0,010	100%	0,01	R\$ 3,00	R\$ 0,03
14	uva pasa	kg	0,300	100%	0,1	R\$ 18,49	R\$ 1,85
15	vinho moscatel	Lt	0,500	100%	0,5	R\$ 15,00	R\$ 7,50
Unidade: Kg=quilo / Lt=Litro / Qb=quanto basta / Und=unidade / Dz=duzia / etc						Custo Total:	<b>R\$ 70,78</b>
<b>Modo de preparo</b>							
1	Para o doce de ameixa, separe 750 g de ameixa, 200g de água (ou até cobrir a quantidade de ameixa) e 200 g de açúcar						
2	Em um recipiente picar as ameixas e juntar as uva-passas e a passa de caju. Deixá-las de molho no vinho por 24 horas. Deixe as passas e as frutas de molho no vinho por no mínimo 48 horas, o ideal						
3	O vinho do Porto pode ser substituído por vinho moscatel. Nesse caso, é aconselhável fazer a redução dele para que o mesmo fique mais encorpado, agregando mais sabor						
4	Bata a manteiga com o açúcar por 5 minutos ou até o creme ficar esbranquiçado						
5	Junte os ovos e bata a massa até ficar homogênea						
6	Acrescente o doce de ameixa. Aos poucos, vá acrescentando os demais ingredientes secos						
7	Intercale a colocação dos ingredientes secos com o vinho						
8	Junte as passas e as frutas cristalizadas bem trituradas, a castanha, a nóz-moscada, as raspas de limão, o fermento e sal.						
9	Asse a massa em forno preaquecido em forma untada pelo tempo indicado na receita						
10	Asse a massa em forno preaquecido em forma untada pelo tempo indicado na receita						
<b>Sequência de montagem do prato</b>						<b>Foto do Prato</b>	
1	Bater os infredientes de acordo com o passo a passo da receita						
2	Untar as formas e assar a massa						
3	Desenformar o bolo depois de frio						
4	Empratar e decorar a contento						
5	Decorar de acordo com o tema desejado						

Fonte: Elaborada pela autora (2020)

### 3.3 O doce prazer de comer doce: modos de fazer e degustar

O sabor doce foi disseminado pelos mouros pelo mundo inteiro, antes do surgimento do açúcar processado a partir da cana-de-açúcar, pois deixaram em Portugal a herança do doce à base do mel de abelha, que pode ser considerada a substância intrinsecamente doce mais antiga, notadamente conhecida (Gaspar, 2013). E fazendo uma correlação em reconhecimento às causas relevantes da cultura pernambucana relacionadas a saberes culturais compartilhados entre variadas percepções, com o interesse maior de fazer uso do campo da gastronomia e da memória com afínco e reverência, objetivando simultaneamente, preservar saberes e adquirir conhecimentos, uma vez que, assim como a criatividade, é possível praticar habilidades para desenvolvê-la.

Culturalmente é habitual utilizar o termo doce para além das paredes que circundam as cozinhas. Quando queremos enaltecer delicadezas comportamentais costumamos dizer: Você é um doce! E para desejarmos momentos aprazíveis, anunciamos: Que sejam doces suas experiências! Em desafios inusitados, declaramos: Ganha um doce quem acertar! Ou seja, vivemos todas as expectativas e percepções gustativas que o doce pode proporcionar e, entre tantas outras maneiras de relacionar o doce a fatos cotidianos, a emoções e a grandes satisfações.

Para aprofundar essa reflexão realizada a partir do contexto em destaque, apresentam-se características relevantes do bolo de noiva: é doce, tem sabor determinante e massa característica, o que o torna único e inconfundível em sabores, aromas e lembranças, indicadores decisivos para enumerar critérios das boas memórias afetivas. E tomando como empréstimo os conhecimentos despendidos pelo célebre Certeau (1994) ao abonar essa conceituação, reforça que: “Cada hábito alimentar compõem um minúsculo cruzamento de histórias” (Certeau, 1994, p. 234).

“As memórias, então, alimentam o estado presente das pessoas e sociedades através de resquícios do passado e, comumente, dá novos significados à dualidade entre esquecimento e lembrança” (Bezerra, 2022, p. 12). Pernambuco enfatiza a importância do bolo de noiva, como filho da cultura pernambucana, e da mesma forma alude a culinária arraigada em regionalismo que retrata a consolidação de raízes, na certeza de que essas sensações, imortalizadas na nossa memória, têm o potencial poder de nos trazer prazeres incomparáveis, formatados por lembranças capazes de transportar idosos à juventude e adultos à infância.

Vivemos uma época de intensa valorização ao natural e sustentável, ao consumo responsável onde a manutenção de tradições gastronômicas capazes de fortalecer lembranças enfatiza que às vezes precisamos retroceder para que se permita a regeneração de alguns

processos, destacando que interações entre o criar contemporâneo e o saber ancestral criam cenários revisitados pela história, gerando identidade e continuísmo, promovendo respeito à diversidade cultural e à criatividade. A partir desses postulados, vê-se que a cultura alimentar local e regional ganha o mundo. Vai aos registros públicos e populariza preparações que recebem títulos renomados e, via de consequência, deixam de ser apenas receitas; viram histórias.

Como reforço ao contexto, M<sup>a</sup> Katarina Costa salienta: “Nota-se que livros e cadernos de receitas, em diferentes épocas e sociedades servem como matéria e material antropológico, demonstrando que essa diversidade de fontes só enriquece e democratiza o estudo histórico” (Nobre, 2018, p. 68). Em consonância com esse pensar, Silva (2018) reforçam o entendimento de que se uma comida se torna típica em um determinado lugar, não resta dúvida que já faz parte da cultura local.

Ainda ratificando a assertiva de que Pernambuco é considerado um dos pontos mais doces dentre os lugares que praticam a arte da confeitaria, Sulis (2015) reforça a questão quando atesta que o Nordeste é o berço da doçaria brasileira, ao enfatizar que:

“Os doces são itens de destaque e são quitutes cujo papel é unir paladares. Muitos doces, principalmente os bolos, como acontece no estado de Pernambuco, o berço dos doces de famílias, são chamados por nomes, senhoras e famílias importantes, que se diferenciavam pela receita de bolo” (Sulis, 2015, p. 36).

Corroborando a explanação de Sulis (2015), Gilberto Freyre reforça que a doçaria local nasceu às sombras das lavouras de cana de açúcar. O material e a reflexão aqui apresentados decorrem da análise de farta produção da escrita sobre o contexto e segue reforçado pelo autor quando menciona que o Nordeste é a região do Brasil que se destaca, não apenas pelo açúcar, mas também pelo bolo aristocrático, pelo bolo de rua, pelo bolo de tabuleiro, bem como por diversos doces (Freyre, 2007).

Em função dessa realidade, Gastal e Beber (2019) expressam que para se pensar a partir da gastronomia como uma expressão cultural, importa reconhecer que os conhecimentos tradicionais se concretizam no prato, e as receitas familiares como resultado de interações e aprendizados. A diversidade dos preparos preenche esses registros e exprimem sentimentos, memórias e lembranças que emanam das mais variadas cozinhas. Alguns registros acompanham gerações e resultam em preparações de merecido destaque que enriquecem a confeitaria pernambucana e aproximam memória e identidade. E os mesmos autores ratificam que: “Compreende-se a alimentação, assim, como um texto que significa os processos socioculturais

de um grupo, que define as pessoas e as relações que elas mantêm entre si, em suas práticas sociais” (Gastal; Beber; 2019, p. 212).

Essa contextualização envolve o desenho de novos formatos e contribui significativamente com a oxigenação da compreensão acerca da memória afetiva como lembrança emblemática, fornecendo interessantes subsídios a identidade cultural de indivíduos e paragens.

### 3.4 Cozinha: um lugar de memórias e saberes do universo cultural familiar

Importante lembrar que a gastronomia inserida no contexto relativo à preparação de alimentos traz relevância, destaque e complexidade. Na mesma linha de pensar, a cozinha tradicional percorre basicamente os mesmos preceitos entre doces elaborados, biscoitos refinados ou bolos diversificados. Numa associação quanto às noções apresentadas é cabível destacar que: “No âmbito da Gastronomia, a comida passa a ser concebida como a manifestação de uma estrutura subjacente, que expressa significados e conta histórias” (Bezerra, 2022, p. 2). Frente a quantidade de informações permutadas entre sociedades modernas, as pessoas têm cada vez mais condições de escolhas por hábitos responsáveis.

O século XXI chegou trazendo novos conceitos e transformando o modo como as pessoas conscientes se relacionam com o meio ambiente e com as certezas que dele emanam. Atualmente existem estímulos constantes para que os indivíduos cuidem melhor da natureza e adquiram estilos de vida mais saudáveis e dentre os hábitos mais afetados pelos padrões atuais, a alimentação merece destaque. Vive-se em uma época de intensa valorização de alimentos saudáveis e ambientes sustentáveis, onde o consumo de produtos orgânicos, vegetarianos e veganos se consolidam progressivamente, criando assim boas oportunidades para esse mercado promissor. Seguindo esse escopo conceitual, “A noção de sustentabilidade implica uma necessária inter-relação entre justiça social, qualidade de vida, equilíbrio ambiental e a necessidade de desenvolvimento com capacidade de suporte” (Jacobi, 1999, p. 6).

A valorização de itens gastronômicos locais, retratada pelas peculiaridades alimentares de lugares e de saberes culturais, marcados por memórias gustativas e registros das identidades gastronômicas regionais é de grande importância para que os bens de natureza imaterial se tornem acessíveis a futuras gerações, transmitindo um legado que contemple a interação entre cultura e alimentação, relacionando a história com a migração e adaptação de hábitos alimentares. “Os bens culturais se traduzem nas tradições materiais

e materiais de toda a coletividade” (Pelegriani, 2009, p. 37). Nesse enquadramento, merecem destaque algumas preparações pernambucanas, entre eles: o Bolo de rolo – já reconhecido como patrimônio; o Bolo Souza Leão – também merecedor do título; o não menos conhecido Pé de moleque; o Bolo de macaxeira; o Bolo de massa de mandioca e outros tantos. Na verdade, Pernambuco, o mais doce Estado do Brasil, tem um receituário sortido.

Neste contexto, entende-se que o Bolo de noiva é item fundamental para os pernambucanos pelo seu simbolismo em eventos familiares ou profissionais de pequeno ou grande porte, como ícone da tradição e destaque social. E nessa linha de entendimento, a pernambucana Cristianne Barros, professora de Gastronomia e Confeitaria do SENAC/PE traz em reforço ao tema, que o preparo do bolo de noiva enriquece os simbolismos e tradições que marcam não só a gastronomia, mas a identidade cultural do povo pernambucano, tornando-se símbolo da perpetuação dos costumes construídos na miscigenação peculiar de um povo [...] (De Menezes Barros, 2020).

Pode-se concluir, portanto, que a produção da história resguarda valores, documenta fatos e traz imortalidade a personagens (pessoas) e objetos (patrimônios). Uma das maneiras de identificar essas conexões e sistematizar fazeres no âmbito da patrimonialização de bens imateriais, é realizar uma análise dos processos de ritualização para validar conhecimentos, dando ênfase à urgência em resguardar raízes e pertencimentos culturais como fatores relevantes da manutenção de saberes. E dentro do contexto sinalizado, os indivíduos engajados e cientes de seu papel de transformação, conferem que a conscientização é o caminho mais assertivo dentro desse universo pormenorizado.

É preciso, portanto, que exista um alicerce cognitivo para o surgimento da criatividade, e nessa configuração, torna-se necessário abraçar o presente e o novo ao mesmo tempo em que se rompe com o passado e seus modelos ultrapassados, uma vez que não existem ideias sem conhecimento e, partindo desse pensar, incorporamos lembranças pessoais ao referido estudo, visto que o contexto de pesquisa envolve vivências e reminiscências individuais que permeiam a escrita da história de uma família e as minúcias trazidas à baila. E nessa concepção, e seguindo o entendimento de Keith Jenkins para ilustrar o contexto ora apresentado: “O passado já passou, e a história é o que os historiadores fazem com ele quando põem mãos à obra” (Jenkins, 2017, p. 25).

Como se vê, a seguir, as entrelinhas compartilhadas, imbuídas de emoções e afetos descritas por uma historiadora aprendiz, passam a retratar contos e acontecimentos ocorridos em uma casa modesta, que guarda pedacinhos de histórias da família Queiroga, sendo válido

ressaltar que: “Falar sobre memória (s) requer um contínuo diálogo com os tempos, onde passado e presente caminham praticamente juntos e isso pode ser representativo na Gastronomia a partir do ato de lembrar” (Bezerra, 2022, p. 13).

Adentrando, então, no que ficou mentalmente arquivado acerca da estrutura física dessa casa, à época, parecia maior. Hoje, percebe-se uma casa não tão grande, adequada aos padrões arquitetônicos atuais, mas que guarda similitudes e lembranças significativas. Durante os anos que marcaram o desenvolvimento pessoal de uma geração que por lá esteve, entre os cômodos que não ofereciam muito requinte, mas traziam questões mais profundas: aconchego e benquerença. Mesas, armários e outros móveis acomodavam os incontáveis pratos e bandejas com as múltiplas delícias que variavam de bolinhos recheados a empadinhas crocantes e douradas, sem falar nos bolos. Ah... os bolos!

Os infantis sobressaíam por suas cores e composições singulares: “Navio no Mar Azul”, “Boneco de Neve”, “Jardim da Branca de Neve com seus sete anões”, “Floresta Encantada”, “Casa Cogumelo”, “Palhaço” e tantos outros, mas os que tiravam o fôlego eram os de casamento: bolos elaborados, brancos (mas também podiam ter detalhes coloridos), altos, grandes, pequenos, enormes. E como eram lindos! Como alguém seria capaz de destruir tanta beleza? Essa era a primeira pergunta entre os cochichos dos netos e das netas que ali ficavam, imóveis, observando as artimanhas e improvisos para o transporte dos bolos com a devida segurança. E nesse ir e vir, nesse cenário extasiante ficaram os poucos registros iconográficos e escritos das memórias e lembranças de uma família talentosa, que buscava a satisfação de uma clientela exigente, porém, fiel.

Em contraponto, porém, aguçaram-se as memórias cotidianas e registros orais de mulheres, de nome não muito comuns (Ursulina, Cleane e Cleuse) que transformavam simples ingredientes em maravilhosas preparações da confeitaria pernambucana, para a satisfação e contentamento das barulhentas crianças (netos e netas da Vó Ursulina) que ali corriam, brincavam, brigavam e "roubavam docinhos" na pura inocência infantil, criando noção de pertencimento familiar e valorização de um labor, que com destreza e técnica realizava um precioso trabalho com açúcar e criatividade, elevando, ao mais alto patamar, a cultura identitária de uma profissão: as boleiras de uma família e suas receitas recheadas de simbolismos e cultura.

Retratar através de dados coletados por meio de referências históricas, fatos e depoimentos narrados, contribuindo para a história da vida dessas profissionais, além de ressaltar as tradições, bem como as tendências e as adaptações das receitas e técnicas da preparação, sobretudo do bolo de noiva pernambucano, considerando a relevância da

manutenção desses preparos permitirá, ao estudo, uma análise pormenorizada de conceitos, identidade cultural, conhecimento coletivo e conscientização patrimonial.

A definição abordada, envolve o desenho de novas formatações e contribui significativamente para a continuidade profissional. E essas analogias sustentam a proposta de que: “Essa continuidade praticada pelas boleiras e pelos clientes tornou o seu reconhecimento, além do estado de Pernambuco, um bolo local, mas identificado em toda a pátria, como símbolo dos casamentos pernambucanos” (Do Bolo, 2022, p. 116).

No próximo capítulo retrataremos os pormenores a serem enfrentados pela sistematização da escrita através de conceitos didático-pedagógicos utilizados como ferramenta facilitadora para o desenvolvimento do presente estudo.

#### 4. LEVAR AO FORNO

Sistematizando a escrita: entre diálogos, conceitos, teorias e inspirações

A sistematização da escrita, numa abordagem conceitual relacionada à memória, cultura e afetividades gustativas busca o detalhamento historiográfico traçado com a finalidade de pontuar inter-relações e vínculos sociais rateando saberes, fazeres e tradições no intervalo constituído entre o ontem e o hoje. Compartilhando desse pensamento, Maria Lúcia Martinelli investigando o assunto afirma que “Na verdade, é esta memória pessoal que dá suporte à memória pública e faz circular entre gerações, as histórias familiares. Um importante papel dos mais velhos na família é recordar” (Martinelli, et al, 2019, p. 8).

Embasado em minucioso estudo de artigos e material correlato focado em discussões diversas o estudo em tela indica alternativas na mediação de conflitos relativos à História e à Memória, ressaltando que afetos e sabores asseguram a manutenção da memória coletiva e ratificam manifestações culturais, suas identidades e especificações individuais que perpassam os conceitos relativos a questões teóricas ligadas a lembranças armazenadas, e nessa reflexão, analisa nuances do universo investigativo da historiografia, relacionando gastronomia e continuidade entre passado, presente e futuro. A reflexão sobre essas questões pode resumir que “A gastronomia retrata as origens, a cultura e os costumes dos povos, possuindo ligação com a história do grupo que a produz e consome e que precisa de ações de pesquisa, valorização e disseminação, que possibilitem sua preservação” (Lisboa, 2015, p. 11).

No patamar apontado, portanto, a relação entre “A memória coletiva atrela as imagens de fatos passados a crenças e necessidades do presente” (Silva, 2013, p. 5), e destaca reflexões sobre conservação e preservação do tempo passado, visto que o discurso acerca desse universo se projeta e é reconstruído, considerando o oportuno diálogo entre memória, cultura e identidade nas diversas áreas de conhecimento. Por sua vez, o campo de estudo histórico que se concentra entre práticas, expressões e significados inerentes a indivíduos e grupos repassados e modificados ao longo do tempo, revelam diferentes contextos históricos em padrões subjetivos de lembranças, vivências e atitudes comportamentais que surgem dessa cultura e remontam cenários a partir de várias percepções.

Em reforço à questão, destaca José Luiz Fiorin (2008) que essa troca, ou seja, interdisciplinaridade, pressupõe convergência e complementaridade, o que significa sob uma ótica, a transferência de conceitos teóricos e de metodologias e, por outra, a combinação de áreas de convergência que se complementam (Fiorin, 2008). Toda essa argumentação garante

a comunicação e o uso dos fatos históricos como essenciais para que profissionais mantenham a troca de conhecimento concernente às variadas áreas de atuação, onde a memória toma formato e constitui o conhecimento histórico, pois ao criar fatos presentes terá, necessariamente, percorrido registros históricos e documentais, criadores do conceito historiográfico. E com base nessas assertivas, a história nos mostra que para a evolução nas ferramentas de comunicação “uma pesquisa é sempre, de alguma forma, um relato de longa viagem empreendida por um sujeito cujo olhar vasculha lugares muitas vezes já visitados” (Duarte, 2002, p. 2).

A matéria-prima da perspectiva científica é constituída por apontamentos capazes de representar uma interseção entre o ontem e o hoje, ressaltando memórias que devem ser consignadas em informações históricas e socioculturais relacionadas. “O importante é que se alerte para a necessidade e que as fontes recebam um tratamento adequado, de acordo com sua natureza” (Bezerra, 2003, p. 6). Em outras palavras, na memória individual, são os indivíduos que, em última instância, executam o ato de lembrar. Por outro lado, nos grupos sociais, é determinado o que será lembrado e como será lembrado.

Pierre Nora (1993), em suas reflexões sobre a temática, enfatiza que por ser afetiva e mágica, a memória não se acomoda a minúcias que a confortam, mas ao contrário, ela se alimenta das vagas lembranças, globais ou flutuantes, particulares ou simbólicas, susceptíveis a transferências, cenas, censuras ou projeções. Ela está constantemente em evolução, relacionada à observação e ao esquecimento, submetida a diversos usos e manipulações, vulnerável a longos períodos de incubação e repentinas revitalizações. Essa compreensão da memória, como um processo dinâmico e mutável, destaca que ela não é apenas uma reconstituição fiel do passado, mas também uma construção ativa e influenciada pelas experiências, perspectivas e interesses dos grupos sociais. A memória pode ser moldada e reinterpretada ao longo do tempo, sendo influenciada por contextos históricos, políticos, culturais e sociais.

#### 4.1 Onde cresce a memória: a história escrita entre receitas e conceitos

“A memória, onde cresce a história, que por sua vez a alimenta, procura salvar o passado para servir o presente e o futuro. Devemos trabalhar de forma a que a memória coletiva sirva para a libertação e não para a servidão dos homens” (Le Goff, 1990, p. 411). Transportando essa alegação para o campo investigativo sobre memórias, lembranças e afetos, em traços marcantes desse universo complexo e envolvente, tem-se a partir desse sentir o processo

construtivo entre os caminhos que circundam a historiografia da história das memórias e a formatação de um diálogo consistente, e sob essa ótica é possível trazer como exemplo desse diálogo (Assumpção; Castral, 2022) dentre os ensinamentos referentes ao enunciado, apontando que a vida em sociedade pressupõe interação social entre indivíduos e grupos, os quais carregam memórias, hábitos, saberes e ações semelhantes ou distintas, conforme delinea a cultura. Nesse passo, sustenta teoricamente a discussão da afetividade cultural como parte integrante da memória e da identidade de uma população, enfatizando os processos, inclusive em preparações gastronômicas que expressam a essência e a singularidade de grupos sociais, além de retratar suas representações simbólicas.

Por seu turno, a memória é um campo de estudo que examina reminiscências coletivas e individuais adquiridas ao longo e com o passar do tempo, diretamente ligadas ao conhecimento histórico que delimita percepção e assimilação a variáveis hipóteses e cenários constituídos. Em outras palavras, pode ser definida como o que fomenta os encargos e atividades laborativas dos historiadores, estando mormente ligada a narrativas e testemunhos que confrontam diferenças de percepções e conflitos estabelecidos. E nesse patamar, a relação entre história e memória é discutida nos variados campos de conhecimento. Todo esse cenário evidencia a relevância em relacionar nomes que se destacam no universo em comento, como: Jacques Le Goff, Maurice Halbwachs, Michel de Certeau, Pierre Nora, entre tantos outros.

É essencial que se busque compreender que essa abordagem conceitual está relacionada a caminhos de comunicação cruzada entre ciências correlatas e amadurece diálogos pertinentes entre história, antropologia e sociologia, além de estabelecer trocas significativas com ramificações da ciência histórica que traçam paralelos frequentes relativos ao tempo passado e presente, antigo e atual, móvel e estático, aplicados a temas históricos. Por seu turno, na forma mais abrangente e em enfoques acadêmicos possibilitam a concepção e propagação da memória histórica. Sob essas circunstâncias, cabe frisar que o conhecimento histórico tem como objetivo primordial “a compreensão dos processos e dos sujeitos históricos, o desvendamento das relações que se estabelecem entre os grupos humanos em diferentes tempos e espaços” (Bezerra, 2003, p. 6).

