

Sobremesas: de Portugal a Pernambuco

Desserts: from Portugal to Pernambuco

Priscila Barbosa Bezerra Nunes¹

Makarenna Del Carmen Chaves Portugal Zegarra²

Resumo

Muitos foram os povos que influenciaram a cultura da sociedade pernambucana – índios, africanos, europeus. Porém, os portugueses, por serem os primeiros imigrantes a chegarem a território brasileiro apesar da existência já dos indígenas, tiveram um peso maior quanto à herança deixada ao povo pernambucano. Como em toda cultura, a culinária é uma das formas de caracterizar o estilo de vida, os hábitos e os costumes de um povo. Em Pernambuco a culinária doce é marcante e representa a real transmissão da cultura dos portugueses numa sociedade baseada na cultura canavieira. Sabendo disto, este trabalho tem como objetivo estudar como se deu o processo de introdução da cultura portuguesa na sociedade pernambucana, a qual é bastante rica e caracterizada pela abundância das preparações doces.

Palavras-chaves: Portugal; Pernambuco; culinária; sobremesas.

Abstract

Many were the peoples who influenced the culture of Pernambuco society - Indians, Africans, Europeans. However, the Portuguese, first immigrants to arrive in Brazil despite the existence of the Indigenous, had a greater weight as a legacy to the people of Pernambuco. As in any culture, the cuisine is one of the aspects that characterizes the lifestyle and habits of a people. In Pernambuco sweet cuisine is remarkable and represents the real transmission of the culture from the Portuguese into a society based on the culture of sugarcane. Aware of this, this paper aims

¹ Graduanda do curso de Bacharelado em Gastronomia pela Universidade Federal Rural de Pernambuco. Atua nas áreas de Ciência e Tecnologia dos Alimentos e com Capacitação em produção de alimentos.
E-mail: priscilabnunes@hotmail.com

² Possui graduação em Gastronomia pela Universidade Federal Rural de Pernambuco (2014). Tem experiência na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, atuando principalmente nos seguintes temas: gastronomia e alimentação.

to study how the process of introduction of the Portuguese culture into Pernambuco society happened, which is very rich and characterized by the abundance of sweet food preparations.

Keywords: Portugal; Pernambuco; cooking; desserts.

1 Introdução

O nordeste brasileiro possui como herança uma das culinárias mais ricas em sabores, aromas e ingredientes. A evolução de hábitos portugueses, misturado com as raízes da cultura indígena e africana, transformou a região ao longo da história em uma potência gastronômica que influencia o paladar do restante do país (VECCHIO, 2011).

A mais forte influência sobre a culinária brasileira é a portuguesa, cuja marca está na maneira de preparar os alimentos, no uso do doce e do sal, na fritura, nos refogados, nos cozidos e sopas, nos hábitos, nos gostos, e na educação (LESNAU, 2004). De forma análoga, pode-se dizer que os portugueses foram um dos grupos imigrantes que mais influenciaram a culinária pernambucana, pois foram eles os responsáveis pelo processo de colonização, transformando a terra em um território lusitano. Praticando seus costumes, empregando suas técnicas, incluindo elementos de sua terra, os portugueses passaram a manifestar sua cultura e assim estabeleceram traços étnicos que permanecem até hoje em solos brasileiros bem visíveis em território pernambucano, principalmente ao que diz respeito às tradições culinárias.

A comida é uma das formas mais representativas de manifestação da cultura de um povo (TRISTÃO, 2013). Em Pernambuco é possível perceber através da culinária o processo de miscigenação pelo qual o estado passou no decorrer de sua formação. Por ser um estado historicamente baseado na cultura canavieira, como será descrito no decorrer deste trabalho, o açúcar esteve e continua sempre presente na mesa dos pernambucanos, o que revela e reafirma a força da cozinha doce tão tradicional desde o período colonial.

Foram os portugueses, especificamente as sinhás, que introduziram a doçaria no Brasil. A tradição doceira em Portugal já era abundante no século XV, ainda com a utilização do mel, elemento este que foi substituído lenta e gradualmente pelo açúcar (GASPAR, 2013). Sabendo disto, o presente trabalho visa apontar e discutir como se deu essa introdução e quais os pontos principais que fizeram dos portugueses os principais responsáveis pelo surgimento da tradicional culinária doce pernambucana, a qual se destaca por ser uma das, se não a, mais doce do mundo.

