

O BOLO SOUZA LEÃO: PERNAMBUCO DOS SABORES CULTURAIS

THE CAKE SOUZA LEÃO: PERNAMBUCO OF CULTURAL FLAVORS

Neide Kazue Sakugawa Shinohara¹

Conceição Martins²

Karlla Karinne Gomes de Oliveira³

Maria do Rosário de Fátima Padilha⁴

Isabel Maria de Araújo Pinto⁵

Resumo

A receita do bolo Souza Leão foi ao longo do tempo repassada através de segredo do universo familiar e estritamente feminino: tão somente de mãe para filha e de tia para sobrinha. Esse bolo, verdadeira lenda da doçaria tradicional, nasceu na família que lhe deu o nome, em Pernambuco dos velhos engenhos de açúcar, associado a outras matérias primas da terra que substituíram alguns ingredientes europeus: manteiga Le Pelletier pela manteiga local, farinha de trigo pela massa de mandioca, vinho pela cachaça, leite de gado por leite de coco e adicionados ovos de aves criadas nos quintais dos engenhos de açúcar. Com maestria, a sinhá Rita de Cássia Souza Leão Bezerra Cavalcanti, da Família Souza Leão, a qual possuía forte

¹ Doutora em Ciências Biológicas, Docente do Curso de Gastronomia da UFRPE. E-mail: shinoharanks@yahoo.com.br

² Bibliotecária, Mestre em Comunicação, Pesquisadora da Memória Viva da Ciência Agrônômica Pernambucana. E-mail: cmartins3012@gmail.com.

³ Discente do Curso de Gastronomia da UFRPE. E-mail: karinnegoliveira@gmail.com.

⁴ Doutora em Nutrição, Docente do Curso de Gastronomia da UFRPE. E-mail: fatpadilha@ig.com.br

⁵ Docente da Faculdade de odontologia do Recife. Laboratório ECAP. E-mail: ecaplab@hotmail.com.

influência portuguesa, pioneira na adaptação e incorporação dos ingredientes da terra, aliada a sabedoria culinária das casas grandes; a partir dela, as sinhás que a sucederam souberam aproveitar a experiência acumulada, surgindo assim uma iguaria ímpar da doçaria pernambucana, traduzida no Bolo Souza Leão.

Palavras-chave: Bolo Souza Leão, doçaria pernambucana, engenhos de açúcar.

Abstract

The recipe of Souza Leão cake was passed over time, through family secret of an universe strictly feminine: only from mother to daughter and aunt to niece. This cake, true legend of traditional sweets, was born in the family who named it in Pernambuco of old sugar mills, with other raw materials from the earth that replaced some European ingredients: butter Le Pelletier place the butter, flour by cassava dough, wine by the rum, milk cattle by coconut milk and add eggs of birds reared in the backyard patios of sugar mills. With mastery, from the mistress Rita Souza Leão Bezerra Cavalcanti from the Souza Leão family, which had strong Portuguese influence, and a pioneer in adapting and incorporating ingredients from the earth, combined with culinary knowledge of large houses, the mistresses knew that succeeded perpetuate the experience, thus resulting in a delicacy unmatched Pernambuco sweets, translated in Souza Leão cake.

Keywords: Cake Souza Lyon, Pernambuco sweets, sugar mills.

Introdução

A história de Pernambuco começa em 09 de março de 1535, com a chegada de Duarte Coelho Pereira, que recebera a posse da Capitania, por doação de el-Rei D. João III quando foi criada a Capitania de Pernambuco, ou Nova Lusitânia. Duarte Coelho desembarcou no lugar chamado “Sítio dos Macacos”, próximo de Igarassu, onde havia umas poucas casas de madeira, uma tosca fortaleza, e alguns índios “amigos”. Como Igarassu não oferecia as

condições adequadas para moradia buscou então um lugar mais conveniente, indo fixar-se em Olinda, local onde hoje se encontra a colina da Igreja da Sé. Este donatário trouxe consigo a esposa, Dona Brites de Albuquerque, e nesta época iniciou o cultivo da cana de açúcar, embora alguns autores admitam evidências deste tesouro já em 1526, visto que nesta época já se pagava imposto com a sua produção a Alfândega de Lisboa (ANDRADE, 2010; FREYRE, 2007; SILVA, 2006).