Em função dessa realidade, Bezerra (2003) assevera que as fontes documentais são potenciais formatações fragmentadas que intensificam a expectativa de revisitar conteúdos trazidos em cada documento analisado, notadamente em pressupostos pertinentes à memória social, cultural e coletiva, visto que realçam história em épocas societárias discrepantes. Ressalta-se, diante do ainda exposto pelo autor que: “Faz parte da construção do conhecimento

histórico, no âmbito dos procedimentos que lhe são próprios, a ampliação do conceito de fontes históricas” (Bezerra, 2003, p. 6).

A comunicação, verbal ou escrita, norteia experiências sociais de modo que o discurso faça sentido para todos. Uma associação quanto à questão abordada, define-se, substancialmente, no entendimento de Michael de Certeau, quando menciona que o discurso se torna crível em nome da realidade que ele representa (De Certeau, 2016).

Essa troca de informações concentradas na coletividade, tem aspectos pertinentes a simbolismos, representações e crenças compartilhadas pelos indivíduos em contextos históricos variados. E tal como referido, “Os indivíduos têm o direito de ter acesso à sua própria cultura, à sua história, à memória coletiva e social” (Fratini, 2009, p. 3). Vive-se, atualmente, um enigma conceitual com incapacidades e restrições ao se perceber o que é dito ou não, nas entrelinhas dos textos históricos. Para tanto, necessário se faz que os registros sejam armazenados sistematicamente, com fito à criação de espaços de memórias, e nesse caminho, Pierre Nora (1993) traz contributos demasiadamente importantes para que esse conceito seja fortificado e repassado entre as comunidades, quando interpela que esses lugares de memória nascem e vivem do sentimento que não há memória espontânea, que é preciso criar arquivos, que é preciso manter aniversários, organizar celebrações, [...] porque essas operações não são naturais.

Busca-se, portanto, aproximar experiências cotidianas, práticas populares, pertencimentos, vivências e expressões culturais de diferentes classes e agrupamentos, possibilitando diálogos, minimizando a invisibilidade de grupos e seus universos que detenham menor potencialidade conceitual ou apresentem parca representatividade cultural.

Comportamentos refletem simbolismos e valores, normas e costumes da sociedade que retratam o passar do tempo à medida que refletem traços relevantes das mais variadas culturas ou saberes, uma vez que a associação entre cultura e historiografia é extremamente enigmática. A partir do que foi dito, apresenta-se um ponto relevante abordado pela Mestre e Museóloga Professora Ana Cláudia de Araújo Santos (2014) sobre a questão, quando destaca que: “Preservar o patrimônio cultural presente nas instituições de memórias tem sido uma preocupação crescente dos gestores e profissionais que atuam nesses espaços” (De Araújo, 2014, p. 9).

Frente ao exposto, acadêmicos, escritores e historiadores exercem um poder simbólico, estabelecendo uma linguagem selecionada e irrestrita. E nesse sentido, toma-se como empréstimo e, em reforço ao tema, o detalhamento singular do historiador Le Goff, quando destaca que:

“Tal como as relações entre memória e história, também as relações entre passado e presente não devem levar à confusão e ao ceticismo. Sabemos agora que o passado depende parcialmente do presente. Toda a história é bem contemporânea, na medida em que o passado é apreendido no presente e responde, portanto, aos seus interesses, o que não é só inevitável, como legítimo” (Le Goff, 1990, p. 41).

A identificação dessa linha de pensamento serve de substrato à compreensão das raízes culturais da sociedade na qual estamos inseridos. Nesse diapasão, a Professora do curso de Tecnologia em Gastronomia, Patrícia Lisboa, define o universo das memórias gastronômicas como uma manifestação cultural importante, em que a cozinha é um símbolo da cultura, da memória e também da identidade de um povo (Lisboa, 2015). As cozinhas, por sua vez, retratam histórias, criam contextos e constroem memórias considerando um universo de sabores, saberes históricos e memórias afetivas que marcam gerações compartilhados entre ensinamentos e vivências através de registros escritos ou orais.

Apontamentos familiares saem dos cadernos de receitas e ganham o mundo, tornam-se livros, cartilhas elucidativas ou artigos científicos utilizados no universo acadêmico, analisados em práticas culturais, formas de vida ou raízes coletivas pela investigação das fontes históricas em seus registros iconográficos ou documentais. Com vistas a exemplificar o apontado, Renata Fratini, pesquisadora da Fundap no projeto Memória Paulista, enfatiza: “No sentido de dar acessibilidade às informações contidas nos documentos, a difusão se mostra função obrigatória e implícita aos arquivos” (Fratini, 2008, p. 5). Em alguns casos, certos documentos reprimem o alcance popular frente a rebuscamentos ou excessos linguísticos. No caso da produção da escrita da história, esses artificios resultam em danos decorrentes de linguagem inacessível e escrita pouco envolvente. Contudo, quem transmite sua narrativa com segurança e clareza de ideias garante, certamente, o seu objetivo: difundir conhecimentos.

O poder de colocar os termos históricos de forma organizada e bem estabelecidos é uma prática utilizada pelos produtores da escrita histórica que ao final, produzem um sem-número de fontes historiográficas e reconhecem que essas abordagens oscilam de acordo com a variação cultural e os pertencimentos individuais que guardam relatos e memórias nos espaços físicos denominados arquivos. E, nesse prisma, talvez o exemplo mais eloquente para esse conjunto de pressupostos seja oferecido pela historiadora francesa Arlette Farge quando traz que: “Como decidir entre o essencial e o inútil, o necessário e o supérfluo, o texto significativo e um outro que se julgará repetitivo?” (Farge, 2009, p. 71).

A diversidade cultural promove historiografia e cultura no fazer histórico. Essa analogia sustenta a proposta de estudo pertinente a uma análise com base na influência de categorias e subdivisões transcritas pela história. Por conseguinte, tendo em conta os objetivos do estudo e

a temática apresentada, Le Goff faz referência ao assunto em seu conhecido livro *Memória e História*, publicado em 1924: “Dessa forma, a historiografia surge como sequência de novas leituras do passado, plena de perdas e ressurreições, falhas de memória e revisões [...]” (Le Goff, 1990, p. 22). Em resumo, história e cultura estão visceralmente ligadas, e essa interação enriquece nossa compreensão e tudo o que circunda o passado e o presente, numa fusão resultante de interesses que retratam o ontem e o hoje de acordo com as interpelações teóricas, as matrizes investigadas e as análises das ocorrências históricas.

Em se tratando de memória, cada linha enfatiza as minúcias que retratam as divergências conceituais, a formação e a transmissão da essência interpretativa sobre tudo o que vem a ser definido como memória. Do material e da reflexão aqui apresentados, analisa-se o acervo do importante teórico nesse campo do estudo, que ao discorrer sobre o tema, traz que “A contradição mais flagrante da história é sem dúvida o fato do seu objeto ser singular, um acontecimento, uma série de acontecimentos, de personagens que só existem uma vez [...]” (Le Goff, 1990, p. 26). Corroborando a explanação anteriormente citada, o não menos destacado historiador Michael de Certeau (2014) pontua que: “Sem dúvida, cada vez mais, cada especialista deve ser também um perito, ou seja, o intérprete e o tradutor de sua competência para outro campo” (Certeau, 2014, p. 63).

Essas práticas entremeadas a hábitos simplistas e cotidianos como contar histórias, compartilhar lembranças, formatar eventos e momentos, além de vivenciar situações coletivas ou individuais circunstanciais, reproduzem cenários memoráveis capazes de executar escritas históricas sistemáticas e continuadas.

#### 4.2 Teóricos e teorias: um diálogo legítimo

“A passagem da memória para a história obrigou cada grupo a redefinir sua identidade pela revitalização de sua própria história. O dever de memória faz de cada um o historiador de si mesmo” (Nora, 1993, p. 11). A memória é influenciada por emoções e narrativas, enquanto a história busca um entendimento crítico e preciso de eventos históricos. Em linhas gerais, pode-se afirmar que uma alimenta a outra e, por sua vez, mutuamente, fornecem elementos subjetivos do passado que podem complementar as análises históricas. É válido ressaltar, portanto, que a história contribui para a compreensão crítica e contextualizada das memórias coletivas e ajuda a distinguir fatos históricos, construções subjetivas e práticas que perpassam universos variados, dentre eles os registros históricos e memoriais elaborados entre atividades nutricionais

e gustativas, permitindo que a cultura alimentar local e regional saia desses recintos familiares e busquem outros universos.

Nas discussões estabelecidas, vemos conviver várias possibilidades de interação entre autores. Maurice Halbwachs, por sua vez, figura ímpar e que merece destaque como sociólogo e teórico social é responsável por diversas análises e investigações no campo da sociologia da memória e traz particularidades na maneira de interpretar o universo da memória coletiva, visto que o autor aborda a memória como fator fundamentalmente social e amplamente compartilhado na sociedade. Embora os historiadores apresentem diferentes abordagens na história das memórias, existem pontos simétricos e primordiais na área estudada. Ainda em relação ao campo da memória, situada entre a comunicação de identidade e pertencimento social, resgata um papel relevante na memória coletiva através da simbologia e representação de itens culturais, tais como: brasões, cânticos, trajes ancestrais, além de outros aparatos representativos compartilhados por grupos ou comunidades que emanam fortes razões concernentes a sensações de identidade coletiva. Corroborando com esse saber, Halbwachs (2013) destaca, à pág. 103, que: “A memória coletiva avança, no passado até certo limite, mais ou menos longínquo aliás, segundo se trate deste ou daquele grupo”. E conclui, portanto, o raciocínio esposado asseverando que: “Ora, é precisamente aquilo que se encontra além desse limite que detém, a atenção da história” (Halbwachs, 2013, p. 103).

O reconhecimento da memória como fenômeno social, culturalmente formatado no passado interpretativo das estruturas sociais, com estudo e análise das fontes históricas e de suas devidas representações, nem sempre perceptíveis aos olhos de alguns desavisados pesquisadores, acarretam o aproveitamento das evidências contidas nas fontes analisadas. Na construção desse conhecimento, Arlette Farge busca ratificar que: “O arquivo age como um desnudamento; encolhidos em algumas linhas, aparecem não apenas o inacessível como também o vivo” (Farge, 2009, p. 15).

O papel balizador do ambiente historiográfico demonstra a pertinência da discussão acerca da contribuição ao estudo das fontes primárias na pesquisa histórica, reconhecida como de essencial importância acadêmica, por se tratar do compilado de registros que remontam acontecimentos vivenciados e catalogados para que suas verdades ou inverdades e devidos registros sejam referendados, mediante a comprovação factual e consequente confiabilidade da produção histórica. Como demonstração dessa linha de pensar, sustenta-se a colocação referente ao contexto pelo, a seguir, exposto:

Para evocar seu próprio passado, em geral a pessoa precisa recorrer às lembranças de outras, e se transportar a pontos de referência que existem fora de si, determinados pela sociedade. Mais do que isso, o funcionamento da memória individual não é possível sem esses instrumentos que são as palavras e as ideias [...]” (Halbwachs, 2013, p. 72).

Em outras palavras, significa dizer que as identidades culturais, confirmam-se a partir da necessidade de se alargar a busca a demais aspectos que sejam relacionados ao tema, e nesse passo, pormenorizar características da história do cotidiano vem a ser a forma de estreitar o diálogo que represente um campo de estudo farto e produtivo. Nesse turno, pode-se mencionar, a análise das experiências das pessoas comuns ao longo do seu dia a dia, experimentando suas atividades oriundas e rotineiras, buscando compreender a relação entre costumes advindos do cotidiano de grupos minoritários ou negligenciados, indicados nas narrativas da história da memória. E Pierre Nora, historiador francês conhecido por forte desempenho na seara da memória coletiva e dos ‘lugares de memória’, afirma que: “É por isso a defesa pelas minorias, de uma memória refugiada sobre focos privilegiados enciumadamente guardados nada mais faz do que levar à incandescência a verdade de todos os lugares de memória” (Nora, 1993, p. 13).

Dando continuidade às assertivas do historiador destacado acima, evidencia-se a necessidade do continuísmo e preservação dos lugares culturais na construção da memória coletiva, a importância da manutenção do espaço físico e dos aspectos emocionais como suportes na construção do campo das lembranças. Acerca dessa questão, pontua efetivamente que a história é a reconstrução sempre problemática e incompleta do que não existe mais. A memória é um fenômeno sempre atual, um elo vivido no eterno presente; a história, uma representação do passado (Nora, 1993). E ainda apresenta, com primazia, a questão nodal do seu estudo e saber, como sendo fundamentais os lugares de memórias, argumentando que os pilares de sustentação da memória coletiva são essencialmente o espaço físico representado por edificações e planos materiais, ou seja, museus, memoriais, monumentos, espaços sagrados, cemitérios e locais históricos, pois retratam os devidos acontecimentos em seus tempos específicos, que podem ser narrados ou registrados, por vezes esquecidos, mas em nenhuma circunstância apagados dos anais e registros temporais.

Esses lugares ou demarcações representativas da memória, pertinentes a acontecimentos ou concepções com relevante contribuição simbólica, abordam a construção dos princípios conceituais e pautam a proposta do estudo de Pierre Nora. A memória tem como crédito, fenômenos sociais e coletivos, construídos a partir das lembranças compartilhadas e, embora subjetiva, tem assento em experiências individuais e referências difundidas através do tempo, e sempre que possível é transmitida entre gerações por meio da oralidade, perpetuando ritos e

simbologias representativas. E a despeito disso, Keith Jenkins traz, em *A História Repensada* (2017), adequação ao tema ao retratar que “nenhum relato consegue recuperar o passado tal qual ele era, porque o passado são acontecimentos, situações etc, e não um relato” (Jenkins, 2017, p. 32).

Tomando como base esse viés de abordagem, compreende-se que frente ao processo de construção das variáveis interpretações relativas à memória, Pierre Nora assevera: a memória é a vida; e sempre é carregada por grupos vivos; que nesse sentido, ela está em permanente evolução, estando aberta à dialética da lembrança e do esquecimento e permanece inconsciente de suas deformações sucessivas, vulnerável a todos os usos e decorrentes manipulações, suscetível de longas latências e de repentinas revitalizações (Nora, 1993).

Pelo apresentado, confirma-se que a lição da memória, remodelada com o tempo, não é inacessível ao historiador. Ele a utiliza de maneira simples ao abordar o passado. O historiador pode se transportar, através da imaginação, para um momento específico e dessa forma, ressignificar que o tempo não é visto como uma sequência linear de eventos inevitáveis, mas sim como uma teia complexa de possibilidades, influenciada pelas ações e escolhas humanas. Essa abordagem permite ao historiador analisar o passado de forma mais ampla, considerando o papel da subjetividade humana.

#### 4.3 Ponderações e inspirações teóricas

Segundo a passagem de Pierre Nora retomada por Jacques Le Goff, a memória coletiva pode ser entendida como "o que fica do passado no vivido dos grupos ou o que os grupos fazem do passado" (Le Goff, 1990, p. 472). Esses lugares de memória desempenham um papel fundamental na construção e preservação da memória coletiva, influenciando a percepção e a narrativa histórica de uma sociedade. Jacques Le Goff aponta para uma preocupação importante em relação à contaminação da história, especialmente no contexto da era contemporânea, marcada pelo desenvolvimento midiático e pela globalização. E destaca que a evolução do mundo contemporâneo, influenciada pela história imediata, que muitas vezes é moldada e amplificada pelos meios de comunicação de massa está levando a um aumento significativo de esquecimentos das memórias coletivas.

Por outro viés, Halbwachs (2013), enfatiza a relação entre essas memórias, destacando que as lembranças estão intrinsecamente envolvidas; as individuais podem ser agrupadas em torno do ponto de vista de uma única pessoa ou distribuídas no interior de uma determinada

sociedade. Essa perspectiva indica que esses vestígios não são apenas experiências individuais, mas também são influenciados por reminiscências e pertencimentos sociais. E corroborando com esse pensar, o autor textualiza a questão, ao asseverar que a memória se encontra entre o individual e o coletivo, onde os acontecimentos singulares formatam sentidos e representações de fatos coletivos, entre registros pessoais e familiares (Halbwachs, 2013). A memória emerge a partir da interação entre indivíduos e grupos sociais; a história pode representar o todo, à medida em que ratifica que “cada memória individual é um ponto de vista sobre a memória coletiva” (Halbwachs, 2013, p. 30).

Esses elementos podem ser considerados exemplos de contribuição e reflexão acadêmica sobre a memória, identidade e afetividade ao explorar o universo da criação e suas novas perspectivas de diálogo com a contemporaneidade que, em outras palavras, possibilita ao ser humano a capacidade de ressignificação conceitual. Mediante a apresentação desse contexto, é importante analisar que: “Relacionar vidas individuais e história, constitui-se em um grande desafio do pesquisador. [...] um mosaico, onde cada peça tem o seu significado, pois ali se articulam acontecimentos passados, lembranças narradas e vidas presentes” (Martinelli, 2019, p. 8).

Após projeção do contexto perquirido, percebe-se a possibilidade de repensar e reconstruir o tempo presente ou rememorar, metaforicamente, o passado, que se torna atual através da noção de que podemos dimensionar memórias e lembranças, no que diz respeito à discussão sobre memória e afetividade. Desperta-se, à vista do exposto, o que está escondido na memória individual gerando novas percepções de lembranças e esquecimentos que evidenciam que temos acesso apenas ao passado, e que o futuro é apenas um projeto essencial para elaborar as experiências do ato de criar. A partir dessas premissas, constata-se que “O fazer historiográfico não se aprende apenas nos bancos escolares, não se aprende apenas ouvindo ou lendo como se deve fazer, não se aprende lendo manuais de metodologia ou de técnicas de pesquisa” (De Albuquerque Júnior, 2009, p. 8). Compreende-se, na verdade, com o olhar em direção do passado, sustentando a possibilidade de contribuir para a reflexão sobre memória e identidade, destacando elementos capazes de fomentar e desenvolver os elos contínuos da vida e reuni-los através de laços de afetividade.

Certifica-se, portanto, que é essencial permitir outras formas de pensar, libertando, dessa maneira, o destino exclusivo da repetição, outorgando novas reflexões e descobertas no processo de criação, onde futuro e passado condicionam a estruturação do tempo presente,

fabricado por recortes da vida, por espaços preenchidos por memórias e histórias individuais e coletivas.

No cenário apresentada, interliga-se com o devido acerto, memória e gastronomia tradicional num misto de manifestação identitária de comunidades, como representatividade histórica que objetiva dialogar a respeito de registros que propagam modelos alimentares, lastreados na identificação dos saberes e fazeres gastronômicos ancestrais. Nesse passo, considerando que, comida não se restringe à ingesta indispensável de alimentos, vai muito além desse simples conceito, Michael de Certeau, aborda com bastante objetividade o tema em questão, no conteúdo do seu livro *A Invenção do Cotidiano 2. Morar e Cozinhar*: “Comer serve não só para manter a máquina biológica do nosso corpo, mas também para concretizar um dos modos de relação entre as pessoas e o mundo, desenhando assim uma de suas referências fundamentais no espaço-tempo” (Certeau, 2013, p. 250).

O decurso temporal modificou, adaptou e reformulou, conforme ajustes comportamentais, as vivências e as reflexões pré-concebidas nas diversas áreas de atuação profissional. Em meio a tantas descobertas, avanços tecnológicos e modismos alimentares, destaca-se a herança cultural gastronômica, presente na cozinha regional brasileira. Vive-se em constantes mudanças e aperfeiçoamentos de conhecimentos na busca de compreensão dos prazeres culinários e, dessa troca de aprendizado resultou a valorização cultural diferenciada quando a gastronomia serve de elo entre conhecimentos distintos, tornando-se multidisciplinar e perpassando conceitos de diversas áreas de conhecimento. “Outra forma de perceber a multiplicidade de saberes-fazeres culinários em sua relação com os meios de comunicação está nas mãos dos *chefs* de cozinha que, na representatividade profissional, podem proporcionar novos sentidos e significados para a gastronomia local” (Bezerra, 2022, p. 17).

Assim sendo, constatou-se, através de vivências, que não se pode estressar todas as possibilidades de uma determinada área e “Pouco a pouco, o alimentar, o alimento e principalmente a cozinha tornam-se elementos fundamentais para a análise da estrutura da sociedade” (Nobre, 2018, p. 23). Fontes retratadas em literatura convidativa funcionam como ímãs aos anseios dos que buscam a realização na demarcação de seus territórios profissionais. Cresce, diante dessa conjuntura, a busca por áreas com grande demanda de estudo e, conseqüentemente, a necessidade de adquirir conhecimentos cientificamente fundamentados.

A cerca do exposto, o quadro que ora se apresenta, destaca correlações entre os autores abordados nos parágrafos anteriores, concatenando teorias e conceitos sobre a temática.

Figura 4 - Quadro de correlação entre teóricos e teorias da pesquisa

AUTOR	IDEIAS PRINCIPAIS	CORRELAÇÃO ENTRE MEMÓRIA E HISTÓRIA	
<b>Maurice Halbwachs</b>	Memória é coletiva; dinâmica; sofre influência das relações sociais; se distingue da História embora coabitem no mesmo cenário.	<b>Memória:</b> Social e subjetiva. moldada e reorganizada continuamente.	<b>História:</b> Objetiva e indiferente; definida por fatos sociais e distinta da memória coletiva.
<b>Pierre Nora</b>	Os lugares de memória surgem com o esquecimento da memória viva. materializa a memória para torná-la latente.	<b>Memória:</b> Fragmentada, viva e subjetiva; preserva rituais e monumentos.	<b>História:</b> Reconstrução do passado como motivação.
<b>Jacques Le Goff</b>	História das Mentalidades; crenças e mitos na estrutura da memória social; identidade histórica	<b>Memória:</b> Mentalidades coletivas; influenciada pela interpretação do passado das sociedades.	<b>História:</b> Não apenas factual; envolve representações culturais e crenças temporais.
<b>Michel de Certeau</b>	Embaraço entre história oficial e memória popular; passado construído por representações culturais, geralmente distorcidas; fortalece a relação entre poder e saber.	<b>Memória:</b> Ligada ao cotidiano, práticas culturais e populares; resistente; independe da historiografia oficial.	<b>História:</b> Formaliza a memória, mas despreza a riqueza das experiências vívidas.
<b>Keith Jenkins</b>	Pluralidade e subjetividade das narrativas históricas; rejeita a história objetiva, única ou universal; não existe verdade histórica.	<b>Memória:</b> Fragmentada e subjetiva; construção manipulada ou reinterpretada.	<b>História:</b> Narrativa selecionada e subjetiva; independe de forma ou narrador.

Fonte: Elaborada pela autora (2024)

A próxima seção abordará as ferramentas e dispositivos legais que regem o caminho que integram os processos de patrimonialização de bens no Estado de Pernambuco.

