



UNIVERSIDADE D  
COIMBRA

Matusaila Aragão Macêdo

PERCURSO DE UM PATRIMÓNIO  
ALIMENTAR HISTÓRICO E CULTURAL  
A MASSA DO BOLO DE NOIVA NO ESTADO DE  
PERNAMBUCO NO BRASIL

Tese no âmbito do Doutoramento em Patrimónios Alimentares: Culturas e Identidades orientada pela Professora Doutora Irene Vaquinhas, da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, e pela Professora Doutora Kadma Marques, da Universidade Estadual do Ceará, e apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra.

Novembro de 2022



Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra

**PERCURSO DE UM  
PATRIMÓNIO ALIMENTAR  
HISTÓRICO E CULTURAL  
A MASSA DO BOLO DE NOIVA  
NO ESTADO DE PERNAMBUCO  
NO BRASIL**

Matusaila Aragão Macêdo

Tese no âmbito do Doutoramento em Patrimónios Alimentares: Culturas e Identidades orientada pela Professora Doutora Irene Vaquinhas, da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, e pela Professora Doutora Kadma Marques, da Universidade Estadual do Ceará, e apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra.

Novembro de 2022



UNIVERSIDADE D  
COIMBRA



Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra

**PERCURSO DE UM PATRIMÓNIO  
ALIMENTAR HISTÓRICO E CULTURAL  
A MASSA DO BOLO DE NOIVA NO ESTADO DE  
PERNAMBUCO NO BRASIL**

**Ficha Técnica**

<b>Tipo de trabalho</b>	Tese de Doutoramento
<b>Título</b>	Percurso de um património alimentar histórico e cultural
<b>Subtítulo</b>	A massa do bolo de noiva no Estado de Pernambuco no Brasil
<b>Autor/a</b>	Matusaila Aragão Macêdo
<b>Orientadora</b>	Professora Doutora Irene Maria de Montezuma de Carvalho Mendes Vaquinhas
<b>Coorientadora</b>	Professora Doutora Kadma Marques Rodrigues
<b>Júri</b>	
<b>Identificação do Curso</b>	3º Ciclo em Patrimónios Alimentares: Culturas e Identidades
<b>Área científica</b>	Humanidades
<b>Data da defesa</b>	
<b>Classificação</b>	



## Dedico

---

A Deus Pai por me conceder o dom da vida. E por me escolher para uma missão tão digna: “o ensino e a cozinha”.

Aos meus pais, Braz Rodrigues Macêdo e Avani Aragão Macêdo, Teobaldo Aragão Farrapo e Socorro Catunda Aragão (*in memoriam*), por sempre acreditarem que a educação é que move o mundo.

Ao meu esposo, amigo e companheiro, Francisco Joacir Batista Lima.

Aos meus filhos, Caio Bruno e Bianca Valeria, por serem minha força vital, meu porto e meu colo.

À minha família, irmãos, cunhados e sobrinhos que me incentivaram e sempre me deram força e saúde espirituais.

## Agradecimentos

---

Sou grata eternamente a Deus por confiar em mim essa missão e por permitir concluir este sonho de vida.

À Professora Doutora Irene Vaquinhas, da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, por me escolher, acolher e compreender durante o desafio que foi desenvolver o tema, principalmente no momento vivido no decorrer desta pesquisa. Continuamente me apontou um rumo, sempre com muito incentivo e paciência, durante a orientação deste trabalho.

À Professora Doutora Kadma Marques, da Universidade Estadual do Ceará, pelas sugestões, orientações e incentivos.

Gratidão às amigas: Aline Basso, pela verdadeira amizade e presença constante; Professora Cristianne Barros, residente na cidade de Recife/PE, que me disponibilizou o que há de mais importante: seu tempo e conhecimento, tão indispensáveis para que eu alcançasse o propósito desta investigação.

Gostaria de agradecer aos amigos, colegas, alunos, seguidores que, mesmo sem perceberem, se fizeram presentes neste trabalho. Se aqui nomeasse todos, essa lista seria imensa.

Agradeço também aos amigos (que não conheço) que enviaram informações, receitas, indicações de boleiras e que colaboraram, direta e indiretamente, com o levantamento dos dados.

A todos os professores, amigas e colegas do Doutorado em Patrimónios Alimentares, na pessoa da Profa. Dra. Carmen Soares e das colegas Elisabete Sampaio e Margarida Mota; aos colegas professores do Curso de Gastronomia da Universidade

Federal do Ceará, nas pessoas do Prof. Dr. Paulo Henrique e da Profa. Dra. Alexandra Carneiro.

Um agradecimento singular à Profa. Doutora Maria Nilka de Oliveira, por me preconizar o mundo acadêmico.

E, por último, mais uma vez, agradeço à minha família, ao meu companheiro e esposo, aos meus filhos, Bruno, Bianca e Débora, e a todos os demais parentes (irmã, tios, cunhados, sobrinhos, primos), que sempre estiveram de plantão, dando-me apoio.

## Resumo

---

Os bolos estão constantemente presentes em comemorações de datas marcantes como nascimentos, aniversários, casamentos e bodas. Há, no estado de Pernambuco, pertencente à Região Nordeste brasileira, uma rica identidade doceira relacionada aos bolos: bolo de bacia, bolo de batata, bolo de carimã, bolo de macaxeira, bolo D. Pedro II, bolo de milho D. Sinhá, bolo de mel de engenho, bolo barra branca, bolo de rapadura, bolo de mel, pé de moleque, bolo engorda marido e muitos outros, com títulos, ingredientes e técnicas de preparo que, frequentemente, remetem aos seus ambientes de origem. Nesse contexto, o Bolo de Noiva pernambucano, bem cultural e em processo de reconhecimento como Patrimônio Alimentar do estado, diferencia-se dos demais pela massa e por seus ingredientes – uma massa escura e com frutos secos –, bem como pela tradição de preparo para casamento e rituais salvaguardados e mantidos, ao longo do tempo, pelo povo pernambucano.

A origem da massa do Bolo de Noiva de Pernambuco há muito tempo é motivo de hipóteses, que convergem ao apontar, entre a literatura específica e o saber popular, sua origem europeia. Os estudos disponíveis, no entanto, carecem de aprofundamento em relação a evidências que sustentem a indicação de procedência. Tendo como referência o estado de Pernambuco, seu povoamento e as origens geográficas dos povos colonizadores, a pesquisa teve como objetivo detetar as influências europeias, africanas e indígenas, na adoção de costumes alimentares. Procurou-se determinar de que maneira a herança de cada matriz cultural dos povos que aportaram no nordeste brasileiro foi assimilada e incorporada nas práticas alimentares, em especial na confeitura do bolo de noiva. A pesquisa conduzida, de caráter quantitativo e qualitativo, apoiou-se em coleta de dados preliminares, por meio de revisão bibliográfica e documental, bem como pela realização de questionário junto às doceiras e confeitores pernambucanos a respeito da origem da massa. Desta indicação, concebeu-se a hipótese de origem inglesa e também hipóteses secundárias decorrentes da suposição de uma herança colonial, cujas influências na formação cultural alimentar pernambucana buscou-se reconstituir considerando

brevemente as matrizes não europeias de formação da doçaria brasileira e, particularmente, de Pernambuco.

Realizou-se um levantamento histórico das primeiras obras brasileiras dedicadas ao receituário culinário em geral, com enfoque sobre os bolos e a arte da confeitaria, preparando, assim, o material para a análise comparativa de similaridades e discrepâncias (análise de agrupamento hierárquico) entre as receitas dos tipos de bolos com massa semelhante. Os resultados do estudo reforçam e dão nova sustentação à origem inglesa da massa do Bolo de Noiva pernambucano, apontando possíveis influências complementares de aspetos que compõem sua unicidade. Embora percebamos outras matrizes – que não a inglesa -, ao aprofundar a questão as mesmas podem estar ligadas direta e ou indiretamente a essas fontes. A genealogia proposta sugere, para além da origem de uma massa de bolo inglesa, um percurso de formação histórico e cultural único para este bem da tradição alimentar pernambucana, o que reforça sua legitimidade enquanto candidato a Património Alimentar do estado.

Palavras-chaves: Tradição; Massas de Bolo; Bolo de Noiva; Património Alimentar; Pernambuco.

## Abstract

---

*Cakes are constantly present in celebrations of important dates such as births, birthdays, weddings and anniversaries. There is, in the state of Pernambuco, which belongs to the Brazilian Northeast Region, a rich identity related to cakes: basin cake, potato cake, carimã cake, cassava cake, D. Pedro II cake, D. Sinhá corn cake, mill honey cake, white bar cake, brown sugar cake, honey cake, pé de moleque, fattening husband cake and many others, with titles, ingredients and preparation techniques that often refer to their environments of origin. In this context, the Bolo de Noiva from Pernambuco, a cultural asset and in the process of being recognized as a Food Heritage of the state, differs from the others by the dough and its ingredients - a dark dough and with nuts -, as well as by the tradition of preparation for marriage and rituals safeguarded and maintained, over time, by the people of Pernambuco.*

*The origin of the cake dough from Pernambuco has long been the subject of hypotheses, which converge by pointing out, between specific literature and popular knowledge, its European origin. The available studies, however, lack depth in relation to evidence that supports the indication of origin. Having as a reference the state of Pernambuco, its population and the geographical origins of the colonizing peoples, the research aimed to detect European, African and indigenous influences in the adoption of food customs. We sought to determine how the heritage of each cultural matrix of the peoples who arrived in the Brazilian northeast was assimilated and incorporated into food practices, especially in the making of the wedding cake. The research carried out, of a quantitative and qualitative nature, was supported by the collection of preliminary data, through a bibliographic and documental review, as well as by carrying out a questionnaire with the confectioners and confectioners of Pernambuco regarding the origin of the dough. From this indication, the hypothesis of English origin was conceived, as well as secondary hypotheses arising from the assumption of a colonial heritage, whose influences on Pernambuco's food cultural formation, we sought to reconstitute by briefly considering the non-European matrices of the formation of Brazilian confectionery and, particularly, from Pernambuco.*

*A historical survey of the first Brazilian works dedicated to culinary recipes in general was carried out, with a focus on cakes and the art of confectionery, thus preparing the material for the comparative analysis of similarities and discrepancies (hierarchical grouping analysis) between the recipes for types of cakes with similar dough. The results of the study reinforce and give new support to the English origin of the Pernambuco Bridal Cake dough, pointing out possible*

*complementary influences of aspects that make up its uniqueness. Although we perceive other matrices – other than the English one –, when delving deeper into the issue, they can be directly or indirectly linked to these sources. The proposed genealogy suggests, in addition to the origin of an English cake dough, a unique historical and cultural training path for this good of the Pernambuco food tradition, which reinforces its legitimacy as a candidate for Food Heritage of the state.*

*Keywords: Tradition; Cake Doughs; Wedding Cake; Food Heritage; Pernambuco.*

## Lista de Figuras

---

Figura 1: Obras culinárias que circulavam no Brasil a partir do século XVII .....	32
Figura 2: Capa da primeira edição do livro <i>Bolos Artísticos</i> , de Dolores Botafogo .....	33
Figura 3: Desembarque de Pedro Álvares Cabral em Porto Seguro, em 1500 (Obra de Oscar Pereira da Silva, 1865-1939).....	35
Figura 4: Recorte de mapa mostrando a localização atual da capital pernambucana no Brasil e os Estados do Nordeste.....	36
Figura 5: Representação da América portuguesa, mapa elaborado por Juan de la Cosa (1460-1510).....	37
Figura 6: Mapa <i>Terra Brasilis</i> (Obra de Lopo Homem, 1515-1519). A América Portuguesa recebia o novo nome. Atualmente, o documento original se encontra na Biblioteca de Paris .....	38
Figura 7: Gravura do “Aí” descrita por Margrave, em 1648 .....	43
Figura 8: Raiz da mandioca, bulbo na terra O.....	44
Figura 9: O cajueiro ( <i>Anacardium occidentale</i> L.) é uma planta tropical originária do Brasil e que pertence à família <i>Anacardiaceae</i> .....	46
Figura 10: Cana-de-açúcar .....	50
Figura 11: Retrato de Maurício de Nassau, governador da colônia holandesa no Nordeste (1637 -1643) .....	54
Figura 12: Massa de carimã, produzida a partir da mandioca.....	57
Figura 13: Recorte de anúncio publicado no Diário de Pernambuco, em 15 de março de 1827, edição 58, página 3 .....	82
Figura 14: Recorte de anúncio publicado no Diário de Pernambuco, em 25 de novembro de 1837, edição 256, página 3 .....	83
Figura 15: Recorte de anúncio publicado no Diário de Pernambuco, em 16 de dezembro de 1840, edição 274, página 3 .....	83
Figura 16: Recorte de anúncio publicado no Diário de Pernambuco, em 25 de abril de 1840, edição 92, página 3 .....	83

Figura 17: Recorte de anúncio publicado na Seção de Vendas do Diário de Pernambuco, em 22 de junho de 1841, edição 271, página 4 .....	84
Figura 18: Recorte de anúncio publicado no Diário de Pernambuco, em 11 de dezembro de 1847, edição 280, página 2 .....	84
Figura 19: Recorte de anúncio publicado no Diário de Pernambuco, em 22 de junho de 1878, edição 142, página 1 .....	85
Figura 20: Recorte de anúncio publicado no Diário de Pernambuco, em 07 de junho de 1893, edição 127, página 6 .....	86
Figura 21: Recorte de anúncio publicado no Diário de Pernambuco, em 11 de janeiro de 1896, Edição 8, página 7 .....	86
Figura 22: Recorte de receita publicada no Diário de Pernambuco, em 21 de abril de 1940, edição 93, Suplemento Feminino dos Diários Associados, página 7 .....	87
Figura 23: Recorte de receita publicada no Diário de Pernambuco, em 15 de janeiro de 1950, edição 12, página 12, seção Arte Culinária .....	87
Figura 24: Recorte de receita publicada no Diário de Pernambuco, em 15 de maio de 1960, edição 110, Suplemento Feminino, página 6 .....	88
Figura 25: Proposta de genealogia para a massa do Bolo de Noiva Pernambucano .....	107
Figura 26: Bolo de Noiva Pernambucano nos dias atuais .....	113
Figura 27: Massa do Bolo de Noiva pernambucano .....	114
Figura 28: Conhecimento popular da origem da massa do bolo .....	126
Figura 29: Compilação das respostas dos inquiridos .....	126

## Lista de Gráficos

---

Gráfico 1: Composição dos ingredientes nas receitas de Bolo de Noiva Pernambucano	96
Gráfico 2: Composição de ingredientes presentes nas receitas de Bolo Inglês nos diversos receituários publicados no Brasil	96
Gráfico 3: Composição de ingredientes nas receitas de Dolores Botafogo	97
Gráfico 4: Composição de ingredientes nas receitas do <i>Pound Cake</i>	98
Gráfico 5: Composição de ingredientes nas receitas de <i>Plum Pudding</i>	99
Gráfico 6: Composição de ingredientes nas receitas de <i>Christmas Cake</i>	100
Gráfico 7: Composição de ingredientes nas receitas de Bolo do 12º dia	100
Gráfico 8: Composição de ingredientes nas receitas de Bolo de Mel da Madeira	101
Gráfico 9: Composição de ingredientes nas receitas de Bolo Tradicional Brasileiro	102
Gráfico 10: Composição de ingredientes presentes nas receitas entre o Bolo Inglês e o Bolo de Noiva	102
Gráfico 11: Ingredientes da massa do bolo 100% em comparação com a massa do bolo tradicional	103
Gráfico 12: Resultado da Análise de Agrupamento Hierárquico das receitas	105
Gráfico 13: Localização demográfica dos inquiridos	118
Gráfico 14: Faixa etária dos inquiridos	119
Gráfico 15: Escolaridade dos inquiridos	120
Gráfico 16: Estado civil dos inquiridos	120
Gráfico 17: O Bolo foi feito com a massa de Bolo de Noiva?	121
Gráfico 18: Tradição em guardar o Bolo de Noiva	122
Gráfico 19: Uma tradição reconhecida pela população Pernambucana	123
Gráfico 20: A confeitaria como profissão	123
Gráfico 21: O saber prepara a massa do Bolo de Noiva	124
Gráfico 22: Sobre a origem do Bolo conhecida entre os recifenses	124
Gráfico 23: Conhecimento continuado	126
Gráfico 24: Um documento de família: “o caderno de receitas”	127

Gráfico 25: Uso da massa do Bolo de Noiva em datas comemorativas .....	129
Gráfico 26: Ingredientes de frutos desidratados (secos) utilizados na massa.....	129
Gráfico 27: Bebidas utilizadas como ingredientes na massa .....	130
Gráfico 28: Especiarias utilizadas como ingredientes na massa .....	131

## Lista de Quadros

---

Quadro 1: Tradições da doçaria portuguesa por região .....	64
Quadro 2: Receitas de Bolos para casamento, noivados e bodas em livros de culinária brasileiros .....	78
Quadro 3: Livros de receitas de autores pernambucanos.....	89
Quadro 4: Comparação entre indicadores presentes nos anúncios de vendas publicados (1825-1949) .....	91
Quadro 5: Obras de referências para receitas .....	93
Quadro 6: Massa do Bolo de Noiva.....	95
Quadro 7: Estrutura das seções e perguntas do Questionário .....	116
Quadro 8: Categorização (Localização, faixa etária, escolaridade e estado civil) .....	118
Quadro 9: Tradições no casamento do inquirido .....	122
Quadro 10: O inquirido e seu conhecimento sobre o preparo da massa do Bolo .....	126
Quadro 11: A comemoração da partilha e a riqueza dos ingredientes .....	128