Quando se instalaram aqui na colônia os portugueses procuraram se adequar às novas condições e até buscavam recriar o ambiente do seu jeito. Trazendo consigo animais para obter alimentos tão desejados como ovos e produzir manteiga. Fazendo receitas clássicas das comidas típicas de suas festas tradicionais e religiosas com técnicas culinárias e feitura dos doces que foram incorporadas a cozinha nacional, principalmente no Nordeste e em especial em Pernambuco, por se tratar de uma região com muitos engenhos produzindo uma especiaria de luxo - o açúcar - para a Europa (FREIXA; CHAVES, 2009).

Como já destacava Gilberto Freyre, as cunhãs e as mucamas aprenderam rapidamente a satisfazer o gosto dos senhores na cama e na mesa. Por suas mãos foram introduzidas na doçaria o coco, a mandioca, as frutas, o amendoim e as castanhas. A produção doceira com receitas que algumas delas eram segredos de família, foi uma tradição no espaço rural e urbano, passada de geração em geração pela vivência da maçonaria feminina, caracterizada pela oralidade. E desse modo a arte resistiu a seu modo ao tempo, repetindo-se ou recriando-se com a constância de suas excelências e até das suas sutilezas de sabor (BENJAMIN, 2005; FREYRE, 2007; QUINTAS, 2010).

Em 1630, chegaram os holandeses, que ocuparam o Recife fundando a Mauritsstad ou Mauricéia, até então com poucos habitantes portugueses. Maurício de Nassau ajudou a desenvolver a cidade, com diversas obras de infraestrutura, benefícios fiscais e empréstimos. Neste período, Recife foi considerada a mais próspera e urbanizada cidade das Américas e com a maior comunidade judaica de todo o continente. Ao longo da sua história, o estado vem resgatando suas raízes multiculturais na música, na dança e, especialmente, tem se revelado celeiro de turismo e pólo gastronômico com uma culinária singular pelo tempero, colorido e pelo

sabor ímpar, que originaram hibridismos culinários como o mel de engenho com queijo coalho e outros mimos como cartola, rabada, sarapatel, buchada, galinha à cabidela, cuscuz, angu e tantas outras preciosidades da gastronomia pernambucana (CAVALCANTI, 2009; FREYRE, 2007; QUINTAS et al., 2007).

Segundo Dória (2009), somente se começa a falar em cozinha brasileira, no sentido atual, após o movimento modernista, na primeira metade dos anos 1920. Na mesma época em que se “descobriu” o barroco como estilo arquitetônico, armou-se o discurso sobre a culinária brasileira – um estilo que é fruto da amálgama dos modos de comer de índios, negros e brancos. Depois, esse modelo de explicação difundiu-se pela indústria turística de tal sorte que, hoje, as pessoas se movimentam pelo país como se fossem à cata de um pedaço dessa cozinha. Na verdade a “cozinha brasileira” nunca se apresenta integrada e, sim, como um conjunto de “cozinhas regionais” espalhadas pelas regiões sociopolíticas em que o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) dividiu o Brasil.

