

## **Bolo Souza Leão: sabor e tradição genuinamente brasileiros**

*Cake Souza Leão: genuinely Brazilian taste and tradition*

Suellen Dias de Andrade

Especialista em TV, Cinema e Mídias Digitais, Universidade Federal de Juiz de Fora  
Bacharel em Comunicação Social, Universidade Federal de Juiz de Fora  
Graduada em Gastronomia, Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora  
{suellen-andrade@hotmail.com}

**Resumo.** Criado no século XIX, o Bolo Souza Leão é uma das mais antigas e famosas iguarias pernambucanas, sendo, hoje, considerado patrimônio cultural e imaterial do estado. Ao longo deste trabalho, procurou-se valorizar o Souza Leão como elemento de identidade da gastronomia brasileira. Através de pesquisas bibliográficas, verificou-se os aspectos históricos, antropológicos e sociológicos que mantêm a tradição desta receita por mais de 150 anos. A reprodução do Bolo permitiu identificar, através de seus ingredientes base - massa de mandioca, manteiga, leite de coco, açúcar e gemas de ovos - a concepção da doçaria no Brasil e suas principais influências durante o período de colonização. Na releitura elaborada durante este estudo, o Bolo Souza Leão aparece como elemento principal de uma sobremesa, que também é composta por calda de caramelo e farofa de castanha de caju. Uma proposta de resgate para a contemporaneidade diante da necessidade de manter a memória e a simbologia da doçaria tradicional do país.

**Palavras-chave:** culinária brasileira, doçaria, Pernambuco, patrimônio imaterial.

**Abstract.** Created in the 19th century, the Cake Souza Leão is one of the oldest and most famous delicacies of Pernambuco, being today considered cultural and immaterial patrimony of the state. Throughout this paper, we tried to enhance the Souza Leão as identity element of Brazilian cooking. Through literature searches, there were historical, anthropological and sociological aspects that have kept the tradition of this recipe for over 150 years. Reproduction of the cake allowed us to identify, through their base ingredients - manioc, butter, coconut milk, sugar and egg yolks - the design of sweets in Brazil and their main influences during colonization. In this work, the cake Souza Leão appeared as the main element of the dessert, which is also composed of caramel sauce and cashew. A proposal for contemporary without losing the memory and the symbolism of this traditional sweet.

**Key words:** Brazilian cooking, confectionery, Pernambuco, immaterial matrimony.

**Contextos da Alimentação** – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade  
Vol. 4 no 2 – Março de 2016, São Paulo: Centro Universitário Senac  
ISSN 2238-4200

Portal da revista Contextos da Alimentação: <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/>

E-mail: [revista.contextos@sp.senac.br](mailto:revista.contextos@sp.senac.br)

Esta obra está licenciada com uma Licença [Creative Commons Atribuição-Não Comercial-Sem Derivações 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/) 

## **1. Introdução**

Falar do patrimônio gastronômico brasileiro é dizer sobre um universo rico em possibilidades sensoriais – gustativas, olfativas, visuais, táteis e auditivas. Trata-se de uma variedade imensa de sabores, aromas, cores, texturas e sons que envolvem milhares de pratos típicos espalhados por todo Brasil. Tantas são as regiões deste país com dimensões continentais, tantas são as preparações culinárias existentes. Cada canto com suas características, suas peculiaridades, suas nuances. Pois, como o povo, a culinária é miscigenada, fruto do “cruzamento” entre os colonizadores europeus, nativos indígenas e negros africanos. Na colônia de exploração, os portugueses impuseram técnicas de cocção, produtos estrangeiros e hábitos alimentares. Subtraíram a presença dos índios, mas não anularam seus alimentos nativos e formas primitivas de cozimento. Utilizaram a mão de obra da negra escrava nas casas-grandes, ao mesmo tempo em que a tradição da comida africana era mantida nas senzalas (CASCUDO, 2011).

Os portugueses também introduziram nestas terras produtos estrangeiros, entre os quais, a cana-de-açúcar, que encontrou aqui solo fértil para o florescimento. Rapidamente sua cultura se consolidou, grandes e numerosos engenhos foram construídos, principalmente no Nordeste, e a indústria açucareira se tornou base da economia colonial. E em um território já altamente influenciado pela tradição da doçaria conventual portuguesa, o açúcar farto provocou o doce. E sobre os fogões e fornos à lenha, bolos, geleias, compotas de frutas e pudins eram preparados. Nascia a doçaria brasileira (FREYRE, 2007).

Ao longo da história, doces foram criados, recriados e hoje a lista de sobremesas tipicamente brasileiras é extensa: quindim, brigadeiro, cuscuz de tapioca, bolo de rolo, entre outros. Algumas ocupam lugar de expressão na gastronomia do país, preservam a memória social e coletiva.

O objetivo deste trabalho é fazer uma abordagem sobre o Bolo Souza Leão, um doce típico do estado do Pernambuco feito com massa de mandioca, manteiga, leite de coco, açúcar e gemas de ovos, valorizando-o como elemento de identidade da gastronomia brasileira. A pesquisa pretende investigar os aspectos históricos, antropológicos e sociológicos que mantêm a tradição desta receita por mais de 150 anos.