2 Metodologia

Para a construção desse trabalho foram feitas diversas pesquisas bibliográficas em artigos, revistas e trabalhos referentes à cultura e culinária de Portugal e Pernambuco. Em todas as referências foram buscados fatos que revelassem a ligação entre a colonização portuguesa com a cultura da sociedade pernambucana. Também foram encontrados nas fontes os resultados dessa influência portuguesa no estado, assim como as diversas preparações doces e os produtos que foram utilizados para o surgimento de tais.

Após a pesquisa e coleta do material, o trabalho foi estruturado de acordo com os pontos mais importantes a serem abordados seguindo a temática proposta. Cada ponto abordado foi colocado seguindo-se as referências e mantendo a ideia central dos autores citados.

3 Resultados

3.1 Processo Histórico

Os doces brasileiros, e com estes os pernambucanos, têm o início de sua produção com o cultivo da cana de açúcar, a qual se deu em maior parte no Nordeste (MENEGALE, 2004). Porém, o primeiro doce chega ao Brasil com Pedro Álvares Cabral, em 24 de abril de 1500. Trazia consigo os "farfêns de beira" (bolo recheado), os quais foram os primeiros doces a serem degustados em território brasileiro. Os mesmos também foram oferecidos aos índios como presente (LESNAU, 2004 *apud* CASCUDO, 1968; BELLUZZO, 2002).

Marcilene Lesnau (2004), a partir de Ermani Silva Bruno (*apud*, BELLUZZO, 2002), informa que o ciclo da cana constituiu-se uma atividade econômica com rápida expansão, existindo já em 1570 sessenta fábricas de açúcar na colônia e 115 em torno de 1585. Desta forma, o Brasil tornou-se o maior exportador de açúcar para a Europa, fazendo da atividade fonte de lucro para os colonizadores, fazendeiros locais e os intermediários que faziam a comercialização (LESNAU, 2004 *apud* DUFTY, 1996; FREIRE, 1963).

Com a expansão do comércio açucareiro, junto houve o crescimento da sociedade, e a afeição pela doçaria era cada vez maior. Cascudo (1968) comenta que comer açúcar era um hábito "arraigado e natural", comentando ainda que "Os antigos trapiches, almanjarras e bangüês

guardavam seus proprietários na casa-grande residencial. A família crescia à vista da garapa de cana, exposta no paiol ou fervendo nas tachas, na surpreendente escala transformadora do mel. Todas as brincadeiras infantis giravam ao redor desse centro de interesse incrivelmente atraente" (LESNAU, 2004).

Lesnau (2004) cita Freire (1969) quando fala que na casa-grande os doces ricos em açúcar eram preparados nas cozinhas onde as senhoras, que guardavam receitas tradicionais, ensinaram as especialidades da doçaria portuguesa às negras mucamas e a alguns negros que frequentavam as cozinhas das casas-grandes que acabaram por se tornar especialistas na arte da confeitaria.

A origem dos doces mais verdadeiramente brasileiros é patriarcal e seu preparo foi sempre um dos rituais mais sérios da antiga vida de família das casas- grandes e dos sobrados, embora não faltassem freiras quituteiras que aqui continuassem a tradição dos conventos portugueses (LEAL, 1998). Por isso que muitos doces pernambucanos têm nome santo ou ligado à religião, como o "manjar do céu" e "dos anjos".

Quando as famílias portuguesas chegaram não havia disponibilidade dos ingredientes necessários à confecção dos doces típicos portugueses. Sobre isto, Tempass (2008) cita Freyre (1966, p.53) quando este último destaca a falta de ingredientes europeus no Brasil: "Tudo faltava: carne fresca de boi, aves, leite, legumes, frutas; e o que aparecia era da pior qualidade ou quase em estado de putrefação". A solução foi a substituição dos produtos europeus por produtos nativos encontrados aqui em maior quantidade, como o ovo, goma de mandioca, leite de coco, frutos, etc. Silva (2010) afirma esse fato através de Freixa e Chaves (2008, p. 182) em: "Não podemos deixar de mencionar a grande diversidade de frutas brasileiras, como caju, goiaba, mamão, maracujá e abacaxi, substituíram as europeias na feitura de receitas clássicas da doçaria dos conventos." Este fato contribuiu para o surgimento dos doces típicos pernambucanos, como por exemplo, as compotas, goiabada, cajuada, bolo de rolo, etc.