## 5. SEGUNDO PREPARO: Marcos legais e preservação da identidade patrimonial

A palavra patrimônio, na acepção dicionarizada do começo do século XX, no Brasil, tem como significado: A herança paterna; os bens de família ou bens necessários para a ordenação de um eclesiástico (Figueiredo, 1925). Ou, a ideia de posse coletiva como parte do exercício da cidadania utilizou o termo patrimônio para designar os bens culturais que passaram a ser propriedade da nação, ou seja, do conjunto de todos os cidadãos (Fonseca, 2005).

O termo cultura, por sua vez, define-se como o conjunto das estruturas sociais, religiosas etc., das manifestações intelectuais, artísticas etc., que caracteriza uma sociedade [...] Normas de comportamento, saberes, hábitos ou crenças que diferenciam um grupo de outro: provêm de culturas distintas”, conforme consta da definição contida no repositório Dicio, Dicionário Online de Português.

Patrimônio cultural, portanto, compreende-se por simbolismos e significados herdados que englobam vivências, costumes, crenças, valores, modos de fazer e viver atrelados a experiências transmitidos entre gerações que contribuem para a formação da identidade de indivíduos e comunidades. Essa diversidade cultural possibilita configurações socioculturais que se apresentam e se consagram com o passar do tempo e contextualizam o universo dos nossos patrimônios.

Os indivíduos buscam, de uma maneira geral, preservar suas origens através de histórias, memórias e balizas temporais que demarcam os vários lugares de memórias, construídos através de vivências individuais ou coletivas, inseridos em múltiplos saberes, crenças, costumes ou sabores. O potencial do criativo universo gastronômico proporciona um arsenal de memórias gustativas em vários níveis de possibilidades, que é enfatizado por Santos (2005) ao afirmar que: “Na cozinha, prevalece a arte de elaborar os alimentos e de lhes dar sabor e sentido. Nela, há a intimidade familiar, os investimentos afetivos, simbólicos, estéticos e econômicos” (Dos Santos, 2005, p. 11), que documentam e testemunham a história.

A abundância de receitas de bolos preenche livros e cadernos que exprimem sentimentos, memórias e lembranças inseridas em uma dimensão cultural, interligando lugares, pessoas e suas representações simbólicas através do tempo. Alguns segredos de família, consignados através de registros orais ou escritos são guardados a sete chaves, tornam-se verdadeiros enigmas e acompanham gerações. Essa pluralidade contribui para a construção da identidade cultural das distintas regiões do país com iguarias e peculiaridades de lugares que priorizam a gastronomia como essencial à garantia cultural brasileira. Dentro desse quadro, torna-se

proeminente sustentar que: “Neste sentido, o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come. Enfim, este é o lugar da alimentação na História” (Dos Santos, 2005, p. 1).

A gastronomia é uma vertente importante do patrimônio cultural imaterial, pois representa a culinária e as tradições alimentares de uma região ou comunidade. Ela pode incluir pratos específicos, técnicas de preparação, ingredientes locais e rituais associados à alimentação. Em Pernambuco, o sortimento gastronômico é ricamente representado por pratos como o Bolo de Noiva, o Bolo de Rolo, a Cartola, o Bolo Souza Leão entre outros, como integrantes da cultura local. Para discorrer sobre o assunto, apresentam-se as reflexões de Medeiros e Surya (2009) quando acentuam que: “Se a sociedade souber valorizar o seu patrimônio, terá dado um grande passo para garantir o bem-estar social e a emancipação cultural das gerações futuras” (De Medeiros; Surya, 2009, p. 9).

Em reforço ao exposto, Mário de Andrade, figura que se destacou no movimento de preservação cultural brasileiro, teve sua trajetória marcada pela elaboração, em 1936, de um anteprojeto voltado à proteção dos monumentos nacionais. Andrade associou a difusão e promoção do patrimônio cultural à educação, atribuindo como ponto nodal à função educativa: informar e promover o conhecimento, como aponta Fernando Pascuotte Siveiro em Educação e patrimônio cultural: uma encruzilhada nas políticas públicas de preservação (Siveiro, 2015).

Nesse contexto, cabe também citar Chuva (2015), no estudo Da referência cultural ao patrimônio imaterial: introdução à história das políticas de patrimônio imaterial no Brasil. Segundo a autora, em 1989, esse movimento consolidou o primeiro documento, fruto da 25ª Reunião da 25ª Conferência Geral da UNESCO, realizada em Paris (Chuva, 2015), que foi ratificado em 2003, com a promulgação da Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Imaterial, que consolidou a proteção a este acervo patrimonial.

Reavendo as ideias referidas, recorre-se ainda à aludida autora que reforça que o amparo e a valorização aos bens patrimoniais são feitos através da legislação referente à salvaguarda, especificamente quando realça que um bem cultural pode integrar a categoria de patrimônio à medida em que são atribuídos a ele sentidos e significados relevantes para um grupo, tornando-o referência de identidade ou elo entre todos que compõem aquele grupo (Chuva, 2015).

De acordo com o *site* [www.unesco.org](http://www.unesco.org), da UNESCO Brasília, a Organização das Nações para a Educação, a Ciência e a Cultura, no âmbito internacional segue diretrizes e instrumentos normativos internacionais ratificados pelo Brasil. Assim, identificar e valorizar o patrimônio

cultural, seja de natureza material ou imaterial, é o ponto nodal de suas atenções no campo da cultura (UNESCO).

No Brasil, a Organização tem sede em Brasília e é um escritório nacional na região do Caribe e América Latina, e seu principal objetivo consiste em criar, apoiar e implementar políticas públicas de acordo com as estratégias definidas pelos Estados-membros. Em meados dos anos 90, a UNESCO fortaleceu sua ação em todo o país, posicionando *know-how* e técnica a serviço de projetos e iniciativas nas cinco áreas temáticas da Organização: Educação, Ciências Naturais, Ciências Humanas e Sociais, Cultura e Comunicação e Informação.

Na Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial na 32ª sessão, realizada entre 29 de setembro a 17 de outubro de 2003, em Paris, foram definidos conceitos que contribuiriam para compreender que a diversidade cultural se fortalece pela livre circulação de ideias e se consolida através de trocas constantes e de interação entre culturas, destaca como objetivos, entre outros:

(a) proteger e promover a diversidade das expressões culturais; (b) criar condições para que as culturas floresçam e interajam livremente em benefício mútuo; (c) encorajar o diálogo entre culturas a fim de assegurar intercâmbios culturais mais amplos e equilibrados no mundo em favor do respeito intercultural e de uma cultura da paz; (d) fomentar a interculturalidade de forma a desenvolver a interação cultural, no espírito de construir pontes entre os povos; (e) promover o respeito pela diversidade das expressões culturais e a conscientização de seu valor nos planos local, nacional e internacional; (f) reafirmar a importância do vínculo entre cultura e desenvolvimento para todos os países, especialmente para países em desenvolvimento, e encorajar as ações empreendidas no plano nacional e internacional para que se reconheça o autêntico valor desse vínculo [...] (UNESCO, 2003).

E a mesma Convenção, conceitualmente define a diversidade, o conteúdo e as expressões culturais, abaixo descritas:

"Diversidade cultural" refere-se à multiplicidade de formas pelas quais as culturas dos grupos e sociedades encontram sua expressão. Tais expressões são transmitidas entre e dentro dos grupos e sociedades. A diversidade cultural se manifesta não apenas nas variadas formas pelas quais se expressa, se enriquece e se transmite o patrimônio cultural da humanidade mediante a variedade das expressões culturais, mas também através dos diversos modos de criação, produção, difusão, distribuição e fruição das expressões culturais, quaisquer que sejam os meios e tecnologias empregados. "Conteúdo cultural" refere-se ao caráter simbólico, dimensão artística e valores culturais que têm por origem ou expressam identidades culturais. "Expressões culturais" são aquelas expressões que resultam da criatividade de indivíduos, grupos e sociedades e que possuem conteúdo cultural (UNESCO, 2003).

Por sua vez, no âmbito nacional, o marco legal para a política de patrimônio cultural imaterial consta da Constituição Federal de 1988 que define os recortes e as deliberações a respeito da temática. Em associação à realidade apresentada e relacionando as discussões relativas ao tema, os artigos 215 e 216 da Constituição Federal de 1988 são resultantes de

debates contínuos que ressaltavam a necessidade do acesso da sociedade em ações participativas da política de patrimonialização, ensejando reconhecer a existência de bens culturais de natureza material e imaterial.

Considerando essa perspectiva, os citados artigos definem os termos legais acerca desse acervo:

“Art. 215. O Estado garantirá a todos o pleno exercício dos direitos culturais e acesso às fontes da cultura nacional, e apoiará e incentivará a valorização e a difusão das manifestações culturais. \* § 3º A lei estabelecerá o Plano Nacional de Cultura, de duração plurianual, visando ao desenvolvimento cultural do País e à integração das ações do poder público que conduzem à: I - defesa e valorização do patrimônio cultural brasileiro; II - produção, promoção e difusão de bens culturais; III - formação de pessoal qualificado para a gestão da cultura em suas múltiplas dimensões; IV - democratização do acesso aos bens de cultura; V - valorização da diversidade étnica e regional.

Seguindo essa linha de raciocínio, faz-se a pertinente referência ao Art. 216, a saber:

“Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem: I - as formas de expressão; II - os modos de criar, fazer e viver; III - as criações científicas, artísticas e tecnológicas; § 1º O poder público, com a colaboração da comunidade, promoverá e protegerá o patrimônio cultural brasileiro, por meio de inventários, registros, vigilância, tombamento e desapropriação, e de outras formas de acautelamento e preservação” (BRASIL. 1988).

Em relação às observações já levantadas, a Constituição Federal traz no seu artigo 23, III, que é competência comum da União, Estados, do Distrito Federal e dos Municípios resguardar documentos, obras e outros bens de valor histórico, artístico e cultural, os monumentos, as paisagens naturais notáveis e os sítios arqueológicos. No artigo 24, VIII, assevera que é competente a União, os Estados e o Distrito Federal para legislar concorrentemente sobre a preservação ao patrimônio histórico, cultural, artístico, turístico e paisagístico. E o artigo 30, IX, ratifica que compete aos Municípios promover e salvaguardar o patrimônio histórico-cultural local, observadas a legislação e ações fiscalizadoras federal e estadual.

Na Instância Federal, o IPHAN, Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional é o órgão regulador e responsável por políticas e programas relacionados à preservação e à manutenção da continuidade do acervo patrimonial cultural brasileiro. Tanto a missão como a visão do IPHAN estão atreladas à manutenção de valores que englobam: a qualidade de vida; as memórias e identidades; o acesso ao patrimônio cultural; a valorização da diversidade; ao

desenvolvimento sustentável; a cidadania cultural; a descentralização, regionalização e desconcentração; e a inclusão social (IPHAN).

As inscrições terão como referência a continuidade histórica do bem e sua relevância nacional para a memória, a identidade e a formação social. “O registro é um instrumento legal de preservação, reconhecimento e valorização do patrimônio imaterial do Brasil, composto por bens que contribuíram para a formação da sociedade brasileira” [...] E esse instrumento é aplicado aos bens que obedecem às categorias relativas a: celebrações, lugares, formas de expressão e saberes, ou seja, as práticas, expressões, lugares, conhecimentos e técnicas que esses grupos sociais reconheçam como patrimônio cultural (IPHAN).

Diante de todo o exposto, uma política de proteção mais coordenada e sistematizada foi implantada pelo Instituto em 2004, com a criação de medidas protetivas de reconhecimento do patrimônio cultural brasileiro. “Ao serem registrados, os bens recebem o título de Patrimônio Cultural Brasileiro e são inscritos em um dos quatro Livros de Registro, de acordo com a categoria correspondente” (IPHAN).

Os bens culturais de natureza imaterial acautelados pelo Instituto são inscritos nos respectivos Livros, a saber:

- Livro de Registro dos Saberes: para registrar conhecimentos e modos de fazer do cotidiano das comunidades.
- Livro de Registro das Celebrações: para registrar celebrações e vivências coletivas relativas a trabalho, religiosidade, entretenimento e outras práticas da vida social.
- Livro de Registro das Formas de Expressão: para os registros e manifestações literárias, musicais, plásticas, cênicas e lúdicas.
- Livro de Registro dos Lugares: para registrar feiras, mercados, santuários e praças que servem como referência cultural para um grupo social.

Esse cabedal de instrumentos legais suportam a criação de regras e políticas nacionais, com ênfase na preservação, gestão e capacitação de conhecimentos que envolvem as boas práticas relativas aos bens culturais, através de condutas éticas e legais amparados por normas técnicas e legislações que resguardam os direitos e deveres dos que interagem ou permeiam o universo em comento.

Em Pernambuco, a FUNDARPE e a Secretaria de Cultura de Pernambuco (SECULT-PE) são as esferas de âmbito estaduais responsáveis em observar, salvaguardar e preservar os bens patrimoniais.

A Fundação do Patrimônio Histórico e Artístico de Pernambuco - FUNDARPE, criada em 17 de julho de 1973, integra a administração indireta do Estado e está vinculada à Secretaria de Cultura. Encontra-se diretamente ligada à preservação e a salvaguarda do patrimônio cultural e dos monumentos históricos e artísticos, além de incentivar a cadeia produtiva da cultura no Estado.

É o órgão executor da Política Cultural do Estado e notadamente considerada uma das mais importantes instituições que atuam na preservação do patrimônio cultural, em todas as suas dimensões e expressões, respalda a defesa e o legado da memória individual e coletiva como forma de ofertar plataformas de cooperação e diálogo, propagando respeito, apreciação e a devida compreensão de todas as etapas que envolvem o processo de patrimonialização de bens.

A FUNDARPE faz parte da administração indireta do Estado e está vinculada à secretaria de Cultura - FUNDARPE. Desenvolvida em bases democráticas, convive com o desafio de criar mecanismos de registros sem perder de vista a intangibilidade de símbolos e traços identitários como valorização cultural. Busca ainda a Fundação promover a comunicação, difundir notícias e informações sobre as tendências culturais que permeiam o universo comunitário, além de, apoiar, incentivar e preservar as identidades e produções culturais pernambucanas de forma sistemática, garantindo a diversidade cultural e o desenvolvimento regional interligando tradições, conhecimentos, expressões, habilidades e simbolismos culturais. Cabe também à FUNDARPE realizar estudos e análises técnicas que atestem, não apenas as informações históricas sobre cada bem cultural, mas de igual forma, fundamentem as diretrizes de preservação e salvaguarda de cada exemplar, incluindo a fiscalização e o monitoramento frequente das condições do acervo.

O poder público, em todas as suas dimensões e com a participação da comunidade, como consta da Constituição Federal/88, deve promover o patrimônio cultural brasileiro. Quando se preserva legalmente e na prática, conserva-se a memória do que fomos e do que somos: a identidade da nação. Patrimônio, etimologicamente, significa “herança paterna”, na verdade, a riqueza comum que nós herdamos como cidadãos, e que se vai transmitindo de geração a geração. Por sua vez, o patrimônio cultural de um estado é constituído pelos bens materiais e imateriais relacionados à identidade e à memória dos diferentes grupos que compõem a sua sociedade.

Em Pernambuco, a terra de diversidade cultural, o Patrimônio Cultural Imaterial ecoa como força simbólica e de identidade social retratadas em expressões culturais do saber-fazer individual e coletivo de comunidades e povos.

A legislação sobre patrimônios imateriais tem evoluído ao longo do tempo na busca de proteção e valorização da cultura imaterial de cada microrregião. No plano estadual, pode-se referenciar a lei pernambucana nº 16.426/2018, que instituiu o Programa Estadual de Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial de Pernambuco, objetivando promover e preservar o seu patrimônio cultural de natureza imaterial, e a lei estadual nº 7.970/79, que reconheceu o tombamento de bens pelo Estado de acordo com as quais o gestor público deve adotar ações políticas para a preservação e proteção de bens patrimoniais.

E a Lei Estadual nº 7.970/79, destaca:

§ 2º As propostas de tombamento, que podem ser feitas por qualquer pessoa, devem ser encaminhadas, por escrito, ao Secretário de Turismo, Cultura e Esportes, para que este, deferindo-as, inicie o processo de tombamento, encaminhando-as, para exame técnico, à Fundação do Patrimônio e Artístico de Pernambuco – FUNDARPE (PERNAMBUCO, 1979, art. 2º).

E ainda sobre o tema, preconiza o artigo 1º, da Lei nº 16.426/2018 da Assembleia Legislativa:

§ 1º Entende-se por patrimônio cultural imaterial as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas - junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados [...] § 2º Entende-se Registro como um instrumento de reconhecimento e valorização voltado especialmente para a identificação e a produção de conhecimento sobre o patrimônio cultural de natureza imaterial [...] § 3º Entende-se por Salvaguarda as medidas que visam garantir a viabilidade do patrimônio cultural imaterial, tais como a identificação, a documentação, a investigação, a preservação, a proteção, a promoção, a valorização, a transmissão [...] deste patrimônio em seus diversos aspectos (PERNAMBUCO, 2018, art. 1º).

Com relação ao Processo de Registro, o artigo 4º da mesma lei, estabelece que o RPCI-PE deverá se realizar através da inserção das devidas informações em um dos quatro Livros de Registro. E são partes legítimas para figurar e requerer a abertura de um processo de RPCI-PE, de acordo com o artigo 5º: a Secretaria de Cultura; a Assembleia Legislativa do Estado de Pernambuco; o Conselho Estadual de Preservação do Patrimônio Cultural (CEPPC); o Conselho Estadual de Política Cultural (CEPC-PE); a Fundação do Patrimônio Histórico e Artístico de Pernambuco (FUNDARPE); as Prefeituras Municipais; as Câmaras Municipais; as entidades e associações civis dotadas de personalidade jurídica sem fins lucrativos com atividades comprovadas na área cultural nos últimos três anos ou, ainda qualquer cidadão.

E o artigo 6º ratifica que os requerimentos de abertura desses processos deverão ser direcionados à Secretaria de Cultura acompanhados de documentação por escrito com identificação do requerente, reforçada através de justificativa plausível, buscando efetivar a denominação e descrição sumária do bem proposto para Registro. Já o artigo 7º acrescenta: “Compete ao Secretário de Cultura, no prazo de até trinta dias, acatar ou não o requerimento de abertura do processo de RPCI-PE, após informação técnica preliminar da FUNDARPE. Dando seguimento as normativas, o artigo 8º indica que após o deferimento da proposta de inscrição no RPCI-PE, a FUNDARPE passa a elaborar o inventário e dá ciência aos detentores do bem cultural, encaminhando o parecer técnico ao CEPPC.

Em continuidade procedimental, o artigo 9º da referida lei, delibera sobre o Registro do bem cultural, e o CEPPC elaborará a Resolução, remetendo-a ao Secretário de Cultura para anuência. E, caminhando para o fechamento, o artigo 10 assevera que após publicação do decreto homologatório, o CEPPC inscreverá o bem cultural no Livro de Registro correspondente. Consequentemente, conclui-se o percurso com as seguintes especificações: “Parágrafo único. O bem cultural receberá o título de “Patrimônio Cultural Imaterial do Estado de Pernambuco” (Pernambuco, 2018).

Sabe-se que ações adotadas para a proteção patrimonial é parte essencial do mecanismo de reconhecimento do patrimônio cultural imaterial de um povo. Por esse ângulo, a gastronomia abrange a culinária e as práticas alimentares de lugares e comunidades, diversificada em elementos que englobam técnicas culinárias, ingredientes, simbolismos e tradições como reflexo cultural da coletividade retratada em tradições servidas entre histórias, identidade cultural e traços comunitários ou individuais. Além de preservar tradições culturais, a valorização do patrimônio gastronômico também pode ter benefícios econômicos, fator relevante para impulsionar o turismo, atraindo visitantes que desejam experimentar a culinária regional e aprender sobre as tradições culturais associadas a ela. Da mesma forma, pode apoiar produtores locais e comunidades rurais, mantendo vivas as técnicas tradicionais de produção de alimentos, modos de fazer e ritos protocolares.

Em resumo, o patrimônio gastronômico é uma parte essencial da rica tapeçaria cultural do Brasil, e esforços contínuos são necessários para proteger e promover essas tradições culinárias para as futuras gerações. E, considerando os dizeres de Lody (2019) que podem ser inseridos ao contexto ora referendado, “O melhor registro/testemunho está no que se come e como se come [...] no sentido daquilo que é doce, o que para o pernambucano é um sinal de pertença” (Lody, 2019, p. 140).

Nessa conjuntura, o Estado de Pernambuco possui um vasto receituário, e dentre ele o bolo de noiva pernambucano, considerado um preparo complexo e de excelência no sabor, eleva os sabores pernambucanos ao patamar da alta gastronomia brasileira, quiçá mundial. Para se alcançar esse resultado, no entanto, é preciso muito conhecimento teórico e prática abundante, além da delicadeza e destreza de movimentos que as grandes boleiras e boleiros possuem, valorizando a tradição e a originalidade dessas receitas, a fim de mantê-las vivas na cultura e na história do doce receituário do povo de Pernambuco.

Ressalta-se, diante do exposto, que o estudo da alimentação é intrigante e ao mesmo tempo fascinante, uma vez que outorga a partir da análise de práticas alimentares reflexões sobre mudanças de costumes, valores e representatividades de indivíduos e comunidades. O passar dos séculos demonstrou que a alimentação não se limita a satisfazer a fome, mas expressa identidade cultural e social personificadas em tradições culinárias, motivados por múltiplos fatores, tais quais: climáticos, geográficos, históricos, conceituais, religiosos, entre outros agentes que permitiram o desenvolvimento de sociedades.

Em resgate ao que foi pontuado nos parágrafos anteriores, a SECULTE-PE, vem considerando essa diversidade expressada pelo povo pernambucano, seja de maneira estética, territorial ou social que não mede esforços para garantir o acesso a toda população das “terras dos altos coqueiros” ao vasto repertório cultural local e nacional.

A Secretaria de Cultura, órgão integrante da administração direta do Poder Executivo, tem por finalidade e competência promover e executar a política cultural do Estado; promover ações para mobilizar o apoio técnico necessário à produção cultural; fomentar e promover a arte brasileira fundamentada nas raízes da nossa cultura; e executar a política de preservação e conservação da memória do patrimônio histórico, arqueológico, paisagístico, artístico, documental e cultural do Estado. Desde sua criação em 2011, quando adquiriu status e autonomia de secretaria estadual, a Secult-PE tem empenhado esforços para garantir o acesso de toda a população ao vasto repertório cultural pernambucano e nacional, sempre considerando a diversidade da nossa gente, seja ela estética, territorial ou social. (Secretaria de Cultura).

A partir do enfoque trazido, demarca-se, a seguir o espaço temporal sobre a temática patrimonial.