# Índice

---

Agradecimentos .....	04
Resumo.....	06
Abstract .....	08
Índice.....	15
Introdução .....	17
CAPÍTULO I: ESTADO DA ARTE .....	27
CAPÍTULO II: SURGE UM “NOVO OCIDENTE”: SOBRE A FORMAÇÃO, EVOLUÇÃO HISTÓRICA E DEMOGRÁFICA DE PERNAMBUCO (DO SÉCULO XVIII À ATUALIDADE) .....	34
2.1 O Estado de Pernambuco: origens, formação e transposições alimentares da colonização .....	34
2.1.1 A capitania de Pernambuco: sua constituição e povoamento .....	35
2.2 O advento nas novas formas de comer: formação, origens e transposições alimentares da colonização no Nordeste Pernambucano do Brasil .....	41
2.2.1 A comida indígena e os alimentos disponíveis do continente descoberto.....	41
2.2.2 A comida vinda de além-mar.....	48
2.3 A influência dos hábitos alimentares dos povos europeus colonizadores de Pernambuco .....	51
2.3.1 O cambiar alimentar dos colonizadores europeus nas novas terras .....	56
CAPÍTULO III: A “EPISTEMOLOGIA” DA RECEITA DO BOLO DE FRUTAS .....	59
3.1 A doçaria europeia em Pernambuco.....	59
3.1.1 Os bolos da doçaria Portuguesa .....	60
3.1.2 A doçaria portuguesa se reinventa no Brasil .....	66
3.1.3 O bolo de frutas da doçaria inglesa .....	67
3.1.4 O pudim de ameixa / <i>plum pudding</i> / <i>pudding cake</i> / pudim de Natal.....	69
3.1.5 O avanço da confeitaria: o bolo de libra / <i>pouding cake</i> .....	72

3.1.6 O bolo de frutas como narco identitário e elemento de orgulho do povo britânico.....	75
CAPÍTULO IV: O BOLO DE FRUTAS NO BRASIL.....	77
4.1 A pesquisa na literatura culinária brasileira do século XVII à atualidade .....	77
4.2 Análise comparativa com receitas europeias.....	91
CAPÍTULO V: A COLETA: SUA FUNDAMENTAÇÃO METODOLÓGICA E ANÁLISE INTERPRETATIVA .....	107
5.1 Da Grã-Bretanha para Pernambuco: permanências e diferenças nos receituários do bolo de frutas .....	107
5.1.1 Cultura, património e identidade de um estado em forma de bolo.....	107
5.1.2 Os saberes das guardiãs do bolo de noiva pernambucano .....	111
5.1.3 Inquérito junto aos/às boleiros(as) pernambucanos(as) sobre o bolo de noiva	114
5.2 Resultados e Discussão .....	117
5.2.1 Caracterização socioprofissional e geográfica dos inquiridos .....	117
5.2.2 Tradição do bolo no casamento.....	121
5.2.3 Conhecimento histórico do bolo de noiva pelos inquiridos .....	123
5.2.4 A comemoração da partilha e a riqueza dos ingredientes.....	127
Conclusão.....	133
Bibliografia.....	138
Apêndices.....	167
Anexos .....	247

## Introdução

---

A prática de comer tem sido entendida como “o conjunto de representações, crenças, conhecimentos e práticas herdadas e/ou aprendidas que estão associadas à alimentação e são compartilhadas pelos indivíduos de uma dada cultura ou de um grupo social determinado” (CONTRERAS, 2011). Por seu intermédio identifica-se não só o imaginário social da comunidade, mas suas memórias históricas continuadas nas tradições praticadas nas gerações atuais. Este universo de reconhecimento envolve vários indícios, que podem ser buscados nos ingredientes disponíveis no meio, na escrita de sua receita, nos utensílios, nas técnicas de preparo e no ritual que o envolve até como o alimento será apresentado à mesa para ser reconhecido e desejado pelo comensal ou pela comunidade. O alimento tem uma linguagem própria que precisa ser identificada, gerando na sociedade um comportamento e uma subjetividade únicas. Essa ação simbólica, cheia de significados, tem a capacidade de distinguir as relações e códigos sociais, entre seus comensais por meio de gestos e atitudes (FISCHLER, 1995; FREITAS, 2003; CONTRERAS, 2011; MENASCHE, ALVAREZ, COLLAÇO, 2012; MACIEL, 2001). Comida é cultura, como insiste e afirma Massimo Montanari. Nela, o povo se expressa espontaneamente em uma forma de comunicação que lhe confere uma identidade singular (MONTANARI, 2010).

O objeto de pesquisa aqui proposto não é somente o Bolo de Noiva Pernambucano, com sua comunicação simbólica e o trabalho estético de suas confeitadeiras no ato da cerimônia do casamento. Mas sim, a característica diferencial da massa desse bolo, com ingredientes, cor e sabor tão específicos, que se destacam dos habitualmente preparados para datas festivas no Brasil. Portanto, pretendemos investigar como sua receita chega em Pernambuco e, a partir do século XIX, começa a ter uma relação de identidade direta com o Estado. Segundo Harden (2013), as receitas culinárias devem ser vistas e analisadas pela perspectiva de uma escrita textual capaz de trazer uma linguagem que retrata história, cultura, conhecimento e técnica. Essa tradução é capaz de nos fornecer especificidades da linguística, da cultura e das práticas sociais da época. Para Poulain

(2013), o alimento quando observado como objeto se revela portador de uma identificação única e particular, capaz de contar sua própria história e apresentar sua evolução.

Ao buscar na literatura e no saber popular a indicação da possível origem da massa do Bolo de Noiva observa-se que a procedência europeia é consenso de todos. Esta justificação afigura-se plausível se tivermos presente o contexto histórico de todos os povos europeus que aportaram no litoral da região Nordeste do Brasil para efetivar a colonização de Pernambuco e, assim, influenciaram toda a vida social e cultural, inclusive a alimentação deste estado brasileiro.

O conceito de património também se articula e tem afinidades com os conceitos de herança e de identidade. A herança e a identidade fazem parte da constituição da humanidade, e posteriormente de cada comunidade o que se materializa através de hábitos, costumes e práticas contínuas legitimadas pela continuidade da história do povo a que se reporta. As identidades também podem tomar formas físicas de símbolos ou objetos materiais, gerando um reconhecimento ou lembrança consciente ou inconsciente da identidade cultural do grupo ao qual pertence (Smith, 2006). Lemos (2000) observa que resguardar vai além de preservar, quando se trata de património cultural material e imaterial. É manter vivo, através da continuidade e permanência, aquele objeto ou ação na cultura de um povo, que o reconhecerá, identificará e irá distingui-lo como algo pertencente àquele lugar ou comunidade. Além disso, resguardar tem implicações na transmissão do conhecimento relacionado ao objeto ou ação patrimonial. Segundo Elias (1997), a transmissão alimentar ou cultural pode-se dar por meio do hábito, no sentido em que os indivíduos de uma comunidade recebem os conhecimentos, que são passados de geração em geração, mas não os questionam. Há, neste caso, uma relação que tem somente uma direção: o recetor, que recebe a informação e passa a ser um continuador e reproduzidor do que aprendeu, viu e ouviu, podendo haver inserção de novas práticas, mas sem descaracterizar o seu simbolismo.

Partindo das proposições de Elias (1997), supostamente o tema eleito para essa investigação – a massa do Bolo de Noiva de Pernambuco – é um património transmitido através do hábito, pois sempre teve e continua a ter sua tradição e conhecimentos passados através da oralidade e escrita familiar. Logo, naturalmente existem poucas

obras literárias, artigos e entrevistas que tratam do assunto de maneira específica e com um rigoroso levantamento histórico e científico. Mesmo nessas pesquisas e levantamentos bibliográficos da literatura disponível, percebemos dúvidas, contradições e lacunas a respeito da veracidade das informações populares sobre as origens desta tradição, demonstrando que o assunto não foi abordado em toda a sua dimensão.

Para tentar preencher as lacunas, recorreremos aos receituários de bolos com frutos secos, tomando como eixo norteador o bolo de frutas do casamento da Rainha Vitória com o príncipe Alberto, em 1840, na Inglaterra. A receita deste bolo, que foi transmitida através dos séculos seguintes, chegou ao Brasil e serviu como matriz originária para o Bolo de Noiva pernambucano, pela similaridade da massa. Portanto, nossa investigação busca compreender quais as origens, as influências e as características que estão na base da formação da massa deste bolo, que lhe confere distinção e reconhecimento público enquanto bem cultural alimentar identitário do estado de Pernambuco frente a todo o Brasil.

Nesse sentido, é importante compreender como e quando surgiu a massa do Bolo de Noiva pernambucano, detetar as influências para o seu surgimento e o modo como essa tradição se perpetuou ao longo do tempo. Por consequência, é necessário um estudo das características das massas de bolos portugueses e ingleses (países relevantes na colonização de Pernambuco), em cuja composição estejam presentes os frutos secos, buscando nas respectivas culturas alimentares uma similaridade com o objeto de estudo. Da mesma forma, é preciso levantar a origem do Bolo de Frutas inglês, perceber sua transformação e identificar a possível semelhança dos ingredientes com a massa do Bolo de Noiva pernambucano. Outro ponto a ser mapeado são os registros de receitas de outros bolos brasileiros, em busca de afinidades com a massa do Bolo de Noiva, para confirmar ou descartar as suposições e hipóteses apontadas nas respostas da pesquisa. Finalmente, comparar as massas, os ingredientes e as quantidades descritas em receitas do Bolo de Frutas inglês com a massa do Bolo de Noiva pernambucano, a fim de observar e comparar as semelhanças.

Cabe salientar que, atualmente, o Estado de Pernambuco, através da Assembleia Legislativa do Estado de Pernambuco (ALEPE), debate o registro do Bolo de Noiva como Património Cultural Alimentar do Estado. Segundo o Projeto de Resolução nº

2253/2021, que submete a indicação do Bolo de Noiva pernambucano para obtenção do Registro do Patrimônio Cultural Imaterial de Pernambuco, o mesmo “é 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”. O Projeto deu início ao desejo do povo pernambucano pelo reconhecimento do Bolo de Noiva como um Patrimônio Cultural Alimentar.

O pleito está em andamento junto ao Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN)<sup>1</sup>. Tal processo deverá ter como guia a metodologia utilizada pela cidade de Pelotas (RS) para obter o reconhecimento das “Tradições Doceiras da Região de Pelotas e Antiga Pelotas” pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). Segundo Ferreira (2011), foi no seguimento dos critérios exigidos pelo Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC)<sup>2</sup> que a cidade de Pelotas, no Rio Grande do Sul, pôde ser reconhecida como a Capital Nacional do Doce. No dia 4 de agosto de 2000, o Decreto nº 3.551/2000 definiu alguns parâmetros e viabilizou a revisão de diversas possibilidades de registro de bens culturais de natureza imaterial por meio de critérios organizados, uma vez que o objetivo é identificar, documentar e registrar esses bens.

O estudo proposto partiu da forte ligação da pesquisadora, enquanto doceira e docente do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará (UFC), Brasil, com as diversas dimensões que envolvem o tema “massas de bolo”. Deste modo, a partir de estudos realizados para a preparação de aulas ministradas na disciplina de Confeitaria, cuja temática é “massas de bolos do Brasil”, singularizou-se, nesta extensa temática, o Bolo de Noiva de Pernambuco. Este autonomiza-se e distingue-se pelos seus ingredientes, bem como pela tradição de preparo e por toda a salvaguarda que o pernambucano persiste em manter em relação à sua massa do Bolo de Noiva.

---

<sup>1</sup> INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. *Patrimônio Imaterial*. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/234> Acesso em: 05 fev. 2021.

<sup>2</sup> INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. *Inventário nacional de referências culturais: manual de aplicação*. Brasília: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2000. Disponível em: [http://portal.iphan.gov.br/Manual\\_do\\_INRC](http://portal.iphan.gov.br/Manual_do_INRC). Acesso em: 5 fev. 2021.

A partir da leitura e da análise de livros e cadernos de receitas do nordeste brasileiro que tratam do avanço histórico da colonização europeia e, especialmente, do desenvolvimento da doçaria, foi mapeado um extenso receituário de bolos, adaptados aos insumos que existiam à época, mas nem por isso menos requintados. Encontramos uma infinidade de massas de bolos, sempre com cor amarelada (pela grande quantidade de gemas) e de uma doçura intensa (devido à grande quantidade de açúcar), em algumas preparações, bem como uma textura macia conferida pelo uso da macaxeira, do sabor do coco e da castanha, o que daria azo ao surgimento de uma rica doçaria reconhecidamente brasileira. Contudo, a massa do Bolo de Noiva pernambucano apresenta características próprias e singulares, que a autonomizam relativamente à composição de outras massas da doçaria brasileira, por apresentar cor escura e frutos secos na sua preparação, sendo, também, por seu turno, distinta das massas da doçaria portuguesa. Tal originalidade por ter em sua constituição frutos secos (passas e, mais especificamente, ameixa desidratada), vinho e especiarias, se diferencia do preparo de bolos feitos em outras regiões do Brasil, instigando a detetar suas prováveis origens, influências e características. Trata-se de uma receita do passado, com um vasto legado histórico, fruto de segredos guardados pelas famílias de confeitadeiras e boleiras pernambucanas, constituindo o seu preparo uma tradição familiar.

Com efeito, este bolo tem desempenhado um papel muito importante na economia e na sociedade de Pernambuco, seja pelo orgulho que suscita por se dispor de uma iguaria distinta e diferente dos demais, seja pelas questões econômicas e financeiras que alavanca, já que é gerador de um grande movimento de renda, conforme informações da ALEPE:

*“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 (ALEPE, 2021)<sup>3</sup>.*

Por outro lado, o bolo é uma “presença” assídua nas grandes festas que comemoram a existência do ser humano, como nascimentos, aniversários, casamentos e bodas, e também pode ser visto numa simples reunião familiar ou de amigos ao redor de uma mesa. Em Pernambuco, obrigatoriamente é o Bolo de Noiva a ocupar o centro dessas festividades, marcando a diferença e a ocorrência não pelo seu nome, mas por sua massa. A pouca fundamentação científica a respeito de suas origens, apesar do referenciamento formal e popular de que a massa do Bolo de Noiva é de origem inglesa, torna o seu estudo desafiador em busca de uma reconstrução genealógica consistente. Dadas as lacunas nesse processo histórico-cultural é importante direcionar o olhar em busca de informações acerca da proveniência dessa massa. Para tanto, se faz necessário investigar o impacto - em termos alimentares, de influências culturais e de aprendizagens transmitidas - da colonização europeia em Pernambuco. Neste sentido, realizar um aprofundamento histórico sobre as origens, as influências e as características que estão envolvidas na preparação da massa do Bolo de Noiva pernambucano pode nos auxiliar na identificação da massa de base que permitirá o reconhecimento nacional do produto como Patrimônio Cultural Alimentar pelo IPHAN.

Para atingir os objetivos propostos, expressos nesta tese, a mesma foi estruturada em duas partes, cinco capítulos em sua totalidade e segunda parte os anexos. Sua organização está distribuída no sentido de distinguir e articular a parte teórica e a parte prática. Na introdução fizemos uma apresentação da nossa investigação, em que foram detalhados: a definição do problema, a justificativa da pesquisa, a estrutura do trabalho e a seguir, a metodologia da investigação. Seguidamente, organizamos o conteúdo didaticamente para demonstrar a contextualização histórica acerca do objeto de pesquisa e, posteriormente, os procedimentos utilizados para a coleta e a análise dos dados.

---

<sup>3</sup> ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE PERNAMBUCO. Projeto de resolução 2253/2021. Disponível em <https://www.alepe.pe.gov.br/proposicao-texto-completo/?docid=7345&tipoprop=p> Acesso em 05 fev. 2021.

A primeira parte é composta por quatro capítulos. No capítulo I, apresentamos o estado da arte da problemática analisada. O capítulo II tem como ênfase estudos que incidem na riqueza cultural e patrimonial alimentares dos países que integram o escopo da investigação – Inglaterra, Portugal e Brasil –, conferindo sustentação teórica à pesquisa sobre a massa do Bolo de Noiva em Pernambuco. No capítulo III foi realizado um levantamento histórico da cultura alimentar da doçaria, com especificidade nas massas de bolos dos países mencionados, a fim de proceder ao levantamento das tipologias de massas de bolo a serem estudadas e comparadas em detalhe. O capítulo IV consiste no levantamento bibliográfico das receitas da culinária brasileira desde o séc. XVII até a atualidade, de forma a se poder elaborar uma análise comparativa com as receitas europeias.

Na segunda parte, o capítulo V apresenta a amostra, sua dimensão e o universo do estudo, finalizando com a aplicação do questionário como ponto de partida validador das hipóteses. Por fim, é dedicado à descrição e avaliação dos resultados do questionário, assim como à apresentação e discussão do estudo comparativo das receitas de massas coletadas nas obras selecionadas. As contribuições deste estudo, suas limitações e direcionamentos para pesquisas futuras estão sistematizadas nas Conclusões.