3.2 Ingredientes Típicos Pernambucanos

Dentre os principais ingredientes podem-se citar:

3.2.1 Açúcar

A princípio, o Brasil despertou pouco interesse da Coroa portuguesa. No entanto, ameaçada por piratas franceses e ingleses, a Coroa portuguesa envia, em 1526, uma expedição de ocupação do território e funda uma feitoria em Pernambuco (BELLUZZO, 2002), implantando o primeiro engenho de açúcar do Brasil em 1532, sob o comando de Martin Afonso de Souza (LEAL, 1998; DUFTY, 1996). É o primeiro contato do pernambucano com o açúcar, elemento principal de todas as sobremesas do mundo, principalmente as do nordeste.

Começou então uma miscigenação de culturas - africana, indígena e portuguesa - vinculadas pelo açúcar, elemento este utilizado sem parcimônia para adoçar as receitas pernambucanas. Segundo Cascudo (1971), quando o açúcar instalou-se no Brasil, os primeiros brasileiros natos eram homens entre 30 e 40 anos, sadios, “de estômagos vorazes” aos açucarados. Nos pretos, indígenas, caboclos e mulatos, estes tinham gosto pelo doce e “ventres insaciáveis”.

Largamente utilizado, o açúcar pode servir na composição básica de massas e bolos, em recheios, na produção de compotas, frutas em caldas, caldas diversas, caramelo, e até mesmo para polvilhar doces. O açúcar é utilizado em tudo: desde o início da preparação até a finalização. Nada escapa da adição do açúcar.

O açúcar era tão arraigado com a cultura nordestina e pernambucana que, segundo Cascudo (1968), o título de “boleira” ou “mão de ouro” para as donas de casa e suas filhas era um elogio, o qual valia dote para as moças. As escravas que tinham fama de quituteira eram emprestadas para ocasiões festivas nas fazendas e engenhos.

Como se pode ver, realmente o açúcar está muito associado à formação da sociedade pernambucana. Na verdade ele representa muito mais do que um simples ingrediente: o açúcar é símbolo de uma sociedade que cresceu e prosperou por causa dele. Os doces e quitutes pernambucanos refletem o esplendor e a abundância do açúcar nestas terras que até hoje servem de palco para o desenvolvimento dele.

3.2.2 Frutas

Por enquanto que em Portugal a maioria dos doces era confeccionada com açúcar, ovos (gema, principalmente) e farinha de trigo ou amêndoas, no Brasil os principais ingredientes eram o açúcar, ovos e as frutas oriundas da terra.

Quando os portugueses chegaram aqui e se depararam com a abundância e diversidade de frutos existentes, eles começaram a fazer substituição de seus itens e ingredientes típicos pelos que eram tipicamente pernambucanos. Assim, as amêndoas foram dando lugar à goiabada, ao coco e seu extrato, ao mamão, caju e outros frutos (SILVA, 2010).

O caju e a goiaba eram considerados dois importantes produtos para doces brasileiros nas casas-grandes. Inspiradas nas ideias europeias de compotas, as doceiras das casas-grandes substituíam os ingredientes tradicionais pelos nativos, obtendo boa aceitação. Tornaram-se comuns as marmeladas de caju, banana, abacaxi, araçá, goiaba e oiti, as quais eram sempre enviadas de presente aos amigos e parentes que deixaram em terras distantes (FREIRE, 1969; CASCUDO, 1968).

A banana, por exemplo, é a estrela máxima da cartola, sobremesa tipicamente nordestina e amplamente consumida até a atualidade. A banana assada ou frita com canela era uma das sobremesas mais estimadas nas casas patriarcais ao lado do mel de engenho com farinha de mandioca, com cará, com macaxeira, ao lado do doce de coco verde, e mais tarde com o doce de queijo (CASCUDO, 1968; FREIRE, 1969).