### 5.1 Marcos temporais da legislação e da política patrimonial

A partir de 1930, surgem as primeiras cartas patrimoniais que passam a escrever a história da patrimonialização de bens culturais, entre várias: a Carta de Atenas, a Carta Veneza, as Cartas de Washington, a Carta de Fortaleza, a Carta do Rio dentre outras. A demanda decorrente desse novo cenário, possibilitou, em 1936, o surgimento do Serviço do Patrimônio

Histórico e Artístico Nacional (SPHAN); posteriormente, ao longo de 1937 o Decreto-lei nº 1.937, viabilizava os procedimentos inerentes ao processo de tombamento de bens culturais.

Vê-se, notadamente, frente a incontáveis mecanismos e ferramentas pertinentes a valorização e a preservação de bens culturais, a importância da manutenção da memória coletiva e individual como contributo diretamente vinculado ao continuísmo histórico e patrimonial. Em outras palavras, quando olhamos para o passado é possível vislumbrarmos novas perspectivas jamais observadas e presumirmos novas trajetórias pautadas por parâmetros que amparem a preservação patrimonial e cultural cotidianamente concebidas pela sociedade.

No decorrer das décadas de 80 e 90, o processo de reconhecimento de bens culturais apontava substancialmente o caminho da diversidade do patrimônio cultural e da necessária disseminação dos itinerários envolvidos no processo de reconhecimento de bens, não necessariamente os materiais, sendo constatada que a valorização e a preservação de bens culturalmente diversificados, ou seja, os saberes e modos de fazer, os ofícios e suas simbologias, além de enaltecer aspectos relacionados à identidade e às práticas culturais individuais e coletivas, possibilitavam que grupos ou comunidades vulneráveis ou de baixa representatividade integrassem a vida social e cultural, frente ao olhar específico do Estado.

Eventos relevantes à formação do atual conceito brasileiro sobre patrimônio cultural foram substancialmente influenciados por movimentos ocorridos no contexto temporal:

- 1922** • Realização da Semana da Arte Moderna (Mário de Andrade discorre sobre o tema);
- 1936** • Proposta de firmar políticas de preservação do patrimônio cultural brasileiro (não logrou êxito);
- 1937** • Criação do Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – SPHAN (primeira instituição brasileira destinada ao patrimônio cultural);
- 1964** • Carta de Veneza (documento pioneiro sobre o patrimônio cultural);
- 1972** • Convenção da UNESCO para Proteção do Patrimônio Mundial, Cultural e Natural;
- 1975** • Criação do Centro Nacional de Referência Cultural - CNRC no SPHAN;
- 1979** • Criação da Fundação Nacional Pró-Memória;
- 1988** • Definição e ampliação do patrimônio cultural (inclusão dos bens de natureza imaterial);

- 1989** • Recomendação sobre a Salvaguarda da Cultura Tradicional e Popular, Conferência Geral da UNESCO - Paris (marco patrimonial no âmbito imaterial ocidental);
- 1991** • Pronac - Instituição do Programa Nacional de Apoio à Cultura;
- 1994** • Convenção do Patrimônio Mundial – Japão;
- 1997** • Realização do seminário Patrimônio Imaterial - Fortaleza (CE) (estratégias legais e administrativos na preservação dos bens imateriais);
- 2000** • PNPI - Programa Nacional do Patrimônio Imaterial, criado pelo Decreto nº 3.551/2000;
  - INRC - Inventário Nacional de Referências Culturais (formulação de políticas patrimoniais);
- 2002** • Primeiro registro no Livro dos Saberes: o Ofício das Paneleiras de Goiabeiras (Vitória/ES).
- 2003** • Criação do Departamento do Patrimônio Imaterial e Documentação de Bens Culturais no IPHAN (Decreto nº 4.811 de 2003);
  - Convenção para Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, da UNESCO - Paris, (ratificada pelo Decreto nº 5.753/2006);
- 2004** • DPI - Criação do Departamento do Patrimônio Imaterial no IPHAN em substituição ao Departamento de Patrimônio Imaterial e Documentação de Bens Culturais;
- 2006** • Resolução nº 1/2006 (IPHAN, 2006) complementa o Decreto nº 3.551/2000 (incluiu a definição do bem cultural de natureza imaterial);
  - Comitê Intergovernamental do Patrimônio Imaterial instalado na UNESCO;

Conclui-se, contudo, que no cenário nacional, entre os anos 1970 e 1980, momento de mudanças de grande representatividade política e cultural, essa troca de saberes esposados inicialmente pelo poeta e estudioso de questões relacionadas ao folclore brasileiro, Mário de Andrade, diretamente envolvido nas causas patrimoniais, contribuíram fortemente para o reconhecimento da temática na área científica nacional e através de pesquisas, escritos e atividades culturais, despertou o interesse e a importância da preservação do patrimônio histórico e artístico do Brasil, além de pontuar a necessidade da criação de uma instituição especializada na proteção do patrimônio nacional, por entender que o universo imaterial perpassava caminhos além dos constituídos em pedra e cal. Assim, sua ligação com os

patrimônios imateriais do Brasil foi plural e ratificou o compromisso em valorizar e preservar a riqueza cultural do país. Essa iniciativa repercutiu sobre o tema e criação do Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (SPHAN), ferramenta indispensável à identificação, proteção e guarda de bens culturais em todo o país.

## 5.2 Os registros de bens estaduais e a legalização do percurso

No universo patrimonial é natural conceituarmos patrimônio como algo que pertence ao passado, como memórias do que recebemos como herança. Por conseguinte, esses parâmetros definem o entendimento de que patrimônio, não é apenas passado, mas também é presente. Ou seja, um misto de passado e presente que, unidos, delimitam e agregam pertencimentos e simbolismos ao tempo presente. Para aprofundar essa reflexão realizada a partir dos conceitos apresentados por Medeiros e Surya (2009), importa sublinhar que: “Entender o patrimônio como um bem de interesse público não basta para mobilizar a sociedade, na medida que esta desconhece o seu valor e a necessidade de preservá-lo” (De Medeiros et al, 2009, p. 8).

É importante que se tenha claro que o tempo é fator indispensável no processo de reconhecimento de um patrimônio, uma vez que exige normativas e legislações específicas, tanto federais como estaduais ou municipais, sobre o acervo patrimonial. A valorização e promoção patrimonial pertinentes a eventos de cunho cultural e educativos como incentivo à área acadêmica, através de pesquisas e difusão da temática, inclusão da comunidade na identificação e debates contextuais garantem, aos detentores dos saberes, a possibilidade de voz ativa no processo de gestão do patrimônio.

Com base no descrito, merece ênfase o exposto por Casco (2006) que analisando essa conjuntura, salienta: “cabe ao Estado esclarecer, cobrar, tornar transparentes seus processos e mecanismos de atuação [...]” (Casco, 2006, p. 3). O reconhecimento de um bem imaterial como patrimônio cultural compreende um longo processo que perpassa etapas e medidas protetivas sequenciadas. Essas configurações envolvem um desenho que contribui significativamente para a oxigenação de novas formas de reconhecimento e compreendem uma diversidade de atitudes. Assume vasta importância, nessa conjuntura, atribuições de valorização da diversidade cultural onde o exemplar é reconhecido.

Em referência a essas constatações, ressalta-se a importância de sistematização das etapas inerentes ao funcionamento do processo de reconhecimento patrimonial de bens devido a implementação sequencial das fases, que devem ser iniciadas por uma pesquisa acerca do

objeto de análise, sendo necessária a elaboração de um dossiê ou candidatura pormenorizado do exemplar, posteriormente avaliado e analisado pelos órgãos competentes, desaguando na tomada de decisão, após discussão criteriosa, que por sua vez, possibilitará o assentamento do bem em um determinado livro, sendo finalizado o procedimento de patrimonialização através do seu registro de salvaguarda.

A descrição a seguir ilustra, de maneira prática, o acima exposto, em ordem exemplificar o curso a ser percorrido pelo exemplar, além de identificar cada fase do procedimento:

- Pesquisa - fase inicial de identificação do bem, através de estudos e consultas à comunidade, buscando compreender a importância cultural, histórica e social do exemplar em análise.
- Dossiê ou Candidatura - relaciona as informações coletadas na fase da pesquisa; elaboração do dossiê ou processo de candidatura detalhando o exemplar, sua história, traços culturais e paridade simbólica na comunidade.
- Avaliação e Análise - submissão do dossiê ou processo de candidatura às autoridades e órgãos competentes; avaliação do cumprimento dos critérios estabelecidos para o reconhecimento.
- Tomada de decisão - discute e analisa os critérios estabelecidos na etapa anterior; se aceito, o processo pode findar na aprovação, rejeição ou requeridas mais informações inerentes à candidatura.
- Registro - instrumento legal e representativo de referências culturais de natureza imaterial, permitindo ao Estado documentar, produzir conhecimento e dar andamento à divulgação sobre o patrimônio cultural brasileiro.
- Salvaguarda - reconhecimento do exemplar para registro oficial em inventário ou lista de bens culturais buscando promover e transmitir saberes relativos ao item catalogado.

Para ser iniciado um procedimento de Registro de Bens, o representante da comunidade deve encaminhar documentação específica informando: registro geral (RG), cadastro de pessoas físicas (CPF) ou cadastro nacional da pessoa jurídica (CNPJ), carteira de trabalho e comprovante de residência, anexando aos documentos uma carta datada e assinada, com a solicitação oficial e detalhada do bem, assim discriminadas:

- Dados do solicitante: nome, telefone e endereço residencial e eletrônico;
- Justificativa: identificar de maneira clara e resumida os motivos do pedido;

- Denominação e descrição do bem imaterial: indicar se há envolvimento do bem com algum grupo social, onde acontece e o modo de ocorrência;
- Informações históricas sobre o exemplar: percurso histórico do bem, documentos e bibliografias para referências;
- Dados e registros complementares: acervos iconográficos, audiovisuais, etc;
- Declaração formalizada do representante da comunidade: registro sobre o interesse na abertura do processo para o registro do exemplar.

A dimensão coletiva, conquistada e reafirmada, permite ao indivíduo ressignificar termos como cidadania, participação, responsabilidade e pertencimento. Essas considerações trazem à tona alguns aspectos, expressivos que corroboram e reforçam a temática que ora se expõe: “A educação pode ser um dos meios através dos quais se desvende o rosto digno da diversidade brasileira” (Casco, 2006, p. 5).

Inventariar é tornar conhecido, identificar e descrever minuciosamente a ponto de permitir a sua adequada classificação. No caso do patrimônio imaterial, o inventário é um importante instrumento para produzir conhecimento e salvaguardar saberes, artes, ofícios, formas de expressão, celebrações e modos de fazer e viver que constituam marcos e referências de identidade para determinado grupo social. Salvaguardar, por sua vez, visa garantir a promoção patrimonial com o fito de identificar, investigar, preservar, valorizar e revitalizar este patrimônio em seus diversos aspectos simbólicos e culturais.

E, revendo o que foi conceituado, recorre-se ao Dicio, Dicionário Online de Português (2004), que identifica o termo salvaguarda como uma palavra de origem francesa “*sauvegarde*” e a define como: “Conjunto das medidas que garantem a integridade e preservação de algo”.

A produção dos inventários sobre os bens culturais de natureza imaterial leva em conta a formação de equipes multidisciplinares compostas por pesquisadoras e pesquisadores, juntamente com a participação direta de pessoas detentoras e mantenedoras do bem cultural. Nessa configuração, torna-se necessário delinear os passos que circundam esse processo de reconhecimento e, para tanto, apresenta-se delineado o percurso a ser trilhado, definindo as responsabilidades e comprometimentos a nível individual ou coletivo no âmbito privado ou público que integram o universo que permeia a certificação de um bem:

Figura. 5 - Procedimentos do reconhecimento de bens



Fonte: Elaborada pela autora (2023)

### 5.3 O que preservar e por qual motivo fazê-lo?

Fatores técnicos e conceituais devem ser adicionados a questões relativas ao processo de patrimonialização de um bem. Os conhecimentos que envolvem as boas práticas da gastronomia, domínio e precisão de técnicas, habilidade de procedimentos e padronização nas condutas que perfazem as etapas da mística arte de elaborar receitas gastronômicas, reforçam a necessidade e a importância em manter e socorrer nossos modos de fazer, transpondo épocas, histórias e conceitos como garantidores da formação de um bem cultural.

O tradicional bolo de noiva, hoje, Patrimônio Cultural Imaterial de Pernambuco foi, unanimemente reconhecido e publicado no Diário Oficial do Estado no dia 19 de dezembro de 2023, após homologada a Resolução nº 008/2023, do Conselho Estadual de Preservação do Patrimônio Cultural (CEPPC), em 14 de dezembro de 2023, marcando grande conquista para o Estado e a confeitaria pernambucana, que enfatiza a merecida valorização ao ofício de boleiras e boleiros das várias microrregiões pernambucanas. E após um período de mais de 24 meses, o registro das práticas socioculturais associadas ao bolo de noiva, foi inserido no Livro de Registro dos Saberes do Patrimônio Cultural Imaterial do Estado de Pernambuco, em evento realizado na Academia Pernambucana de Letras (APL), atendendo aos preceitos do Sistema

Estadual de Registro e Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, no âmbito estadual, pelo Projeto de Resolução 2.253/2021, da Assembleia Legislativa de Pernambuco, que submeteu a indicação do Bolo de Noiva Pernambucano para obtenção do Registro do Patrimônio Cultural Imaterial de Pernambuco, trazendo em destaque no corpo textual do documento o abaixo descrito:

“Parte obrigatória nos casamentos e em diversos eventos sociais, ostentando uma receita de origem inglesa e brilhantemente adaptada pelas mãos pernambucanas, o Bolo de Noiva Pernambucano se diferencia dos bolos de casamento dos outros estados do Brasil pelos ingredientes e sabores característicos, comprovando o distingue da cultura gastronômica do Estado. Amplamente difundido, encontrado em todas as microrregiões, o Bolo De Noiva está presente no cotidiano do povo pernambucano, sendo comercializado em vários formatos e tamanhos. Sua produção e consumo fazem parte da nossa cultura culinária, atingindo democraticamente todas as classes sociais, tornando-se símbolo da gastronomia pernambucana e um importante instrumento de geração de renda — movimentando o mercado gastronômico, gerando empregos, convertendo-se em pilar econômico para inúmeras famílias que há gerações perpetuam esta tradição — além de promover a socialização da cultura local. Nesse sentido, verificada a relevância cultural, econômica e gastronômica do Bolo de Noiva Pernambucano, justificamos nosso pleito pela necessidade de valorizar ainda mais essa forte tradição, reconhecendo-a com o registro no Patrimônio Cultural Imaterial do Estado. Ante o exposto, solicito o valoroso apoio dos Nobres Pares desta Casa Legislativa” (Pernambuco, 2021)

Assim, o Bolo de Noiva foi reconhecido como bem imaterial ligado à cultura gastronômica registrado e assinado em decreto pela governadora Raquel Lyra, publicado no Diário Oficial do Estado (DOE).

Com o propósito de demonstrar os pontos pertinentes com o objetivo específico de sinalizar a expressiva representatividade da preparação gastronômica em comento, foram enumerados no dossiê, vários recursos, procedimentos e mecanismos oriundos das variações de técnicas e modos de fazer e decorar o Bolo de Noiva de Pernambuco, a ponto de reconhecer seu estimado valor e ratificar a validação inerente à cultura local. O passar do tempo, por seu turno, ficou encarregado de garantir a tradição e a permanência do preparo em ocasiões marcantes e festejadas, com o intuito de enaltecer não apenas aspectos estéticos e gustativos como também demonstrar poderio, prestígio e *status*, guardando, ainda na atualidade, algumas dessas características, uma vez que os bolos assinados por profissionais renomados causam, em dias atuais, frenesi em grandes eventos ou celebrações marcantes.

Buscando finalizar essa reflexão, deve-se reforçar que: “A receita é também um encontro, uma descoberta, uma forma de manter o conhecimento familiar, uma experiência. Trata-se de uma realização subjetiva, de uma experiência pessoal própria da formação do paladar [...]” (Lody, 2019, p. 31-32).

Com o fito de traduzir em sabores as singularidades desta preparação marcada pelo *terroir* pernambucano, apresentamos a seguir, mediante uma das inúmeras versões e modos de fazer desse exemplar que evidencia a importância do receituário familiar, a receita de uma família que traz no bolo de noiva, além de sensações palatáveis intransponíveis, afetos e muitas memórias desse preparo genuinamente pernambucano, visto que na tradição culinária regional, muitas famílias guardam suas próprias receitas especiais e secretas, como parte de seu legado cultural.

A gastronomia pernambucana destaca aspectos culturais e históricos que influenciam na formação conceitual da culinária pernambucana e desagua numa mistura envolvente de fatores que cultivam criatividade, aromas, nuances e sabores diversificados e únicos, derivados da influência e miscigenação na época da colonização, quando predominava o cultivo da cana de açúcar em grande parte das terras pernambucanas.

A fartura trazida pela produção do açúcar, o “ouro branco” da época, contribuiu para que o estado fosse um grande produtor entre os séculos XVI e XVII. O produto adicionado a outros insumos locais como o coco, a mandioca e as frutas tropicais oriundas da região possibilitaram a elaboração de produtos tipicamente locais, que nominados por famílias tradicionais ganharam destaque, valorização e reconhecimento cultural. Entre os mais variados preparos podemos destacar bolos, doces e receitas que conquistavam a população local e os viajantes. Entre um receituário farto, muitos eram registrados com riqueza de detalhes nos inúmeros cadernos de receitas das renomadas senhoras de engenho que se gabavam pelos deliciosos preparos repassados entre gerações.

Algumas dessas iguarias já estão registradas no Livro dos Saberes como bens imateriais pernambucanos, contribuindo para o aumento do nosso repertório gastronômico: o Bolo de Noiva Pernambucano - objeto de estudo dessa pesquisa, o bolo Souza Leão (Lei nº 13.428 de 16/04/08), o bolo de Rolo (Lei nº 13.436 de 24/04/08), a Cartola (Lei nº 13.751 de 24/04/09) em reforço a tradições locais, como contributo à economia, possibilitando novas oportunidades no seguimento gastronômico.

Dentro desse cenário, torna-se relevante compartilhar a receita tradicional do Bolo de Noiva Pernambucano, que deixa o caderno de receitas da família Queiroga e passa a incorporar notas afetivas ao presente estudo.

Figura 6 - Ficha Técnica da Receita – Bolo de Noiva Pernambucano

<b>FICHA TÉCNICA DA RECEITA</b>		
Nome Técnico do Prato:		<b>Bolo de Noiva</b>
Nome de Venda:		<b>Bolo de noiva pernambucano</b>
Classificação:		<b>Confeitaria</b>
Autoria:		<b>Ursulina M. de Queiroga</b>
Código do ingrediente	Ingredientes	Unidd
1	manteiga	1kg
2	açúcar	1kg
3	farinha de trigo	1kg
4	leite	500ml
5	ovos	12 unid
6	vinho Moscatel	250ml
7	achocolatado (Nescau)	80g
8	noz-moscada	a gosto
9	raspa de limão	1unid
10	baunilha	15g
11	fermento	15g
12	sal	a gosto
13	água	250ml
14	ameixa sem caroço	600g
15	uva passa	500g
16	castanha de caju picada	300g
17	frutas cristalizadas	500g
<b>1º Preparo: Doce</b>		
1	Corte as ameixas em pedaços e lave os caroços com a água filtrada.	
2	Faça uma calda, acrescente as ameixas cortadas e deixe ferver até formar um doce encorpado.	
3	Deixe esfriar completamente e coloque as passas e a metade do vinho (de um dia para o outro).	
4	Reserve.	
<b>2º Preparo: Massa</b>		
1	Coloque em um recipiente grande a manteiga e bata com a batedeira.	
2	Junte o açúcar peneirado e misture bem.	
3	Acrescente os ovos, um de cada vez, sem parar de bater.	
4	Coloque o vinho, as raspas de limão, acrescente o trigo de duas vezes e bata suavemente.	
5	Coloque fermento, doce de ameixa, frutas cristalizadas, castanhas e passas maceradas.	
6	Misture tudo e disponha em formas untadas. Leve ao forno pré-aquecido.	
7	Faça o teste do palito e retire do fogo quando estiver dourado e uniforme.	
8	Espere esfriar, desenforme e decore.	
<b>Observações - e/ou - Equipamentos e utensílios necessários para o desenvolvimento da receita</b>		
panela, batedeira, colher de pau, copo medidor, forma, panela, peneira, ralador, xícara medidora.		
		
<p>Fonte: Folha de Pernambuco. Disponível em: <a href="https://www.folhape.com.br">https://www.folhape.com.br</a></p> <p>Fonte: Elaborada pela autora (2024)</p>		

### 5.3.1 Bolo de Noiva pernambucano

O bolo *fruitcake*, surgiu de um tipo de mingau de ameixas com a adição de frutas e mel que se transformou em um pudim de Natal. O passar do tempo, tornou o bolo tradicional nas festividades natalinas da Inglaterra. A literatura e o saber popular indicam, de maneira consensual, a origem da massa do Bolo de Noiva como derivada da citada receita.

O preparo do bolo, transmitido através dos séculos, chegou ao Brasil e serviu como base para o Bolo de Noiva pernambucano pela similaridade da receita. Para ratificar os argumentos, toma-se como alicerce o bolo de frutas do casamento da rainha Vitória com o príncipe Albert, em 1840, na Inglaterra, como marco de simbolismos atrelados ao Bolo de Noiva decorado e rebuscadamente elaborado entre técnicas, nuances e pormenores de procedimentos trazendo riqueza e *glamour* ao produto que embora desejado por muitos, apresenta a questão do elevado valor como um limitador do desejo de tantos outros, tornando o produto destinado às classes mais abastadas da população.

Fontes históricas mostram a receita trazida às terras pernambucanas por colonizadores ingleses no início do século IX, como benquista e valorizada pelo povo pernambucano. O bolo de ingredientes marcantes, massa densa e saborosa, ricamente preparada com ingredientes diferenciados deram ao preparo simbolismos e pertencimentos únicos. Nas terras dos altos coqueiros sofreu adaptações e insumos locais foram incorporados à massa escura, criando pertencimentos culturais e sabores específicos. Cerejas e figos foram substituídos por ameixas e uvas passas; amêndoas por castanhas de caju; vinho do Porto por vinho Moscatel, trazendo notas singulares e agregando identidade e notas do nosso lugar, ao produto importado.

Considerado um mimo, um presente, uma demonstração de carinho e retribuição a visitas importantes, em eventos relevantes ou simples encontros, passou a ser apreciado, degustado e elaborado em muitas cozinhas. Seu custo elevado, no entanto, restringia sua utilização, embora a incorporação de ingredientes locais à preparação tenha aproximado e possibilitado seu consumo pelas classes menos favorecidas. Essa questão limitadora permanece ainda hoje, uma vez que o preparo demanda grande investimento para ser executado.