A construção de um percurso metodológico deve partir da compreensão de que a prática de pesquisa envolve uma série de aspetos, tais como, a proposição de problemas, a elaboração de hipóteses, a formulação de conceitos, a delimitação dos instrumentos de análise, nos quais há que se valorizar as capacidades do pesquisador e o próprio exercício do saber. Nesse sentido, o método científico não é algo exterior à prática. Ao contrário, é precisamente a maneira como tal prática é exercida (AZANHA, 2011). O método é parte de um corpo teórico integrado no qual se envolvem as técnicas de pesquisa. Portanto, a escolha dos procedimentos e técnicas de coleta de dados num trabalho investigativo está condicionada ao caminho que se pretende percorrer, isto é, ao método de investigação adotado pelo pesquisador e que dá sentido aos procedimentos.

Podem-se identificar três momentos imprescindíveis no que diz respeito à coleta de dados, para a pesquisa em causa: a pesquisa bibliográfica, documental, a observação em campo e a aplicação do questionário semiestruturado para recolhimento de informações. Nesse caso específico, quanto aos seus objetivos, a investigação proposta é de caráter

descritivo e de natureza quantitativa e qualitativa. O estudo busca descrever e analisar, a partir da vivência profissional da pesquisadora, de levantamentos bibliográficos, de pesquisa de fontes, de consultas, de recolhidas de receitas e das respostas obtidas através de questionário semiestruturado, se a massa do Bolo de Noiva de Pernambuco, tão comum nas festas que comemoram as datas da existência humana neste estado brasileiro, é de origem europeia e se ainda mantém os elementos identitários dos colonizadores que por lá aportaram. Considerando a investigação proposta e os objetivos apresentados neste trabalho, realizamos, inicialmente, uma pesquisa bibliográfica e documental.

Segundo Oliveira (2017) existe diferenciação nestas modalidades de pesquisa. Na pesquisa bibliográfica vamos encontrar estudos e documentos já analisados sob o ponto de vista científico, tais como entradas de dicionários/enciclopédias, livros, ensaios críticos, periódicos e artigos científicos e/ou especializados. Na parte relativa à pesquisa documental, procedeu-se a revisão das fontes coligidas, as quais são, fundamentalmente, as seguintes: cadernos de receitas, imprensa periódica (jornais, revistas), livros de culinária, documentos oficiais (administrativos e institucionais, com particular relevo para relatórios), informações de culinária/alimentação retiradas da internet (blogs, sites, etc) e fotografias.

Em relação aos meios de investigação e coleta de dados, a pesquisa pode ser categorizada como bibliográfica (dados secundários) e de campo (dados primários). Ressaltamos, entretanto, que, pelo momento pandêmico, a pesquisa de campo foi efetuada somente através da recolha dos dados enviados por formulários on-line. Além disso, os dados secundários constituem-se como uma espécie de pré-requisito para os dados primários, de modo a embasá-los e validá-los (MATTAR, 2005). A dimensão qualitativa de nosso trabalho foi contemplada na medida em que prosseguimos com a avaliação de hábitos, atitudes e tendências de comportamento (LAKATOS, 2010). Segundo Minayo (2001), a pesquisa qualitativa permite lidar com crenças, valores, motivos e atitudes, entendendo seus significados nas relações da sociedade em questão. Gil (2008) afirma que este tipo de análise permite “desenvolver, esclarecer e modificar conceitos e ideias, tendo em vista a formulação de problemas mais precisos ou hipóteses pesquisáveis para estudos posteriores”.

A fase inicial da pesquisa contemplou o questionário e seguiu as etapas de envio, recebimento e análise das respostas retornadas. As questões buscaram registrar dados sociodemográficos das doceiras, tipos de receitas e de ingredientes utilizados, e a suposta origem do mesmo, além de outros dados que consideramos relevantes. O questionário semiestruturado foi elaborado através da plataforma Google Forms<sup>4</sup>, sendo utilizado para promover eficácia e qualidade para validação da tese, a fim de corroborar com o processo histórico e cultural da massa do Bolo de Noiva no estado de Pernambuco. Em seguida, organizamos os dados coletados a partir de categorias de análise previamente definidas, de acordo com as informações fornecidas pelos especialistas (boleiras) em massa do Bolo de Noiva. Esta fase foi construída de modo a conciliar a dimensão quantitativa, já que os resultados numéricos são disponibilizados pela própria plataforma do Google Forms, com os aspectos qualitativos permitindo descrições narrativas relacionadas com a elaboração do receituário. A partir da consolidação dos dados informativos e sua projeção em gráficos ou em quadros recapitulativos, iniciamos um levantamento analítico e comparativo, utilizando como recurso para tabulação dos dados o programa Excel.

Ademais, os métodos empregados na busca pelas origens do Bolo de Noiva pernambucano e na sustentação dos argumentos sobre sua provável genealogia envolveram três etapas sequenciais. A primeira consistiu na aplicação de inquéritos junto a confeitadeiras e boleiras pernambucanas. A finalidade desta fase foi obter das atuais guardiãs da tradição de preparo deste bolo sua indicação preliminar de origem. Nesta perspectiva, ressalta-se que Creswell (2010, p. 43) define a abordagem qualitativa como sendo “um meio para explorar e para entender o significado que os indivíduos ou os grupos atribuem a um problema social ou humano”.

A segunda objetivou evidenciar em busca bibliográfica sobre as prováveis origens, influências e características da massa do Bolo de Noiva, que traz em sua constituição frutos secos (mais especificamente ameixa seca), vinho e especiarias que conferem distinção e reconhecimento público à identidade cultural alimentar do estado de Pernambuco, frente a todo o Brasil. Para tanto, a utilização de inquéritos nesta pesquisa

---

<sup>4</sup> Google Forms: serviço gratuito para criação de formulários online. Como o nome já indica, a plataforma possibilita a produção de inquérito voltados para pesquisas ou avaliações. Disponível em <https://www.tecmundo.com.br/internet/217064-google-forms-usar-servico.htm>. Acesso em 11 maio 2021.

respeitou a busca exaustiva na literatura para fundamentar e evidenciar o contexto histórico que permeou a escrita e a divisão temática do estudo. Durante o processo de busca na literatura, optou-se por apresentar o máximo de achados, dentre eles: artigos, resenhas, livros, blogs, sites acadêmicos e culinários que evidenciassem um caráter qualitativo para o atendimento do rigor social e humano que orienta a pesquisa qualitativa.

Desta indicação, concebeu-se a primeira hipótese que remete à origem inglesa e também as hipóteses secundárias derivadas da suposição de uma herança colonial (busca pelas demais influências europeias). Portanto, foi dedicada à reconstrução do contexto de influências sobre a formação cultural alimentar pernambucana, considerando-se brevemente as matrizes não europeias de formação da doçaria brasileira e de Pernambuco. À medida que a investigação histórica deu subsídio ao fortalecimento de um par de hipóteses em detrimento das demais, deu-se também a devida atenção aos aspectos da cultura alimentar e à tradição de doces destas matrizes, dando sequência, então, à busca de tipologias de bolos e receitas descritas na literatura relacionada.

Contemplou-se, por fim, uma sistematização das primeiras obras brasileiras dedicadas ao receituário culinário em geral, com enfoque sobre os bolos na arte da confeitaria, preparando, assim, o material para a terceira etapa, que consistiu na análise comparativa de semelhanças e de diferenças entre as receitas dos tipos de bolos destacados anteriormente. Os detalhes das técnicas, das ferramentas e dos procedimentos aplicados nesta última etapa (análise de agrupamento hierárquico) foram detalhados e comentados conforme a apresentação dos resultados.

## CAPÍTULO I: ESTADO DA ARTE

---

No que tange à formação miscigenada do povo brasileiro, essa literatura é ampla, visto que uma vasta bibliografia explora as articulações políticas entre Portugal e outros países. Muitos povos aportaram no Brasil colônia, deixando sua marca na forma de uma mistura de raças, crenças, culturas e tradições. O livro *História da colonização portuguesa no Brasil*, de Carlo Dias, Carlo Malheiro e Hernesto Vasconcelos (1921), propicia o entendimento das questões políticas e econômicas que caracterizavam Portugal na época colonial, fazendo a coroa portuguesa ir buscar riquezas em outros mundos. O estudo é bastante esclarecedor quanto aos motivos pelos quais, após o descobrimento, tantos imigrantes estrangeiros invadiram e colonizaram o território brasileiro. No alfarrábio de F. C. Hoehne, *Botânica e agricultura no Brasil no século XVI*, escrito em 1937, o autor traz um minucioso apanhado sobre a botânica existente quando chegaram ao país, tentando descrever ou mesmo desenhar a flora virgem para eles, parte dela totalmente desconhecida. Ao mesmo tempo, procura em cartas escritas na época esses dados para registro.

A obra *Capítulos de História Colonial e os caminhos antigos e o povoamento do Brasil* (1982), de Capistrano de Abreu, informa sobre os aspetos pré e pós-descobrimento do Brasil, e a respetiva influência deixada na formação do povo brasileiro, nas peculiaridades da cor, da raça, dos hábitos cotidianos, das questões econômicas e políticas. Já o livro de Eleonora Guerra, *A Presença francesa no Nordeste do Brasil no século XVI: uma contribuição da História à Arqueologia*, publicado entre 1995/96, presta informações sobre o processo de ocupação e de exploração do território brasileiro e sua incorporação na economia-mundo de então. Nos séculos XIV e XV, as transformações sociais, dinâmicas políticas e algumas medidas econômicas foram decisivas para o alargamento do âmbito comercial e colonial europeu.

A colonização pernambucana está pejada de conflitos e de interesses diversos, como também são múltiplos os autores que escreveram sobre o tema. No livro intitulado *Piratas no Brasil* (2014), de Jean Marcel e Sheila Hue, os autores traçam a trajetória das invasões que se iniciaram com os franceses, passando pelos ingleses, espanhóis, holandeses e a retomada dos portugueses.

A colonização holandesa no estado de Pernambuco é objeto de análise de vários autores, como José Antônio Gonsalves de Mello. A temática é abordada nas obras intituladas: *A rendição dos Holandeses no Recife 1654* (1979); *Diário de Pernambuco: arte e natureza no 2º reinado* (1985); *Tempo dos flamingos: influência da ocupação holandesa na vida e na cultura do nordeste do Brasil* (1987). De forma similar, Leonardo Dantas Silva trata o tema em *Holandeses em Pernambuco 1630-1954* (2011); *Recife: uma história de quatro séculos* (1975). As obras de Flávio Guerra, em particular, *Uma aventura holandesa no Brasil* (1977), *História colonial do Nordeste* (1963), *Evolução histórica de Pernambuco* (1970) e *História de Pernambuco* (1984), analisam aspectos e pontos de vista diferentes da história, a presença holandesa no Recife, no que diz respeito ao cotidiano, hábitos e os contributos deixados na constituição da população, da cultura e das formas de sociabilidade locais.

Os ingleses também aportam em Pernambuco, deixando sua marca por diversos setores, como correios e telégrafos, caminhos de ferro, bancos, clubes de futebol e modos refinados de comportamento e no serviço de mesa. Sheila Hue e Vivien Kogut Lessa de Sá na tradução do livro *Ingleses no Brasil, relatos de viagens 1526-1608* (2020), Rostand Paraíso em *Esses ingleses...* (2018) e Gilberto Freyre descrevem a importância dos ingleses em seu território em diversas obras: *Ingleses* (1942), *Ingleses no Brasil: aspectos da influência britânica* (1948), *Ingleses no Brasil* (1977), *Ingleses no Brasil, viagens e relatos 1526-1608* (2020), *Ingleses no Brasil: aspectos da influência britânica sobre a vida, a paisagem e a cultura do Brasil* (2002) *Interpretação do Brasil* (2015). Todas essas obras contam a trajetória desse povo com seus hábitos únicos e fidalgos, que foram aos poucos sendo absorvidos pelo povo pernambucano.

Dentro desse contexto de “Europa-brasileira”, a obra de Frederico de Oliveira Toscano intitulada *À francesa: a Belle Époque do comer e do beber no Recife* (2020) ressalta a entrada da arte em forma de arquitetura, moda e cafés dentro de um Estado que de verdadeiramente europeu tinha muito pouco, mas cujos traços gradativamente foram sendo incorporados à cultura local e à vida cotidiana. O conjunto dos autores citados destaca os aspectos históricos da colonização da região nordestina, mais especificamente pernambucana, e chama a atenção para a importância de se conhecer, com maior profundidade, as imigrações europeias e seus hábitos cotidianos, incluindo os

alimentares, embora não especifiquem quanto às festas e tradições associadas a ritos nupciais, bodas ou aniversários que nos liguem ao nosso objeto de pesquisa.

Quanto às questões alimentares propriamente ditas, Luís da Câmara Cascudo em suas obras *Antologia da Alimentação no Brasil* (1977) e *História da Alimentação no Brasil* (2011), aborda o assunto da alimentação e da mesa brasileira com enfoque em várias características (históricas, etnográficas, literárias e sociais). Também analisa sob a perspectiva da miscigenação cultural, revelando os vestígios e as influências das várias trocas culturais, sobretudo entre populações europeias, indígenas e africanas. Seu estudo traz um confronto de práticas e costumes alimentares universais com os do Brasil, bem como sobre os modos de preparo dos alimentos, dos utensílios usados, dos hábitos cotidianos, das superstições e das credences associadas à produção alimentar.

Nessa mesma direção, a obra clássica *História da Alimentação* (1996), de Jean-Luis Flandrin e Massimo Montanari, faz o levantamento da base cultural alimentar de todos os povos, esclarecendo sobre os princípios alimentares da humanidade. Já em *Comida como Cultura* (2013), *O Mundo na cozinha: História, identidade, trocas* (2009), Montanari nos proporciona um olhar sociológico a respeito do entendimento da comida, do alimento e da gente.

Gilberto de Mello Freyre, ou simplesmente Gilberto Freyre, foi um dos maiores sociólogos e escritores do nordeste do Brasil. Recifense, conhecia a realidade do nordestino com propriedade. Deixou uma rica e ampla bibliografia sobre a alimentação e o povo nordestino. Seu maior clássico, *Casa Grande & Senzala* (1933), é considerado uma das obras mais representativas sobre a formação da sociedade brasileira. A sociedade e seus hábitos, costumes, comida eram sua paixão e estão presentes nos livros: *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil* (1997), *Crônicas do cotidiano: a vida cultural de Pernambuco nos artigos de Gilberto Freyre* (2009), *Vida Social no Brasil nos meados do século XIX* (2008), que analisam a sociedade pernambucana constituída a partir da exploração do “ouro branco”, o açúcar, segmentando-a nas casas-grandes e senzalas, convertendo toda a organização social, entre outros aspectos, em termos alimentares.

No livro *Doce Brasil bem bolado* (2011), de Morena Leite e Otávia Somavilla, as autoras fazem um breve apanhado dos bolos no Brasil, bem como de suas receitas. A obra *Bolos:*

*preparo e confeito* (2003), de Rosely Bonfante e Ateneia Feijó, traz uma coletânea das receitas de bolo feitas por doceiras pernambucanas. Dentre elas estão as receitas de bolo de frutas com suas variações. O livro *Leonie, doces, encanto e magia* (2008), de Maria Mattoso, levanta a hipótese, a partir de relatos familiares da mais famosa boleira pernambucana, a Sra. Leonie, de ser ela a responsável pela introdução das ameixas nos bolos de noiva, apesar de em sua receita escrita não constar a ameixa, somente passas e tampouco descreve o modo do preparo, sugerindo que a receita do bolo era segredo.

Em *História dos Sabores Pernambucanos* (2014), Maria Leticia Monteiro Cavalcante afirma ser de origem inglesa nosso objeto de estudo, apesar de não remeter a fontes que confirmem esse fato. Em *Pernambuco, rendas e arte em açúcar* (2017), a mesma autora relata a importância da renda como identidade do povo pernambucano, traz uma receita da massa de Bolo de Noiva, e ressalta a importância do mesmo para o povo desse estado, mas não cita sua provável origem. Tonica Brennand descreve o amor pelo açúcar em seu livro *Sonhos de Açúcar* (2007), uma herança passada de mãe para filha. Ela descreve uma receita de Bolo de Noiva, mas com o título de “Bolo de Frutas”, que, ao compararmos com as demais, revela uma correspondência indicativa de similaridade nas massas.

Nas publicações pertencentes à literatura mais atualizada (artigos, dissertações e teses) é possível encontrar o assunto sendo observado com viés científico pela nova geração de estudantes de Gastronomia. Nos artigos de Cristianne Boulitreau de Menezes Barros, *A gastronomia como propulsora da educação cultural: o bolo de noiva através das boleiras pernambucanas* (2020), *Tradições, ritos e costumes: a desmistificação do bolo de noiva* (2020) e *A educação cultural a partir do bolo de noiva pernambucano* (2021) são levantadas questões importantes a respeito do Bolo de Noiva como patrimônio e bem cultural, assim como é dado relevo ao trabalho importante das boleiras na preservação da identidade pernambucana através dessa iguaria. Symonne de Albuquerque Medeiros em sua dissertação intitulada *O papel do bolo de noiva na cena do casamento como elemento identitário de cultura pernambucana: uma percepção dos grupos do saber, do fazer, e de noivas* (2017) busca perceber se há uma consciência coletiva de boleiras, noivas e familiares da importância do Bolo de Noiva no casamento.

Apesar do grande leque de literatura específica dedicada ao tema, em nenhuma das pesquisas referidas foi equacionada a possível origem do Bolo de Noiva, embora todos

os inquiridos tenham respondido que a massa seria originária do bolo inglês, o que nos levou a questionar se, ao mencionarem que a ascendência da massa era proveniente do Bolo Inglês, se os respondentes estariam se referindo mesmo ao inglês, enquanto nação, ou ao fato dos livros de receitas da época fazerem alusão a diversas receitas com o nome de Bolo Inglês em suas páginas.