Sendo este bolo um doce que carrega muito sobre identidade da doçaria brasileira e suas influências no período colonial, faz-se importante seu resgate, como movimento de valorização da memória culinária do país. Entretanto, ao fazê-lo, é necessário lançar um olhar contemporâneo ao prato, aproximando a tradição às tendências atuais da cultura gastronômica. Para tanto, propõe-se a elaboração de uma sobremesa, utilizando o Bolo Souza Leão como objeto principal da montagem.

## **2. A origem da doçaria brasileira**

A cana-de-açúcar começou a ser oficialmente cultivada no Brasil em 1532, por Martin Afonso de Souza, na capitania de São Vicente. E, rapidamente, sua cultura tornou-se objeto da mais alta importância, fonte de riqueza, seja para os que a cultivavam, seja para os que a negociavam, ou para os governos que a tributavam (BRILLAT-SAVARIN, 1995). Pois, observada a fertilidade das terras brasileiras, o açúcar introduzido pelo português na sua colônia americana encontrou solo para floração. Os engenhos foram tomando as margens de rios da Mata Atlântica e depois se espalharam, sobretudo, por todo o Nordeste, e a indústria açucareira se consolidou como base da economia da colônia (FREYRE, 2007).

O açúcar era farto e provocava o doce. Assim, não tardou o saboroso casamento deste com as frutas tropicais e outros elementos nativos, como a mandioca, alimento básico

dos índios. Surge, então, a doçaria brasileira: manjares, os primeiros bolos amassados com leite e gemas de ovos, filhoses<sup>1</sup>, 'sonhos', 'coscorões'<sup>2</sup> (CASCUDO, 2011). Doces secos e em calda, preparados em tachos de cobre - herança portuguesa - ardendo sobre velhos fogões à lenha. Marmelada, goiabada, goiaba em calda, geleia de araçá, o doce de jaca, o doce de caju em calda, o doce de banana cortada em rodela, a cocada, o doce de coco, entre tantos outros. Ainda havia a tapioca molhada, o pé de moleque, o bolo de mandioca, o arroz-doce. Dentre as sobremesas semidoces destacavam-se o mungunzá<sup>3</sup>, a canjica, a pamonha e o angu doce. (FREYRE, 2007).

De forma recorrente, nos estudos da história da gastronomia, considera-se que a cozinha brasileira, por consequência sua doçaria, tenha sido concebida sob a influência das três etnias que originariamente formaram este povo - portuguesa, indígena e africana. Em contraponto, Carlos Alberto Dória propõe que a ideia de formação desse cardápio brasileiro pela mistura culinária, aplicando ingredientes nativos a receitas seculares, ou assimilação de receitas indígenas e africanas a técnicas e ingredientes trazidos pelos portugueses "é uma abordagem simplista para uma realidade tão complexa" (DÓRIA, 2014, p. 23). Pois, segundo o sociólogo, essa "miscigenação culinária - que iguala na comida aquilo que adveio dos índios, dos negros e dos brancos - esconde como foi dramático e desigual o processo histórico" (DÓRIA, 2014, p. 44).

Em seu livro Açúcar, ao se dedicar à estética e às tradições regionais de doces e bolos do Nordeste do Brasil, Gilberto Freyre aponta as principais influências formadoras da doçaria nacional (FREYRE, 2007, p. 26):

[...] a culinária - particularmente a doçaria - nascida à sombra dessas casas-grandes, desses engenhos e dessas capelas a seu modo imperiais, sem que, entretanto, se desprezasse, na composição de quitutes e de doces, valores ameríndios e africanos. Ao contrário: utilizando-se grandemente, ecologicamente, teluricamente, tais valores (FREYRE, 2007, p. 26).

Ainda de acordo com Freyre (2007), não se explica o desenvolvimento de uma arte doceira, de uma técnica de confeitaria sem a escravidão. Jovens negras tiravam os tachos pesados do fogo, sem pedir ajuda a ninguém. E as mais velhas usavam experiência e sabedoria, mantendo os olhares atentos para não deixar o doce passar do ponto. E sempre com uma forma de fazer tranquila, bem devagar, sem pressa.

Pretas doceiras, segundo Cascudo (2011, p. 597), orgulho de seus amos e soberanas nas cozinhas senhoriais. "As escravas que tinham fama de quituteiras eram emprestadas para as ocasiões festivas nas fazendas, engenhos, vilas; casamento, batizado, visita de autoridades, almoço ao vigário novo".

De fato, as cozinheiras negras foram colaboradoras de grande importância na formação de uma cozinha regional, mas não dominadoras absolutas dos fornos e dos fogões. Deve-se às mães de família portuguesas a situação de prestígio em que se conservaram os estilos portugueses de cozinha nas casas-grandes dos engenhos. E não faltavam freiras quituteiras que aqui continuassem a tradição dos conventos portugueses (FREYRE, 2007, p. 72).