Muitas são as técnicas e modos de fazer da receita que podem ter características clássicas, modernas, elaboradas ou simplistas. Um repertório diversificado permite aos profissionais da área, boleiras e boleiros, infinitas possibilidades criativas e desafiadoras. Alguns optam por praticidade através das ferramentas industrializadas como pasta americana ou chantininho e moldes produzidos em escala. Outros procuram dar continuidade às práticas e

feitios tradicionais como as decorações e trabalhos com glacê mármore ou real, utilização de bordados com bicos de confeitaria e rendas de açúcar. De uma maneira ou de outra, os bolos se tornam encantados e certamente são acomodados nos melhores lugares de serviços dos eventos, com destaque merecido iluminação apropriada, sendo sua degustação entre os convidados demonstrada com deleite pelas noivas e noivos, convidadas e convidados, no momento oportunamente aguardado.

É fundamental criar uma conexão entre o reconhecimento e a valorização do receituário tradicional, a fim de preservar sua identidade. Esse proceder concede respeito e valorização, pois desempenham um papel crucial na preservação das tradições e na promoção dos elementos culturais locais.

Figura 7 - Dados do reconhecimento do bem – Bolo de Noiva Pernambucano

<b>DADOS SOBRE O RECONHECIMENTO DO BEM</b>			
<b>Data</b>	<b>Resolução</b>	<b>Deputado/Autor</b>	<b>Governadora</b>
14 de dezembro 2023	008/2023	Fabrizio Ferraz	Raquel Lyra

Fonte: Elaborada pela autora (2023)

### 5.3.2 Bolo Souza Leão

O Bolo Souza Leão, uma receita aristocrática, permaneceu guardada a sete chaves por membros de uma família tradicional, por longo período. O bolo, uma receita marcada por ingredientes muito específicos, tem como base gemas, açúcar e massa de mandioca, além de leite de coco, manteiga e coco ralado. Reconhecido como patrimônio imaterial de Pernambuco, em meados de 2008, alavanca a gastronomia pernambucana e gera identidade e pertencimento cultural inseridos em histórias de famílias, comércios ou memórias do povo pernambucano que entremeiam experiências individuais e coletivas, promovendo permuta e manifestação de fortes contextualizações acerca do universo gastronômico e cultural popular, uma vez que atrela expressões do imaginário gustativo, retratadas entre sabores e saberes tradicionais.

A perfeição das preparações é alcançada através da função de conhecimento teórico, prática e destreza que as conhecedoras das receitas e dos segredos culinários possuem. Assim, o preparo em comento busca, além de valorizar tradição e originalidade, facultando a manutenção e a continuidade cultural e familiar, escrever a história do povo de Pernambuco, onde o hibridismo de raças foi contumaz para o desenvolvimento de uma gastronomia doce, porém equilibrada, onde as tradições são transmitidas oralmente entre familiares de forma genuína, conservando receitas de outrora que mantêm vivas tradições e simbolismos religiosos,

familiares e culturais, perpassando ambientes que inseriu produtos locais às antigas receitas oriundas da Europa, da Ásia e das Américas trazendo influências diversificadas ao receituário que integra a gastronomia brasileira. No caso específico de Pernambuco, a influência portuguesa foi predominante e desencadeou marcas e fortes razões de similaridade entre as cozinhas lusitana e brasileira.


Referências históricas retratam fatos e narrativas de grande monta, onde a vida de pessoas anônimas ou de profissionais gabaritados ressaltam tradições, tendências e adaptações das técnicas de preparação, considerando a relevância da manutenção desses preparos singulares da cultura gastronômica local, destacam também a relevância da continuidade das receitas tradicionais nos anais da gastronomia pernambucana e nacional. Em contraponto, contudo, o arsenal de tendências e técnicas adaptadas podem findar em ameaças reais aos exemplares apreciados, devido à incorporação de ingredientes aleatórios às receitas clássicas, a ponto de descaracterizá-las, e por vezes, enfraquecer os aspectos culturais e típicos de alguns preparos tradicionais.

Catalogar o sortimento de itens, insumos e sabores utilizados em receitas de estimável identidade cultural confirma a existência de uma linha tênue e contraditória entre os paladares que resulta em sentimentos antagônicos relacionados à degustação dos produtos tradicionais. Entre deleite e desagrado, validação e recusa, amor e ódio as receitas midiáticas, fortemente trabalhadas e discutidas em programas glamorosos de gastronomia, na verdade, não retratam o real universo inserido nas cozinhas profissionais, onde as rotinas, o desconforto e o cansaço são itens frequentes e inseparáveis do cotidiano que justificam a manutenção do ambiente gastronômico.

Torna-se significativo estabelecer uma relação entre o reconhecimento e o valor do receituário tradicional e típico para resgatar sua manutenção identitária, concedendo o devido respeito aos profissionais locais, que contribuem para a manutenção das tradições e buscam o reforço dos aspectos culturais locais.

Tomando como base uma receita executada com primazia pela família Manchester de Queiroga, trago ingredientes, medidas e modos de fazer peculiares de grande representação para o povo pernambucano, expressados em sabores únicos para preparar uma receita tão representativa dessa culinária: o bolo Souza Leão.

Figura 8 – Ficha Técnica da Receita – Bolo Souza Leão

<b>FICHA TÉCNICA DA RECEITA</b>		
Nome Técnico do Prato:		<b>Bolo de massa puba</b>
Nome de Venda:		<b>Bolo Souza Leão</b>
Classificação:		<b>Confeitaria</b>
Autoria:		<b>Ursulina M. de Queiroga</b>
Código do ingrediente	Ingredientes	Unidd
1	açúcar	1kg
2	água	750ml
3	farinha de mandioca	1kg
5	gemas	12 unid
6	manteiga	400g
7	coco ralado	4 unid
8	água filtrada	1l
9	fermento	15g
12	sal	a gosto
13	água	250ml
1º Preparo: Calda ou Mel		
1	Coloque no fogo água e o açúcar para fazer um mel com ponto de fio fraco	
2º Preparo: Leite de coco		
1	Bater o coco ralado com agua morna no liquidificador até obter uma mistura uniforme.	
2	Passe numa peneira e reserve.	
3º Preparo: Massa		
1	Acrescente a manteiga na calda para que derreta.	
2	Em uma bacia coloque a massa de mandioca, lavada e peneirada, e faça um buraco no centro.	
3	Adicione a mistura de mel e manteiga, ainda quente, junte o leite de coco e as gemas peneiradas.	
4	Misture tudo vagarosamente.	
5	Por fim, coloque o sal e o fermento.	
6	Coloque na forma que já deve estar untada e enfarinhada e leve ao forno pré-aquecido para assar.	
7	O bolo assado fica com consistência de pudim firme. Só desenforme depois de totalmente frio.	
8	Bom apetite!	
Observações - e/ou - Equipamentos e utensílios necessários para o desenvolvimento da receita		
batedeira, colher de pau, copo medidor, forma, liquidificador, panela, peneira, ralador de coco, xícara medidora.		
		

Disponível em <https://guiadacozinha.com.br/>

Fonte: Elaborada pela autora (2024)

Figura 9 - Dados do reconhecimento do bem – Bolo Souza Leão

<b>DADOS SOBRE O RECONHECIMENTO DO BEM</b>			
<b>Data</b>	<b>Lei Estadual</b>	<b>Deputado/Autor</b>	<b>Governador</b>
16 de abril de 2008	13.428	Pedro Eurico	Eduardo Campos

Fonte: Elaborada pela autora (2023)

### 5.3.3 Bolo de Rolo

De todas as influências relacionadas a costumes alimentares trazidas ao Brasil, possivelmente a portuguesa é a mais forte e responsável pela criação de um arsenal de receitas e técnicas culinárias. Os portugueses trouxeram para o Brasil diversos meios de exploração da cozinha, tais como conservar alimentos, prepará-los, manuseá-los. (Fernandes, 2007). O bolo de rolo é um exemplo dessa influência lusitana.

Variante de um doce português recheado com amêndoas e mel, conhecido como “Colchão de Noiva”, o bolo de rolo foi adaptado com ingredientes locais e angariou admiradores no Estado de Pernambuco, região nordeste do Brasil. A ausência do fruto seco levou as senhoras de engenho a substituí-lo por produtos encontrados com mais frequência e facilidade na região. A goiaba possui forma arredondada ou ovalada, casca lisa ou enrugada e surge em uma escala de cores que varia entre o verde, o branco ou o amarelo (Ferreira, 2013).

Uma composição exposta a cozimento lento de goiaba, água e açúcar – produto extraído da cana de açúcar (gramínea oriunda da Ásia e trazida pelos colonizadores portugueses, com capacidade de estocar altas concentrações de sacarose, tornou-se abundante na região e passou a ser uma ótima opção de substituição para o mel de abelhas), transformava-se em uma geleia espessa proveniente da redução de líquidos. A goiabada, um doce de preparo semelhante ao de geleias, uma elaboração europeia, porém com consistência mais grossa, tornou-se o recheio apropriado entre as camadas de bolo, cada vez mais finas, que quando enroladas se assemelhavam a um rolo. Por essa razão passou a ser chamado de bolo de rolo.

De massa delicada de ovos e doce de goiaba, o bolo de rolo ganhou destaque nas relações pessoais, resguardado em receitas compartilhadas entre gerações, chegando a reforçar laços de amizade, pois era ofertado como presente, agradecimento e até um forte aliado na prática de abrandar corações partidos e adoentados. Uma visita importante jamais sairia de uma casa de boa família sem degustar uma fatia do bolo, servido como lanche ou sobremesa. Pode-se afirmar que essa prática permanece ativa, e o bolo, hoje, comercializado em quiosques de aeroportos da região Nordeste, especialmente na capital Pernambucana, permite aos turistas a adoção de medidas tomadas de há muito pelos nossos colonizadores – presentear pessoas que julguem importantes.

Por um bom período esse bolo ficou limitado à classe alta de Pernambuco, vindo, a posteriori, tornar-se popular. Percebe-se, contudo, que o Nordeste recebeu fortes influências culinárias e alimentares portuguesas devido à disponibilidade de cana de açúcar e seus

derivados: o açúcar, a rapadura, o melado de cana entre outros ingredientes de sabores marcantes. Realmente o açúcar está muito associado à formação da sociedade pernambucana (Freyre, 2007). Além de ser um ingrediente marcante é símbolo de uma sociedade que cresceu e prosperou por sua causa; esteve e sempre estará presente nas mesas dos pernambucanos, ratificando a força da cozinha tradicional do período colonial, o que fez de Pernambuco um dos Estados mais doces do Brasil, quiçá do mundo!

Por trás da aparente simplicidade sugerida pelos ingredientes, o bolo de rolo exige cuidado especial no seu preparo. O segredo das finas camadas, cuidadosamente enroladas, que envolvem a goiabada e são finalizadas por uma generosa cobertura de açúcar polvilhado, faz do bolo um elemento tão peculiar e inconfundível com seu desenho em espiral. E quanto mais finas e precisas forem as camadas, mais apreciado e valorizado será o produto. Para o bom pernambucano, comparar o bolo de rolo a um rocambole pode ser considerado grande desfeita.

Embora o bolo de rolo seja uma elaboração de poucos ingredientes, sua composição histórica e social é de grande complexidade cultural e tem sido explorado como objeto de estudo para investigar conteúdos sobre o povo brasileiro. Por sua força e importância cultural foi legitimado como patrimônio cultural imaterial do Estado de Pernambuco, pela Assembleia Legislativa em 2007, através da Lei Estadual nº 357, uma receita simples, mas detalhada e minuciosa em técnicas relativas ao modo de fazer bastante peculiar e técnico.

Em assim sendo, como deve-se preparar uma receita pernambucana que encanta turistas e desperta pertencimentos e histórias familiares? Compartilho, então, a receita dos Queirogas, tantas vezes executadas por suas boleiras e seus boleiros profissionais ou amadores.

Figura 10 – Ficha Técnica da Receita – Bolo de Rolo

FICHA TÉCNICA DA RECEITA		
Nome Técnico do Prato:		Bolo de Rolo
Nome de Venda:		<b>Bolo de Rolo</b>
Classificação:		<b>Confeitaria</b>
Autoria:		<b>Ursulina M. de Queiroga</b>
Código do ingrediente	Ingredientes	Unidd
1	açúcar	300g
2	manteiga	300g
3	farinha de trigo	300g
4	ovos	6 unid
5	goiabada (lata)	400g
6	água filtrada	1l
7	sal	a gosto
8	água	250ml
1º Preparo: Calda ou Mel		
1	Corte a goiabada em pedaços e leve ao fogo com 250 ml de água para derreter.	
2	Amasse com um garfo até a mistura ficar cremosa e reserve até esfriar totalmente.	
2º Preparo: Massa		
1	Bata a manteiga com o açúcar, coloque os ovos (um a um) e bata bem.	
2	Coloque o trigo aos poucos e mexa bastante até ficar bem misturado.	
3	Passe manteiga e farinha de trigo na assadeira.	
4	Espalhe a massa com uma camada fina, até cobrir totalmente a assadeira.	
5	Leve ao forno pré-aquecido e tome cuidado para não assar demais.	
6	Desenforme o bolo em toalhinha polvilhada com açúcar, espalhe o doce sobre a massa e enrole ainda quente.	
7	Continue espalhando a massa, assando, passando o doce e enrolando a massa.	
8	Deve dar mais ou menos seis assadeiras.	
9	Por fim, polvilhe açúcar refinado por cima do bolo e coloque o bolo em um prato longo.	
10	Sirva-se a vontade!	
Observações - e/ou - Equipamentos e utensílios necessários para o desenvolvimento da receita		
assadeiras, batedeira, copo medidor, espátula, panela, peneira, toalha de prato e xícara medidora.		



<https://blog.praticabr.com/bolo-de-rola>  
 Fonte: Elaborada pela autora (2024)

Figura 11 - Dados do reconhecimento do bem – Bolo de Rolo

DADOS SOBRE O RECONHECIMENTO DO BEM			
Data	Lei Estadual	Deputado/Autor	Governador
24 de abril de 2008	13.436	Pedro Eurico	Eduardo Campos

Fonte: Elaborada pela autora (2024)

#### 5.3.4 A Cartola

Acompanhando a necessidade primordial de que a gastronomia local precisa atuar de forma assertiva e sustentável, agindo com cuidado em relação ao uso racional dos alimentos, ao planejamento quanto à estrutura, às compras conscientes, à organização e armazenamento dos insumos, além da manipulação e transporte adequado dos produtos, respeitando ainda a sazonalidade dos itens utilizados, geralmente traz elementos que remetem à cultura e os costumes coletivos.


A receita elaborada consta de quatro partes: uma fruta, uma proteína, uma especiaria e o “ouro branco” o tão apreciado açúcar para finalizar a receita: A Cartola Pernambucana, uma sobremesa típica do Estado de Pernambuco, considerada “Patrimônio Cultural Imaterial do Estado de Pernambuco”, no ano de 2009, inclui fortes razões de pertencimento de grupos expressados em conhecimentos culturais, tradições comunitárias, expressões cotidianas transmitidas entre gerações que logrou êxito no seu percurso em busca do reconhecimento e valorização patrimonial, ratificados pela Lei nº 13.751/2009.

A “Cartola”, sobremesa reconhecida como uma doce porção da história gastronômica pernambucana, é preparada basicamente com banana, queijo manteiga ou requeijão do norte, ou queijo do sertão, canela e açúcar (preferencialmente o granulado), trazendo mais textura e sabor para a citada preparação. Fruto da convivência das três principais culturas que integravam a culinária nordestina durante o período colonial – a portuguesa, que detinha um cabedal de receitas conventuais e familiares; a africana, que conduziam os preparos junto aos grandes tachos que borbulhavam no fogo a lenha; e a indígena, que detinha os conhecimentos de coletar alimentos prontos para o consumo, além de conhecer as técnicas de cozimentos, tempo ideal de preparo dos insumos e outros saberes pertinentes a manutenção e precisão da elaboração inerentes ao ideal resultado, conquistou os paladares dos que por aqui andaram.

Acredita-se que a receita tenha sido criada nas casas-grandes dos engenhos, fruto dessa mistura e troca de saberes e fazeres pertinentes a conhecimentos individuais e coletivos que permeiam todo o processo gastronômico e cultural. Há registros, inclusive, de que provavelmente o doce tenha recebido o nome, com base na formatação das camadas sobrepostas, finalizadas, no seu topo ou cobertura com a canela ralada, de tonalidade escura que remete às cartolas utilizadas à época (Gaspar, 2014), *in* Cartola (culinária), Lúcia Gaspar, Fundação Joaquim Nabuco.

A receita que se apresenta a seguir faz parte da coletânea pessoal da autora do presente estudo.

Figura 12 - Receita – Cartola

<b>FICHA TÉCNICA DA RECEITA</b>		
Nome Técnico do Prato:		<b>Cartola</b>
Nome de Venda:		<b>Cartola</b>
Classificação:		<b>Confeitaria</b>
Autoria:		<b>Georgia Queiroga</b>
Código do ingrediente	Ingredientes	Unidd
1	<b>açúcar granulado (cristal)</b>	<b>50g</b>
2	<b>queijo do sertão ou queijo manteiga</b>	<b>100g</b>
3	<b>banana prata</b>	<b>2 unid</b>
5	<b>canela em pó</b>	<b>15g</b>
6	<b>manteiga de garrafa</b>	<b>15g</b>
<b>1º Preparo</b>		
1	<b>Misturar o açúcar com a canela e polvilhar no fundo de um prato de sobremesa.</b>	
2	<b>Descascar as bananas (na falta da banana Prata, utilizar outro tipo).</b>	
3	<b>Deixar as bananas inteiras ou fatiá-las ao meio no sentido do comprimento.</b>	
<b>2º Preparo</b>		
1	<b>Adicionar a manteiga em uma frigideira e fritar as bananas em fogo médio até dourar.</b>	
2	<b>Colocar as bananas fritas no prato e polvilhar com duas colheres da mistura de açúcar e canela.</b>	
3	<b>Fritar o queijo na mesma panela, utilizando a gordura das bananas</b>	
4	<b>Quando estiver macio e dourado, acomodá-lo sobre as bananas fritas e polvilhar açúcar e canela.</b>	
5	<b>Decorar a gosto com paus de canela e serva ainda quente.</b>	
6	<b>Aproveite o momento!</b>	
<b>Observações - e/ou - Equipamentos e utensílios necessários para o desenvolvimento da receita</b>		
<b>owl multiuso, colher, espátula, faca, frigideira, peneira e tábua de corte .</b>		
		
<a href="https://casaeculinaria.com">https://casaeculinaria.com</a>		

Fonte: Elaborada pela autora (2024)

Figura 13 - Dados do reconhecimento do bem – Cartola

<b>DADOS SOBRE O RECONHECIMENTO DO BEM</b>			
<b>Data</b>	<b>Lei Estadual</b>	<b>Deputado/Autor</b>	<b>Governador</b>
24 de abril de 2009	13.751	Pedro Eurico	Eduardo Campos

Fonte: Elaborada pela autora (2024)

## 6. UNTAR E ENFORMAR

### Memória e patrimônio: práticas culturais interligadas

Algumas regiões assinalam de maneira bastante significativa a utilização dos doces na gastronomia perfazendo listas intensas de ingredientes, criatividade, memórias e receitas, que reúnem, ao mesmo tempo, cultura e costumes emblemáticos através de técnicas que, unidas pela força do açúcar, descrevem paixão e encanto às mesas pelo mundo afora.

Desde a pré-história, os pratos doces à base de mel, frutos e grãos são produzidos e, desde então, os registros históricos mostram que são preparações gastronômicas, que se eternizaram entre famílias. Com base nesses conceitos, é factível afirmar que: “O paladar é o sentimento à boca, é a memória familiar, histórica de uma região, de uma civilização, de um modelo religioso” (Lody, 2019, p. 9). Através de receitas e narrativas remotas, os preparos marcam eventos e encontros, trazendo notas de dulçor, texturas significativas e sabores indeléveis a variados contextos. Os doces estão diretamente ligados à paixão, aos pecados e à satisfação extrema. Tantos são os tipos de preparações, técnicas e procedimentos que enriquecem o patrimônio gastronômico, que se torna difícil enumerá-los.

De maneira resumida, as massas utilizadas na elaboração dos bolos apreciados e utilizados nos eventos de várias culturas, criaram raízes profundas na gastronomia. Seguindo as orientações de mentoras e mentores conceituados, cada qual com suas peculiaridades e conhecimentos, as técnicas gastronômicas europeias se tornaram tão brasileiras e marcadas com traços regionais e clima tropical, somando-se à indiscutível precisão e habilidade trazidas pelos colonizadores. Mediante a apresentação desses pressupostos, é importante analisar o que expõe Câmara Cascudo (2011) ao enfatizar o relevante destaque ao açúcar na gastronomia local: “O açúcar dominava, em todas as combinações da sobremesa” (Cascudo, 2011, p. 607). E, seguindo a mesma linha de raciocínio, faz-se referência a Matusaila Aragão Macêdo, em sua Tese do Doutorado em Patrimônios Alimentares: Culturas e Identidades da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra: “Sendo a natureza humana conservadora quando se trata de comida, esta dimensão da cultura vai sendo passada de modo a perpetuar traços da alimentação de geração em geração [...]” (Macêdo, 2022, p. 114).

O excesso de doce foi, então, instalado naquelas preparações oriundas de países europeus em massas e preparações que se diferenciam de acordo com a técnica usada e com a finalidade de sua montagem. E ao versar sobre a referida definição, o antropólogo gastronômico

Raul Lody sustenta que: “O doce nasce em contextos ritualizados por gênero, religiosidade e indicação para o seu consumo” (Lody, 2019, p. 12).

Várias receitas clássicas, quando difundidas em outras localidades, tendem a sofrer adaptações de ingredientes devido à dificuldade na aquisição de determinados insumos, facilitando a disseminação das preparações gastronômicas mundialmente conceituadas. Dentro desse contexto, a *Torta Sacher*, oriunda da Austrália, enquadra-se muito bem como exemplo, assim como o Bolo Inglês, de origem inglesa. Da mesma forma, o Bolo de Noiva, trazido pelos ingleses, o Bolo de Rolo, oriundo de receita portuguesa, e os bolos vinhosos apreciados nos quatro cantos do mundo. Desse modo, o bolo, um dos itens mais tradicionais de um receituário caracterizado por memórias e espaços temporais, está constantemente se adaptando a lugares, épocas e tendências, atendendo a demandas oriundas das mais variadas características e necessidades.

As bases da gastronomia, em geral, vêm agregadas a novos sabores que dão toques de modernidade às elaboradas preparações, e o açúcar, por sua vez, considerado um dos pontos vitais da arte das cozinhas, declara-se presente em festividades e eventos gastronômicos de todos os níveis, independente de raças, culturas ou crenças, e permanece conceituado como item atemporal que integra as mais variadas culturas, alterado apenas na sua intensidade, de acordo com notas gustativas e costumes.

Em relação à gastronomia pernambucana, algumas iguarias já estão registradas no Livro dos Saberes como bens imateriais pernambucanos, e contribuindo para o aumento do nosso repertório gastronômico.