As amêndoas foram substituídas por amendoim, pela castanha de caju ou pela castanha-do-pará; o leite de amêndoa pelo leite de coco; a farinha de “reino” pela farinha de milho e mandioca, e frutas como pêssego, pera e ameixa pelas frutas nativas, resultando em uma doçaria tipicamente brasileira que deu origem às mais finas iguarias: quindins de laiá, cocadas de todos os tipos, queijadinha, e muitas outras criações (FREIRE, 1969).

Da fusão desses produtos nasceu a doçaria colonial brasileira e pernambucana, repleta de compotas, bolos com nomes tradicionais, doces de ovos mesclados, babas de moça, quindins e cocadas (CASCUDO, 1968).

3.3.3 Outros ingredientes

A goma de mandioca e o leite de coco também são ingredientes tipicamente nordestinos. Os primeiros bolos tipicamente brasileiros tiveram como característica a presença da goma de mandioca e do leite de coco devido à disponibilidade desses ingredientes, principalmente no norte do país. Também se usavam muitos ingredientes como passas, amêndoas, amendoim, castanhas de caju e do Pará (PERRELLA, 1999).

O arroz também é muito utilizado, como na produção do famoso arroz doce, que pode levar leite de coco, cravo, canela e rapadura em sua composição. Receita tipicamente nordestina, o arroz doce é um verdadeiro exemplo da criatividade dos engenhos. O arroz passou a ser um cereal muito utilizado para fazer mingaus, bolos e pudins (LEAL, 1998).

O beiju, ingrediente tipicamente indígena, começou a ser utilizado em substituição à farinha de trigo que dificilmente chegava aqui, fazendo surgir os primeiros bolos brasileiros. O beiju em particular recebeu tratamento requintado, sendo preparado com a goma de mandioca e regado com leite (LEAL, 1998).

O milho também foi muito utilizado na confecção de bolos e sobremesas típicas, como canjicas, bolos e pudins.

Dos canaviais nordestinos surgiam derivados como o melaço e a rapadura, largamente utilizados em substituição ao açúcar quando se desejava uma preparação com um adocicado mais acentuado.

3.3 Influência Portuguesa

A interação entre Brasil e Portugal é realmente muito grande e permanece até os dias de hoje.

Desde a época das grandes navegações esta interação entre Brasil e Portugal foi iniciada, e o resultado que houve foi uma troca de cultura e influências muito grande entre esses dois países. Sabe-se que junto aos navios viajaram também os tradicionais “beijinho de coco”, “orelha de burro”, “desmamados”, “espera marido”, “busca marido”, “mãe benta”, “engorda marido” e os demais doces tipicamente brasileiros que nasceram da utilização do coco, da goma de mandioca, do milho, da cana de açúcar e das diversas frutas brasileiras que se fizeram conhecidas em Portugal, formalizando assim outras trocas na doçaria. Sabe-se também que em 1610 os navios

portugueses já saíam carregados do Brasil carregados de açúcar, compotas, doces em conserva, frutas em calda e outros doces fabricados no interior de fazendas de engenho (CASCUDO, 1968).

Cascudo (2004) fala que “o português prestara duas contribuições supremas no domínio do paladar: valorizara o sal e revelara o açúcar aos africanos”. Trazendo um patrimônio histórico da influência Moura e das relações que já tinham com o Oriente e com a África, a cozinha lusa trouxe para a colônia uma culinária rica em temperos, sabores e produtos até então desconhecidos pelos que lá habitavam (LIMA, 2005).

Para além dos alimentos, o português levou “conhecimentos e práticas de cozinha e de produtos que conheceu em outras culturas. Trouxeram também modos de temperar, preparar, confeccionar e conservar alimentos” (HAMILTON, 2005). A matrona portuguesa aprimorou muitos pratos indígenas, criou doces, conservas com frutas e raízes da terra, vinho e licor de caju, castanha de caju no lugar da amêndoa, etc. (DUTRA, 2005).