---

<sup>1</sup> Iguaria cuja massa, feita de farinha de trigo, ovos, casca de limão e manteiga, é frita em óleo e depois coberta com uma calda de açúcar; na receita portuguesa, recebe um recheio de doce de abóbora (LODY, 2011, p. 117).

<sup>2</sup> Bolachas achatadas (LODY, 2011, p. 88).

<sup>3</sup> Feito de milho branco cozido em água, leite de coco, açúcar e sal (LODY, 2011, p. 145).

No auge dos engenhos de cana de açúcar e da indústria açucareira como base da economia do Brasil Colonial surge o Bolo Souza Leão, agregando às heranças da doçaria conventual portuguesa elementos nativos brasileiros. Uma iguaria que agradou o imperador Dom Pedro II, conquistou a aristocracia nordestina e hoje constitui patrimônio de grande expressão para a gastronomia do país.

### **3. O Bolo Souza Leão: uma receita de família**

Considerado o rei dos bolos, verdadeira lenda da doçaria brasileira, o Bolo Souza Leão é um dos doces mais antigos e famosos do estado do Pernambuco. Recebe o nome da família em que nasceu e foi criado por dona Rita de Cássia Souza Leão Bezerra Cavalcanti, esposa do coronel Agostinho Bezerra da Silva Cavalcanti, proprietário do engenho São Bartolomeu, povoado de Muribeca, município de Jaboatão dos Guararapes (CAVALCANTI, 2007).

Os Souza Leão têm vários ramos provenientes dos onze engenhos que lhe pertenciam: Morenos, Tapera, Bom Dia, Xixaim, Algodoeiras, entre outros (FERNANDES, 2001, p.98). Alguns autores dizem que a iguaria foi inventada no engenho de São Bartolomeu e que posteriormente tenha sido degustado pelo imperador Dom Pedro II e sua esposa, dona Teresa Cristina. Entretanto, em entrevista a Shinohara et al. (2013), Eudes de Souza Leão Pinto, descendente da família Souza Leão, defende a versão que o Engenho Morenos serviu de descanso para Dom Pedro II, dona Tereza Cristina e toda a comitiva real, no ano de 1859, quando de passagem por Pernambuco. E os Souza Leão encarregados de recebê-los.

Foi, então, que dona Rita de Cássia, que era exímia cozinheira, ficou responsável pela preparação da culinária que seria servida ao imperador e à imperatriz. A sinhá entendeu que durante a visita teria que servir algo especial aos ilustres convidados, ou seja, nenhum cardápio rotineiro ou trivial. Assim, decidiu criar uma sobremesa que fosse única. Utilizando seus conhecimentos culinários e sua criatividade, dona Rita alterou uma receita de bolo já existente, agregando ingredientes nativos, priorizando-os no lugar de produtos europeus – a mandioca substituiu a farinha de trigo, e manteiga produzida no engenho foi utilizada ao invés de manteiga francesa. O resultado agradou o paladar da realeza, que “empanturrou-se” (PERNAMBUCO, 2007).

Esse movimento de dona Rita de Cássia em criar uma sobremesa autêntica para uma ocasião especial corrobora o que o comerciante inglês John Luccock dizia em suas Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil, de 1808-1818, sobre as senhoras e a atividade doceira (LUCCOCK, 1951, p. 79):

Todavia poucas são as que se reputam e cultivem a arte de fazer doces, e sem essa prenda parece não haver meios de serem consideradas como boas donas de casa. Gabam-se da excelência de seus doces, fazendo deles presentes muito bonitos, geralmente embrulhados em papel caprichosamente recortado, coisa em que gastam muito tempo e esforço. Quando esperam por convidados, a intervenção da senhora parece ser mais imediata e ativa. Observei damas, as cujas mesas fora admito, manifestando grande ansiedade no apresentar excelentes bolos; nada do que considera bom é poupado na sua confecção; e, como parece estabelecido que cada dama deva possuir um bolo da sua propriedade, os hóspedes se sentem na obrigação de comê-lo com avidez e elogiá-lo com ardor (LUCCOCK, 1951, p. 79).

Como acontecia com muitas receitas da época, a fórmula do Bolo Souza Leão ficou restrita às mulheres da família. Segundo Eudes de Souza Leão Pinto (apud Shinohara et al., 2013) o segredo do quitute, ao longo do tempo, foi passado verbalmente apenas de mãe para filha para esconder técnicas ou ingredientes culinários (ou mesmo porque muitas mulheres na época não sabiam escrever). Não era vendido,

pois não era considerado "mercadoria" para obtenção de lucro. Quando se desejava obtê-lo, ou se buscava junto aos Souza Leão ou então não se obtinha.

Conforme assinala Cascudo (2011), todas as mulheres faziam seus doces e bolos porque as mães, fazendo-os também, ensinavam às filhas e netas. Sendo assim, são doces que resistem ao tempo através das receitas passadas de geração em geração. Definidos por Gilberto Freyre (2007) como 'doces de pedigree', pois guardam histórias, guardam o passado, e, além disso, não se tratam de imitações estrangeiras, ao contrário, é profundamente brasileiro.