### 6.1 Confeitaria e memória: permutas culturais do saber-fazer

“Na doçaria pernambucana, o bolo sempre desempenhou relevante sentido social, marcando e acompanhando todos os momentos da trajetória de uma sociedade” (Lody, 2019, p. 13). Esses argumentos de Raul Lody reforçam as conclusões de Cristianne Boulitreau de Menezes Barros, historiadora e pesquisadora da história de vida das boleiras pernambucanas e profissional extremamente engajada na preservação das nossas raízes gastronômicas e culturais, haja vista a indubitável dedicação e paixão pelo bolo de noiva pernambucano. Persegue e defende com afínco a necessidade da manutenção e da disseminação da tradição dessa iguaria, assim como a valorização da história, modos de fazer, técnicas utilizadas e preservação das identidades culturais do preparo. Busca, deliberadamente, o reconhecimento profissional das

boleiras, não apenas locais, estendendo as práticas e pertencimentos a localidades circunvizinhas ou geograficamente distanciadas. Cris Barros, carinhosamente conhecida na área de atuação, idealizou e sonhou em obter o reconhecimento deste produto regional como Patrimônio Cultural Imaterial do Estado de Pernambuco e obteve êxito na sua perseverança, uma vez que o exemplar teve seu reconhecimento recentemente registrado nos anais legislativos estaduais.

Nascida em Recife/PE, Cristianne Barros é formada em gastronomia, mestranda em Educação, com especialização em alta gastronomia e leciona no curso de graduação e pós-graduação da Faculdade Senac Pernambuco e da FBV (Faculdade Boa Viagem). Sua trajetória e produções acadêmicas estão devidamente registradas em arquivo digital de acesso público. Já o acervo particular revela uma artista pernambucana de talento, atenta à tradição de seu povo e perseverante em elevar nossas raízes, saberes e sabores ao mais alto patamar histórico e cultural. Na bagagem profissional traz experiências diversas, tendo atuado por 30 anos no ramo de *buffet*, além de participar como gastróloga em diversos congressos, simpósios e eventos gastronômicos. Em 2011, foi premiada com uma receita de brigadeiro em um evento gastronômico realizado pela empresa Nestlé, voltado à escolha do melhor brigadeiro do Brasil. Seu preparo, um “Brigadeiro de Bolo de Noiva Pernambucano”, obteve a premiação máxima, promovendo e disseminando a importância cultural desse preparo singular.

Na área acadêmica, atua como professora de confeitaria e panificação, onde desenvolve projetos de extensão e ações beneficentes junto aos seus discentes, buscando reconhecimento e valorização de práticas culturais de grande repercussão identitária do povo pernambucano: os modos e fazer e a manutenção de simbolismos da nossa gastronomia.

Durante sua vida acadêmica vivenciou histórias de vida das várias boleiras e adquiriu muitos conhecimentos no processo de aprendizagem. Desenvolve uma atividade, como projeto de extensão na Faculdade Senac/Recife, desde o ano de 2011, intitulado “A Arte da Confeitaria Pernambucana”, atividade realizada junto aos discentes do curso de Gastronomia, com o objetivo de homenagear as boleiras pernambucanas, cultivar a cultura do bolo de noiva nas novas gerações e resgatar a utilização do glacê mármore e glacê real como recurso na decoração dos exemplares. Sua luta em favor da manutenção do bolo de noiva pernambucano objetiva não apenas o consumo desta iguaria, mas o favorecimento da própria cultura gastronômica do seu Estado. Esse caminhar culminou no projeto de busca pela patrimonialização do bem, resguardados os traços paritários e os simbolismos da preparação adaptada aos insumos locais.

Dentre os projetos educacionais, o evento busca promover e homenagear a profissão das boleiras não apenas do Estado de Pernambuco, mas de outras localidades nordestinas, além de propor compartilhar saberes entre prestigiados palestrantes, professoras e professores, historiadoras e historiadores, profissionais da área e estudantes que participam da escrita dessa história relevante.

Entre vários convidados e participantes desse expressivo evento que enaltece e consagra nossas raízes gastronômicas, podem ser destacados, sem o ônus de incorrer em omissões pela ausência de citações, os renomados: Raul Lody, Cleonice Ferraz, Cássia Pereira, Luciano Chaves, Lucas Piubelle, Marilza Pessoa.

Como convidadas e participantes do evento, de igual forma, algumas boleiras e boleiros já puderam contribuir com a presença ou participação, a saber: Ângela Tavares, Ana Cláudia Lima, Elisa Pessoa, Jane e Eliane Asfora, Jéssica Pires, Maria Gerlane Coutinho, Sheila Coutinho, entre outras e outros profissionais do universo confeitiro e gastronômico espalhados entre os bairros da cidade do Recife e de Olinda: Apipucos, Derby, Casa Amarela, Jaqueira, Jardim Brasil, Tamarineira e Vasco da Gama.

Dessa forma, o projeto de extensão busca sensibilizar e elevar ao mais alto patamar, essa classe de profissionais que busca a perpetuação e o resgate das técnicas tradicionais, ritos e símbolos que emanam desse elemento cultural diferenciado, de elaboração complexa e delicada, que entrega notas gustativas marcantes e singulares ao bolo de noiva de Pernambuco.

No âmbito amador, contudo, a senhora Cleane Queiroga Capistrano, boleira que adquiriu os conhecimentos relativos à atividade através de vivências e necessidades inerentes às circunstâncias da vida, faz-se necessário expor parte da sua história de vida e profissão temporária: Filha mais nova de uma boleira profissional dedicada, mas sem formação acadêmica ou técnica, também realizou a profissão com precisão e destreza devido a necessidades e habilidades naturais, desenvolvidas e aprimoradas no decorrer do tempo.

Casada e mãe de três filhos, Cleane assumiu o lugar de atuação da mãe (Ursulina), devido a problemas de saúde que a princípio dificultaram a execução das atividades e, posteriormente impossibilitaram a mais simples atuação técnica. Acumulando e dividindo atividades relativas à educação dos filhos, administração do lar, vida social e matrimonial, o desgaste com as responsabilidades da confeitaria se contrapunha com as satisfações atreladas a suas realizações técnicas. Com todas essas demandas e emaranhado de circunstâncias foi forçada a repensar sobre a continuidade dessa prática que impõe extrema dedicação, técnica e

aperfeiçoamento. Em assim sendo, a paixão foi sobreposta pela razão e os aromas, os saberes e os sabores dos bolos passaram a ser exteriorizados em lembranças e afetivas memórias.

Cleane então voltou a sua vida real e guardou os encantos da cozinha e a doçura dos bolos apenas nos seus livros de receitas, imagens e lembranças, não deixando, entretanto, de compartilhar seus conhecimentos com familiares e amigos, buscando perpetuar esses afetuosos traços de uma vida.

Alguns registros ficam detalhadamente arquivados na memória e essas lembranças agora retratadas, trazem o minucioso passo a passo das fases de preparação da confeitaria tão valorizada pelas famílias pernambucanas. Já o conceito trazido em palavras traduz a necessidade de otimização de tempo e de procedimentos na cozinha e nas preparações, das mais rebuscadas às mais simples. E através de práticas e utensílios apropriados, pode-se aumentar a produtividade, além de tornar mais proveitoso o tempo, na maioria das vezes, precioso.

Cleane, assim como Dona Ursulina, sua mãe, não tiveram a oportunidade de especializações técnicas ou profissionais, mas desempenharam com afeto, renúncia e comprometimento, todas as técnicas apreendidas no decorrer de dias de árduo trabalho na cozinha doméstica e improvisada, mas não deixaram, em nenhum momento, de representar satisfatoriamente e com o merecido reconhecimento, as atividades relativas a uma profissão que merece aclamação, valorização e continuidade, afinal de contas, ser boleira é, de certa forma, trazer doces recordações e afetuosas lembranças históricas de gerações, pessoas e lugares de memória individual e coletiva.

Isso posto, fica evidente que as perspectivas apontam para a representatividade cultural, baseadas em conversas informais e pesquisas documentais dessas duas personagens – uma boleira profissional e outra boleira amadora, possibilitando retratar universos distintos a nível de conhecimentos teóricos, mas envoltos em considerações que permeiam aspetos e contextos relacionados a memória, identidade, simbolismos e história individualizada, que através das vivências e experimentos aproximam técnicas, destrezas e competências relacionadas, transmitidas em linguagem simples e objetiva com fito de retratar fidedignamente suas percepções e contextualizações de cada lugar de memória.

## 6.2 **Gastronomia** e patrimônio: a troca de habilidades individuais e coletivas

Os registros gastronômicos brasileiros foram fortemente marcados pelos colonizadores que trouxeram na bagagem costumes, modos de fazer e hábitos associados a várias receitas.

De todas as influências relacionadas a esses costumes alimentares, possivelmente as marcas portuguesas foram as mais relevantes e estabeleceram fortes razões de pertencimento, desencadeando na criação de um arsenal de preparações e de técnicas culinárias.

Uma farta fatia de bolo, servida como lanche ou sobremesa, faz parte do protocolo de etiqueta social dos pernambucanos. Pode-se afirmar que esse costume, oriundo de tempos idos, permanece vigente entre o povo pernambucano que valoriza a gastronomia e a confeitaria local como fator cultural imprescindível à convivência coletiva, até porque, e em última análise, é de suma importância frisar que: “Para o pernambucano, o convívio com o doce, a valorização do açúcar, é distintivo da identidade regional” (Lody, 2019, p. 31).

Os bolos se tornaram populares e reconhecidamente disputados entre núcleos familiares que elaboravam receitas variadas, batizando-as com nomes de famílias, numa espécie de competição gastronômica. Essas receitas, por vezes guardadas e resguardadas sob muitos segredos, tornaram-se conhecidas e apreciadas, atribuindo a algumas delas títulos e a possibilidade de serem integradas ao acervo gastronômico do Estado.

Alguns aspectos relativos a condições climáticas e a diversidade de fauna e flora facilitaram ao nordeste brasileiro fortes influências culinárias, e a grande disponibilidade de matéria prima, como o açúcar, a rapadura, o melado de cana, as mais variadas frutas, raízes, farinhas e grãos, entre outros ingredientes de sabores marcantes, impulsionaram o consumo, e proporcionaram a diversidade gastronômica, além da representatividade cultural dos doces e bolos na sociedade pernambucana.

Por conseguinte, esses parâmetros definem o entendimento em torno da temática, a seguir validado por testemunhos e traços afáveis relativos a memórias afetivas e históricas de uma família: a minha.

### 6.2.1 Os lugares de memórias e a continuidade cultural

A gastronomia se apresenta cada vez mais como viés de investigação cultural de lugares de memória, com o intuito de perpetuar valores, hábitos e costumes enquanto parte integrante da cultura local na qualidade de realidade acessível aos detentores dos mais variados saberes. Analisando essa conjuntura, salienta-se cada vez mais sua utilização como fonte de investigação da identidade e valorização tanto quanto patrimônio cultural de uma realidade factível.

Ressalta-se, diante do exposto, que em terras pernambucanas, os doces e as comidas típicas estão presentes tanto no dia a dia, como em festividades familiares, religiosas e nas mais diversas expressões populares e têm o poder de transformar simples eventos em grandes momentos de disseminação de conhecimentos herdados entre gerações. Torna-se significativo estabelecer, portanto, essa troca, objetivando destacar traços de identidade e pertencimento cultural na qualidade de um eficaz instrumento de comunicação entre gerações.

O destaque textual agora é direcionado às boleiras e aos boleiros locais e suas habilidades específicas que precisam estar diretamente ligados a técnicas, destreza e prática, tendo na repetição e perseverança os mecanismos essenciais à aquisição de experiência profissional, fator de grande monta para a profissão. Reiterando os aspectos já citados, esta abordagem, portanto, destaca a tradição e elaboração do Bolo de Noiva de Pernambuco na visão da nova geração de boleiras e boleiros profissionais ou não, que dão continuidade à produção desse exemplar, sem necessariamente dimensionar a importância da validação da iguaria e seus valores histórico e cultural, visto que cada sociedade ou grupo social diversifica as ferramentas capazes de exprimir simbolismos e significados às futuras gerações.

A tradição das boleiras em Portugal passou a ser reproduzida no Brasil e ratificada através de estudos acadêmicos. Muitos estudiosos fazem referência à profissão com o merecido destaque e eloquência. Cascudo (2006) destaca que uma função social indispensável era atribuída aos bolos, na vida portuguesa, por representar a solidariedade humana. A variedade de bolos figurava em noivados, casamentos, aniversários, além das visitas de paridas, convalescença, enfermidades, condolências. Era a saudação mais profunda, significativa e insubstituível. Oferta, lembrança, prêmio, homenagem traduziam-se pela bandeja de doces. O doce visitava, fazia amizades, carpia, festejava. Não podia haver outra delegação mais legítima na plenitude simbólica da doçura. Completava a liturgia sagrada e o cerimonial soberano (Cascudo, 2006).

Raul Lody, por sua vez, em sua obra “Doce Pernambuco”, sobre a temática abordada ressalta a tradição e traz aspectos relevantes que registra quão notáveis são as produções tradicionais de profissionais e especialistas em receitas com açúcar [...]. E ainda dá ênfase às cozinhas tradicionais e domésticas como responsáveis por um dos mais notáveis acervos de técnicas culinárias, ou seja, um verdadeiro artesanato da comida, em se tratando de doces.

O trabalho com o açúcar de forma geral é muito minucioso e delicado, sendo utilizado também na confecção da decoração e acabamento de cada exemplar com rendas, bicos e flores, todas moldadas com açúcar. Além da finalização, uma variação também se apresenta com

relação aos tipos de massas, técnicas e procedimentos que enriquecem a nossa confeitaria, tornando-se difícil enumerá-los.

Seguindo as orientações de especialistas na área, suas peculiaridades e conhecimentos, as influências europeias se tornaram brasileiras, marcadas com os traços e o gosto acentuado pelo doce. Profissionais da área necessitam conhecer e identificar cada tipo de massa e sua precisa utilização. A falta de conhecimento relacionado a que se destina cada preparação, de acordo com textura, firmeza e resultado é essencial para o sucesso da elaboração de cada receita.

Mediante o que se apresenta, Costa (2018), a exemplo desse contexto reforça que as massas são preparações distintas e direcionadas de acordo com a técnica usada e conforme a finalidade de sua montagem, visto que a textura de cada massa é o resultado dos ingredientes incorporados.

De maneira resumida, seguem abaixo discriminadas as massas e as preparações mais utilizadas na elaboração dos bolos apreciados e utilizados nos eventos de um país que criou raízes profundas na gastronomia e na confeitaria. Os exemplos a seguir ilustram, de maneira prática, a contextualização até agora exposta, em relação a tipos de massas, cremes e recheios, coberturas e acabamentos.

- Massas Espumosas: Pão de ló; *Génoise*; *Biscuit roulade*; *Chiffon*; *Jaconde*; *Dacquoise*.
- Massas Cremosas: Bolo simples; bolo inglês, bolo de frutas entre outros.
- Cremes e recheios: Amanteigado (*Buttercream*), Confeiteiro, *Chantilly*, Ganache e outros.
- Coberturas e acabamentos: Glacê real, merengue, marzipã, pasta americana.

O projeto de elaboração de um bolo é complexo e demanda tempo. É crucial que seja registrado no papel, pois todo o conceito deve refletir o estilo do evento. Em casamentos, deve retratar as características dos noivos, e a harmonia com as cores da decoração é fundamental, embora o branco ainda seja a opção mais presente por simbolizar a pureza do acontecimento. Pode ainda reproduzir em detalhes delicados de açúcar os bordados ou rendas do próprio vestido da noiva. Cada detalhe indicará os elementos finais do projeto a ser executado. Em suma, o bolo de noiva deve refletir e complementar o clima que envolve eventos desse porte, sejam eles grandes ou pequenos, reproduzindo a história do casal em pequenas e doces porções.

Os bolos artísticos, por sua vez, demandam de profissionais, talento e destreza, além de pesquisas e muitos experimentos. Resultam em elementos variados em camadas, sobre colunas ou sobrepostos, com efeitos marmorizados, lisos ou texturizados, trabalhados em bicos pitanga (aberta ou fechada), perlê, folha, pétala, serra, flores especiais, flores naturais ou de açúcar

comestível, poás, nervuras, rendas de açúcar. Enfim, um cenário vasto que pode ser formatado em escala gradual e diversificada, trazendo à confeitaria expectativas que permeiam uma profusão de possibilidades.

Trabalhos de bico demandam prática, firmeza e conhecimento das técnicas a serem utilizadas na decoração de bolos. Quanto mais delicada e precisa a execução, mais admirado e valoroso será o exemplar. É imprescindível, ainda, que todas as etapas de preparo sejam seguidas, para que a integridade das texturas seja preservada, possibilitando uma variação de minúcias e de riqueza de detalhes à decoração aplicada, e múltiplas são as possibilidades na execução dos trabalhos referentes à manipulação de bicos de confeitaria na decoração de bolos.

O esforço em baratear receitas tradicionais, que por muitas vezes fogem da condição econômica de alguns noivos, não menos tradicionais, forçam profissionais do ramo a realizar a troca de ingredientes mais dispendiosos por produtos mais acessíveis e, por vezes, inusitados. O fato é que, mesmo não havendo intenção, algumas alterações comprometem no sabor final peculiar e característico das receitas. Há, de certa maneira, o risco de desvirtuar sabores tradicionais, em prol da utilização de insumos não apenas inadequados, mas, por vezes, desconhecidos.

Sobre a confecção de flores de açúcar, frutas e outros objetos, Freyre (2007) comenta que essas execuções eram um trabalho muito delicado, destinado a mãos delicadas com alguma coisa de artista que por vezes e como toque de requinte incorporavam essências das flores reportadas, remetendo ainda sua coloração naturalmente aproximada, resultando em elementos de açúcar, saborizado e com tonalidades peculiares. O glacê mármore, geralmente era utilizado para algumas dessas elaborações, preparado à base de açúcar, claras e sumo de limão, acompanha a tradição do bolo de noiva pernambucano. Assemelha-se a um *fondant*, de textura lisa como o mármore e precisa ser bem trabalhado para que se obtenha um bom resultado nos bolos, trazendo delicadeza, elegância e sabor.

Tal como referido nos parágrafos anteriores, as evidências trazidas são representadas a partir da receita do glacê mármore, como forma de valorização desse preparo na continuidade e simbolismo da elaboração do bolo de noiva pernambucano, guardando questões de pertencimento e querença à tão valorosa receita original para o Estado de Pernambuco. O glacê real, considerado um fundamento básico da decoração de bolos artísticos é uma receita clássica e antiga que possibilita a elaboração de variadas técnicas que podem ser utilizadas através da utilização de bicos ou manga de confeitaria.

Figura 14 – Receita do Glacê Real (Retirado do receituário de Ursulina Queiroga)

INGREDIENTES	QUANTIDADE	ETAPAS DE PREPARO
Açúcar de refinado (peneirado em trama finíssima)	1,5 kg	- Bata as claras em neve e aos poucos vá colocando o açúcar até obter uma pasta;
Sumo de limão peneirado	100 g	- Retire da batedeira e adicione aos poucos o restante do açúcar até soltar das mãos;
Essência de baunilha (opcional)	5 ml	- Cubra com toalhinha úmida e reserve.

Fonte: Elaborada pela autora (2020)

## 6.2.2 Os saberes caseiros e seus sigilosos sabores

Figura 15 - Casa da Vovó



Fonte: Acervo pessoal (2019)

“Casa da Vovó” é o nome da foto que se apresenta. Registrada em 1978, na Rua Castro Alves, Encruzilhada, Recife/PE, integra o arquivo da família Queiroga. Traz um registro urbano, a fachada da edificação da família, dispensando, no entanto, a presença de pessoas em sua composição, mas traduz elementos relevantes para uma análise iconográfica. O registro fotográfico amador ainda traz detalhes peculiares: mostra no estilo retrato e disposição central do objeto (edificação), com os demais objetos integrantes da cena parcialmente retratados pelo ângulo captado: portão, janela e cômodo de entrada em profundidade espacial.

Há presença de filtro (desfoque) solicitado pelos moradores, para encobrir a identificação numérica da residência. Um registro histórico/familiar, sem grandes expectativas, mas que remonta memórias afetivas construídas e repassadas entre gerações.

Entre aromas, ingredientes, gargalhadas e brincadeiras de crianças existia muita magia no ar e, cada cantinho, cada parede ou cômodo daquela casa guardava pedacinhos de uma história

da nossa família, desde simples brigadeiros coloridos ou coxinhas douradas, até os bolos mais elaborados e encantadores. E foi nesse cenário que vi de perto minha avó transformar simples ingredientes em maravilhosas preparações da gastronomia e confeitaria. E entre as brincadeiras de pega-pega e boca de forno sempre havia tempo e torcida da criançada para que uma fornada de bolo de rolo ficasse ressecada ou que o óleo das coxinhas estivesse muito quente e a fritura passasse do ponto ou que as empadinhas ficassem muito assadas ou que sobrasse muita massa na bacia para juntos raspamos tudo, até o fundo do tacho aparecer... Coisa de criança mesmo! Onde já se viu torcer para que as coisas dessem erradas? Mas não se pode negar que era bom quando acontecia.

Entre tantas guloseimas e delícias havia uma que tirava o sossego da cozinha e das boleiras da família: o bolo de noiva! Como era delicado e trabalhoso. Como era simples e sofisticado. Como elas conseguiam transformar tantos ingredientes diferentes em algo tão rebuscado e monumental. Às vezes eram bordados com açúcar, os mesmos desenhos da renda do vestido da noiva. Como assim? Como isso poderia ser possível?

Eram as perguntas que não podiam ser respondidas, eram os mistérios que não deveriam ser desvendados, eram os segredos guardados nos livros de receitas da família. Mas para a criançada, os netos e netas, eram verdadeiros e indiscutíveis toques de magia. Mas tirando a imaginação fértil inerente às crianças, quando, nada mais era que talento, técnica e habilidade transpondo gerações. E quando concluído o trabalho, apenas de longe poderíamos presenciar o momento da entrega. Chegar perto era adentrar uma barreira intransponível, terminantemente impenetrável, proibida. Apenas nos era facultado escutar os suspiros e elogios dos que iam buscar as obras de arte – parentes das noivas encantados com a sutileza da obra concluída. “Está simplesmente maravilhoso”, diziam emocionados e, em seguida saíam levando com muita cautela as esculturas decoradas de açúcar.

Em tudo havia um toque de romantismo. E aqueles bolos deixavam no ar, além de aromas doces, uma riqueza de detalhes que era difícil acreditar que tudo fazia parte de um grande projeto de criação iniciado lá atrás, nas primeiras conversas entre as noivas e as boleiras, que ajustavam as possibilidades entre sonho e execução. E no final, a magia estava concretizada em enfeites e rendas de açúcar, babados de rendas e flores e muitos suspiros e sussurros...