3.5 Sobremesas Típicas de Pernambuco

Muitas das sobremesas e doces em geral conhecidos como típicos de Pernambuco têm como origem receitas típicas de Portugal, as quais foram adaptadas pelas portuguesas no período colonial para o uso dos produtos locais. Outras sobremesas, porém, surgiram em próprio território pernambucano a partir do aproveitamento de excedentes de açúcar e mel de engenho com outros ingredientes da terra, especialmente as frutas e derivados da mandioca.

São inúmeras as sobremesas típicas pernambucanas, dentre elas as que ganham mais destaque: queijo de coalho assado com mel de engenho, cartola (banana frita com queijo manteiga), Romeu e Julieta (doce de goiaba em corte com queijo), filhós, baba-de-moça, pudim de pão, cocada, rapadura, nego-bom, puxa-puxa, fios de ovos, quindins, sorvetes, doces e compotas de frutas regionais como coco, manga, sapoti, abacate, caju, banana, pinha, goiaba, cajá, umbu, pitanga, umbu-cajá, araçá, abacaxi, mangaba, jaca, laranja, graviola, acerola, jabuticaba, tamarindo, jambo, e ainda os bolos - Souza Leão, de bacía, pé-de-moleque, de macaxeira, de rolo, de milho, de mandioca e engorda marido (RESIDENCE, 2008).

3.5.1 Bolo de rolo

“Bolo preparado com uma massa de espessura finíssima de pão-de-ló, recheado com goiabada derretida e enrolada em forma de rocambole, polvilhado com açúcar” (RESIDENCE, 2008). É um doce originário de Pernambuco reconhecido como patrimônio cultural e imaterial do Estado em 2007 através da Lei Ordinária nº. 379 (ANDRADE, 2008).

O bolo de rolo deriva do colchão de noiva, doce tradicional da região de Tavira ao sul de Portugal. As portuguesas, responsáveis pela atividade na cozinha, substituíram o original recheio de creme de amêndoas (pela não disponibilidade do produto) pelo de goiaba, fruta abundante no nordeste brasileiro, sempre dosada com muito açúcar (DAHER, 2008). Aqui o bolo passou a ser enrolado em camadas cada vez mais finas como um rolo, daí o seu nome. A receita é basicamente a mesma em todos os estados do Nordeste, mas o feito em Pernambuco tem uma maneira peculiar no preparo, o que caracteriza a finura das camadas (QUELEM, 2009).

O bolo era servido como sobremesa ou lanche e um visitante importante não poderia sair de uma casa sem degustar uma fatia. Dessa maneira, foi sendo utilizado como forma de estreitar os laços de amizades, como forma de agradecimento, como presente, e até para “amolecer corações”. Até o papa João Paulo II quando da visita ao Recife em 1980 provou uma fatia (ANDRADE, 2008).

Durante muitas décadas, essa sobremesa ficou restrita aos senhores de engenho ou ainda aos salões nobres do governo. Com o tempo, a receita foi ganhando as cozinhas mais simples, além de prateleiras das padarias, docerias e cafés. Tornou-se um ícone da gastronomia local (DAHER, 2008).

3.5.2 Bolo Souza Leão

“De consistência cremosa, esse bolo é preparado com massa de mandioca, calda quente de açúcar, ovos e manteiga” (RESIDENCE, 2008).

O Bolo Souza Leão passou a fazer parte da culinária pernambucana através de Dona Rita de Cássia Souza Leão Bezerra Cavalcanti, esposa do coronel Agostinho Bezerra da Silva Cavalcanti, proprietário do engenho São Bartolomeu localizado em Muribeca/Jaboatão dos Guararapes. Dona Rita foi uma renomada quituteira da época e tornou famosas as receitas do Bolo São Bartolomeu e do Bolo Souza Leão. Alguns ingredientes do Bolo Souza Leão

originalmente europeus foram substituídos, como o trigo pela massa de mandioca, e a manteiga por manteiga feita na cozinha do engenho. A sobremesa faz sucesso até atualidade e é considerado o mais aristocrático bolo nordestino. Até mesmo na tradição de servir o bolo existe a obrigação de utilizar pratos de porcelana ou de cristal. Provavelmente, esta exigência deva-se a importância dos Souza Leão, aqueles que batizaram o bolo. Conta-se também que ele foi servido ao imperador Dom Pedro II e sua esposa Tereza Cristina quando de passagem por Pernambuco no ano de 1859 (BARBOSA, 2008).