De acordo com Granato (2011, p. 82), "no Recife, mais do que em outras cidades do Nordeste, é também forte a cultura dos doces de família, das receitas secretas guardadas a sete chaves. O Bolo Souza Leão é um exemplo disso".

É possível encontrar várias receitas do bolo, com algumas pequenas variações nas quantidades dos ingredientes e, às vezes, uma ou outra alteração dependendo do engenho ao qual pertenciam (FERNANDES, 2001). Entre todas, é comum a massa de mandioca, as gemas de ovos, a calda de açúcar, a manteiga e o leite de coco. Algumas são acrescidas de especiarias como canela e erva-doce ou até mesmo a castanha de caju. Cada um dos vários ramos da família Souza Leão garante que a sua receita é a 'verdadeira', entretanto não se consegue identificar a original (PERNAMBUCO, 2007).

Segundo os relatos de Eudes de Souza Leão Pinto (apud Shinohara et al., 2013), no início da década de 1960 – possivelmente quando da reedição de Açúcar para publicar sua terceira edição – Gilberto Freyre pediu uma reunião com os representantes da família Souza Leão. Na época, Freyre levantou a necessidade de quebra do sigilo familiar para tornar pública a receita do bolo, tamanha a fama e importância que o doce já tinha alcançado. Após inúmeros encontros, os Souza Leão decidiram abrir mão do mistério e divulgar a receita para a sociedade. Ver em ANEXO A, uma receita do Bolo publicada em Açúcar.

Quando criado, o Bolo Souza Leão conquistou a aristocracia canavieira do Nordeste. Ao longo da história foi apreciado por personalidades como Assis Chateaubriand, magnata das comunicações, que no cargo de embaixador do Brasil na Inglaterra na década de 1950, solicitou que a iguaria fosse servida em todas as recepções da Embaixada em Londres. Assim, os bolos eram produzidos pelas mulheres da família Souza Leão, embalados em grandes latões e embarcados através da Panair<sup>4</sup> (Shinohara et al., 2013).

Contudo, também caiu no gosto das classes menos favorecidas, conforme assinala Paulo Maranhão do Instituto Arqueológico e Histórico de Pernambuco: "Foi o bolo da oligarquia, da aristocracia, da nobreza da terra, mas foi o bolo que ganhou a adesão da senzala, do povo, do popular" (GLOBOTV, 2012). E hoje é uma das maiores expressões culturais do Pernambuco e da gastronomia brasileira.

O fato é que o Bolo Souza Leão não significou uma tendência de um momento, um doce que viveu uma época de esplendor e depois caiu em desuso. Fala-se, sim, de uma iguaria que atravessou décadas, século, com o seu prestígio inalterado. O tempo passou, a opulência do ciclo açucareiro acabou, mas restou a tradição do mais aristocrático bolo nordestino. Trata-se do que Gilberto Freyre (2007) chamou de valor clássico: superior aos caprichos das modas ou aos frenesim dos momentos. Por isso, hoje, o Bolo Souza Leão é reconhecido como patrimônio cultural e imaterial do estado de Pernambuco pela Lei nº13.428, de 16 de abril de 2008 (PERNAMBUCO, 2008).

---

<sup>4</sup> A Panair do Brasil S.A. foi uma das companhias aéreas pioneiras do país. Nasceu como subsidiária de uma empresa norte-americana, a NYRBA (New York-Rio-Buenos Aires), em 1929. Na época, fazia voos decolando de Recife para Londres (PANAIR VITUAL DO BRASIL, 2014).

### 3.1 A doce brasilidade e suas nuances

O Bolo Souza Leão nasceu da substituição de ingredientes europeus por brasileiros numa receita de bolo: a massa de mandioca foi inserida no lugar da farinha de trigo; e a manteiga francesa perdeu lugar para a fabricada nos limites do próprio engenho. Além disso, agregou-se o leite de coco, produto de origem africana que muito bem se adaptou ao país, as gemas de ovos que mantinham as características dos doces portugueses, e a abundância do açúcar produzido nos engenhos de cana do Brasil. Para a escritora Maria Letícia Cavalcanti (2007), um verdadeiro ato de rebeldia gastronômica. Seja intencionalmente ou não, dona Rita de Cássia Souza Leão Bezerra Cavalcanti promoveu uma miscigenação culinária que carrega em um único preparo muito da história do Brasil e da formação da gastronomia brasileira. Segundo Granato (2011, p. 84), a cozinha pernambucana, como nenhuma outra do Nordeste, harmonizou as influências. "Seus pratos preservam a sofisticação vinda da Europa e agregam a ela, com cautela, o nativismo dos índios e receitas africanas".

A mandioca é própria da terra, ingrediente nativo brasileiro. Era alimento regular e indispensável dos indígenas e passou a fazer parte da dieta dos europeus que chegaram ao país. Com ela, fazia-se farinha, mingaus, beijus, caldos, doces (CASCUDO, 2011). Para fazer o Bolo Souza Leão, foi utilizada a massa da mandioca<sup>5</sup>, preparada artesanalmente.