E esses mesmos suspiros e elogios que tantas vezes escutei de longe, eu mesma pude vivenciá-los no dia do meu casamento, pois tive o privilégio de ter o meu bolo de noiva elaborado pelas mãos encantadas da minha Mãe e da minha Tia Cleuse. E, de certa forma,

também pelas mãos da minha “Vó Ursulina”, graças aos seus ensinamentos, pois àquela altura ela já estava tolhida de movimentos e aprisionada a uma cadeira de rodas por ter sido acometida por um sério problema de artrite reumatoide (coisas inexplicáveis de um certo senhor chamado destino).

Figura 16 - Um bolo especial,



Fonte: Acervo pessoal (1990)

Mas as surpresas da vida surgem repentinamente: um dos sete netos resolveu ir morar fora. Seguiu então para desbravar novos caminhos nos Estados Unidos e por lá permanece até os dias atuais, mais de dezessete anos. Fez de tudo um pouco, mas decidiu tentar resgatar memórias gastronômicas afetivas e seguir os ensinamentos da avó. Surgia então, do outro lado do mundo, os traços marcantes das mãos da “Vó” Ursulina. As terras norte americanas, especificamente as californianas, poderiam desfrutar e degustar uma das receitas de família, adaptada, é verdade, mas com traços tão fortes e marcantes que afirmo, categoricamente, que mesmo entre brincadeiras, estávamos atentos aos ensinamentos passados nas entrelinhas do dia a dia, nas rotinas vivenciadas em cada canto daquela casa.

Captávamos a afetividade e as emoções marcadas naquelas preparações, e mesmo as atividades silenciosas ou resguardadas por questões outras, eram incorporadas em cada uma daquelas crianças como verdade absoluta e, de alguma forma, introjetadas como memórias e lembranças de sabor agradável que permanecerão vivas e presentes de maneira individualizada na criançada. E entre alegrias e tristezas, doces e salgados eram criados, naquela casa da Rua Castro Alves, no bairro da Encruzilhada, na casa encantada da “Vó Ursulina” doces memórias e grandes lembranças entre os saberes e os sabores de uma família que viveu e sobreviveu do doce e amargo sabor do açúcar e das cozinhas de uma geração de boleiras pernambucanas.

A foto a seguir, intitulada “Saberes secretos”, registrada em meados de 1970, na cidade de Recife/PE, integra o arquivo da família Queiroga, e traz a pose corriqueira, repetida quase diariamente pela mulher dedicada, no mesmo ambiente de trabalho, entre as paredes de uma cozinha simples, familiar, com piso geometricamente trabalhado, móveis antigos e eletrodomésticos pouco expressivos. Nesse ambiente era elaborada, minuciosamente, a sequência de todos os preparos pertinentes às receitas da produção semanal: por assim dizer, o *mise en place* da confeitaria profissional no estilo “caseiro”.

Figura 17 - Saberes Secretos



Fonte: Acervo pessoal (1972)

O registro fotográfico amador ainda traz detalhes peculiares: mostra no estilo paisagem, com disposição central do objeto (figura da mulher) Dona Ursulina, com os demais objetos integrantes do cenário posicionados com a devida profundidade espacial, tanto à direita quanto à esquerda. Percebe-se ainda a incidência de luz natural, diurna, embora a foto esteja trabalhada com filtro. No cenário captado pela foto são identificados também os objetos nela retratados: balcão, fogão, pá de lixo, mesa, panela com ingredientes, além do piso bastante característico à época, num registro histórico, sem maiores expectativas, mas com uma carga sentimental forte e muito representativa.

Mulher simples, mas de coragem ímpar, ficou viúva muito cedo e conseguiu criar os cinco filhos, com seus dons de boleira, quituteira ou cozinheira; na verdade, de tudo um pouco. Dedicada e dona de um talento único, teve a infelicidade de lidar com a maior dor que uma pessoa pode sentir na vida: a perda de um filho. Mas o que fazer a não ser seguir adiante? Afinal de contas ainda restavam quatro para educar e alimentar. Arregaçando as

mangas, seguiu seu caminho, e mesmo envolvida em grande abalo emocional, alegrava os momentos marcantes das suas clientes com arte, humildade e empenho. E assim seguiu. Não só criou, mas educou a todos os filhos com carinho, pulso forte, firmeza de caráter e honestidade. Mais adiante, entretanto, voltou a ter os cinco filhos, pois do segundo casamento veio o caçula. O destino, portanto, pregando suas peças, trouxe outra vez a viuvez à vida dessa mulher, e outra vez ela se levantou e prosseguiu.

Enfim, passaram-se os anos e com todos os filhos crescidos, casados e constituindo suas próprias famílias, foi necessária a ajuda das duas filhas para atender a demanda das grandes encomendas. Aquela força e disposição de tempos atrás já não eram suficientes para Dona Ursulina dar conta de tudo. Entraram em cena as filhas Cleuse e Cleane como reforço ao time. Não havia mais reservas na equipe. Todas passaram a ser titulares e, em um determinado momento, com a chegada da doença de maneira pontual, a vovó precisou sair de cena, e sua filha Cleane assumiu o título de substituta oficial da Dona Ursulina, mas não por um longo período. Os tempos eram outros e já não havia necessidade de virar noites em claro para assumir encomendas enormes, que ao final e por algumas vezes, nem tão valorizadas eram, quando não chegavam a reproduzir o ditado popular que fala em “trocar seis por meia dúzia”. E assim os aromas, os corre-corres, os ingredientes e as formas foram também saindo de cena e deixando a cozinha da vovó mais calma, mais arejada, mas também um pouco mais triste.

E assim se passavam os dias na cozinha da Vó Ursulina, e nem de longe se imaginava que em determinado momento aquele bolo trabalhoso e de sabor inigualável seria famoso e receberia título tão valioso para nossa cultura gastronômica: tornar-se-ia Patrimônio Cultural Imaterial do nosso Estado. Que honra poder ter convivido com ele antes, lá atrás, quando era apenas uma receita tradicional de uma família. E que bom que Dona Ursulina fez parte dessa história tão peculiar da nossa cultura.

Mesmo tendo nove netas e sete netos, nenhum deles optou em seguir a carreira e a correria da vida das boleiras profissionais. As netas e os netos haviam traçado outros planos, e ninguém optou em seguir adiante com as histórias, as formas, as noites mal dormidas, os elogios e os suspiros das clientes. Havia outros planos traçados e novos sonhos entre aquelas crianças. Surgiram então as netas médicas, advogadas e professoras. Servidores e servidoras públicas, pais e mães de famílias e outros profissionais que atuavam longe dos fogões, dos fornos e das bancadas quentes, mas também estavam bem longe dos aromas, dos perfumes, dos encantos e das deliciosas receitas rabiscadas nos cadernos de receitas. A semente da



## 7. COMO SERVIR: Apresentação do produto em pequenas porções

A temática patrimônio cultural imaterial gastronômico delimita a pesquisa e busca estimular a memória coletiva sobre a preservação dos bens imateriais, seu pertencimento, simbolismo e continuidade cultural através de relatos que guardam relevância com a constância de práticas e saberes tradicionais entre gerações. Pontos específicos acerca dos debates sobre memória afetiva e formalidades de políticas públicas, razões sociais e aspectos econômicos que envolvem o respectivo processo devem ser considerados, além dos preceitos sobre educação patrimonial que trazem conhecimento interdisciplinar entre história, memória, afetos e patrimônios, valorizando a gastronomia como resgate cultural relevante. O estudo enaltece e ratifica manifestações culturais proporcionando ao cidadão a compreensão dessa proteção e valorização de saberes e fazeres, validando conhecimentos que não devem ser esquecidos.

O produto destaca o acervo cultural imaterial de Pernambuco entre peculiaridades comunitárias, divulgando expressões culturais gastronômicas traduzidas em modos de fazer a partir da representação de imagens, relatos e características do preparo. Através de registros iconográficos, narrativas afetivas e traços históricos da gastronomia pernambucana destaca a expressividade e reconhecimento popular do acervo e traz relevante contribuição sobre essa iguaria que reflete cultura, histórias e memórias locais representados pelo Bolo de Noiva.

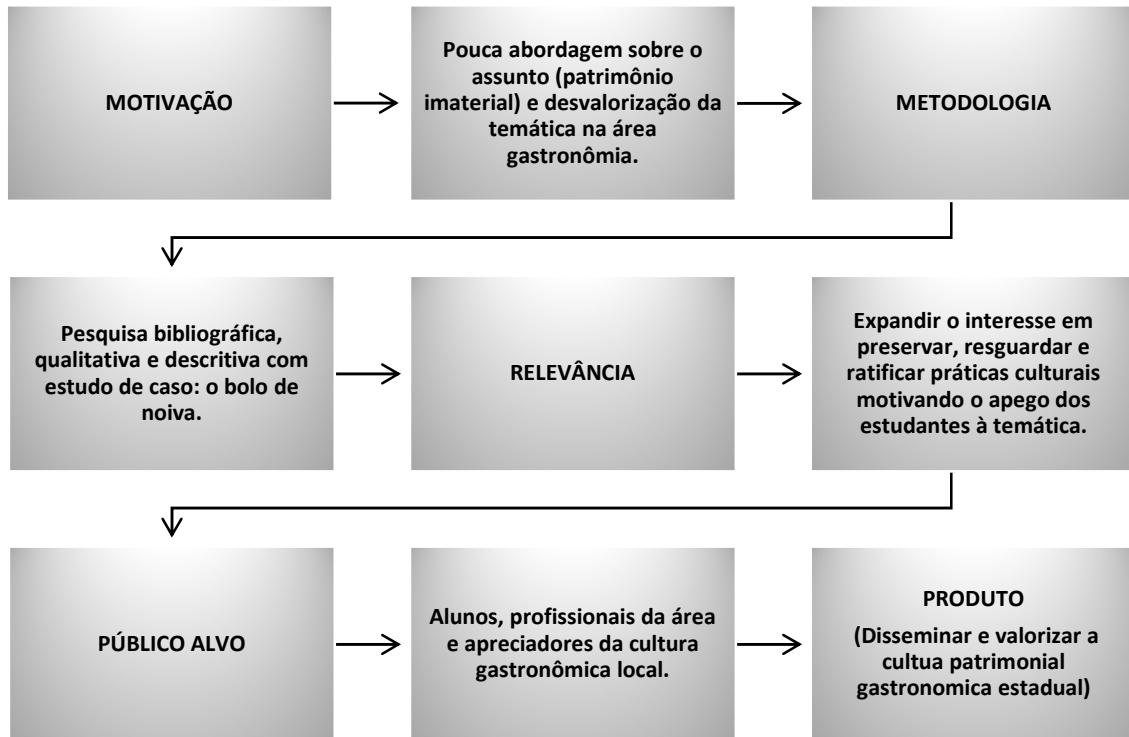
As dimensões técnicas se enquadram a uma formatação característica do produto, um catálogo, apresentado através de uma peça encadernada, com capa resistente e documentos imagéticos convidativos sob assinatura da autora do estudo agora exposto, responsável pela diagramação e minúcias técnicas de formatação, antes existentes apenas a nível criativo do conhecimento. A paleta de cores percorre tonalidades suaves, retrata nossas nuances e reforça a necessidade da manutenção de práticas culturais imprescindíveis a saberes, pessoas e lugares retratando através das cores a nossa diversidade cultural.

### 7.1 Os norteadores dessa história no decurso entre a pesquisa e o produto

Tendo como pretensão compartilhar saberes, sabores e tradições inerentes aos bens culturais imateriais de Pernambuco, busca-se com a demonstração gráfica compreender o significado desse caminhar acerca do acervo patrimonial, destacando a motivação do estudo, os critérios metodológicos utilizados, a relevância e o pertencimento do contexto, das práticas

a quem a proposta se destina e os domínios sociais apresentados através da apresentação do produto.

Figura 19 - Diagramação da elaboração temática



Fonte: Elaborada pela autora (2024)

Destaca como motivação os afetos e sabores como manutenção da memória individual e coletiva, ratificando a necessidade de intervenção quanto a valorização das manifestações culturais, destacando a importância da gastronomia como parte cultural integrante da memória e da identidade cultural local. Através de um levantamento bibliográfico de caráter qualitativo aborda continuidade de procedimentos e simbolismos que expressam singularidade em contextos históricos e sociais numa análise temporal desses saberes, em especial no que pertine a bens gastronômicos, enfatizando mediante a análise de documentos e narrativas a receita e a simbologia do bolo de noiva, presente nas festividades do povo pernambucano, mantendo vivas as técnicas e as características regionais.

Como fator de relevância, destaca que a compreensão do preservar, resguardar e ratificar práticas culturais motiva o apego da sociedade em geral para com a temática ora apresentada, especialmente a estudantes, profissionais da área e a pessoas que apreciam a cultura gastronômica local imbuídos da manutenção da cultura e identidade coletiva.

E, finalizando a abordagem aqui realizada como percurso pertinente à conclusão do estudo, é possível inferir aspectos voltados a disseminar e valorizar a cultura patrimonial gastronômica estadual evidenciando costumes, raízes e lugares de memórias coletivos e individuais.

## 7.2 Um prefácio de doces histórias: a capa (cobertura) e conteúdo (recheio)

As dimensões que se apresentam em pormenores diagramados em escala técnica adequada compõem uma formatação retangular e horizontal, com dimensões de 25 cm x 18 cm. As ilustrações e os registros imagéticos dialogam com traços representativos locais através de complexas e ao mesmo tempo delicadas imagens que tecem um *design* que valoriza as composições e cenários apresentados em cada linha, pontos de luz ou diagramação, contribuindo para formatar as ideias, antes existentes apenas no nível criativo do conhecimento de uma pesquisadora iniciante e empolgada com a temática trazida à baila, mas pouco ligada à elaboração técnica de elementos gráficos que regem os preceitos do *design* profissional.

Para garantir êxito nessa intervenção, foi utilizado um repertório de recursos digitais e experimentos, até atingir a formatação apontada como ideal para apresentar e compartilhar, de maneira assertiva, com os interessados e apreciadores do tema abordado, a criação elaborada através da ferramenta digital Canva, uma plataforma de *design* gráfico que possibilita aos usuários a criação de conteúdo diferenciado. E a princípio, o que de início parecia um pequeno devaneio, agora consolidado, tomou forma ao longo do processo dessa escrita, através das vivências e práticas dos processos percorridos.

Voltado a um público-alvo interessado e envolvido em questões e narrativas que entremeiam história, memória e patrimônio, o produto traz informações, curiosidades, receitas e detalhes que permeiam o universo da gastronomia, versando sobre a manutenção da cultura através da transmissão de saberes e modos de fazer, como parte integrante do acervo de tradições gastronômicas de Pernambuco, objetivando, ainda, classificar perspectivas de cunho educativo, unindo teoria, práticas gastronômicas, cultura e memória para preservar e dar visibilidade ao acervo estadual junto a estudantes de gastronomia e apreciadores da temática.

Em arremate, o Catálogo Cultural Gastronômico será apresentado como contributo à divulgação e a valorização de sabores e saberes da cultura gastronômica local, destacando o exemplar recentemente reconhecido e registrado como patrimônio cultural imaterial da gastronomia pernambucana: o bolo de noiva. Um projeto de produção concluído, devidamente

estruturado e intitulado **Patrimônio Gastronômico de Pernambuco**: memórias contemporâneas desse “povo coberto de glória”, que a seguir se apresenta:

Figura 20 - Capa do Catálogo



Fonte: Acervo pessoal/Canva (2024)

### 7.3 Um produto e vários propósitos

Compilar dados e fatos relacionados à afetividade através de receitas do repertório patrimonial imaterial gastronômico do Estado de Pernambuco, com base na seleção de informações pertinentes e detalhadas, idealizando salvaguardar preparações tradicionais e manter o registro das receitas ancestrais, os ingredientes originais, os costumes herdados, as histórias e as vivências familiares transcritas em narrativas, buscando valorizar a utilização de produtos regionais e suas variações no aproveitamento, bem como manter a tradição do seu uso, são atribuições do presente catálogo cultural gastronômico.

Define-se, como público alvo, as pessoas interessadas em cultura, bem como turistas (nacionais e estrangeiros) a passeio ou a negócios na cidade do Recife, alunos, professores e entusiastas da Gastronomia, além de profissionais do setor, englobando desde os envolvidos na linha de produção até os empreendedores, pesquisadores da área acadêmica e estudiosos, assim como estudantes das áreas correlatas (História, Nutrição, Turismo, Jornalismo e Hotelaria), focados e engajados na divulgação e valorização do patrimônio imaterial do Estado através da propagação e comunicação de eventos gastronômicos, incluindo profissionais das áreas midiáticas. Resumidamente, pessoas que estimem viagens e busquem conhecer o que há de típico em cada região que visitem, gostem de degustar uma boa comida, acompanhada de

momentos de felicidade, sobretudo com os amigos e com a família, visando aquisição de histórias, memórias e sabores inusitados.

Objetivamos, primordialmente, disponibilizar ao público o acesso ao material no âmbito virtual, com o intuito de difundir os simbolismos, os traços de identidade cultural, os pertencimentos e sobretudo os sabores inerentes à cultura gastronômica patrimonial da “terra dos altos coqueiros”. Posteriormente, pretende-se encaminhar o material impresso, a pontos culturais estratégicos, possibilitando a disseminação das informações nele contidas, valorizando os produtos regionais e nossas raízes para inspirar pessoas a buscarem comprometimento com a informação, conhecimento e propagação de conceitos inerentes aos bens patrimoniais.

Traz aos interessados, curiosidades e receitas catalogadas, ressaltando a valorização do pequeno produtor e a necessidade de projeção dos produtos do mercado local para fortalecer a reputação gastronômica, com transparência e veracidade, numa linguagem informal, descontraída, mas com propósito e simplicidade. Faz uso de uma identidade visual que remete aos trabalhos executados com açúcar, por profissionais da confeitaria, retratados através das inúmeras técnicas de execução laboral e segue um padrão minimalista de abordagem visual.

#### 7.4 Vestígios de sabores e pertencimentos familiares: iconografia afetiva

Estudos atualizados demonstram que a guarda de retratos de família, de eventos institucionais ou do simples clicar aleatório constituem um material de análise de relevante contribuição para a cultura e ciência social. Este material iconográfico possibilita fartas oportunidades de investigações e estudos no campo da memória social e a relação existente entre fotografia, retratos de família, narrativas e suas representações simbólicas e afetivas.

Remete-se, aqui, ao exposto pela Professora Doutora M<sup>a</sup> do Rosário da Silva (2015), cujo estudo e trabalho ressaltam que documentos iconográficos trazem “rigor crítico, científico e sensibilidade, porque a linguagem visual não é universal”. Uma linguagem histórica com significados que interligam “convenções sociais, culturais, políticas e econômicas” (Silva, 2015). E corroborando com esse pensamento, evidencia-se no universo que interliga afetos familiares instalados, onde a família é a mola mestre de sociabilidade e interação, percebe-se com grande facilidade a presença dos registros imagéticos e iconográficos localizados estrategicamente ou não, entre objetos aleatórios ou milimetricamente pensado. A fotografia, nessa ótica, passa a devida mensagem a que se destina.

O presente projeto, portanto, traz um aparato de imagens que representam sentimentos, vivências e saberes, numa variação de sabores, culturas, símbolos, raízes e um cabedal de afetos retratados através do eternizar conhecimentos culturais, heranças e pertencimentos expressados em cores, ângulos e pormenores indispensáveis à transmissão de mensagens que delas emergem e possibilita variadas interpretações. A partir dessa percepção a fotografia é definida como elemento que legitima e documenta os ritos e as celebrações nos mais variados lugares de memórias, numa troca plural de funções e exigências acerca do ato de capturar imagem adequada ou de ser capturado em momentos únicos.

É verdade que a fotografia não consegue retratar fidedignamente o momento vivido e pode dar ensejo a variadas interpretações de acordo com olhar destinado a essa análise, mas atesta o fato vivido como eternizado ou herança do acervo ou patrimônio. E quando se fala em perseverar através de imagens, é impossível não relacionar o conteúdo ao entendimento esposado pela Professora e Museóloga da Universidade Federal de Pernambuco - UFPE, Doutora Ana Cláudia de Araújo Santos e também à Professora do curso de Bacharelado em Museologia da Universidade Federal de Pernambuco – UFPE, Doutora Emanuela Sousa Ribeiro, no artigo “Imagens Fotográficas: Olhares sobre a História da UFPE” que dialoga assertivamente com a questão em comento, ao relatar que:

“Preservar o patrimônio cultural presentes nas instituições de memórias tem sido uma preocupação crescente dos gestores e profissionais que atuam nesses espaços. Contudo, essa é uma prática que demanda um conjunto de ações específicas para cada tipologia documental, onde se destacam os acervos fotográficos” (Santos; Ribeiro, 2013).

Por isso, cabe ao profissional imbuído da condição de fazer história através de registros imagéticos, a responsabilidade de planejar essa imagem e, retratá-la, objetivando que a mensagem seja transmitida, visto que cada observador percebe a mensagem de uma determinada forma.

Concluindo assim, o argumento apresentado, de maneira geral, as imagens retratadas no produto que se expõe, visam apresentar conceitos e pertencimentos com a finalidade de aproximar o interlocutor do acervo cultural representativo, revestido de heranças e traços análogos no esforço de valorizar e resguardar os bens gastronômicos imateriais entre receitas, sabores, modos de fazer e conceitos pertinentes ao contexto.

Figura 21 - Patrimônio Imaterial - Bolo de Noiva



Fonte: Acervo pessoal (1995)

### 7.5 Lugares de memórias em degradê: a paleta de cores

A paleta de cores percorre tonalidades suaves que retratam as paisagens, areias e águas cristalinas dos cenários naturais desse lugar e reforça a necessidade da manutenção de práticas culturais que aproximam, criam identidade e valorizam características imprescindíveis a saberes, pessoas e lugares. Esses tons transitam numa graduação de cores através de uma ferramenta *on line* de códigos hexadecimais.

Tomamos como referência para análise dessa paleta, tonalidades variantes entre neutras e robustas numa modulação entre o branco, o cáqui e o tom areia, apresentando um degradê ainda suave, mas com personalidade, que pontua entretons de azuis, chegando enfim a matizes mais robustas condizentes com o azul petróleo e o cinza, finalizando e complementando o seguimento gradual. Somam-se ainda, aos tons destacados, aspectos visuais que remetem a texturas marmorizadas, riscos de caminho sem fim e poás, referendando as texturas reproduzidas na decoração dos bolos de noiva que por vezes se assemelham a rendas, bordados ou relevos graduais.