Foi sancionada pelo governador Eduardo Campos, no dia 22 de maio de 2008, a Lei nº 357/2007 de autoria do deputado Pedro Eurico, lei essa que deu ao bolo Souza Leão o título de Patrimônio Cultural e Imaterial do Estado de Pernambuco (BARBOSA, 2008).

3.5.3 Cartola

“Banana frita coberta com queijo coalho assado e polvilhada com açúcar e canela” (RESIDENCE, 2008).

Consiste numa das mais tradicionais sobremesas de Pernambuco, sendo considerada como Patrimônio Cultural Imaterial do Estado de Pernambuco segundo a Lei 13.751 de abril de 2009 (GASPAR, 2012).

A receita tem origem nas casas-grandes dos engenhos, sendo resultado da mistura de ingredientes, técnicas e hábitos culturais dos colonizadores portugueses, dos indígenas que aqui viviam, e dos escravos africanos, uma mostra da miscigenação dos três principais povos que formaram a cultura do Nordeste do Brasil (GASPAR, 2012).

Não se tem registros precisos de quem a inventou, nem onde ou quando foi produzida pela primeira vez. O seu nome provavelmente seja este por causa do seu formato alto, pela superposição de camadas de banana e queijo, além da cor escura devido à canela (GASPAR, 2012).

Os ingredientes típicos para o preparo são a banana madura, de preferência a prata (variedade trazida pelos portugueses das Ilhas Canárias), o queijo do sertão (ou queijo manteiga) produzido a partir da manteiga de garrafa muito apreciada pelos escravos, o açúcar abundante da terra, e a canela (GASPAR, 2012).

4 Conclusões

Considerando as pesquisas realizadas e os resultados encontrados, percebe-se a magnitude da influência portuguesa na cultura dos pernambucanos. A herança é bastante visível quando se reporta aos costumes e hábitos alimentares desta sociedade. A economia canavieira, somada aos costumes portugueses inseridos no processo de colonização, resultou em uma cultura culinária rica no doce e diversificada nos sabores representados pelos inúmeros pratos doces típicos do estado.

O fato de Pernambuco ser um território rico em produtos únicos, e ao mesmo tempo não dispor de elementos típicos europeus, contribuiu para o desenvolvimento de preparações originais. O conhecimento das portuguesas, agregado ao uso dos produtos nativos, originou receitas deliciosas popularmente conhecidas. Isto vem a ser retificado pelo fato dessas receitas serem consideradas como patrimônios do estado.

É fundamental conhecer as raízes da cultura da sociedade em que estamos inseridos. Identificar os processos que possibilitaram o surgimento de uma cultura única, cuja culinária é caracterizada e preservada pelo seu modo de fazer, é de suma importância. Isto contribui para o entendimento do contexto social, cultural e alimentar da população pernambucana.

5 Referências

- ANDRADE, Maria do Carmo. Bolo de Rolo. **Fundação Joaquim Nabuco**, Recife, out., 2008. Disponível em: <http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar../index.php?option=com_content&view=article&id=468&Itemid=1> Acesso em: 14/01/2014.
- BARBOSA, Virgínia. Bolo Souza Leão. **Fundação Joaquim Nabuco**, Recife, dez., 2008. Disponível em: <http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar../index.php?option=com_content&view=article&id=488&Itemid=181> Acesso em: 14/01/2014.
- BELUZZO, R. **Doces sabores**. São Paulo: Studio Nobel, 2002.
- CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia, 1968.
- CASCUDO, L. C. **História da Alimentação no Brasil**. Editora Global, São Paulo, 2004.
- CASCUDO, L. C. **Sociologia do açúcar**. Rio de Janeiro: coleção Canavieira nº5, 1971.
- DAHER, Carolina. Uma viagem pelo Recife. **Revista Veja**, Belo Horizonte, jul., 2008. Disponível em: <<http://vejabh.abril.com.br/blog/moca-de-padaria/tag/receita-pernambucana>> Acesso em: 13/01/2014.
- DUFTY, W. **Sugar Blues**. 6ª edição. São Paulo: Ground, 1996.