De acordo com Cascudo (2011), a manteiga utilizada no período colonial vinha da Inglaterra ou da França, a Le Pelletier. A partir do início do século XIX, começa-se a produzir manteiga no Brasil, com registros de produção no Rio Grande do Norte e Ceará em fins de 1810 e princípios de 1811. Assim, em 1859, dona Rita de Cássia lançou mão da manteiga fabricada no próprio engenho para sua criação culinária.

O leite de coco é um dos condimentos mais populares no Brasil, desempenhando ação relevante na doçaria nacional. Raspado o miolo do coco, a massa é espremida e o leite, puro ou com água, agrega sabor às preparações. O coco (*Cocos nucifera* L.) foi introduzido no Brasil na segunda metade do século XVI, no Estado da Bahia, sendo procedente das ilhas de Cabo Verde (SIQUEIRA; ARAGÃO; TUPINAMBÁ, 2002).

A utilização de muitas gemas de ovos na receita do Bolo Souza Leão marca a influência da cozinha portuguesa, sobretudo da doçaria conventual. Numa época em que as claras de ovos eram usadas para a purificação de vinhos e para engomar roupas, as freiras quituteiras de Portugal recebiam as gemas dos vinicultores e usavam as separadas nos cuidados com o vestuário para a fabricação de doces (CASCUDO, 2011).

Já o uso de açúcar em abundância é herança de uma época em que a cultura açucareira era farta e, por isso, o ingrediente era utilizado sem parcimônia. Consequentemente, tem-se uma doçura acentuada. E não se trata de uma característica particular do Bolo Souza Leão, mas de grande parte dos doces brasileiros. Observa-se, conforme enfatiza Gilberto Freyre (2007), que o paladar brasileiro estima essa doçura e até o abuso dela. Um gosto que para outros paladares europeus pode ser excessivamente doce. Em 1818, dentre seus apontamentos, o francês Auguste de Saint-Hilaire dizia que "os mineiros têm uma queda particular para a arte de confeito, entretanto, podia-se-lhes censurar o abuso do açúcar, que mascara o gosto dos frutos" (SAINT-HILAIRE, 1818, apud CASCUDO, 2011, p. 599).

---

<sup>5</sup> Coloca-se a mandioca descascada e picada de molho na água durante alguns dias, trocando sempre a água para evitar o mau cheiro. Quando a mandioca está bem desmanchada, espreme-se em um pano, seca-se ao sol e peneira-se (FREYRE, 2007).

O resultado da junção dos ingredientes enumerados nos parágrafos anteriores é um bolo rico em história e cultura. O Souza Leão tem massa delicada e textura cremosa, que se assemelha a um pudim. É sobremesa de sabor marcante e preparo laboroso.

#### 4. Material e Métodos

Para desenvolver a parte prática deste trabalho, tomou-se como base algumas receitas do Bolo Souza Leão que serão referenciadas mais à frente. A partir delas, reproduziu-se a iguaria, extraindo ou agregando produtos, redefinindo quantidade de ingredientes, atentando-se para a qualidade da matéria-prima. E após vários testes, chegou-se a uma ficha técnica que atendesse ao paladar brasileiro contemporâneo e que melhor se adequasse à montagem desta sobremesa (quadro 1).

**QUADRO 1. Ficha Técnica Bolo Souza Leão.**

<b>INGREDIENTE</b>	<b>QUANTIDADE</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
Açúcar cristal	0,5	kg	
Água	0,25	L	
Manteiga sem sal	0,1	kg	
Leite de Coco	0,4	L	
Massa de mandioca	0,5	kg	fresca
Gema de ovo	8	un	caipira
Sal	0,005	kg	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
1. Pré-aquecer o forno a 220°C 2. Numa panela de inox de 20 cm de diâmetro, colocar o açúcar com a água e levar ao fogo alto. Quando a calda estiver em ponto de fio, desligar o fogo, acrescentar a manteiga e deixar esfriar. 3. Em um bowl com capacidade de aproximadamente três litros, colocar a massa de mandioca e juntar, alternadamente, as gemas de ovos e o leite de coco, amassando bem. Acrescentar o sal, a calda fria e misturar. 4. Coar a massa numa peneira fina por três vezes. Transferir a massa para uma forma antiaderente de 22 cm de diâmetro e levar ao forno para assar em banho-maria por aproximadamente uma hora ou até ficar com aspecto dourado. 5. Desenformar e depois de frio, cortar as porções com aro redondo de seis cm de diâmetro. Reservar.			

Fonte: O autor.

Como acompanhamento para Bolo, elaborou-se uma calda de caramelo. Nesta preparação, foi acrescentado creme de leite ao açúcar caramelizado, conforme indica o quadro 2.

**QUADRO 2. Ficha Técnica Calda de Caramelo.**

<b>INGREDIENTE</b>	<b>QUANTIDADE</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
Açúcar cristal	0,2	kg	
Creme de leite	0,4	kg	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
1. Em uma panela de aço inox de 15 cm de diâmetro, levar o açúcar ao fogo baixo. Deixar derreter e formar um caramelo claro. 2. Adicionar o creme de leite e manter a mistura em fogo baixo até obter uma calda homogênea. 3. Desligar o fogo e reservar.			