Sabores estranhíssimos para muitos brasileiros, mas que deixam pernambucanos e estrangeiros de água na boca, por se tratar de uma gastronomia particular de Pernambuco que encanta e seduz paladares do litoral ao sertão do Estado, das pessoas comuns aos mais exigentes dos gourmets. O Nordeste como um todo teve as mesmas origens e influências culturais. Enquanto a doçaria foi trazida pelos portugueses e consagrada nos conventos e casas-grandes, os índios contribuíram com o hábito de comer raízes, como a macaxeira ou mandioca mansa e o inhame. Os negros aprenderam com os portugueses, a misturar, em uma mesma panela, carnes e legumes. Assim nasceu a feijoada. Outra iguaria adaptada no Nordeste pelos negros foi o cuscuz, que ao invés de usar farinha de sorgo, trigo ou arroz, passou a usar milho, levando ao enraizamento na cultura alimentar nordestina, tanto que se tornou prato obrigatório, independente da classe social (CAVALCANTI, 2008; CASCUDO, 2011; ELIAS, 2004).

Segundo Quintas (2010), do latim Dulce, tem sabor como o mel ou o do açúcar. As coisas amargas estão ligadas a remédios, que tomamos de má vontade, com a finalidade de curar moléstias. O que é doce, seduz, agrada, atrai, aguça as sensações das papilas, percorre

um vocabulário amplo ao fustigar os sentidos e ao consolidar emoções de deleite, como algumas expressões “lua-de-mel”, “chamar a amada de mel” e “feito menino com açúcar”. A satisfação de degustar um doce é tão intensa que não se comia açúcar nos engenhos na sexta-feira santa por representar um incompatível ato com o sofrimento e morte de Jesus Cristo. De acordo com Freyre (2007), o açúcar moldou nosso jeito de ser e nossa alma. “Sem açúcar não se compreende o homem do Nordeste”, Gilberto foi o primeiro a perceber sua importância na formação da identidade cultural e econômica do nordeste brasileiro, sendo também chamado de ouro branco.

Nesse caldeirão de quitutes e sonhos, no qual as quituteiras colocam seus sentimentos, encontramos os mais populares sabores como a feijoada, o vatapá, as buchadas, o chamberil e os pratos feitos de crustáceos das regiões de mangue e praia, como caranguejo, guaiamum, siri e camarão. Mas, sem dúvida, o que mais encanta e nos remete à infância são os bolos e os doces preparados em nossos lares. É justamente esta singularidade da cozinha pernambucana, em especial, do Bolo Souza Leão, cuja receita vem de uma família tradicional pernambucana que revelada, deixa à mostra para as gerações contemporâneas, seus truques e mistérios o que desperta interesse em resgatar a história dessa iguaria (BOSISIO et al., 2001; CAVALCANTI, 2009; QUINTAS, 2010).

É um dos bolos mais famosos do Brasil, verdadeira lenda da nossa doçaria tradicional. Traz o nome da família em que nasceu, do velho Pernambuco dos engenhos de açúcar. A família tem vários ramos provenientes dos onze engenhos que lhe pertenciam: Moreno, Tapera, Bom Dia, Xixaim, Algodoeiras, entre outros. Há várias receitas do bolo, com pequenas variações nas quantidades dos ingredientes e, às vezes, a introdução de um ou outro por menor, consoante do engenho ao qual pertenciam (FERNANDES, 2005). Nesse contexto, procurou-se promover informações sobre a tradição culinária do Bolo Souza Leão, através de depoimentos de um descendente direto da sinhá que criou esse símbolo da opulência da era açucareira em Pernambuco.

Metodologia

Nas pesquisas bibliográficas, antropológicas e sociológicas realizadas, identificou-se que há variações de ingredientes na composição das receitas deste bolo. A família Souza Leão tem vários ramos provenientes dos engenhos de sua propriedade formando um conjunto da zona da mata sul e outros na zona da mata norte e no agreste pernambucano. Para obtenção das informações da fama desse quitute, foi promovido um depoimento/entrevista, com a família Souza Leão, do Engenho Moreno, representada pelo Prof. Dr. Eudes de Souza Leão Pinto (FIGURAS 1 e 2), que rememorou importantes acontecimentos históricos nos quais essa iguaria se fez presente em Pernambuco (PINTO, 2007; PINTO, 2009).