Diante o exposto acima sobre o tema constatamos a necessidade de reunir elementos, antes dispersos em diversas obras da época, que possam auxiliar a responder a nossa questão central. Logo, pretende-se realizar nesta pesquisa uma investigação que remeta ao receituário tradicional da doçaria europeia, tendo como pilar desvelar, em fontes de estudos capazes de subsidiar os argumentos e a testagem das hipóteses, bem como descrever os principais achados históricos, como fez Saramago (1997) para a tradição portuguesa, ou Buchanan (2017) com o mapeamento e a regionalização das tradições inglesas de bolos.

A busca pelas tradições de receitas de bolos e, em especial, dos bolos de frutas nestas culturas remeteu a uma série de obras estrangeiras vinculadas ao campo da história da gastronomia de bolos, como *Cake: As long as we both shall eat: a history of wedding food and feasts*, de Stewart (1964); *Wedding cakes and cultural history*, de Charsley (1992); *a global history*, de Humble (2010); e *No wedding's a wedding without a cake: the history and significance of the wedding cake*, de Sullins (2017).

Complementarmente, vamos encontrar esforços de síntese e reconstrução histórica em sites como o da revista *What's cooking America*. Nele, o artigo de Linda Stradley intitulado *History of fruitcake* (2004), apresenta uma pesquisa aprofundada a respeito do bolo de frutas, indicando que, no século XVIII, o doce já era conhecido em toda a Europa Continental, tornando-se muito popular, entre 1837 e 1901: um "chá" não estaria completo se não fosse servida a iguaria. A Figura 1 traz uma linha do tempo apresentando as principais obras culinárias brasileiras a partir do século XVII.

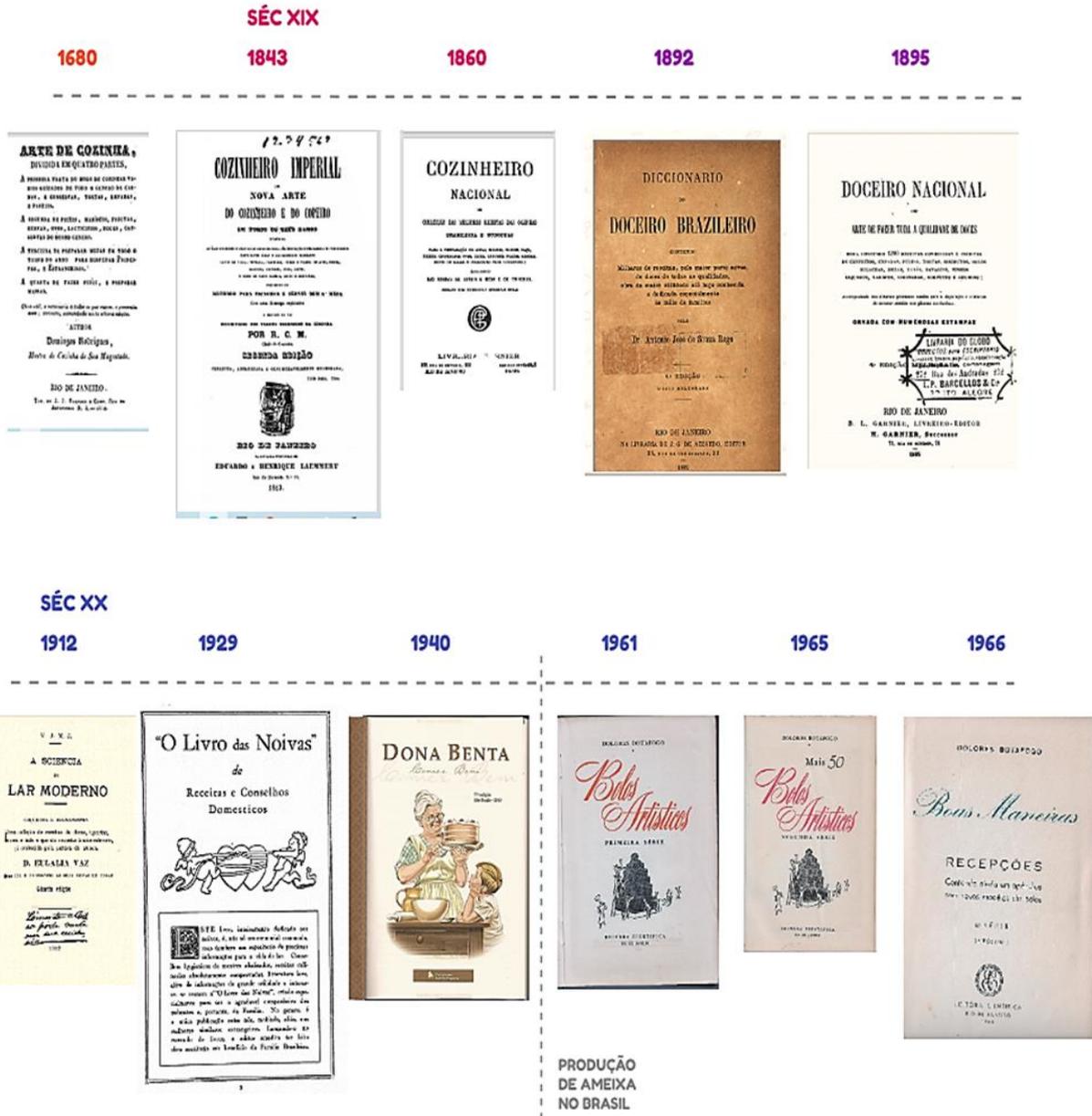


Figura 1 - Obras culinárias que circulavam no Brasil a partir do século XVII<sup>5</sup>

Tornando, por fim, à literatura brasileira histórica, após o mapeamento de obras culinárias da época, percebe-se que, somente em 1961, teremos as primeiras publicações específicas de confeitaria artística a nível nacional. Um destaque é dado a Dolores Botafogo, residente no Rio de Janeiro, e que durante uma década dedicou-se à arte de ensinar a cozinhar, principalmente em sua maior expertise que era a confeitaria artística.

<sup>5</sup> Montagem elaborada pela autora (2021).

Em 1961, a doceira lança um exemplar tímido de *Bolos artísticos*, que logo esgotou. Em 1954, publicou um novo volume, intitulado *Mais 50 bolos artísticos* e, em 1956, lançou seu terceiro livro, *Salgados, doces e bolos*. Essas obras enfocam pela primeira vez a descrição de receitas de uma bolaria fina, reunidas para uso em datas importantes, como casamentos, aniversários, formaturas, bodas e batizados.

A etapa de pesquisa descrita nestes livros teve como foco o levantamento histórico sistemático das massas de bolos de casamento difundidas em publicações nacionais no Brasil. A seguir, na Figura 2, temos a obra *Bolos Artísticos*, de Dolores Botafogo. Foi publicada uma nova versão adaptada em 1961.

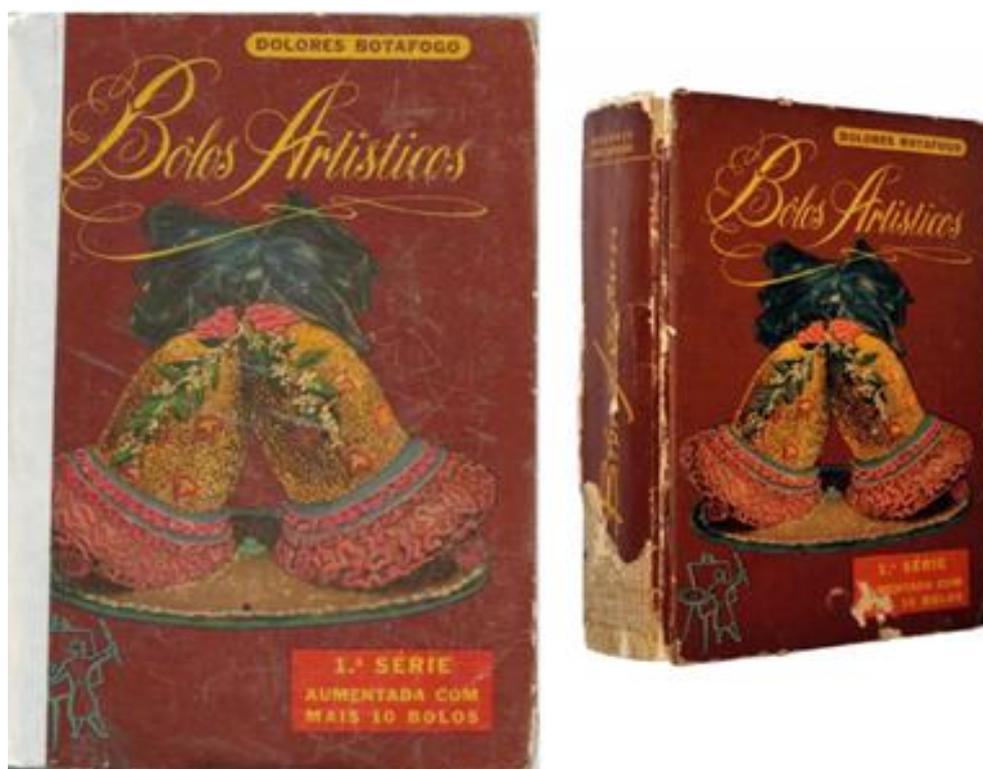


Figura 2 – Capa da primeira edição do livro *Bolos Artísticos*, de Dolores Botafogo<sup>6</sup>.

---

<sup>6</sup> *Dolores Botafogo: a primeira cake designer brasileira!* Disponível em <https://essencialnews.com.br/2021/04/23/dolores-bot> Acesso em 11 maio 2021.

## CAPÍTULO II: Surge um “Novo Ocidente”: sobre a formação, evolução histórica e demográfica de Pernambuco (do século XVIII à atualidade)

---

### 2.1 O Estado de Pernambuco: origens, formação e transposições alimentares da colonização

A contextualização inicial deste estudo aborda, de forma sucinta, a formação do Estado e do povo pernambucano a partir da chegada dos colonizadores que se fixaram no Brasil. O povoamento dessa região foi favorecido pela questão agrícola, já que a qualidade do solo era bastante favorável ao cultivo da cana-de-açúcar, devido ao clima quente e com alta umidade. Com esse grande potencial para o plantio, uma questão surge inicialmente: a mão de obra. No primeiro momento, os indígenas supre esse trabalho, mas por sua natureza nômade, considerada sem disciplina e pela pouca resistência física, logo foi substituído pelo negro africano. A prosperidade econômica que a nova colônia passou a produzir instaura uma imensa mudança política em Portugal, despertando interesses de outras monarquias (PRADO JUNIOR, 1980).

Tal esclarecimento é pertinente para compreender a amplitude da diversidade de povos que aportaram nesta terra, os quais deixaram traços e identidades culturais no novo povo que se formava. O atual estado de Pernambuco<sup>7</sup>, sendo uma das primeiras regiões ocupadas, devido ao favorecimento geográfico para a agricultura e a pecuária, passou a receber povos advindos de inúmeras regiões europeias que trouxeram consigo suas

---

<sup>7</sup> Uma unidade federativa, na República Federativa do Brasil, é uma entidade subnacional com certo grau de autonomia (autogoverno, autolegislação e autoarrecadação) e dotada de governo e constituição próprios. Do ponto de vista político-administrativo, o Brasil é definido constitucionalmente como uma federação constituída pela união indissolúvel de estados, o Distrito Federal e os municípios. [...] A organização político-administrativa do Estado brasileiro é determinada no terceiro título da Constituição brasileira de 1988. Chamado "Da Organização do Estado", essa parte da constituição reúne um conjunto de dispositivos destinados a determinar quais são os entes da federação (União, Estados, Distrito Federal e Municípios) e as atribuições de cada um. Fonte: Wikipédia: a enciclopédia livre. [São Francisco, CA: Fundação Wikipédia], 2021. Disponível em [https://pt.wikipedia.org/wiki/Unidades\\_federativas\\_do\\_Brasil](https://pt.wikipedia.org/wiki/Unidades_federativas_do_Brasil). Acesso em 01 ago. 2021.

culturas, seus vícios, seus costumes pessoais, seus hábitos alimentares, sociais e econômicos. Essa diversidade cultural irá interagir com o povo indígena, donos primeiros do solo, dando início à formação de uma sociedade multicultural.

A obra de Oscar Pereira da Silva (Figura 3), denominada *Desembarque de Pedro Álvares Cabral em Porto Seguro em 1500*, datada de 1922, tenta representar a chegada ao Brasil.

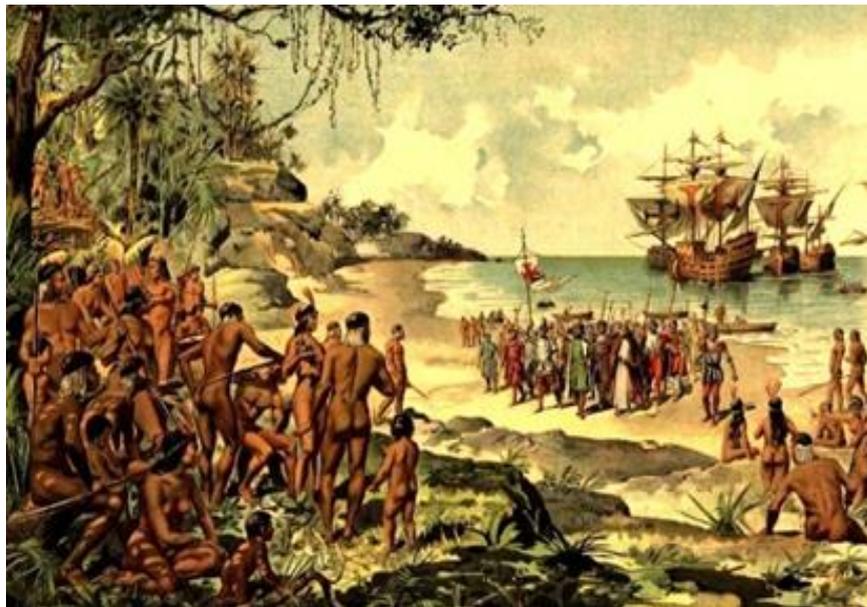


Figura 3 – Desembarque de Pedro Álvares Cabral em Porto Seguro, em 1500 (Obra de Oscar Pereira da Silva, 1865-1939).<sup>8</sup>

## 2.1.1 A capitania de Pernambuco: sua constituição e povoamento

O Nordeste possui a maior costa litorânea do Brasil, sendo banhado pelo oceano Atlântico, correspondendo, em termos de ocupação, a 18,2% de toda a área do país, com uma extensão territorial de 1.554.257,0 Km<sup>2</sup> (Figura 4).

---

<sup>8</sup> Pintura de Oscar Pereira da Silva. *Desembarque de Pedro Álvares Cabral em Porto Seguro em 1500*. Disponível em <https://www.radiogazetaorlandia.com.br/22-de-abril-dia-do-descobrimento-do-brasil-relembre-a-historia>. Acesso em 11 jul. 2021.



Figura 4 – Recorte de mapa mostrando a localização atual da capital pernambucana no Brasil e os Estados do Nordeste<sup>9</sup>

Essa posição geográfica favoreceu a navegação e a chegada dos descobridores pelo litoral do Nordeste (SERTÃO, [s.n.]). A capital Pernambucana está localizada no centro do litoral do nordeste do Brasil, tem altitude de 4 metros acima do nível do mar e uma área territorial composta de morros, planícies e com grande riqueza hídrica (PARAÍSO, 1997). A Figura 5 mostra a primeira representação gráfica da América portuguesa, o mapa de Juan de la Cosa, navegador, cartógrafo e diplomata espanhol.

---

<sup>9</sup> SÓ GEOGRAFIA. *Região Nordeste do Brasil*. Disponível em <https://www.sogeografia.com.br/Conteudos/GeografiaFisica/Brasil/regiaonordeste.php> Acesso em 12 jul. 2021.



Figura 5 – Representação da América portuguesa, mapa elaborado por Juan de la Cosa (1460-1510).<sup>10</sup>

A origem da palavra Pernambuco vem da língua tupi, “*furo do mar*”. Os indígenas chamavam a entrada da barra de *Pêra-Nhambuco*, que, para eles, significava “Pedra Furada ou Buraco”. Com a dificuldade da pronúncia sentida pelos imigrantes, chega-se à palavra hoje conhecida de Pernambuco (GUERRA, 1984, p. 27).

<sup>10</sup> BEZERRA, Juliana. *Mapa do Brasil*. Disponível em <https://www.todamateria.com.br/mapa-do-brasil/> Acesso em 12 jul. 2021.

Com um clima tropical-úmido, essa terra forneceu as condições agrícolas perfeitas para o plantio de lavouras de cana-de-açúcar, para a produção do açúcar, gerador de grande valor econômico. Posteriormente, muitas outras culturas agrícolas foram sendo introduzidas com grande rendimento frutífero e excelente qualidade (PARAÍSO, 1997). A colonização do novo mundo não ocorreu de modo fácil para a coroa portuguesa, os corsários e piratas já dominavam essas rotas com grande tráfico de madeira (Figura 6).



Figura 6 – Mapa *Terra Brasilis* (Obra de Lopo Homem, 1515-1519). A América Portuguesa recebia o novo nome. Atualmente, o documento original se encontra na Biblioteca de Paris<sup>11</sup>.