Fonte: O autor.

Para finalizar a sobremesa, optou-se por utilizar um ingrediente incorporado na massa do próprio Bolo Souza Leão em algumas receitas encontradas durante a pesquisa, a castanha de caju. Neste caso, será usado na forma de farofa (quadro 3).

**QUADRO 3. Ficha Técnica Farofa de castanha de caju.**

INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Castanha de caju	0,1	kg	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
1. Triturar a castanha de caju com o auxílio de uma faca do Chef 8".			
2. Levar ao fogo em uma frigideira antiaderente até ficar levemente torrada. Reservar.			

Fonte: O autor.

## 5. Resultados e Discussão

Para se chegar ao prato que hoje se apresenta como resultado final deste trabalho foi necessário recorrer às receitas de famílias; debruçar-se sobre livros de história, sociologia, gastronomia e práticas culinárias; resgatar conhecimentos adquiridos dentro e fora da faculdade; e muitos experimentos. O primeiro teste realizado para a preparação do Bolo Souza Leão, tomou-se como referência uma receita (ver ANEXO B) cedida por dona Rita de Souza Leão Barreto Coutinho, do ramo do Engenho Morenos, publicada no livro Viagem gastronômica através do Brasil (FERNANDES, 2001, p.98). Logo de início, decidiu-se extrair dois ingredientes da receita original: cravo-da-índia e semente de erva-doce, para manter maior proximidade desta com as demais receitas adquiridas do Bolo.

Numa observação comparativa, percebe-se que as receitas de Bolo Souza Leão se diferenciam especialmente pela utilização ou não de algumas especiarias. Por outro lado, a massa de mandioca, manteiga, leite de coco, açúcar e gemas de ovos são os ingredientes comum a todas as receitas, com diferença apenas nas quantidades e proporções.

Com a primeira tentativa, veio um grande desafio: a massa da mandioca, que só é produzida artesanalmente e, em geral, só se consegue obter em estabelecimentos de vendas de produtos nordestinos. Em Juiz de Fora, a massa de mandioca não é comercializada, assim, a solução para o autor foi prepará-la de forma artesanal. Deixou-se a mandioca de molho durante sete dias, trocando a água diariamente. Quando ela já estava desmanchando, espremeu-se em um pano para retirar o máximo possível de líquido e processou-se a massa restante.

Executado o primeiro teste, o resultado foi um bolo de textura, cor e aroma desejados. No entanto, o gosto da manteiga ficou muito acentuado, destacando sobre os demais ingredientes.

Para o segundo teste, utilizou-se a receita (ver ANEXO C) de produção da Casa dos Frios, publicada no livro Sabor do Brasil (GRANATO, 2011). A receita, em si, já traz uma redução na quantidade de manteiga, que era o problema identificado no primeiro teste. De fato, a questão da manteiga foi reparada, entretanto, houve também diminuição na quantidade de gemas, o que ocasionou, principalmente, perda de cor.

Partiu-se, então, para outro experimento, aumentando a quantidade de gemas de ovos. A nova receita convergiu as duas anteriores e chegou ao resultado pretendido em termos de sabor, cor, textura, aroma. Ainda nesta experimentação, testou-se a receita utilizando a massa de mandioca preparada pelo autor e também a massa puba, adquirida na Feira de São Cristóvão, no Rio de Janeiro. Em ambas as preparações, obteve-se um produto bem semelhante. Com isso, optou-se pela massa de mandioca do autor para desenvolver este trabalho.

Para acompanhar o bolo, a primeira escolha foi fazer uma redução de vinho do porto, com a expectativa de que a preparação à base da bebida fortificada harmonizaria bem com o bolo de sabor marcante. Entretanto, a combinação não deu certo, pois o gosto da calda 'roubou' o do bolo. Também foram sem sucesso os testes seguintes, uma



redução de pitanga e outra de acerola. Estas frutas também apresentaram sabor demasiado forte para acompanhar o Souza Leão.

Uma harmonização bem sucedida se deu entre o Bolo e um 'Velouté' de Laranja, pela característica cítrica da fruta. Era interessante que o acompanhamento tivesse consistência de calda, ao mesmo tempo em que se pensava dispensar o açúcar por causa da doçura já característica do Souza Leão. Adotou-se, então, a ideia de partir do princípio do velouté, utilizando o roux para espessar um líquido que entra em seguida na cocção. Mas a monotonia de cores do prato, que a calda de tonalidade muito semelhante a do bolo proporcionou, foi um ponto negativo.

Assim, a combinação escolhida para compor o prato se deu no último teste. Uma calda de caramelo, em que a adição de creme de leite fresco foi utilizada para suavizar a doçura da preparação. Proporcionando equilíbrio de sabor e contraste de cores no prato.

Para finalizar, a princípio, pensou-se em um crumble de castanha de caju. Mas, como se utiliza açúcar e manteiga nesta preparação, o acréscimo de doce e gordura à sobremesa prejudicou o sabor do conjunto. Assim, optou-se por uma farofa de castanha de caju.