O nosso entrevistado é descendente direto de Domingos dos Santos Coelho Souza de Lyon, o primeiro membro da família Souza Leão, desembarcado na Capitania de Pernambuco em 1756, na época com 19 anos, descendente de franceses da região da Borgonha. O sobrenome Leão, adotado no Brasil, é corruptela desse "Lyon". O entrevistado descreve que: apesar da ascendência francesa, seu primeiro representante veio de Portugal. A família Souza Leão tem origem real em suas primeiras raízes, é uma família que tem mais de 400 anos em Pernambuco. Souza Leão foi das primeiras vindas de Porto/Portugal, de onde o primeiro representante imigrou diretamente para cá.



Figura 1: Da esquerda para a direita, a Dra. Neide Shinohara e o Prof. Dr. Eudes de Souza Leão Pinto, durante entrevista. Foto: Conceição Martins (2007). Acervo fotográfico do entrevistado.



Figura 2: Prof. Dr. Eudes de Souza Leão. , durante entrevista Foto: Conceição Martins (2007). Acervo fotográfico do entrevistado.

Vindo de Lisboa para tomar posse de uma sesmaria - recebida por ter se arriscado em guerras, na defesa de Portugal, Domingos dos Santos Coelho Souza de Lyon instalou-se no engenho Jenipapo, a 230 km do Recife, numa casa de 16 cômodos - com muitos quartos e salas, capela e senzala. Como todas as casas-grandes de todos os engenhos de Pernambuco, naquela fase da opulência econômica do açúcar, entre os séculos XVI e XVII. Casou com uma brasileira, deixou 15 filhos conhecidos e muitas propriedades no estado.

O Engenho Moreno serviu de descanso para o Imperador Dom Pedro II, sua esposa D. Tereza Cristina e toda a comitiva real, no ano de 1859, quando de passagem pelas "terras dos Tabajaras", pararam para repousar nas "terras dos Souza Leão". Família tradicional, os Souza Leão, encarregada de recebê-lo e a toda sua comitiva e foi então que uma prima muito distante do nosso entrevistado, chamada Rita de Cássia Souza Leão Bezerra Cavalcanti, que exercia liderança no meio das outras mulheres da família, além é claro, de ser muito dedicada no preparo de pratos na culinária. Segundo os relatos da família, Rita de Cássia, por conta disso, ficou responsável pela preparação da culinária que seria servida ao Imperador e a Imperatriz. A referida senhá, Senhora do Engenho que hospedaria a real comitiva, entendeu que durante a visita do imperador teria que ser servido algo muito especial. Não poderia ser servido cardápio de rotina ou trivial para os ilustres convidados. Então pensou que a solução, seria servir uma sobremesa especial e única – um bolo. Com toda sua bagagem culinária e usando sua criatividade, se apropriou de parte dos ingredientes de uma receita já existente e a partir da inclusão de ingredientes nativos apropriou o formato original e criou uma nova receita.

Assim, após o serviço tradicional, foi servido à realeza um bolo cuja receita "incluía ingredientes nativos", numa oferta especial ao imperador, que de acordo com o relato do entrevistado: "O monarca mostrou grande interesse em saber como era feito aquele delicioso bolo e tomou para si, a partir daquela data, a sua divulgação. Rita de Cássia decidiu que a aquela receita que fora criada para ocasião tão especial, deveria ficar restrita às mulheres da família, passando a ser segredo de família e assim continuou durante muitos anos". Dona Rita de Cássia criou a receita, mas esta foi enriquecida com "o sentimento e a magia das mãos das quituteiras" da Casa Grande do Engenho Moreno. Ingredientes nobres agregados aos ingredientes da terra, entrelaçados entre si a partir da criatividade da senhá Rita de Cássia,

contudo, não teriam o mesmo sabor especial caso não fossem “misturados” com a história sentimental, o carinho, amor e rituais da antiga vida de família das casas-grandes e dos sobrados. Surgiu assim este delicioso doce atemporal! Sua criadora não lhe deu um nome específico, porém, anos depois, o bolo recebeu o nome da procedência.