Inicialmente, não havia interesse de cidadãos da nobreza muito menos por parte de grandes comerciantes para explorar e habitar o novo continente, ainda sem potencial econômico definido. O incentivo veio através de concessões da coroa, com poderes soberanos, títulos e ajuda financeira (PRADO JUNIOR, 1980):

---

<sup>11</sup> BEZERRA, Juliana. *Mapa do Brasil*. Disponível em <https://www.todamateria.com.br/mapa-do-brasil/> Acesso em 12 jul. 2021.

*“O plano, em suas linhas gerais, consistia no seguinte: dividiu-se a costa brasileira (o interior, por enquanto, é para todos os efeitos desconhecido), em doze setores lineares com extensões que variavam entre 30 e 100 léguas. Estes setores chamar-se-ão capitânicas, e serão doadas a titulares que gozarão de grandes regalias e poderes soberanos; caber-lhes-á nomear autoridades administrativas e juizes em seus respectivos territórios, receber taxas e impostos, distribuir terras, etc.” (PRADO JUNIOR, 1980, p. 18).*

Após muitas lutas e batalhas para a expulsão de piratas, corsários, inclusive para a pacificação dos indígenas, os portugueses vão dominando o território. A chegada de Martins Afonso de Souza, em 1533, com as primeiras mudas de cana-de-açúcar deu início ao primeiro e principal movimento econômico do Brasil. O sistema das capitânicas hereditárias permitiu a vinda de pessoas de linhagem nobre e educação, além de negros (escravos e trabalhadores de engenhos), elevando Pernambuco a um dos focos de atenção da coroa (PARAÍSO, 1997). Ademais, Guerra (1984, p. 35-36), destaca:

*“Senhor de um sistema de governo definido e de uma imigração a mais possível ativa e cheia de homens de boa genealogia, religiosos dinamizadores e nobres de tradicional ascendência, absorvendo por isso a sua irmã vizinha, também hereditária, de Itamaracá, que não havia sabido crescer e prosperar, Pernambuco de fins do século XVI já se projetava com intensidade notável, como capaz de empreendimentos maiores, e trazendo para a perspectiva do todo progressional da região nordestina, a atenção das velhas nações europeias.”*

Em 1535, após ter chegado ao Brasil, Duarte Coelho recebe de D. João III a posse da capitania de Pernambuco<sup>12</sup>. O fidalgo veio com sua esposa, seu cunhado e uma grande comitiva de guerreiros, negociantes e "operários de São Thomé e da Madeira, conhecedores do processo" (LIMA, 1895, p.12), para iniciar as montagens dos engenhos e formar as primeiras vilas. Com as características climáticas e as condições favoráveis para o plantio da cana-de-açúcar houve o crescimento na expectativa do potencial produtivo e econômico da capitania pernambucana. Posteriormente, muitas outras

---

<sup>12</sup> Duarte Coelho (1485-1554), navegador, fidalgo e militar português. Donatário da Capitania de Pernambuco. Iniciou a colonização em 1535 e fez de Pernambuco a capitania mais rica do País.

culturas agrícolas foram sendo introduzidas neste fértil solo, com enorme produtividade e excelente adaptação (PARAÍSO, 1997).

*“Já se conhecia o bastante do Brasil para esperar que nele a cana-de-açúcar dar-se-ia bem. O clima quente e úmido da costa ser-lhe-ia altamente favorável; e quanto à mão-de-obra, contou-se a princípio com os indígenas que, como vimos, eram relativamente numerosos e pacíficos no litoral. Estas perspectivas seriam amplamente confirmadas; o único fator ainda ignorado antes da tentativa, a qualidade do solo, revelar-se-ia surpreendentemente propício, em alguns pontos pelo menos da extensa costa. Foi o caso, particularmente do Extremo-Nordeste, na planície litorânea hoje ocupada pelo Estado de Pernambuco; e do contorno da baía de Todos os Santos (o Recôncavo baiano, como seria chamado). Não seriam, aliás, os únicos: de uma forma geral, toda a costa brasileira presta-se ao cultivo da cana-de-açúcar”* (PRADO JUNIOR, 1980, p. 18).

Uma das preocupações da Coroa Portuguesa consistia na vinda de indivíduos letrados e com “vínculos públicos com a conquista”, entretanto isso não ocorreu no princípio. O interesse da nobreza nas riquezas das novas terras ocorreu somente após o florescimento do potencial econômico vindo das lavouras dos canaviais (LACROIX, 2006). Para tanto, a valorização cultural e populacional estava intrinsecamente ligada aos altos escalões da sociedade e que detinham domínio político.

Ao passo que ocorre o povoamento costeiro, este vai causando impactos culturais e ambientais, alterando as características locais à medida que as transformações vão sendo produzidas. De entre elas, vale ressaltar as seguintes adaptações alimentares: a introdução de frutas, hortaliças, legumes e também animais trazidos e adaptados ao novo mundo com muita facilidade. Tais mudanças foram necessárias e empreendidas com certa “urgência”, devido ao grande contingente de mão de obra que desembarcava para trabalhar nas lavouras, pois deveria ser alimentada. A prática dessa monocultura foi sendo intensificada, uma vez que seu alto valor comercial, demasiadamente lucrativo, gerou grandes benefícios à colônia portuguesa (HOEHNE, 1937; PRADO JUNIOR, 1980).

## 2.2 O advento nas novas formas de comer: formação, origens e transposições alimentares da colonização no Nordeste Pernambucano do Brasil

### 2.2.1 A comida indígena e os alimentos disponíveis do continente descoberto

O resgate histórico da alimentação indígena tem como busca perceber se as frutas nativas na época, os hábitos alimentares e as técnicas rudimentares de cozimento tiveram suas práticas continuadas, chegando até o objeto em pesquisa como uma cultura ou tradição no uso das frutas ou cozimento. Deste modo, esse olhar sobre o homem que já habitava em solo brasileiro é importante para sabermos quais as influências que incidiram no Bolo de Noiva. A alimentação indígena era constituída de caça, pesca e tubérculos, mas preparada de maneira particular e única, sendo capaz de causar repulsa ao paladar do colonizador europeu que aqui aportava. Mesmo após longa travessia dos viajantes assolados pela fome, a comida indígena era rejeitada pelos colonizadores nesse primeiro momento (HUE, 2009).

Segundo Hue (2009, p. 10), Hans Staden relata que, em 1554, teve a sorte de comer “lagartos e ratos silvestres e outros animais assim estranhos”, os quais eram apreciados como iguarias pelos indígenas e, posteriormente, também pelos colonos. Já a ingestão de outros pequenos animais como preás, rãs, serpentes e víboras era “difícil de digerir”, bem como tanajuras, cágados, bicho-de-taquara, tatu também eram iguarias comestíveis. Animais de caça de pequeno e médio porte também tinham sua carne consumida (HUE, 2009)<sup>13</sup>.

---

<sup>13</sup> A exemplo, capivara, anta/tapir, tatu, paca, cutia, porco, coelhos, tamanduá, quati, ratos, veado, porcos do mato, taitaçu, macacos, gambás, lontra, *macucaguá\**, *mutum\*\**, jacu, perdiz, pombas, rolas, pato, peixe-boi, camurupim, bijupirá, tambuatá, baleia, golfinhos, entre muitos outros.

\*Macucaguá: “*Esta ave he maior que nenhuma gallinha de Portugal; parece-se com faijão, ...*”. Fonte: PEREIRA, Levy. “(Cardim, 1625)”. In: Biblioteca de Referências do Atlas Digital da América Lusa. Disponível em [http://lhs.unb.br/atlas/\(Cardim,\\_1625\)](http://lhs.unb.br/atlas/(Cardim,_1625)). Data de acesso 21 maio 2021

Sobre a flora e a fauna do Brasil durante o século XVI, de onde provinha a maior parte da alimentação dos indígenas, vamos encontrar alguns registros nas primeiras cartas escritas por padres, cronistas e viajantes, a exemplo de: Américo Vespúcio; Pero Vaz de Caminha; Fernão Cardin; Padres Manuel da Nóbrega e José de Anchieta; André Thevet; Jean do Lery; Pero de Magalhães de Gandavo; Gabriel de Soares de Souza, Sebastião da Rocha Pitta e de Frei Vicente do Salvador. Em varios dos seus escritos não encontramos descrições muito detalhadas. Percebe-se a ausência de registros mais minuciosos. Acredita-se que a falta de anotações se dá por conta do conhecimento limitado dos autores sobre a vegetação existente no novo mundo (HOEHNE, 1937). Nota-se que:

*No começo do século XVI, ainda se não possuía uma orientação segura nem tinha nada de positivo para classificar as plantas e os animais desta terra. Tudo que aqui encontraram, era inteiramente novo, totalmente desconhecido aos advindos e se na Europa culta a história natural ainda se apresentava com os trajes que lhe fornecera Plínio, é fácil compreender porque, homens como Schmiedel, Staden, Lery, Thevet, Nobrega, Anchieta, Soares de Souza e outros, não apresentaram as espécies classificadas pelo sistema binário, que só surgiu em meados do século XVIII (HOEHNE, 1937, p. 17).*

Por volta de 1693 foram publicados os primeiros trabalhos, hoje identificados como relevantes na academia científica. Logo, os autores como Piso, Marcgrav, Lery, Thevet e Gandavo, embora não tendo conhecimento do tipo de flora e fauna existente, registram-na através de um minucioso trabalho ilustrativo, como exemplificado na Figura 7<sup>14</sup>, na qual tentam reproduzir com detalhes algumas espécies. Este trabalho possibilita, na atualidade, entender e reconhecer a botânica, a zoologia e o tipo de agricultura praticado na época (HOEHNE, 1937).

---

\*\*Mutum: O mutum-de-penacho é um *Galliforme* da família *Cracidae*. Conhecido também como mutum-pinima (Pará e Maranhão), nome que significa “mutum cheio de pintas”. Disponível em <https://www.wikiaves.com.br/wiki/mutum-de-penacho>. Acesso em 21 maio 2021.

<sup>14</sup> Hoehne (1937, p.17).



Figura 7 – Gravura do “Aí” descrita por Margrave, em 1648.

No livro *Botânica e Agricultura no Brasil no século XVI*, Hoehne (1937) procedeu com um levantamento minucioso dos relatos dos autores citados acima. Todos eles descreveram a abundância da flora e da fauna brasileira no tempo do descobrimento. A leitura fez emergir algumas dúvidas quanto às espécies nativas e aquelas que foram trazidas pelos exploradores antes e depois do descobrimento. Nesse contexto, o fumo, o aipim, a batata-doce, a banana, a batata inglesa, o milho, o arroz, o amendoim (*Mandué*) e as pimentas do gênero *Capsicum* são algumas plantas que os autores citam como nativas, embora levantem a hipótese de poderem ter sido trazidas de outros continentes muito antes da colonização. As mesmas eram identificadas e reconhecidas, inclusive com as respectivas designações, por quem as descrevia. Contudo, diferenças de sabor e de cor atribuídas à qualidade do solo e ao clima foram ressaltadas. Já para várias outras espécies, não eram feitas descrições ou adiantada a sua denominação. Tão somente apresentavam desenhos que, pela precisão, tornam possíveis nos dias de hoje o reconhecimento das plantas a que se reportaram (HOEHNE, 1937).

As pimentas (*cuiém*, como eram chamadas na língua indígena) constituem um ingrediente à parte, pois eram um dos elementos principais nas preparações das comidas indígenas, já que estes não consumiam sal. Tinham uma grande variedade de cores e tamanhos, de sabor muito ardido, pois as moléculas da *Capsaicina* eram muito presentes (HUE, 2009).

Em todas as cartas reunidas por Hoehne (1973), encontramos o registro da mandioca brava (Figura 8). Embora venenosa (*Manihot esculenta*), os indígenas sabiam como a tornar comestível, transformando-a no alimento mais importante para sua sobrevivência. Devido à variedade de produtos derivados da mandioca, bem como pela sua abundância em todo território e pela diversidade do seu uso pelo indígena, os colonizadores comparam o beiju (um bolo achatado feito de farinha e água e levado ao fogo sobre palhas), com o pão do europeu, elemento essencial da alimentação da Europa, afirmando que “o pão comum da terra é de raiz de mandioca” (HOEHNE, 1973, p. 104).



Figura 8 - Raiz da mandioca, bulbo na terra.<sup>15</sup>

Reconhecidamente, este é um alimento único do Nordeste do Brasil. Existem outras espécies de macaxeira não venenosas, mansas e comestíveis, designadas sob a denominação de macaxeira ou aipim (HUE, 2009). Vários outros tubérculos e raízes foram referenciados, entretanto em muitas obras apenas identificados como batatas, pois assim eram classificadas as espécies de tubérculos, como é o caso da batata-doce, os mangarás ou taiás (HUE, 2009), a exemplo do que adiante se explica: “Ha outras

---

<sup>15</sup> Pixbox77/Dreamstime. *Raiz da mandioca*. Disponível em <https://pt.dreamstime.com/foto-de-stock-royalty-free-raiz-da-mandioca-image20797965>. Acesso em 20 ago. 2021.

raízes como batatas, carás, mangarás. Estas se comem assadas ou cozidas, são de bom gosto, servem de pão a quem não tem outro” (HOEHNE, 1973. p. 105).

O jerimum é definido como um legume nativo: “Veremos mais adiante, que o "Gerimú" (*Cucurbita moschata Duch.*) do norte do Brasil é indígena e que foram também importadas duas ou três espécies da África”. (HOEHNE, 1937, p. 108). A batata-doce, o cará e o amendoim são mencionados em todos os escritos dos autores referidos acima. Bem como o urucú (*Bixa Orellana L.*), semente de cor vermelha usada inicialmente como repelente, porém posteriormente como corante alimentar. O arroz também era conhecido e cultivado pelos indígenas (HOEHNE, 1937). Uma das frutas mais citadas (que se acredita ser originalmente do Brasil) e foi encontrada pelos primeiros colonizadores, é o abacaxi, que mais se destaca, ora com o nome “abacaxi” (oriundo do tupi *ibacati, dodum* e fedor de fruto, ou “fruto fedorento”), ora por ananás (também do tupi, *naná*, “cheiro forte”), sendo o brasileiro da família das bromeliáceas *Ananas comosus* (HUE, 2009, p. 23).

Algumas espécies de frutas como a banana da terra, o uricuri (*Diplothemium maritimum Mart.*), conhecido como coquinhos de praia, espécie de amêndoa que se comia junto com as bananas; a banana figo (*Musa paradisíaca*); a “laranjeira, que os índios denominavam ‘*Morgoniba*’, assim como um tipo de limoeiro, já eram cultivados.” (HOEHNE, 1937).

“[...] acajús (*Anacardium occidentale L.*) que são como peros repinaldos e dão uma castanha no olho, melhor que as de Portugal; araticús (*Rollinia exalbida, Mart.*) é arvore como limoeiro, o fructo como pinha; naná (*Ananas sativus Schultz.*) dão-se em uns como cardos e as folhas como herva babosa, o fructo é a moda de pinha, ainda que maior, dão-se todo o anno, é fructo de muito preço e realmente sabem e cheiram a melões, mas são melhores e muito mais odoríferos e têm muito summo, são bons para quem tem dôr de pedra; [...]” (HOEHNE, 1937, p. 106).

Data de 1576 o registro mais remoto da palavra “caju” nos escritos de Pedro Magalhães de Gândavo. A fruta (Figura 9)<sup>16</sup> é descrita como fresca, agradável ao paladar tanto para

---

<sup>16</sup> INSTITUTO SOCIEDADE, POPULAÇÃO E NATUREZA. *Caju*. Disponível em <http://www.cerratinga.org.br/caju/> Acesso em 16 ago. 2022.

comer como para beber seu sumo, sendo indicada para doenças do estômago. A castanha, embora tenha sabor mais suave, é usada nas preparações em substituição às amêndoas, sendo muito apreciada (HUE, 2009). Observe-se o rigor descritivo de Hoehne (1937, p. 114, p.145 ):

*O milho também já era consumido, tanto como bebida como alimento: “[...] encontramos registrado do facto que os índios faziam a bebida para as suas festas com o "Milho" (Zea Mays L.), que possuíam em duas cores: branco e preto”.*

*“A ‘Mandioca’ e o ‘Milho’ crescem nesta terra todo o anno e são cultivados em todo o paiz, de modo que a bebida referida é e pode ser preparada sempre em quantidade”.*



Figura 9 - O cajueiro (*Anacardium occidentale* L.) é uma planta tropical originária do Brasil e que pertence à família *Anacardiaceae*

Encontra-se em vários registros de cartas, por volta de 1561, menções à goiaba (*Psidium guajava*), fruta que foi referida por diversos historiadores com capacidades curativas, indicada no tratamento de disenterias e de outros desarranjos intestinais. Todavia apreciavam comer a fruta “tanto pelo sabor quanto pelos efeitos medicinais” (HUE, 2009, p. 35). O mamão (*Carica papaya*) ou o mamão do mato (*Jacaratia spinosa*), também é mencionado nas cartas de vários historiadores como uma fruta de fácil digestão, muito doce e algumas vezes com notas azedas e de cheiro bom (HUE, 2009). Os “genipapos”

eram usados para pintar o corpo. Já as referências a feijões brancos e chatos ou à fava (*Phaseolus lunatus L.*) dão a entender que o seu consumo era comum entre os indígenas.