Assim como os bolos de noivas decorados definem, de forma geral as cores suaves, onde predominam branco, *off-white*, marfim e pérola, entre os básicos, o branco ainda é destaque na categoria bolo de noiva, visto que traz leveza, requinte e representatividade, pois remete à pureza e à serenidade da noiva, que celebra um novo ciclo a ser compartilhado: o enlace matrimonial. Da mesma forma, a paleta ora descrita, traz, de certa forma, a busca em reportar através da suavidade das cores apresentadas, o resgate de momentos que também devem ser compartilhados: a suavidade da história das boleiras da minha família: Ursulina, Cleane e

Cleuse, que merecem todos os aplausos e agradecimentos, hoje representadas pela maior das inspirações: Dona Ursulina Manchester de Queiroga.

Agradecimento Especial:

Agradeço, sempre e para sempre, a quem me inspira e me inspirou, contribuindo no registro de memórias, afetos, aromas, sabores e muitos saberes durante o tempo que estive por perto: minha “Vó Ursulina”.

Uma Mulher simples e de coragem ímpar, que criou os filhos com seus dons de boleira, quituteira ou cozinheira; na verdade, de tudo um pouco.

Dedicada e dona de um talento único, teve a infelicidade de lidar com a maior dor que uma pessoa pode sentir na vida: a perda de um filho. E o que Ela fez com aquela dor?

Aprendeu a conviver com ela e seguiu vivendo, trabalhando e sendo exemplo...

Todo meu carinho e agradecimento, Dona Ursulina!

Figura 22 - Agradecimento Especial



Fonte: Acervo pessoal (2024)

## 8. AS RASPAS DO TACHO: Finalizando a receita

Diante da riqueza de possibilidades e fazeres gastronômicos, pode-se dizer que o desenvolvimento de pesquisas e estudos relativos a bens gastronômicos e registros culinários, embora em ascensão, ainda se apresenta, no âmbito acadêmico, com timidez. Por conseguinte, o repertório de registros coletivos, empobrecidos ou esquecidos.

A realização do presente estudo possibilitou notabilizar a relevância e a identidade do Bolo de Noiva para o povo pernambucano em variados eventos e datas festivas, assegurando significados, simbolismos e pertencimentos coletivos e individuais. O reconhecimento do citado preparo como bem cultural imaterial atingiu o ápice de destaque como determinante para ampliar os estudos com bases científicas garantidoras da disseminação dessas memórias e costumes atrelados a simbolismos, técnicas e saberes dessa receita peculiar que retrata tão bem os sabores pernambucanos.

Torna-se significativo estabelecer uma relação entre o repensar e o reconduzir atitudes no caminhar educacional como garantia do conceito cultural de defesa e de amparo à transmissão desses valores às gerações, respeitando práticas e domínios sociais que se manifestam em saberes, ofícios e fazeres, além de assegurar a manutenção da memória de povos e culturas. E, através de referências históricas, fatos e narrativas ressaltam tendências e adaptações de receitas que visam a continuidade da preparação, numa conotação que entrelaça gastronomia, história, memória e patrimônio como ferramentas facilitadoras de compreensão da cultura gastronômica que traz fortes razões de pertencimento identitário à cultura local.

Retomando os ensinamentos contidos no material analisado durante a produção desse estudo, pode-se constatar que é possível preservar as peculiaridades e os costumes regionais, visando a valorização da estrutura culinária, revitalizando o patrimônio gastronômico e suas histórias, aromas, sabores e minúcias gustativas através de inventários sobre alimentação nas mais variadas microrregiões do país, devido a diversidade e fartura de conhecimentos, insumos e tradições gastronômicas que precisam ser preservadas. Soma-se, ao exposto, entendimentos que ressaltam o valor inquestionável dessa representatividade gastronômica abundante em sabores, saberes e simbolismos que por vezes permeiam funções sociais.

Conforme o exposto, percebe-se uma crescente demanda no cenário que envolve o reconhecimento e a valorização de saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural e identitário de comunidades. Seu mérito e valia diretamente ligados à identidade local, regional ou nacional, vinculam-se a dinâmicas sociais, ritos, simbolismos e pertencimento cultural que

cingem a gastronomia num processo arraigado de memórias, costumes e práticas repassadas entre gerações que constroem legados e contextos aptos a reescreverem a escrita da história num patamar elevado de conhecimento acadêmico e pertencimento gastronômico memorável, fornecendo-nos subsídios de análise pontuais entre diálogos aprofundados que consolidam conceitos, hábitos alimentares, receitas, temperos e especialmente a troca de informações sociais.

Cabe, contudo, afirmar que limitações sobre estudos relacionados à temática são evidentes, frente à limitação de literatura e de dados científicos relacionados, específicos e atuais que restringe a produção textual, forçando que a escrita se fundamente no conhecido “mais do mesmo”, fator que empobrece a produção assertiva da escrita desse viés histórico.

Conclui-se, portanto, que os hábitos alimentares estão delimitados pela fusão de fatos, narrativas e histórias que enriquecem o cenário gastronômico, repercutindo diretamente no universo que abrange a patrimonialização de bens. Esta asserção indica a notoriedade da escrita da história da alimentação nos variados campos dos saberes que concorrem para o engajamento acadêmico e suas ramificações indispensáveis ao universo norteado pelas pesquisas científicas.

Apresentando agora o serviço final dessa degustação científica, reportado entre palavras, memórias afetivas, narrativas e lembranças, posso sustentar, em considerações finais, que a manutenção da memória coletiva perpassa períodos demarcados e constituídos entre o presente e o passado, permanecendo viva a partir de manifestações de continuísmo, troca de saberes e constância de costumes permutados entre indivíduos. Cabe, portanto, a cada um de nós, disseminar o esforço necessário para que isso seja perpetuado, evitando que heranças culturais sejam arquivadas definitivamente entre papéis ilegíveis, lugares de memórias abandonados ou patrimônios invisíveis, permitindo que traços identitários sejam subjugados e ofuscados pelo significativo e frequente ato de esquecer o passado e supervalorizar o presente.

A pesquisa que agora traça as últimas linhas de um período de farta produtividade e de robusta aquisição de conhecimento, pode servir de marco inicial para futuras explorações acadêmicas em outros patamares do saber fazer, devendo ser aplicada fora das linhas da zona de conforto que circundam nossos lugares de memórias, permitindo que a multiplicidade cultural de cada lugar prolifere os estudos e valide as discursões e diálogos entre ciências correlatas, possibilitando novos olhares e definições que balizem ou retifiquem as colocações perquiridas.

Percebe-se, contudo, que não basta identificar e preservar receitas, modos de fazer e hábitos alimentares para que os saberes gastronômicos estejam resguardados. Urge, com

respaldo no descrito, a necessidade de manter vínculos, metas educacionais e políticas públicas eficazes para que esses conceitos sejam valorizados e perpetuados. É perceptível, na atualidade, comentários frequentes sobre patrimônio gastronômico, a importância da preservação cultural e o reforço em agregar valores à produção próxima e local. Para tanto, necessidades como discutir políticas públicas acerca da patrimonialização de bens culturais aproximando educação, comunidade e poder público, devem funcionar como ferramentas facilitadoras da preservação dos bens culturais de natureza imaterial, no caso específico, os gastronômicos.

E agora, concluída a presente pesquisa, tem-se como atingidos os objetivos inicialmente elencados, restando refletir e afirmar que a comida não apenas tempera e suplanta necessidades fisiológicas, mas agrega sentimentos, memórias gustativas e valida cada porção permutada com afetos, saberes e sabores que perduram e perpassam gerações, como garantia de resguardar e salvaguardar nossos patrimônios no imensurável ir e vir de expectativas e promissoras possibilidades educacionais. E assim, num piscar de olhos, o período de aprendizado transcorrido durante o Mestrado foi finalizado com este relatório que tenta pormenorizar os temas abordados como se fossem insumos que devem ser incorporados a receitas de bolos. Mostra, contudo, nosso empenho em fazer do aprendizado histórico uma contínua aventura que reforça intenções, a serem amadurecidas, de publicar o produto desenvolvido, visando compartilhar evidências e achados acadêmicos como forma de enriquecer o debate educacional e ampliar argumentos sobre História e Memória inseridos no dia a dia individual, no cotidiano coletivo, nas nossas lembranças recentes ou remotas. O entusiasmo com a possibilidade de levar sabores, saberes e modos de fazer deste projeto, a ponto de sensibilizar positivamente a comunidade acadêmica e o público em geral, fomenta expectativas de prosseguimento das pesquisas no cenário Patrimonial Imaterial e Gastronômico “desse povo coberto de glória”.

## REFERÊNCIAS

- AÇÚCAR. *In*: Dicionário etimológico da língua portuguesa. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1995. Disponível em: <https://www.dicionarioetimologico.com.br>. Acesso em 28 jul. 2023.
- ASSUMPÇÃO, Ana Laura; CASTRAL, Paulo César. **Memória, identidade e cultura: condições de pertencimento aos espaços da cidade.** In: Revista Memória em Rede, v. 14, n. 27, p. 6-32, 2022.
- AZEVEDO, Silvana; ORTALE, Fernanda. Cozinha de herança: memórias e identidades de um tesouro compartilhado. **Revista de Italianística**, n. 38, p. 88-98, 2019.
- BEZERRA, Fábio Marques. **Gastronomia “Na Ponta da Língua”: comunicação, memórias e representação profissional nas narrativas de chefs de cozinha no sertão pernambucano.** 2022. Trabalho de Conclusão de Curso. Brasil.
- BRASIL. Caderno Temático de Educação Patrimonial nº 03. Brasília: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2020. Disponível em: [http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/caderno\\_tematico\\_de\\_educacao\\_patrimonial\\_nr\\_03.pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/caderno_tematico_de_educacao_patrimonial_nr_03.pdf). Acesso em: 24 mar. 2025.
- BRASIL. [Constituição (1988)]. Constituição da República Federativa do Brasil de 1988. Brasília, DF: Presidência da República, [2016]. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/Constituicao/Constituicao.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Constituicao/Constituicao.htm). Acesso em: 25 fev. 2024.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. **A fisiologia do gosto.** 1.ed. São Paulo: Companhia de Mesa, 2017.
- CASCO, Ana Carmen Amorim Jara. Sociedade e educação patrimonial. Disponível em: [www.portal.iphan.gov.br](http://www.portal.iphan.gov.br). 2006. Acesso em 10 jul. 2024.
- CAVALCANTI Maria Laura Viveiros de Castro; Maria FONSECA Cecília Londres. **Patrimônio imaterial no Brasil: legislação e políticas estaduais.** Brasília: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN, 2008. Disponível em: [http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Patrimonio\\_Imaterial\\_no\\_Brasil\\_Legislacao\\_e\\_Politicas\\_Estaduais\(1\).pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Patrimonio_Imaterial_no_Brasil_Legislacao_e_Politicas_Estaduais(1).pdf). Acesso em 05 out. 2023.
- CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano: artes de fazer.** Tradução de Efraim F. Alves. Petrópolis: Editora Vozes, 2014.
- CHUVA, Márcia. Da referência cultural ao patrimônio imaterial: introdução à história das políticas de patrimônio imaterial no Brasil. REIS, Alcenir Soares dos; FIGUEIREDO, Betânia Gonçalves (Org.). Patrimônio imaterial em perspectiva. Belo Horizonte: Fino Traço, 2015.
- COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. **Revista Habitus-Revista do Instituto Goiano de Pré-História e Antropologia**, v. 11, n. 2, p. 203-222, 2013.
- DE ALBUQUERQUE JÚNIOR, Durval Muniz. O Tecelão dos Tempos: o historiador como artesão das temporalidades. 2009.

DE ARAÚJO SANTOS, Ana Cláudia; RIBEIRO, Emanuela Sousa. Imagens fotográficas: olhares sobre a história da UFPE. **História Unicap**, v. 1, n. 2, p. 143-152, 2014.

DE CERTEAU, Michel et al. **A invenção do cotidiano: 2 Morar, cozinhar**. São Paulo: Vozes, 2013

DE CERTEAU, Michel. **A Escrita da História**. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 1982.

DE MEDEIROS, Mércia Carréra; SURYA, Leandro. A importância da educação patrimonial para a preservação do patrimônio. 2009.

DE MENEZES BARROS, Cristianne Boulitreau et al. A gastronomia como propulsora da educação cultural: o bolo de noiva através das boleiras pernambucanas. *Brazilian Journal of Development*, v. 6, n. 3, p. 14487-14499, 2020.

DE MIRANDA JUNIOR, Robson Freitas. A história como “logos do outro”: Michel de Certeau e a operação historiográfica. **Temporalidades**, v. 11, n. 1, p. 100-126, 2019.

DICIONÁRIO, ON LINE; PORTUGUÊS, D. E. Disponível em: [www.dicio.com.br](http://www.dicio.com.br). Acesso em 10 mai. 2024.

DO BOLO, A Massa. **Percursos de um patrimônio alimentar histórico e cultural**. 2022. Tese de Doutorado. Universidade de Coimbra.

DOS SANTOS, Carlos Roberto Antunes. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: questões & debates**, v. 42, n. 1, 2005.

DUARTE, Rosália. Pesquisa qualitativa: reflexões sobre o trabalho de campo. **Cadernos de pesquisa**, p. 139-154, 2002.

FARGE, Arlette. **O Sabor do Arquivo**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo. 2009.

FIORIN, José Luiz. **Linguagem e interdisciplinaridade**. *Alea: estudos neolatinos*, v. 29-53, 2008.

FRATINI, Renata. Educação patrimonial em arquivos. **Histórica—Revista Eletrônica do Arquivo Público do Estado de São Paulo, São Paulo**, n. 34, p. 1-11, 2009.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil**. Global Editora, 2020.

GASTAL, Susana Costa Beber, Ana M<sup>a</sup>. **Lazer, práticas alimentares e mediação cultural: discutindo o gastronômico**. Lazer, mediação cultural e práticas sociais. Autores Associados, Campinas, p. 203-218, 2019.

HALBWACHS, Maurice. **A Memória Coletiva**. Tradução de Beatriz Sidou. 2. ed. São Paulo: Centauro, 2013.

JACOBI, Pedro. Meio ambiente e sustentabilidade. **O Município no século XXI: cenários e perspectivas**. Cepam–Centro de Estudos e Pesquisas de Administração Municipal, p. 175-183, 1999.

JENKINS, Keith. **A História Repensada**. 4. ed., 1ª reimpressão. São Paulo: Editora Contexto, 2017.

LE GOFF, Jacques. **História e memória**. Campinas, SP: Editora da UNICAMP, 1990.

LIMA, Joseni França Oliveira. **Receitas culinárias de família como expressão de cultura**. Revista Estação Científica. Centro Universitário Estácio de Juiz de Fora Edição Especial VII Seminário de Pesquisa da Estácio e III Jornada de Científica da UNESA, v. 2, 2015.

LISBOA, Patrícia. **Turismo cultural e patrimônio sob a perspectiva da gastronomia: o caso da mandioca**. Revista de Turismo Contemporâneo, v. 3, n. 1, 2015.

LODY, Raul. **Doce Pernambuco. Uma viagem pela memória histórica e cultural da doçaria pernambucana**. Companhia Editora de Pernambuco - Cepe, 2019.

MARTINELLI, Maria Lúcia et al. História oral: exercício democrático da palavra. **A História Oral na Pesquisa em Serviço Social**, p. 27-39, 2019.

MULLER, Silvana Graudenz; AMARAL, Fabiana Mortimer; REMOR, Carlos Augusto. Alimentação e cultura: preservação da gastronomia tradicional. **Anais do VI Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul. Caxias do Sul**, 2010.

NOBRE, Maria Katarina Costa. **Caderno de receitas: um retrato da alimentação pernambucana no início do século XX**. 2018. Dissertação de Mestrado.

NORA, Pierre et al. **Entre memória e história: a problemática dos lugares**. Projeto História: Revista do Programa de Estudos Pós-Graduados de História, v. 10, 1993.

PATRIMÔNIO. In: DICIONÁRIO, ON LINE; PORTUGUÊS, D. E. Disponível em: [www.dicio.com.br](http://www.dicio.com.br). Acesso em: 20 mai. 2023

PELEGRINI, Sandra C.A. **Patrimônio cultural: consciência e preservação**. São Paulo: Brasiliense, 2009.

PERNAMBUCO. **Fundação do Patrimônio Histórico e Artístico de Pernambuco**. Regimento interno: competências e atribuições da Fundarpe. Disponível em: <https://www.cultura.pe.gov.br/fundarpe>. Acesso em 10 ago. 2023.

PERNAMBUCO. Secretaria de Cultura. **Plano Estadual de Cultura**. Recife: Secretaria de Cultura, 2022. Disponível em: <https://www.cultura.pe.gov.br>. Acesso em: 30.11.2024.

ROMANELLI, Geraldo. O significado da alimentação na família: uma visão antropológica. **Medicina (Ribeirão Preto)**, v. 39, n. 3, p. 333-339, 2006.

SILVA, Maria do Rosário da. **Histórias escritas na madeira: J. Borges entre folhetos e xilogravuras na década de 1970**. 2015.

SILVA, Sabrina Elisângela da. **Patrimônio Cultural Imaterial e os Registros dos Saberes e Fazeres da Gastronomia Tradicional Brasileira**. 2018.

SIVIERO, Fernando Pascuotte. Educação e patrimônio cultural: uma encruzilhada nas políticas públicas de preservação. **Revista CPC**, n. 19, p. 80-108, 2015.

SULIS, Marcella. **DOÇARIA BRASILEIRA: A feira de São Cristóvão e os doces tradicionais**. 2015. Tese de Doutorado. Universidade Federal do Rio de Janeiro.

UNESCO. Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial. Conferência Geral da UNESCO, 32ª Reunião, Paris, 17 out. 2003. Disponível em: <http://portal.iphan.gov>. Acesso em 21 jul. 2023.

## ANEXO 1.

Documento Oficial – Decreto nº 56.090/2024 – Bolo de Noiva Pernambucano

**DECRETO Nº 56.090, DE 19 DE JANEIRO DE 2024.**

Homologa a Resolução nº 008/2023, de 14 de dezembro de 2023, do Conselho Estadual de Preservação do Patrimônio Cultural – CEPPC, que conferiu o título de Patrimônio Cultural Imaterial do Estado de Pernambuco às práticas socioculturais associadas ao Bolo de Noiva Pernambucano.

A GOVERNADORA DO ESTADO, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo inciso IV do art. 37, da Constituição Estadual e, tendo em vista o §1º do art. 9º da [Lei nº 16.426, de 27 de setembro de 2018](#),

CONSIDERANDO os procedimentos para o registro do Patrimônio Cultural Imaterial do Estado de Pernambuco, conforme [Lei nº 16.426, de 27 de setembro de 2018](#);

CONSIDERANDO os princípios, objetivos e diretrizes no [Decreto nº 47.129, de 14 de fevereiro de 2019](#), que instituiu o programa Estadual de Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial de Pernambuco,

**DECRETA:**

Art. 1º Fica homologada a Resolução nº 008/2023, de 14 de dezembro de 2023, do Conselho Estadual de Preservação do Patrimônio Cultural – CEPPC, que conferiu o título de Patrimônio Cultural Imaterial do Estado de Pernambuco às práticas socioculturais associadas ao Bolo de Noiva Pernambucano.

Art. 2º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Palácio do Campo das Princesas, Recife, 19 de janeiro do ano de 2024, 207º da Revolução Republicana Constitucionalista e 202º da Independência do Brasil.

RAQUEL TEIXEIRA LYRA LUCENA  
Governadora do Estado

MARIA CLAUDIA DUBEUX DE PAULA FIGUEIREDO BATISTA  
TÚLIO FREDERICO TENÓRIO VILAÇA RODRIGUES  
BIANCA FERREIRA TEIXEIRA

ANEXO 2.  
Documento Oficial – Lei 13.436/2008 – Bolo de Rolo



Assembleia Legislativa  
do Estado de Pernambuco

**LEI Nº 13.436, DE 24 DE ABRIL DE 2008.**

Considera o Bolo de Rolo Patrimônio Cultural e Imaterial do Estado de Pernambuco.

**O GOVERNADOR DO ESTADO DE PERNAMBUCO:**  
Faço saber que a Assembleia Legislativa decretou e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º O Bolo de Rolo passa a ser considerado Patrimônio Cultural e Imaterial do Estado de Pernambuco.

Art. 2º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 3º Revogam-se as disposições em contrário.

Palácio do Campo das Princesas, em 24 de abril de 2008.

**EDUARDO HENRIQUE ACCIOLY CAMPOS**  
Governador do Estado

**LUIZ RICARDO LEITE DE CASTRO LEITÃO**  
**FRANCISCO TADEU BARBOSA DE ALENCAR**

**O PROJETO QUE ORIGINOU ESTA LEI É DE AUTORIA DO DEPUTADO PEDRO EURICO.**

*Este texto não substitui o publicado no Diário Oficial do Estado.*

ANEXO 3.  
Documento Oficial – Lei nº13.428/2008 – Bolo Souza Leão



Assembleia Legislativa  
do Estado de Pernambuco

**LEI Nº 13.428, DE 16 DE ABRIL DE 2008.**

Considera o Bolo Souza Leão Patrimônio Cultural e Imaterial do Estado de Pernambuco.

**O GOVERNADOR DO ESTADO DE PERNAMBUCO:**  
Faço saber que a Assembléia Legislativa decretou e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º O Bolo Souza Leão passa a ser considerado Patrimônio Cultural e Imaterial do Estado de Pernambuco.

Art. 2º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 3º Revogam-se as disposições em contrário.

Palácio do Campo das Princesas, em 16 de abril de 2008.

**EDUARDO HENRIQUE ACCIOLY CAMPOS**  
Governador do Estado

**LUIZ RICARDO LEITE DE CASTRO LEITÃO**  
**FRANCISCO TADEU BARBOSA DE ALENCAR**

**O PROJETO QUE ORIGINOU ESTA LEI É DE AUTORIA DO DEPUTADO PEDRO EURICO.**

*Este texto não substitui o publicado no Diário Oficial do Estado.*

Anexo 4.  
Documento Oficial - Lei nº13.751/2009 - Cartola



Assembleia Legislativa  
do Estado de Pernambuco

**LEI Nº 13.751, DE 24 DE ABRIL DE 2009.**

Considera a sobremesa Cartola Patrimônio Cultural  
Imaterial do Estado de Pernambuco.

**O GOVERNADOR DO ESTADO DE PERNAMBUCO:**  
Faço saber que a Assembleia Legislativa decretou e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º A sobremesa Cartola passa a ser considerada Patrimônio Cultural e Imaterial do Estado de Pernambuco.

Art. 2º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 3º Revogam-se as disposições em contrário.

Palácio do Campo das Princesas, em 24 de abril de 2009.

**EDUARDO HENRIQUE ACCIOLY CAMPOS**  
Governador do Estado

**LUIZ RICARDO LEITE DE CASTRO LEITÃO**  
**FRANCISCO TADEU BARBOSA DE ALENCAR**

**O PROJETO QUE ORIGINOU ESTA LEI É DE AUTORIA DO DEPUTADO PEDRO EURICO.**

*Este texto não substitui o publicado no Diário Oficial do Estado.*