A receita, no entanto, continuou a ser sigilo da família. Segredo que, ao longo do tempo foi passado verbalmente de mãe para filha para esconder técnicas ou ingredientes culinários de cada um dos 11 (onze) engenhos da família. Ao longo dos tempos, a família continuou a não passar a receita do Bolo Souza Leão para ninguém, ficava restrito às mulheres da família. Comercialmente, não era vendido, não era considerada "mercadoria" para obtenção de lucro. Quando se desejava obtê-lo ou se buscava junto à família ou então não se obtinha, afirma Dr. Eudes.

Sociólogo e Antropólogo, nascido no Recife, Gilberto Freyre, nos primeiros anos da década de 60, pediu uma reunião com os representantes da família e durante o processo, Gilberto levantou a seguinte questão: "vocês têm aí, uma preciosidade que é o Bolo Souza Leão, que se mantém como segredo de família e nós não podemos admitir que uma linhagem que dominou a área açucareira de Pernambuco, dona de tantos engenhos e que tenha preparado esta iguaria para uma homenagem tão divulgada, mantenha esse segredo até os dias atuais. Isto precisa se tornar público, permitir que a população do Recife, de Pernambuco e do Brasil, venha conhecer a receita, dominar e divulgá-la para o exterior. Peço que a Família Souza Leão se comprometa em abrir mão desse mistério e oferecer a receita autêntica do bolo". A partir de então, afirma Dr. Eudes, tempos depois, após inúmeras reuniões dos membros da família, decidiu-se que a receita seria divulgada para a sociedade, ocasião em que Gilberto Freyre comentou "que esta receita venha a ser fixada na entrada do Museu do Açúcar, localizado no Bairro de Casa Forte, na Cidade do Recife, Pernambuco, como uma das dádivas do Museu à população". E assim aconteceu.

Segundo o entrevistado, "Começaram a nomear o bolo como “Souza Leão”. Acredito que a descendente, que o criou, não tinha a intenção de batizá-lo com o nome da família (FIGURA 3). Outra curiosidade relaciona-se aos homens da família, estes sentiam certo ciúme da áurea criada em torno da guloseima, uma vez que a família era lembrada por essa iguaria da doçaria pernambucana que conquistou a realeza. Diante desse fato resolveram colaborar

com suas esposas em manter em segredo a receita para que permanecesse como um patrimônio imaterial, preservando, dessa forma, as raízes da tradição e união da família.



Figura 3 – O delicioso Bolo Souza Leão servido após a entrevista do Prof. Dr. Eudes de Souza Leão Pinto. Foto: Conceição Martins (2007). Acervo fotográfico do entrevistado.

Outro personagem da história nacional que também se deliciou com o Bolo Souza Leão foi Francisco de Assis Chateaubriand Bandeira de Melo, ou simplesmente, Assis Chateaubriand - Chatô, o magnata das comunicações no país entre o final dos anos 1930 e início dos anos 1960, dono dos Diários Associados, que foi o maior conglomerado de mídia da América Latina. Este personagem quando recém-empossado Embaixador do Brasil na Inglaterra, no governo de Juscelino Kubitschek, a caminho de Londres para assumir a embaixada, passou pelo Recife solicitando reunião com a família Souza Leão. Naquela ocasião, informou que enquanto estivesse no cargo, as recepções da Embaixada Brasileira, seriam diferenciadas, pois entre as iguarias servidas, estaria em destaque o bolo Souza Leão. Nessa reunião, ficou acertado que as senhoras da família seriam avisadas com antecedência, sobre os eventos para que os bolos fossem preparados em quantidade. Eles eram confeccionados em peças únicas, com grandes diâmetros, embalados em grandes latões e

embarcados através dos aviões da Pan Air, empresa de aviação que na época fazia voos regulares para Londres decolando do Recife, no horário das 19 horas no “Vôo Constellation”. Existia escala em São Paulo e no dia seguinte chegavam a Londres. Segundo informações de Assis Chateaubriand, à época: “os ingleses ficavam encantados com a riqueza desse bolo e muitos, de passagem por Pernambuco, se deliciavam novamente degustando-o, junto aos descendentes da Família Souza Leão”.