Uma farinha de peixe era usada como alimento bem como a folha da taióba (*Colocasia antiquorum Schtt.*) era consumida como verdura. A técnica de secar as carnes, principalmente as de porcos do mato, também era praticada. O uso da pimenta longa também é ressaltado, bem como o uso de coentro ou sertão ou *nhamby* (*Eryngium foetidum*), um vegetal de sabor amargo (HOEHNE, 1937).

As virtudes do maracujá são descritas pelo Padre Fernão Cardim, que a pormenoriza como a “fruta de que se faz caso” (HUE, 2009, p. 37). A descrição da fruta é comparada à pinha, seu miolo ao da abóbora pela teia que une as sementes e pelo seu cheiro. São identificados vários tipos: o maracujá-açú, o maracujá-peroba, o maracujá-mexiras e o maracujá-mirim. Além de ser apreciado enquanto comida de colher, também era usado para fins curativos. Diversas outras frutas se encontram na nova terra como a mangaba, a jabuticaba, o umbu, o mucujê, o pequi, o pequiá, a araticum, a pitanga, a abajeru, o mundururu, o amaitim, o apé, o murici, o buranhém, o copinha, o mucuri, a cajá, a ingá, o bacupari, o comichã, a mandira, o cambuí, a curuanha, a cambucá e o guti (HUE, 2009).

As amêndoas são muito apreciadas no novo mundo, bem como a castanha de caju, a qual é comparada aos rins de uma lebre. Encontra-se também a sapucaia, um fruto de formato exótico que produz uma amêndoa comparada às castanhas da Espanha. Muitas outras são citadas neste primeiro momento nas novas terras (HUE, 2009).

Não há menção a hortaliças, apenas são referidas as folhas de taioba que são comparadas às do espinafre e, por consequência, são substituídas nas preparações: “as folhas destes mangarás nascem em muitos, como os espinafres, e são da mesma cor e feição, mas muito maiores, e assim moles como a do espinafre, as quais se chamam de taioba, também se servem cozidas com o peixe” (HUE, 2009, p. 76). Afigura-se que, pelo fato da maioria dessas espécies não serem conhecidas na Europa e, por serem vistas pela primeira vez nesta região do Brasil, foram tomadas como originárias e únicas do novo mundo.

Portugal não tinha como manter uma regularidade de envio de sua alimentação com a expedição de tantas tropas, já que estas remessas dependiam da logística do transporte, que era efetuado somente via marítima e nem sempre era constante e certo a sua chegada ao destino. Manter o envio de trigo e outros alimentos para todos era muito difícil. Por isso, somente uma pequena parte privilegiada recebia azeite, trigo e vinho. Face à necessidade de abastecer em termos alimentares as tropas, estas passam por uma adaptação à alimentação local (LACROIX, 2006, p. 54). Segundo Guerra, "o alimento base nas novas terras eram o cultivo rudimentar da mandioca, do milho, do feijão e do fumo". (GUERRA, 1984, p. 22). Todavia não sendo próspera em ouro, pedras preciosas e especiarias, como estavam habituados a colherem nas índias, o novo continente tinha terra fértil, conforme indica Guerra (1984, p. 19):

*“De outro lado existia uma terra imensa, longínqua, de populações bravias e hostis, mas da qual as novas expedições que iam regressando ofereciam agora melhores informações, principalmente sobre a fertilidade do solo para uma nova agricultura, a da cana-de-açúcar, [...]”.*

Sendo assim, a terra brasílica recebeu novas culturas agrícolas e, em consequência, novos hábitos alimentares surgiram, fundindo-se e adaptando-se com os existentes. Nasce, assim, uma nova cozinha, na qual a doçaria se irá destacar.

## 2.2.2 A comida vinda de além-mar

Dá-se início aqui uma nova formação alimentar no Brasil, com as provisões que começavam a chegar para alimentavam os tripulantes das naus que aqui desembarcavam. No ano de 1553, em São Vicente, o Padre Manuel da Nóbrega escreveu: “aqui não há trigo, nem vinho, nem azeite, nem vinagre, nem carnes, senão por um milagre” (HUE, 2009, p. 10). Porém, esse tempo durou pouco. O estabelecimento de rotas marítimas impulsionou os transportes que não só transportavam indivíduos, mas também traziam novas espécies de animais e plantas, que logo se adaptaram ao solo e ao clima, fazendo surgir uma diversa e próspera atividade comercial entre os dois continentes (HUE, 2009).

Hoehne (1937) comenta que o sabor das frutas provenientes de Portugal, e que aqui foram plantadas, como jenipapo (*Juni-pappeira*, *Jettiki*), cidras, laranjas, limões, figos, uvas, tinham neste novo mundo mais gosto. O autor explica que:

*"Nesta terra se dão bem arvoredos de espinho, que vieram de Portugal, como as laranjeiras, cidreiras, limoeiros, limeiras e todo anno têm fructos bons sem ser regados porque o céu tem este cuidado e é a terra tão fértil destas arvores que se dão pelos montes e campos sem beneficio que se lhes faça. Da terra há muitos fructos e alguns de preço e que não dão vantagem às peras melacoteres de Portugal, mangabas (*Hancornia speciosa* Gomes) que são como albicorques amarellos, não têm caroço sinão umas pevides pequenas e são de bom gosto e mui sadias; mornjês (*Couma rigida*, Muell. Arg.) que são como peros bravos de Portugal, mas de grande gosto e preço e ao comer se sorvem como sorvas". (HOEHNE, 1937, p. 106).*

Muitas outras espécies semelhantes tiveram grande adaptação ao solo local como as mangueiras e jaqueiras de origem indiana, a banana vinda da Ilha de São Tomé, na África, o inhame do continente africano, o gengibre de origem asiática, as laranjeiras, os limoeiros, os marmelos, os figos e os melões vindos de Portugal. Todas essas espécies foram plantadas aqui, algumas se adaptaram tão bem, como o caso do coqueiro oriundo da Ásia, que foi plantado em todo o litoral nordestino e hoje faz parte da identidade desta região. O inhame, trazido das ilhas de São Tomé e de Cabo Verde, teve uma adaptação excelente, florescendo em abundância (HUE, 2009).

A cana-de-açúcar (Figura 10)<sup>17</sup>, nativa da Ásia, mas conhecida dos portugueses via Ilha da Madeira, deu início a um dos mais promissores produtos de comércio do Nordeste e a terra que não tinha ouro nem prata se transformou em uma das maiores produtoras de açúcar da Colônia Portuguesa. Pela via dos engenhos de açúcar, principia o decisivo desenvolvimento da economia local e do mundo (HUE, 2009).

---

<sup>17</sup> ATR de maio tem variação de -0,8%. *Jornal de Alagoas*, Economia, 30/05/2018. Disponível em <https://www.jornaldealagoas.com.br/negocios/18969/2018/05/30/atr-de-maio-tem-variaco-de--08> Acesso em 22 ago. 2021.



Figura 10 - Cana-de-açúcar

Os cereais como o arroz têm sua espécie diversificada com o “arroz estrangeiro” que veio a ser cultivada por volta de 1745. Quanto ao trigo e ao centeio, apesar de também terem sido cultivados, não há documentos que atestem sua prosperidade no Nordeste. Sobre o que foi semeado, Hue (2009, p. 145) explica que:

*Quanto ao "Trigo" e "Centeio" que semearam, apesar do defeito do preparo do solo, nasceu bem, desenvolveu espigues e começava a granar quando ele voltou. Acreditava que, aproveitadas as sementes do mesmo para novas culturas, por certo, a aclimação se daria e tais cereais poderiam ser cultivados com vantagens sobre a Europa.*

Legumes e verduras também foram trazidos e plantados e se adaptaram muito bem ao clima e a nova terra, resultando em uma excelente produtividade, dentre eles:

*"Da terra há poucos legumes, mas de Portugal há muitos (sic.), couves, rabões, alfaces, pepinos, aboboras, gravações, lentilhas, perezil e herva boa e outros muitos e em Pernambuco e Rio de Janeiro muitos melões e da terra e Guiné ha muitas aboboras e favas que são melhores, que as de Portugal e são tão sans como hervilhas, feijões e outros legumes, e todo o anno não faltam de ordinário aos nossos e muitos delles os têm em suas roças". (HOEHNE, 1937, p. 107, transcrições das cartas do Padre José de Anchieta).*

Os escritos de Gabriel Soares de Sousa mencionam a abundância das muitas hortaliças, bem aclimatadas aos novos solos brasileiros, sendo elas: as berinjelas, os pepinos, as cenouras, os rábanos, os nabos, os poejos, a alfavaca, a chicória, a acelga e outros, sempre com muito sucesso na colheita. Quanto às leguminosas, as espécies nativas eram elogiadas tanto quando ao sabor como quanto ao tamanho, principalmente as favas. Ao tempo, na Europa usava-se um feijão pequeno, que foi substituído pelo feijão branco brasileiro. Quando se fala em palmito, o entusiasmo não é o mesmo, pois ele raramente era citado nas cartas, sendo considerado como “um meio garantido de matar a fome” (HUE, 2009, p. 88).

Os animais também vieram e foram procriando: os porcos, as vacas, as cabras, as ovelhas, as galinhas, o “galo do Peru” (que veio da América espanhola) e a galinha de Angola (que veio de África), foram os que mais se reproduziram. (HUE, 2009). A partir desta diversidade cultural, botânica e zoológica, não é difícil entender todo o contexto alimentar que iniciou neste estado do Brasil com a colonização. Nesse contexto:

*“No século XVIII, Sebastião da Rocha Pita enumera, como produtos da horta, os quiabos, os jilós e os maxixes, as largas taiobas, as espécies e cores que servem ao gosto, ao olfato e a vista. Das hortaliças da Europa, há no Brasil alfaces, couves de várias castas, repolho, nabos, rabaos, cenouras, pepinos, espinafres, aboborasd’agua, cebolas, alhos, cardos, bredos, mostarda, salsa, manjerona, endro, manjerição, alecrim, arruda e losna, das medicinais, canafistula, tamarindo, jalapa, salsaparrilha, filipódio, pau-da-china, malvas, tanchagem, sene a que os naturais chamam tacumburi. Dentre as frutas, as mais comuns eram a banana e os cítricos” (DEL PRIORE; VENÂNCIO, 2006, p. 51-52).*

## 2.3 A influência dos hábitos alimentares dos povos europeus colonizadores de Pernambuco

Com um porto muito acessível e um solo fértil e produtivo, Pernambuco se tornou a porta de entrada para a chegada ao Brasil. No século XVI, a partir da constituição das capitanias pernambucanas teve início a formação de uma nova organização

administrativa que deteve consequências significativas na demografia, na cultura e nos hábitos, bem diferentes do substrato humano e cultural originários.

A presença portuguesa, espanhola e francesa tornou-se uma constante entre idas e vindas às terras pernambucanas. Essa situação justificava-se por Pernambuco estar estrategicamente localizado em uma excelente posição geográfica, que facilitava as navegações. A formação das capitânicas a princípio não despertou interesses na nobreza portuguesa, a qual achava que as despesas com o processo colonizador não superariam os lucros, constituindo um investimento pouco viável e financeiramente desinteressante. Contudo, a chegada de naus era contínua, aportando com tripulações diversificadas, de escravos, condenados, degredados, bem como de padres e letrados que tinham a missão de registrar a história, ou seja, uma massa humana numericamente bastante significativa e heterogênea (SILVA, 2009; LIMA, 1895). Dessa forma, Lima (1895, p. 6) complementa:

*“[...] que os nobres não disputaram as doações. Não só era dispendioso, senão ruinoso, para fidalgos empobrecidos pelo luxo e desmoralização da corte o transporte de colonos, a compra de armamento, a aquisição de muitos objectos de que carecem aquelles que se propõem desbravar um paiz selvagem”.*

Durante o período entre 1537 e 1630 predominou a colonização portuguesa, procedendo-se à partilha das capitânicas. Ao ser-lhe atribuída a capitania de Pernambuco, no ano de 1534, Duarte Coelho, homem sério e comprometido, parte de Portugal, para assumir seu comando, que se dá em 09 de março de 1535. Com ele embarcam a esposa, seu cunhado, além de outros parentes como também alguns aristocratas e colonos. “A verdadeira colonização de Pernambuco fez-se, pois com gente nobre e gente limpa, [...]” (LIMA, 1895, p. 9). Os portugueses que acompanharam Duarte da Costa eram agricultores, artesãos, mestres de engenhos, comerciantes e membros de uma pequena parcela da nobreza, que vinham procurar enriquecer nas terras férteis de cana-de-açúcar (SILVA, 2009; PONTUAL, 2001).

Deste modo, a estrutura social e econômica que começa a se formar no século XVI na capitania pernambucana passou a diversificar-se, tornando-se mais complexa ao longo dos séculos seguintes, com níveis sociais nitidamente diferenciados:

*“Dividiram-se em três níveis: no topo da pirâmide social, os representantes dos poderes militar, civil e religioso, além dos senhores de engenho; seguidos por uma massa de população livre, composta de funcionários subalternos, soldados burocráticos e pequenos comerciantes, taberneiros, vendeiros e artesãos; e, embaixo, escravos e vagabundos livres”* (SILVA, 2009, p. 220).

Embora obedeça a uma formação social diversa, a estrutura iniciada por Duarte da Costa imprimiu um padrão que passou para as gerações seguintes, não obstante haver uma grande diversificação social, racial e étnica constituída por indígenas, negros, corsários, marinheiros, piratas. Apesar desta profunda miscigenação, as gerações que se sucedem mantêm certo estilo europeu. Gabriel Soares de Souza, em 1587, ao descrever a capitania de Pernambuco ao rei (e amigo) Filipe II, de Espanha e Filipe I, de Portugal, ressalta “[...] Pernambuco era então a mais adiantada das capitanias, quer no cultivo e produção das terras, quer na polidez dos costumes e conforto da vida” (LIMA, 1895, p. 31).

Cabe ressaltar a colaboração de diversas ordens religiosas (jesuítas, beneditinos, franciscanos e carmelitas) que ali se fixaram, contribuindo bastante para a educação do povo. Assim, se foi formando a população de Pernambuco, tendo em sua raiz povos europeus, não somente de nacionalidade portuguesa, mas também espanhola, holandesa, francesa, italiana, ou ainda, no campo religioso, cristãos, protestantes e judeus. O crescimento vertiginoso da capital vai-se manifestando, fruto, em parte, das diversas nacionalidades, mas também da diversificação social, com impacto em uma mesa abastada ou em objetos valiosos: “O ouro e a prata eram sem número nas casas aparatosas, e por mui pobre e miserável se tinha o que não tinha seu serviço de prata” (LIMA, 1895, p. 69).

O século XVII afirma-se marcante em todos os aspectos – sociais, econômicos e culturais –, o que tem a ver com a chegada do Príncipe Holandês João Maurício de Nassau-Singen (1604-1679), em 1636 (Figura 11)<sup>18</sup>. Homem de educação requintada e de fino trato, “o conde de Nassau assim praticava, e a sua figura garbosa, sempre trajada com

---

<sup>18</sup> Neves, D. Maurício de Nassau. *In*: Brasil Escola. Disponível em <https://brasilecola.uol.com.br/biografia/mauricio-de-nassau.htm> Acesso em 23 ago. 2021.

elegância, botas de búfalo, luvas de anta, coiraça...” (LIMA, 1895, p. 95). Era apaixonado pelas artes. Quando aceitou ser governador da colônia do Recife, Nassau recrutou teólogos, médicos, arquitetos e pintores para o acompanharem em seu deslocamento para o Brasil (BOXER, 1961).



Figura 11 – Retrato de Maurício de Nassau, governador da colônia holandesa no Nordeste (1637 -1643).

Deste modo, Pernambuco permaneceu sobre o domínio holandês por 24 anos. O período proporcionou amplas mudanças no contexto geral da cidade, inclusive passa a usufruir de liberdade religiosa, dando a oportunidade de os judeus procedentes da Europa Central de se tornarem uma comunidade bastante expressiva na cidade do Recife, construindo, inclusive, uma sinagoga (FREYRE, 1987).

Após receber uma carta de dispensa de seus serviços no Brasil, Maurício de Nassau retorna para a Holanda na primavera de 1643. Sem sua administração, a capitania pernambucana entra em decadência sobre todos os aspectos (político, social e econômico), iniciando um período de guerras e de imensas perdas econômicas (LIMA, 1895). Nos períodos seguintes, a capital pernambucana sofre várias conspirações, lutas e

revoluções, marcando um período difícil. Durante esse tempo nada de relevante que estivesse ligado ao tema da pesquisa foi encontrado.

Nos primórdios do séc. XIX ocorreu a transferência da família real Portuguesa para o Brasil, sendo o Rio de Janeiro a moradia escolhida. Chegaram sob a proteção da Inglaterra, tendo sido formalizado um acordo que traria grandes benefícios aos ingleses, pois com a quebra do monopólio de comércio entre Brasil e Portugal, são eles os grandes e os principais privilegiados com a redução das tarifas do comércio alfandegário. Teve início um período inglês no Brasil, principalmente em Recife, com um porto favorável às importações e às exportações, permitindo a instalação de grandes comerciantes britânicos que fizeram sua moradia na cidade (FREYRE, 2000).