Como o período gasto na cocção do Bolo Souza Leão é maior que o tempo disponível para a apresentação prática do TCC, será levado um bolo pronto a ser servido para degustação. No entanto, durante a apresentação, será feita a demonstração do preparo completo do prato.

A sobremesa será montada e servida em um mini prato de bolo, em porções individuais. A louça com ares de nobreza foi escolhida lembrando que o Souza Leão trata-se de uma iguaria originalmente aristocrática. O Bolo virá sobre a calda de caramelo, finalizado com a farofa de castanha de caju, conforme figura 1.

**Figura 1. Bolo Souza Leão com calda de caramelo e farofa de castanha de caju.**



**Fonte: Arquivo pessoal.**

## 6. Conclusão

Inegavelmente o Bolo Souza Leão é objeto de grande importância para a culinária do Brasil. Não só porque é saboroso e reúne características que agradam o gosto do brasileiro, mas, especialmente, porque carrega em si parte da história e da tradição deste país. Representa a concepção da doçaria brasileira, ligada à miscigenação de povos e culturas.

Entretanto, embora seja um doce tipicamente brasileiro, presença obrigatória nos festejos juninos pernambucanos e considerado um patrimônio cultural e imaterial, percebe-se que se trata de um bolo desconhecido em outras regiões do Brasil. Numa pesquisa empírica, constatou-se que a maioria dos estudantes de gastronomia de Juiz de Fora não sabia da existência do Bolo Souza Leão, e até mesmo alguns professores da área nunca tinham ouvido falar. O que raramente acontece com o bolo de rolo, por exemplo, também típico do Pernambuco.

Sendo assim, este trabalho serviu como meio de divulgação do Bolo Souza Leão, bem como sua valorização como um elemento de identidade nacional. A pesquisa bibliográfica descortinou o universo da doçaria brasileira, e, posteriormente, levou ao estudo específico e detalhado do Souza Leão.

Ao ajustar quantidade de ingredientes, como a manteiga e servir a iguaria acompanhada de calda de caramelo e farofa de castanha de caju propõe-se uma reprodução do bolo, atribuindo traços da contemporaneidade. Isso acaba contribuindo para suavizar o estranhamento de quem não está acostumado com o Bolo Souza Leão. É uma forma de aproximar os brasileiros de sua cultura gastronômica. Conhecerem e compartilharem seus pratos, seus ingredientes, seus hábitos alimentares.

## Referências

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. **A fisiologia do gosto**. Tradução Paulo Neves. São Paulo: Cia. das Letras, 1995.

CASCUDO, Luís da Câmara. **A história da alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Global, 2011.

CAVALCANTI, Maria Letícia Monteiro. **Açúcar no tacho**. In: QUINTAS, Fátima (Org.). *A Civilização do Açúcar*. Recife: SEBRAE, Fundação Gilberto Freyre, 2007. Disponível em: <https://pt.scribd.com/doc/39180971/LIVRO-A-civilizacao-do-acucar-FATIMA-QUINTAS>. Acesso em: 13 out. 2014.

CAVALCANTI, Letícia. **Bolo Souza Leão**. [S.l]: Terra Magazine, 2007. Disponível em: <http://terramagazine.terra.com.br/blogdalecticiacavalcanti/blog/2007/01/20/bolo-souza-leao/>. Acesso em: 10 out. 2014

FERNANDES, Caloca. **Viagem gastronômica através do Brasil**. 9. ed. São Paulo: Ed. Senac, 2001.

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

GLOBOTV. **Doce que faz sucesso nas festas juninas de Pernambuco existe desde o tempo do Império.** 2012. Disponível em: <<http://globotv.globo.com/rede-globo/globo-reporter/v/doce-que-faz-sucesso-nas-festas-juninas-de-pernambuco-existe-desde-o-tempo-do-imperio/2018852/>>. Acesso em: 13 out. 2014.

GRANATO, Alice. **Sabor do Brasil.** Rio de Janeiro: Sextante, 2011.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional.** Tradução Renata Lucia Bottini. 4. ed. São Paulo: Ed. SENAC, 2009.

LODY, Raul. **Vocabulário do açúcar:** histórias, cultura e gastronomia da cana sacarina no Brasil. São Paulo: Ed. SENAC, 2011.

LUCCOCK, John. **Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil:** tomadas durante a estada de dez anos nesse país, de 1808 a 1818. São Paulo: Ed. Martins, 1951.

NOVA FEIRA DE SÃO CRISTÓVÃO. **Principal.** Disponível em: <<http://www.feiradesaocristovao.org.br/>>. Acesso em: 23 out. 2014.

**PANAIR VIRTUAL DO BRASIL.** Disponível em: <<http://www.panairvirtual.com.br/>>. Acesso em: 13 out. 2014.

PERNAMBUCO. Projeto de lei ordinária nº 357/2007. Considera o Bolo Souza Leão Patrimônio Cultural e Imaterial do Estado de Pernambuco. **Diário Oficial do Estado de Pernambuco.** Recife, 2007. Disponível em: <<http://www.alepe.pe.gov.br/paginas/?id=3598&legislatura=&doc=06C09AC84DCED7330325737F00538C68>>. Acesso em: 11 out. 2014.