Outra informação curiosa presenciada pelo Dr. Eudes em uma roda de políticos pernambucanos em Brasília, durante a qual o presidente Juscelino Kubitschek fez o seguinte comentário: “como bom mineiro que sou, tenho orgulho da comida de minha terra, feita com capricho e esmero, mas vocês pernambucanos, têm orgulho de ser o estado que tem o Bolo Souza Leão”. Nessa ocasião, Dr. Gilberto Freyre, reforçou afirmando que: “por ser um patrimônio do Brasil, a receita estaria à disposição não somente dos pernambucanos, mas, também para os brasileiros”.

Resultados e Discussão

O depoimento do Prof. Dr. Eudes, ratificou pequenas variações nas quantidades de matéria prima, como a inclusão de um ou outro ingrediente, dependendo do engenho ao qual pertencia. A receita da família do Engenho Moreno, de propriedade do citado entrevistado, saiu dos limites da casa-grande e ficou conhecida nacionalmente como Bolo Souza Leão, que consagrou o nome de sua descendência para todo o Brasil e que pode ser conferida no livro de Fernandes (2005).

O Bolo Souza Leão, idoso, atualmente com 153 anos de criação (FIGURA 4), traz em seus ingredientes um generoso pedaço da história pernambucana. De ingredientes simples, mas de preparo cuidadoso, resulta em uma formidável preparação de sabores marcantes como o da mandioca, o do coco e do açúcar. O sabor doce é bem acentuado, herança da época em que o açúcar era usado sem moderação. Era comum um bolo ser preparado com a impressionante quantidade de um quilo de açúcar. A farinha de trigo, de origem européia, foi substituída pela mandioca. Já a manteiga usada era inglesa ou francesa – a Le Pelletier, que foi substituída por manteiga produzida na própria cozinha da Casa de Engenho, o vinho pela

cachaça, o uso do leite de coco, além do acréscimo de uma grande quantidade de ovos, herança portuguesa mantida pela sinhá Rita de Cássia, só que utilizando os ovos das galinhas do quintal da Casa Grande.



Figura 4 – Bolo Souza Leão. Foto: Karinne Oliveira (2012).

Nesse sentido, segundo Bona (2010), entre os séculos XVIII e XIX, Portugal era o principal produtor de ovos da Europa. A maior parte de sua produção fornecia clara para a etapa de clarificação da produção de vinhos e, sobretudo para engomar os ternos dos aristocratas do ocidente. A grande quantidade de gemas, aliada à fartura do açúcar que vinha das colônias portuguesas, foi a inspiração de cozinheiros (as) em conventos e mosteiros para o surgimento de inúmeros doces à base de gemas. Ainda segundo Bona, o sabor doce se identifica com os melhores sentimentos espirituais, permitindo ao homem se aproximar do divino.

Para confecção do citado bolo, de acordo com Fernandes (2005), são necessários os seguintes ingredientes: açúcar, manteiga, sal, massa de mandioca ou puba, quantidade generosa de gemas, leite de coco, canela, cravo-da-índia, sementes de erva doce. De acordo com a família, ou seja, de cada engenho, as senhoras iam fazendo modificações na quantidade ou na incorporação de novos ingredientes e especiarias para assim obter uma variação do bolo Souza Leão do engenho a que pertenciam. Nas degustações dessas novas incursões

culinárias, eram convidadas as famílias de outros engenhos dos Souza Leão. Essas reuniões tinham o objetivo de lembrar a importância que o bolo tinha para os descendentes, mas também causava certa vaidade entre as mulheres por serem donas de uma jóia da tradição culinária pernambucana.