DUTRA, R. **Cozinha e Identidade Nacional**, Anais Seminário Gastronomia em Gilberto Freire, Fundação Gilberto Freire, Recife. 2005.

FREIRE, G. **Açúcar – Em torno da etnografia, da história e da sociologia do doce no Nordeste canavieiro do Brasil**. 2ª edição. Rio de Janeiro: coleção Canavieira nº2, 1969.

FREIRE, G. **Região e Tradição**, Livraria José Olympio, Rio de Janeiro. 1941.

GASPAR, Lúcia. Cartola (culinária). **Fundação Joaquim Nabuco**, Recife, abr., 2012. Disponível em:
 <http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar../index.php?option=com_content&view=article&id=898&Itemid=1> Acesso em: 14/01/2014.

GASPAR, Lúcia. Doçaria no Nordeste brasileiro. Pesquisa Escolar Online, **Fundação Joaquim Nabuco**, Recife, mai., 2013. Disponível em:
 <<http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/>> Acesso em: 28/08/2014.

HAMILTON, C. **Os Sabores da Lusofonia- Encontro de Culturas**, Senac, São Paulo. 2005.

LEAL, M. L. M. S. **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 1998.

LESNAU, Marcilene Carmen da Silva. **Influência portuguesa na doçaria brasileira**. Universidade de Brasília, Brasília, 2004. 68p. Disponível em:
 <bdm.bce.unb.br/bitstream/.../1/2004_MarcileneCarmenSilvaLesnau.pdf> Acesso em: 13/01/2014.

LIMA, C. M. **Para Uma Antropologia da Alimentação Brasileira**. Anais Seminário Gastronomia em Gilberto Freire, Fundação Gilberto Freire, Recife. 2005.

MENEGALE, Alexandre. Uma doce História do Brasil. **Revista Sabor do Brasil**, RE, 2004. Disponível em: <<http://dc.itamaraty.gov.br/imagens-e-textos/revista-textos-do-brasil/portugues/revista13-mat9.pdf>> Acesso em: 13/01/2014.

PERRELLA, A. S. **História da confeitaria no mundo**. Editora Livro Pleno, 1999.

QUELEM, Naiobe. Sobremesas pernambucanas consideradas patrimônio imaterial são servidas na cidade. **Correio Braziliense**, mar., 2009. Disponível em: <<http://divirta-se.correioweb.com.br/materias.htm?materia=6545&secao=Guia&data=20090317>> Acesso em: 13/01/2014.

RESIDENCE, Marina. Doçaria de Pernambuco. **Roteiros Cult Hotel**, 2008. Disponível em: <<http://culthotel.com.br/wp-content/uploads/2012/08/docaria.pdf>> Acesso em: 13/01/2014.

SILVA, Maurício Jacques Barbosa da. O rolo do bolo de rolo. VII Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo. **ANPTUR**, São Paulo, set., 2010. Disponível em:
 <<http://www.anptur.org.br/ocs/index.php/seminario/2010/paper/downloadSuppFile/850/434>> Acesso em: 28/08/2014.

TEMPASS, Martín César. O papel dos grupos indígenas na formação da cozinha brasileira. **Slow Food Brasil**, mar., 2008. Disponível em:

<<http://www.slowfoodbrasil.com/textos/alimentacao-e-cultura/197-o-papel-dos-grupos-indigenas-na-formacao-da-cozinha-brasileira>> Acesso em: 27/08/2014.

TRISTÃO, Patrícia. Comidas do Norte são exóticas e tradicionais. **Centro de Produções Técnicas**, 2013. Disponível em: <<http://www.cpt.com.br/cursos-gastronomia/artigos/comidas-norte-exoticas-tradicionais>> Acesso em: 28/08/2014.

VECCHIO, R. D. A culinária nordestina. **O vale**, 2011. Disponível em: <<http://www.ovale.com.br/viver/a-culinaria-nordestina-1.172390>>. Acesso em 24/08/2014.

Recebido em 14/03/14

Aceito em 07/11/14