\_\_\_\_\_. Lei nº 13.428, de 16 de abril de 2008. Considera o Bolo Souza Leão Patrimônio Cultural e Imaterial do Estado de Pernambuco. **Diário Oficial do Estado de Pernambuco.** Recife, 2008. Disponível em: <[http://legis.alepe.pe.gov.br/arquivoTexto.aspx?tiponorma=1&numero=13428&complemento=0&ano=2008&tipo="](http://legis.alepe.pe.gov.br/arquivoTexto.aspx?tiponorma=1&numero=13428&complemento=0&ano=2008&tipo=)>. Acesso em: 11 out. 2014.

SHINOHARA, Neide et al. **O Bolo Souza Leão:** Pernambuco dos sabores culturais. Revista Contextos da Alimentação – comportamento, cultura e sociedade, v. 2, n. 1, p. 60-74, 2013. Disponível em: <[http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2013/06/ca\\_15\\_artigo\\_para-publicar.pdf](http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2013/06/ca_15_artigo_para-publicar.pdf)>. Acesso em: 25 set. 2014.

SIQUEIRA, Luiz Alberto; ARAGÃO, Wilson Meneses; TUPINAMBÁ, Evandro Almeida. **A introdução do coqueiro no Brasil:** importância histórica e Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade Vol. 4 no 2 – março de 2016

agronômica. Aracaju: Embrapa, 2002. Disponível em:  
<<http://www.cpatc.embrapa.br/download/Documentos47.pdf>>. Acesso em: 13  
out. 2014.

**ANEXO A – Receita do Bolo Leão publicada no livro “Açúcar”, por  
Gilberto Freyre.**

Sobre 2 cocos raspados deitam-se 2 xícaras d’água fervendo e um pouquinho  
de sal. Abafa-se tudo por espaço de 10 minutos e espreme-se.

Derrete-se separadamente 1 colher de manteiga e depois de fria reúne-se ao  
leite de coco.

Juntam-se 12 gemas apenas desmanchadas, 3 xícaras de massa de mandioca,  
½ quilo de açúcar. Passa-se tudo em uma peneira e por fim deita-se um  
punhado de castanhas de caju e vai ao forno quente em fôrma untada com  
manteiga.

Fonte: FREYRE, 2007, p.120.

**ANEXO B – Receita de família do Bolo Souza Leão divulgada por Rita de  
Souza Leão Barreto Coutinho.**

Ingredientes:

- 1kg de açúcar
- 2 xícaras de água fria
- 2 xícaras de manteiga
- 1 colher (chá) de sal
- 1kg de massa de mandioca (puba)
- 16 gemas
- 3 xícaras de leite de coco
- 3 paus de canela
- 1 colher (chá) de cravos-da-índia
- 1 colher (chá) de sementes de erva-doce

Modo de fazer:

- 1 – Aqueça o forno em temperatura alta (220°C).
- 2 – Unte com manteiga a fôrma redonda alta de 27cm.
- 3 – Numa panela, ponha o açúcar e a água, misture, leve ao fogo alto e,  
mexendo sempre, deixe o açúcar se dissolver e a calda começar a ferver. Pare  
de mexer e deixe a calda ficar em ponto de fio brando. Tire do fogo, junte  
imediatamente a manteiga e o sal, misture e deixe esfriar completamente.
- 4 – Numa tigela, ponha a massa de mandioca e, alternadamente, junte as  
gemas uma a uma e o leite de coco, amassando bem. Acrescente a calda fria e  
misture. Coe três vezes numa peneira fina e adicione as especiarias.

5 – Despeje a massa na fôrma, leve ao fogo preaquecido e asse em banho-maria cerca de 50 minutos ou até ficar dourado.

6 – Tire do forno e deixe amornar. Desenforme, deixe esfriar, passe para um prato de servir e leve à mesa.

Fonte: FERNANDES, 2001, p.98.

### **ANEXO C – Receita do Bolo Souza Leão de autoria da Casa de Frios, de Recife.**

Ingredientes (12 porções):

1kg de açúcar

½ litro de água

200g de manteiga

750ml de leite de coco

1kg de massa de mandioca fresca (já lavada e prensada)

12 gemas

1 colher de chá de sal

Modo de fazer:

1 – Coloque o açúcar e a água em uma panela funda e leve ao fogo. Deixe ferver, mexendo sempre, até formar uma calda. Adicione a manteiga e espere derreter.

2 – Misture bem o leite de coco e a massa de mandioca numa tigela. Acrescente a calda de açúcar com a manteiga já derretida e mexa. Adicione as gemas, com delicadeza, uma a uma, com muito cuidado para que elas não cozinhem. Por último, junte o sal. Passe a massa por uma peneira. Coe mais uma vez, agora no *chinois* (espécie de funil de furos bem pequenos). Transfira para uma fôrma untada e asse por cerca de 50 minutos. O bolo deve atingir a consistência de um pudim.

Fonte: GRANATO, 2011, p.118.

**Recebido em 30/09/2015 e Aceito em 07/03/2016.**