Conclusão

Diante do exposto, é indiscutível a importância do Bolo Souza Leão no cenário da culinária pernambucana e da gastronomia brasileira, tanto é que se tornou patrimônio cultural imaterial de Pernambuco, pela Lei Ordinária n. 357/2007. Sua história de magia e sedução registrada pelo entrevistado, além de lembrar as técnicas culinárias seculares das mulheres que colocavam sua criatividade culinária agregada ao seu jeito manhoso no ato de cozinhar, relata o deleite da degustação por personalidades importantes das artes, cultura e política nacional e internacional, assim como do homem comum e da sociedade pernambucana. Esse resgate antropológico demonstra como a gastronomia e o prazer no ato de comer, unem culturas, tradições e servem como veículo de divulgação dos hábitos alimentares e costumes de um povo. O Bolo Souza Leão é resultado de um processo de popularização, bastante presente no ideário das festas populares e familiares de Pernambuco. Essa iguaria nasceu na aristocracia a cerca de 150 anos e a partir da década de 60 do século passado, sob a união das famílias Freyre e Souza Leão, a receita “da família” passou a ser de domínio público e desde então caiu no gosto e no saber popular, sendo hoje, encontradas com facilidade em delicatesses, padarias e confeitarias, fazendo assim parte da cultura culinária e importante instrumento de socialização da cultura pernambucana.

Referências

- ANDRADE, M. C. **Pernambuco Cinco Séculos de Colonização**. Natal: Grafset, 2010.
- BENJAMIN, R. **Doçaria e Civilização; a preservação do fazer**. In: Seminário Gastronomia em Gilberto Freyre. Fundação Gilberto Freyre. Anais, 2005. Recife.
- BONA, F. D. **O Céu na Boca**. Rio de Janeiro: Tinta Negra, 2010.
- BOSISIO Jr., LODY, R. G. M., MOTA, H. P. **Culinária Nordestina: Encontro de Mar e Sertão**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2001.
- CASCUDO, L. C. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2011.
- CAVALCANTI, M. L. M. **História dos Sabores Pernambucanos**. Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2009.
- CAVALCANTI, M. L. M. **O Negro Açúcar**. Recife: Bagaço, 2008.
- DÓRIA, C. A. **A Formação da Culinária Brasileira**. São Paulo: Publifolha, 2009.
- ELIAS, R. **Breve História da Feijoada**. Revista Nossa História, ano 1, n. 4, Editora Vera Cruz, São Paulo. Fevereiro de 2004.
- FERNANDES, C. **Viagem gastronômica através do Brasil**. São Paulo: Senac, 2005.
- FREIXA, D., CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2009. 304p.

FREYRE, G. **Açúcar**. São Paulo: Global, 2007.

Assembléia Legislativa do Estado de Pernambuco. **Lei Ordinária Nº 357/2007**. Disponível em: <http://www.alepe.pe.gov.br/paginas/?id=3598&legislatura=&doc=50FD36F7C964678C0325741E005027AC>. Acesso em 27/12/2012.

PINTO, E. S. L. **Entrevista/depoimento**. Realizada dia 10 de abril de 2007, no Núcleo do Conhecimento Professor João Baptista Oliveira dos Santos, Sede da Academia Pernambucana de Ciência Agronômica.

PINTO, E. S. L. **Entrevista/depoimento**. Realizada dia 13 de outubro de 2009, no Núcleo do Conhecimento Professor João Baptista Oliveira dos Santos, Sede da Academia Pernambucana de Ciência Agronômica.

QUINTAS, F., MENEZES, J. L. M, CAVALCANTI, M. L. M., LODY, R., KAUFMAN, T. A **Civilização do Açúcar**. Recife: Sebrae, 2007.

QUINTAS, F. **A Saga do Açúcar**. Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2010.

SILVA, L. D. **Dicionário Corográfico, histórico e Estatístico de Pernambuco**. Recife: CEPE, 2006.