Ademais, “o século XIX, sobretudo em sua primeira metade, foi assim, no Brasil; o século inglês por excelência” (FREYRE, 2000, p. 35). Os ingleses deixaram sua marca em vários campos: infraestruturas, vestuário, comunicação, literatura, transportes, alimentação, entre outros. Os ingleses influenciaram na mudança dos costumes e hábitos do povo local. Podemos ressaltar que todas as cidades de fácil acesso portuário receberam essa interferência europeia com mais ou menos intensidade. Recife foi uma das cidades que sentiu diretamente esse impacto, causado principalmente por ingleses e franceses (FREYRE, 2000; TAVARES, COLVERO, 2015; CAVALCANTE, 2014).

Diante deste quadro, o açúcar e o algodão figuraram com imenso potencial econômico, gerando largo interesse no comércio europeu (SILVA, 1987; KOSTER, 1942). Os ingleses esperavam expandir seu comércio, uma vez que tinham inúmeras vantagens e facilidades concedidas pela coroa portuguesa. Além do mais, eram detentores de uma poderosa frota de navios que atravessava o mundo. Havia uma expressiva população inglesa residente em Recife e muitas firmas atuando no mercado local como representantes de firmas inglesas ou empresas concessionárias de serviços públicos, bancos, tecelagens (VAINSENER, 2008).

A capital pernambucana também recebeu vários benefícios, entre os quais, melhorias na infraestrutura: instalação dos serviços de esgoto, de gás, de eletricidade, estradas de ferro e telégrafos. Apesar de não termos dados sobre o número de emigrantes ingleses que viviam em Pernambuco, importa evidenciar que sua influência marcou

consideravelmente a cidade e seus habitantes em termos religiosos e culturais, com a edificação de igrejas anglicanas e de clubes. Os hábitos da convivência social à mesa da mesma maneira tiveram seu aperfeiçoamento com a chegada de modernos utensílios como pratos, bules, xícaras, talheres e diversos apetrechos domésticos, todos ao estilo inglês. No final do século XIX, início do século XX, os hábitos europeus já eram comuns e faziam parte das práticas familiares das elites pernambucanas. Tais costumes se intensificam com a chegada dos franceses, que fortaleceram o veio artístico de seus arquitetos, marceneiros e engenheiros, e estimularam a vaidade local. Em linhas gerais, são esses povos que deram sua contribuição na formação social do estado de Pernambuco (TAVARES, COLVERO, 2015; TOSCANO, 2020).

### **2.3.1 O cambiar alimentar dos colonizadores europeus nas novas terras**

Era de se esperar que os primeiros colonizadores trouxessem consigo seus gostos e hábitos alimentares, dos quais sentiam saudade e até necessidade de tê-los como um modo de identidade nacional. Em parte, essa apetência era suprida pelas idas e vindas das naus que faziam as rotas comerciais, trazendo muito dos ingredientes europeus para a cidade do Recife. Ademais, toda a produção dos senhores de engenho era enviada para o Reino em troca de produtos que suprissem a demanda local, além de alimentos como vinhos e farinha de trigo. Sua ostentação se dava do mesmo modo na forma de tecidos finos (CAPISTRANO DE ABREU, 1998): “Alguns ricos comem pão de farinha de trigo de Portugal, vinho, azeite, vinagre, azeitonas, queijo, conservas e outras cousas de comer” (HOENHE, 1937, p. 105).

Aos poucos uma nova cozinha vai se formando. A necessidade de sobrevivência vai exigindo que o paladar do novo visitante se modifique. A “nova formação demográfica” de Pernambuco procura adaptar suas memórias afetivas aos produtos disponíveis nos mercados locais e ao que já está dando frutos. O emprego do sal, do ovo e novos modos de usar o mel vão aos poucos modificando e modelando uma cozinha na qual, através de técnicas de preparo, da mistura de novos ingredientes, foram sendo fundidos e gerados desconhecidos sabores. A escassez de produtos de origem portuguesa leva-os mesmo a trocar o azeite de oliveira por óleo de peixe-boi; na falta da farinha de trigo

recorre-se a carimã<sup>19</sup> (uma massa fina extraída da mandioca) para os bolos e biscoitos (Figura 12)<sup>20</sup>; os doces e compotas ganham um sabor nativo de abacaxi, goiaba, caju, banana (HUE, 2009).

Encontramos nos registros do Padre Cardim o uso das castanhas de caju para fazer os “massapês” (marzipan) um doce típico das terras alentejanas, em Portugal. A branca e transparente resina expelida pelo caule e galhos do cajueiro se transforma em um doce chamado “alcorce”, uma versão adaptada pelas mulheres portuguesas. O caju vai se converter em doce, seu sumo em um suco que, adicionado de açúcar, se adapta melhor ao paladar europeu. O mesmo ocorre com os amendoins (*Arachis hypogaea*), que as mulheres portuguesas banham em açúcar, transformando-os em confeitos (HUE, 2009).



Figura 12 – Massa de carimã, produzida a partir da mandioca.

Com os principais ingredientes da região Nordeste, a mandioca, a macaxeira ou o aipim e a abundância do açúcar, as mulheres portuguesas vão iniciando um novo e adaptado

---

<sup>19</sup> CARIMÃ: Massa mole e azeda de mandioca, com a qual se fazem bolos. Disponível em <https://dicionariocriativo.com.br/significado/carim%C3%A3>. Acesso em 7 set. 2021

<sup>20</sup> VENTO NORDESTE. *Carimã*: cardápio indígena que transformamos em bolos, mingaus, papas e pamonhas. Vejam as receitas! Disponível em <https://papjerimum.blogspot.com/2015/05/carima-cardapio-indigena-que.html> Acesso em 07 set. 2021.

receituário de doces e afins. Gândavo (2008) registra um bolo feito com ovos, aipim e açúcar.

Outros bolos também vão surgindo com farinha de mandioca e a carimã em substituição da farinha de trigo. Padre Fernão Cardim relata que se faziam “muitas maneiras de bolos, coscorões (massa frita), tartes, empanadilhas (pastéis doces), queijadinhas de açúcar etc. [...]” (HUE, 2009, p. 67) e também um delicioso mingau de carimã com açúcar. O padre refere-se ainda aos beilhós, as alcorças, doces de batata-doce (que remetiam à textura da marmelada), as compotas de abacaxi e doces de goiaba que logo foram surgindo dada tamanha abundância do açúcar e de frutas (HUE, 2009).

# CAPÍTULO III : A “EPISTEMOLOGIA” DA RECEITA DO BOLO DE FRUTAS

---

## 3.1 A doçaria europeia em Pernambuco

O capítulo está direcionado ao levantamento histórico de massas de bolo que contém frutos secos em sua composição. A investigação teve como intuito detetar semelhanças entre ingredientes e preparos com a massa do Bolo de Noiva de Pernambuco. Dentre os diversos povos que aqui deixaram sua identidade e contribuíram para a formação alimentar do Nordeste, ir-nos-emos centrar somente em dois países europeus: Portugal e Inglaterra. A sua influência vai muito além da alimentação, como foi salientado anteriormente, interferindo na formalização dos comportamentos à mesa, no vestuário, nos hábitos pessoais e até nas materialidades da culinária, em particular, nos utensílios de cozinha e nos costumes presentes até hoje na cultura pernambucana.

Os portugueses que vieram colonizar a nova terra foram os primeiros a influenciarem a formação de hábitos alimentares, gerando adaptações e a gênese da doçaria brasileira. Posteriormente, vários outros povos europeus também passaram por Pernambuco e deixaram sua marca, entre eles: os holandeses, os franceses, os ingleses e outros com menor tempo de permanência, mas não menos importante na constituição desse “caldo cultural alimentar” (FREYRE, 2000; TOSCANO, 2020).

Para a pesquisa proposta, prevíamos, inicialmente, a possibilidade de realizarmos entrevistas presenciais com professores, pesquisadores, donas de casa e boleiras na cidade do Recife, capital de Pernambuco. Entretanto, diante do cenário pandêmico causado pelo vírus SARS-CoV-2 (covid-19), que se apresentou no decorrer da pesquisa, foi necessário um redirecionamento no caminho presumido pela investigação. O redirecionamento dado à pesquisa reverteu-se num levantamento bibliográfico, cujo encaminhamento levou a investigação para a busca da origem da receita da massa do Bolo de Noiva pernambucano.

Inicialmente realizamos um breve levantamento na arte da doçaria portuguesa, com as receitas de massas de bolo que incluíam em seus preparos, frutos secos, ameixas, especiarias e bebidas alcoólicas. Em seguida, procederemos de igual modo, uma sondagem similar na doçaria brasileira que se formou a partir desses ensinamentos, buscando semelhanças nas composições, misturas de ingredientes e quantidades para percebermos se, no objeto em estudo, não há traços da doçaria portuguesa, por oposição à proposta dos pernambucanos que afirmam ser inglesa a origem da massa.

### 3.1.1 Os bolos da doçaria Portuguesa

A doçaria portuguesa é extremamente rica e tradicional. Quando corremos nossos olhos e paladar pela mesma, podemos recuar no tempo e entender boa parte de sua história através de seus doces conventuais. Por meio de sua leitura podemos entender a alma, os sentimentos, a história e a identidade do povo português. O bolo é um dos doces que mais comunicam sentimentos. Mesmo em uma fatia há um leque imenso de significados, a depender do momento em que o bolo é compartilhado. Segundo Câmara Cascudo (2004, p. 302):

*O bolo possuía uma função social indispensável na vida portuguesa. Representava a solidariedade humana. Os inumeráveis tipos figuravam no noivado, casamento (o bolo de noiva), visita de parida, aniversários, convalescença, enfermidade, condolências. Era a saudação mais profunda, significativa, insubstituível. Oferta, lembrança, prêmio, homenagem, traduziam-se pela bandeja de doces. Ao rei, ao cardeal, aos príncipes, fidalgos, compadres, vizinhos, conhecidos. 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.*

Essa bolaria requintada, fina e delicada, afigura-se ter nascido na clausura dos conventos ou, pelo menos, foi nesse tipo de instituição que teve desenvolvimento esmerado. Isso se justifica pela predileção dada as jovens de origens nobres e abastadas, pois levavam consigo além de rendas e do dote, suas receitas de família, originando, assim, uma doçaria rica e complexa. Em sua maioria, essa doçaria era consumida somente pelos grupos sociais possidentes (MIGUENS, 2016). De certo modo, essa doçaria é transportada para o Brasil Colônia por meio das famílias que aqui chegaram para

implantar os engenhos na Região Nordeste. Esses preparos que têm no doce, tendo sua base transformada e adaptada aos ingredientes locais, por falta da farinha de trigo, artigo de luxo na mesa de um Brasil colonial (mesmo para os abastados senhores de engenho). Logo, surge uma doçaria nova e adaptada a partir de produtos feitos à base da mandioca, mas não menos nobre que a doçaria conventual cheia de tradição (BELUZZO, 1998; LEAL, 1998; CÂMARA CASCUDO, 2005).

*Na averiguação das massas de bolos compatíveis em ingredientes, peso e cor com o objeto aqui em estudo, a doçaria madeirense merece ser observada. Se formos buscar alguns pontos relacionados à colonização portuguesa no estado de Pernambuco, vamos encontrar os primeiros moradores pertencentes a uma elite portuguesa vinda para dar início à implantação dos engenhos de açúcar. Muitos tinham uma vivência na área açucareira devido à Ilha da Madeira, que se tornou um dos grandes produtores em toda Europa. Estes chegam trazendo não só o conhecimento do plantio da cana, o preparo do açúcar, mas também a habilidade no feitiço de alimentos à base do melaço da cana. Entre as preparações de doces e conservas criadas para atender à nobreza, temos o exemplo do convento de Santa Clara do Funchal, onde nasce uma gama imensa de bolos à base de mel da cana, todos com nomes associados ao mel (NUNES, 2016).*

Salienta-se também que:

*Além do Bolo de Mel, dá-nos a receita do Bolo Barrete Preto (com mel de cana, café, leite, farinha, ovos, soda, noz-moscada, passas, nozes e cidra), das broas de mel e dos merengues com mel. O mel de cana e as especiarias também entram na confecção de muitos outros bolos feitos na Madeira: bolo (de) família (com ingredientes típicos do arquipélago, como o mel de cana, o vinho da Madeira, as frutas cristalizadas, as nozes, mas também noz-moscada e canela), bolo preto (a massa é enriquecida com mel de cana, frutos secos, ou cristalizados, canela, noz-moscada, vinho da Madeira e cerveja preta), bolo de cerveja (certamente por influência inglesa, o vinho da Madeira junta-se à cerveja e dá origem a um bolo igualmente escuro, enriquecido com mel de cana, passas e nozes), bolo podre da Madeira (este também é muito parecido com o bolo de mel típico da Madeira, sendo feito com mel de cana, canela, passas, cidrão e/ou frutas cristalizadas e nozes). Esta variedade de bolos de mel de cana com frutas cristalizadas e especiarias revela bem o gosto e a importância dada pelos madeirenses*

*à indústria açucareira e conserveira da região. Como podemos ver, trata-se de bolos muito semelhantes, com muitos ingredientes em comum: mel de cana, vinho Madeira, frutos secos e cristalizados, noz-moscada e canela* (NUNES, 2016, p. 9).

Semelhanças com alguns bolos criados, em Pernambuco, através da substituição de insumos são percebidas nessa bolaria madeirense. No modo de preparo, o uso de especiarias e conservação, trazem peculiaridades com o tradicional pudim inglês, fato defendido por alguns autores portugueses, como Gomes (2014, p. 52), que considera tanto esta possibilidade de origem na tradição inglesa do pudim de Natal, como também a possibilidade de uma origem conventual. Seu preparo deve ter certa antecedência, mais especificamente, recuada ao dia de Nossa Senhora da Conceição (dia 8 de dezembro), seguindo-se todo um ritual. O bolo fica maturando até o dia 6 de janeiro, Dia de Reis. É um bolo que dura um ano e, por isso, também é costume comer nos primeiros dias de dezembro o bolo do ano anterior. Hoje é embrulhado em papel manteiga/vegetal ou em papel celofane.

Os mais tradicionais podem vir também envoltos em tecidos como o famoso e delicado bordado da Ilha da Madeira (GOMES, 2014). Vamos encontrar traços dessa delicadeza na doçaria brasileira nordestina em "quitutes e doces, ingenuamente enfeitados com flores de papel recortado, anunciando uma culinária e uma confeitaria que constituem talvez a única arte que verdadeiramente nos honra" (FREYRE, 2009, p. 21).

Sendo a ilha composta por 11 municípios e 54 freguesias, é natural que haja diversos tipos de bolos, mas em toda ela sempre há referências a bolos negros, que eram feitos a partir do melaço da cana, recebendo este nome exatamente pela cor predominantemente escura que o mel de cana confere à massa. Encontramos na zona rural de dois municípios, Ribeira Brava e Ponta do Sol, um costume que remete aos bolos de casamento ou bolo da serra: os mesmos são preparados com açúcar, banha de porco, manteiga, água com sal (água moura), mel de cana, leite, noz-moscada, canela, nozes, erva-doce, passas, pimenta da terra, soda e vinho madeira. Esse bolo deverá ser distribuído aos convidados como agradecimento pelas prendas recebidas (NUNES, 2016).

Podemos aqui constatar, a partir dos ingredientes, que há uma semelhança se comparado com o Pudim de Natal (receitas nos Apêndices A a H): o uso das especiarias, a banha de porco, passas e uma bebida alcoólica. Já a incorporação do melado de cana vai se dar pelo contexto do momento vivido na ilha, a produção abundante de cana-de-açúcar e, em consequência, o melado. Encontramos em Figueira (1993/1997), algumas massas de bolos que também trazem o melado entre seus ingredientes, são elas: o Bolo do Funchal, o Bolo Húmido, Bolo de Cerveja Preta, Bolo Preto de Figs, Bolo Preto de Ameixas, Bolo Preto do Silva, entre outros. (Apêndice C)

Ao buscarmos essa introdução do mel em massas de bolos nas demais regiões de Portugal que não tiveram um plantio de cana como base econômica local, apenas o recebimento do açúcar, podemos encontrá-la com menos intensidade ou sendo quase inexistente. Fato oposto ao que se percebe dos cadernos de receitas e documentos da Ilha da Madeira sobre a doçaria local:

*Os documentos históricos registam as várias denominações das conservas e confeitos produzidos na ilha da Madeira, atestando tratar-se de uma verdadeira indústria. O açúcar era um produto de luxo privilegiado na mesa da nobreza e do clero. Através dos livros de receita e despesa dos conventos da Madeira, podemos acompanhar o dia a dia da mesa e doçaria. No Convento da Encarnação da Madeira, este doce surge a par do bolo de mel e do bolo doce, assim como do caramelo, da rapadura, da talhada de amêndoa, da marmelada, das cavacas, broas, sonhos (“O libras de açúcar nos sonhos pelo Entrudo”), do doce de peras e das queijadas (“requeijão para as queijadas”)* (NUNES, 2016, p. 243).

Nos cadernos de receitas reconhecidos como “receitas conventuais” encontramos uma grande variação de receitas de doces, de salgados, de sugestões domésticas e de remédios. Compreende-se que esse direcionamento de receitas ocorrerá conforme a localização, a disponibilidade alimentar e a origem de suas novças (GOMES, 2021). Um exemplo é o *Caderno de Receitas do Convento das Salésias* (2015), um composto de receitas, conselhos domésticos e preparações de remédios caseiros para todas as ocasiões.

Ao direcionar o olhar para as receitas dos bolos conventuais, percebe-se uma bolaria desenvolvida com mais requinte, à base de ovos e açúcar refinado (branco), mas sem

uso de frutos secos ou especiarias. O primor dessa doçaria se deve à origem nobre ou privilegiada das noviças que entravam nos conventos e traziam consigo receitas exclusivas de suas famílias. Isso fez com que os mosteiros e conventos desenvolvessem uma identidade na doçaria com especificidades de cada convento (MIGUENS, 2016). Um breve levantamento dessa doçaria e bolaria se faz presente ao texto, para fins comparativos com a massa de Bolo de Noiva pernambucana, em busca de traços do mesmo nas regiões de nossos colonizadores. Os doces serão descritos por suas regiões (Quadro 1).<sup>21</sup>

### Quadro 1

Tradições da doçaria portuguesa por região

<b>MINHO</b> – Charutos de Ovos, Meias Luas, Papas Doces de Carolo, Fidalguinhos, Fataunços, Pasteis de São Francisco, Bolachas do Bom Jesus, Suspiros de Braga, Clarinhas de Fão, Barrigas-de-Freira, Viúvas, Fartens, Pudim Abade de Priscos, Toucinho do Céu, Maçapães, Broinhas de Amêndoa, Fatias de Braga, Ovos Celestes, Doce Fino.
<b>DOURO LITORAL</b> – Sapatetas, Pão Podre, Perronilhas, Fatias do Freixo, Lérias de Amarante, Tabafe, Papos de Anjo, Pescoços de Freira, Cavacas de Santa Clara, Brisas do Tâmega, Amarantinos, Foguetes de Amarante, S. Gonçalos.
<b>TRÁS-OS-MONTES E ALTO DOURO</b> – Bolo de Noz, Bola-Doce de Miranda do Douro, Morcelas de Arouca, Jerimús, Madalenas do Convento, Doce de Viúvas, Nógado de Semide, Bolos de Nozes de Bragança, Sestas, Melícias, Pitos de Santa Luzia, Truxas de Ovos Moles, Creme da Madre Joaquina, Manjar Branco, Velharocos, Toucinho do Céu, Queijadas de Chila.
<b>BEIRA LITORAL</b> – Arrufadas de Coimbra, Lampreia de Ovos das Clarissas de Coimbra, Nabada de Semide, Morcelas de Arouca, Pastéis de Tentúgal, Nevadas de Penacova, Lorvão.
<b>BEIRA ALTA E BEIRA BAIXA</b> – Cavacas, Lâminas, Cartuchos de Amêndoa de Cernache do Bonjardim, Grades, Gargantas de Freira, Bolo de São Vicente, Taroucos

<sup>21</sup> Texto do quadro elaborado pela autora e adaptado dos blogs *Portugal Things*, *Receitas e menus.net*, *Mariscando: inspiração mundo afora*.

de Salzedas, Argolinhas do Loreto, Esquecidos, Bicas, Cavacas de Santa Clara, Bolo Paraíso e de São Francisco, Sardinhas Doces de Trancoso.
<b>RIBATEJO</b> – Tigelada, Sopapo do Convento, Sonhos da Esperança, Celestes de Santarém, Palha de Abrantes, Tigeladas de Abrantes, Fatias de Tomar, Pampilhos, Broas das Donas.
<b>ESTREMADURA</b> – Pão-de-ló do Mosteiro de Alcobaça, Bom bocado, Travesseiros, Argolas, Tibornas, Castanha de Ovos, Bolos de Abóbora, Fitas da Páscoa, Delícias de Frei João, Marmelada Branca de Odivelas, Pão-de-Ló de Alfazeirão, Toucinho do Céu de Odivelas, Nozes de Cascais, Fradinhos (Mafra), Pastéis de Belém, Brisas do Lis (Leiria).
<b>ALENTEJO</b> – Pão de Rala, Biscoitos do Cardeal, Almendrados, Boleima de Portalegre, Bolo de mel de Santa Helena, Bolo Podre Conventual, Bolo Fidalgo, Bolo de Chavão, Bolo Finto, Encharcada, Fartes, Bom Bocado, Fatias Reais, Lampreia de Amêndoa de Portalegre, Padinhas, Formigos, Orelhas de Abade, Queijo Dourado, Sopa Dourada de Santa Clara, Sericaia, Rebuçados de Ouro (Portalegre), Toucinho do Céu de Santa Clara de Portalegre, Torrão Real de Ovos, Tiborna de Ovos.
<b>ALGARVE</b> – Filhós, Biscoita, Doce Fino, Bolo de Alfarroba, Bolo de Figo e Amêndoa, Folar Algarvio, Bolo de Chila e Amêndoa, Queijo de Figo, Queijinhos, Bolo de Amêndoas e Nozes, Filhós Algarvias das Freiras de Tavira, Morgado, Massapão, Torta de Amêndoa, Torta de Laranja, Pudim da Serra, Torta de Alfarroba.
<b>MADEIRA</b> – Bolo de Mel, Bolo de Mel da Madeira, Bolo Preto, Mexericos de Freiras, Bolinhos de Azeite, Frangolho, Rabanadas de Vinho da Madeira. (SARAMAGO, 1997).

Após este sucinto levantamento, constata-se, em relação ao objeto pesquisado, uma parca semelhança, em termos de cor e do uso recorrente de vinho, com os bolos de mel da Ilha da Madeira, bem como com o bolo de Natal dos Açores e com o bolo de frutas da Jamaica. Porém, estes dois últimos não foram analisados com profundidade nesta pesquisa, sendo apenas referenciados. Já as receitas dos bolos de mel madeirenses (Apêndice C) são analisadas criteriosamente e servirão como elemento de comparação quanto aos respectivos ingredientes com a massa de Bolo de Noiva pernambucano.

### 3.1.2 A doçaria portuguesa se reinventa no Brasil

Identificar a doçaria portuguesa que se reinventa quando chega ao novo mundo é buscar traços dessa identidade alimentar no nosso objeto de pesquisa. Podemos supor que essa doçaria brasileira tem início quando Duarte Coelho da Costa<sup>12</sup> veio com sua mão de obra e família para a implantação dos engenhos<sup>22</sup>. As esposas portuguesas, donas de casa, brancas e cristãs, com uma educação tradicional vinda dos mosteiros, iniciam uma nova doçaria esforçando-se para não abandonar valores e tradições alimentares, adquiridas com as freiras. Tem início a partir daí, “[...] um aristocratismo transoceânico, sem nenhuma raiz na nova terra” (FREYRE, 1997, p. 69), uma extensa adaptação, desde o uso de novos e desconhecidos utensílios como colher de pau, cabaças, panela de barro, urupembas, pilões e ralador de coco, tal como os ingredientes alternativos que iriam substituir a amêndoa e a farinha de trigo, artigos que passariam a ser escassos, e a incorporação de ingredientes como mandioca, batata-doce, milho, coco, amendoim e cará, que iriam compor os ingredientes dos novos doces à mesa dos senhores (FREYRE, 1997).

A mulher portuguesa começa sua tentativa de resgate da memória alimentar afetiva da terra mãe. Da carimã (também conhecida como *puba*, uma massa mole e fermentada de mandioca, com a qual se fazem bolos) e do milho, com adição de especiarias como canela, cravo, erva-doce, hortelã – cujo cheiro preenche a saudade que arde no peito –, nascem bolos e pudins. Os amendoins fazem pinhoadas e, juntamente com as castanhas, convertem-se em confeitos de açúcar. Câmara Cascudo (2004, p. 240-241) declara que:

*“As castanhas são superiores aos pinhões de Portugal. “Destas castanhas fazem as mulheres todas as conservas doces que costumam fazer com as amêndoas, o que tem graça na suavidade do sabor.” “Vitórias do açúcar realizando a marmelada sem marmelo, pinhoadas sem pinhões e peradas sem peras”.*

Os doces à base de frutas em calda, compotas, marmeladas e geleias são muito ricos e diversos, visto que estamos em um país tropical. Com isso, observamos a influência

---

<sup>22</sup> Os madeirenses, no entanto, aqui não praticaram a secagem de frutos – talvez pela oferta abundante de açúcar e não tanto de mão de obra no que se refere aos encargos da doçaria – tornando os frutos em calda a principal técnica empregada.

direta dos madeirenses que aqui chegaram para a montagem dos engenhos e que, segundo Duarte Nunes de Leão, faziam as conservas “mais perfeitas de todas” (CÂMARA CASCUDO, 2004, p. 302). Freyre em seu livro *o Açúcar, uma referência à história da doçaria pernambucana* (1997), faz um levantamento dos bolos e doces mais consumidos no período em que se dá esta formação e que se perpetua na mesa do nordestino. Alguns continuam com nomes originais lusitanos, a exemplo temos o pão-de-ló e o arroz doce. Outros vão ter sua base nas receitas portuguesas, mas sofrem mudança de nome. Percebemos isso em alguns doces como: brisa-do-lis, doce português, feito com gemas, açúcar e amêndoas, que aqui são substituídas pelo coco e recebem o nome de quindim; a bola de Berlim, que passa a ser chamada de sonho; o doce de ovos, que dá origem à baba de moça; e o pudim de Abade de Priscos se reinventa sem a presença do toucinho de porco, sendo o pudim (COSTA, 2016). Já o colchão de noiva, por fim, originou um dos patrimônios alimentares de Pernambuco (Lei nº 13.436, de 24/04/2008) mais famosos no Brasil: o Bolo de Rolo (DAHER, 2008).

Assim, vai nascendo em Pernambuco uma identidade de doce bem brasileira, principalmente em relação aos bolos. Deste modo, destacam-se: bolo de bacia, bolo de batata, bolo de carimã, bolo de macaxeira, bolo D. Pedro II, bolo de milho D. Sinhá, bolo de mel de engenho, bolo barra branca, bolo de rapadura, bolo de mel, pé de moleque, bolo engorda marido e muitos outros, com títulos, ingredientes e técnicas de preparo que remetem aos contextos de origem (FREYRE, 1997; LODY, 2011). Todas essas massas de cor amarela intensa e sem frutas secas carecem de semelhanças marcantes com a massa do Bolo de Noiva pernambucano. Novamente, os bolos da ilha da Madeira vamos encontrar similaridades, no que diz respeito à cor, ao hábito de conservar a massa por um ano, ao uso de especiarias, de mel, ao cozimento muito lento e uma receita do bolo que usa a ameixa.

### 3.1.3 O bolo de frutas da doçaria inglesa

A história do Pudim de Natal britânico tem como base uma sopa ou caldo com grão e leguminosas, que eram colocados em uma panela, conforme a quantidade disponível, e que eram cozidos por um longo tempo, posteriormente, tendo adicionadas sobras de peixes ou carnes e muitas ervas (ALCOCK, 2006).

O Frumento era o nome dado a diversos tipos de grãos de trigo (LAROUSSE, 1990, p. 120, vol. I.). Já *frumenty* é uma receita típica da culinária medieval inglesa, sendo constituída por uma papa grossa, feita de grãos de cereais e vários ingredientes – poderiam ser adicionados caldo ou leite, ovos, açúcar, especiarias e amêndoas. Era uma comida comum servida no período do advento e quaresma. Com o passar dos tempos o *frumenty* começa a ser preparado para acompanhar guisados de carne, peixe ou aves. A escritora Florence White ressalta em seu livro *Good things in England* (1932) que o *frumenty* é o "prato nacional mais antigo" da Inglaterra (FRUMENTY, 2020).

A historiadora e curadora de alimentos da Biblioteca Britânica, Polly Russell (2013), identifica a receita mais antiga de *frumenty* num dos mais ancestrais manuscritos ingleses: *The forme of cury*, de 1390. Já o professor Ewerton Reubens descreve em sua pesquisa as suas principais características:

*“[...] uma espécie de mingau do século XV chamado 'frumenty': uma comida cotidiana, que poderia ser doce ou salgada, acrescentada ou não de carne de vaca e carneiro com passas, ameixas, vinhos e especiarias - para aqueles mais abastados. Isso costumava ser mais parecido com sopa espessa, e era comido como uma refeição de jejum em preparação para as festividades de Natal” (COSTA, 2020).*

A receita vai se modificando com acréscimos ou retiradas de ingredientes, bem como e seus modos de preparo e de servir. Era um prato preparado para o período de Natal, que passa a receber ingredientes como ovos, pão, leite ou vinho. Também com a facilidade de frutos secos, conta principalmente com passas de uva, que lhe conferem o sabor adocicado. Cabe esclarecer que, no período pré-vitoriano, as passas (uvas-passas) eram chamadas de ameixas<sup>23</sup>. A partir do período Vitoriano é que a ameixa propriamente dita se juntaria às receitas, embora em menor proporção, dadas as dificuldades de acesso, que tornavam seu uso mais restrito (HUMBLE, 2010).

---

<sup>23</sup> O vocábulo aparece no dicionário do Padre Rafael Bluteau e de Antonio de Moraes Silva, na versão do século XVIII. Passa a ser definido como “método de secar frutas, podendo ser figos, peras, pêssegos, camoesas e uvas”. Fonte: BLUTEAU, Rafael. *Diccionario da Lingua Portuguesa* composto pelo Padre D. Rafael Bluteau, reformado e acrescentado por Antonio de Moraes Silva, natural do Rio de Janeiro, Lisboa, na oficina de Simão Thadeu Ferreira, 1789, p. 165.

### 3.1.4 O pudim de ameixa / *plum pudding* / *pudding cake* / pudim de Natal

*“Compreender como as mensagens são transmitidas por meio do comportamento culinário requer um exame não apenas dos alimentos, mas também da preparação, serviço e consumo de alimentos - pois todos são grãos para o moinho da simbolização”* (JONES, 2007).

A literatura vai apresentar esse pudim com vários nomes, entre os quais, pudim de ameixa, *plum pudding*, *pudding cake*, pudim de Natal, dependendo da época e do contexto histórico. Originalmente era denominado de pudim de ameixa e, ao longo da história, converte-se em pudim de Natal. Cabe ressaltar que, em épocas recuadas, o preparo não exigia medidas precisas, recorrendo-se às quantidades disponíveis, combinando-se as proporções. Vamos encontrar no *British Food: a History* (2011), disponível na *Bibliotheca Scholastica*, de 1589, a literatura mais antiga com a menção à palavra “pudim”. A palavra tem origem no termo latino *botellus*, que significa literalmente salsicha; a palavra francesa *boudin* tem a mesma raiz (PARKIN, 2011).

O período alimentar medieval registra particularidades pertinentes que deveremos entender a fim de compreender o objeto estudado. Havia, ao tempo, muitas especificidades que pesavam sobre a alimentação do período, tais como, hábitos, normas de tributação, comportamentos e regras alimentares diversas que favoreceram uma cultura alimentar localista (*food localism*). Os historiadores chamam a atenção para países como França, Espanha e Inglaterra, nos séculos XIII e XV, que surgem com monarquias mais organizadas e planejadas administrativamente, o que é referido na literatura como a gênese do estado moderno (*the genesis of the modern state*) (LAURIOUX, 2015, p. 379).

A organização dessas fortes monarquias pode ter possibilitado, também, uma individualidade alimentar criando uma identidade “nacional” específica a cada um deles. Com este consenso entre os estudiosos de que a dieta não era similar para todos, direcionamos nosso olhar para a Inglaterra, onde provavelmente foi o exórdio dos preparos do Pudim de Natal (LAURIOUX, 2015, HUMBLE, 2010). O recuo na história alimentar para se perceber e estudar ingredientes e métodos de cozimento possibilita

compreender como as receitas vão sendo adaptadas conforme a necessidade de conservação de alimentos para consumo posterior.

A palavra “pudim” remete atualmente a uma sobremesa doce e cremosa. Ao resgatarmos seu provável nascimento durante século XV, nos deparamos com receitas nas quais todos os preparos feitos “com bucho de borrego ou carneiro recheado com os miúdos e vísceras e costurado” recebiam o nome de pudim ou *haggis* (*Larousse Gastronómico*, 1990, p. 166). Em seguida, era cozido em caldo durante bastante tempo. Era uma maneira de conservar os miúdos das caças por longo período (*Larousse Gastronómico*, 1990). Embora seja reconhecido como um prato escocês, os primeiros registros são encontrados em 1430, no livro de receitas *Liber Cure Cocorum*, no noroeste da Inglaterra (HAGGIS, 2020).

A cozinha medieval tardia era rica em sabores e aromas. Deve-se atribuir esse feito ao comércio desenvolvido por produtos vindos da Tunísia (antiga Kairouan) e do Egito, como as especiarias, entre elas, o coentro, erva doce, mostarda, salsa e cominho. Dentre os mais usados temos o açúcar e as frutas secas. O preparo de alguns alimentos era privilégio dos homens, enquanto as mulheres se detinham nos produtos de conservação cárneos, hoje conhecidos como embutidos, mas à época eram referidos como pudim (WOOLGAR, 2010).

Esses alimentos geralmente eram feitos no outono, para serem fartamente comidos no Natal. Isso ocorria com a chegada do inverno, pois era difícil manter e alimentar todos os animais domésticos, com o agravante de que a festa de Natal exigia comida abundante. Assim, os Pudins eram ideais para a data (BLACK, 1981). Aos poucos, as carnes foram diminuindo, passando para a categoria de tortas e adicionados outros ingredientes, como pão, para fornecer volume; o ovo, como agregador dos ingredientes; amêndoas, o sebo e uma bebida alcoólica, como possíveis conservantes; e frutos secos, para substituir a doçura do mel e do açúcar, ingredientes caros na época. No século XVIII não havia mais carne no pudim, somente o sebo permaneceu, remetendo à sua receita inicial (CHEVALIER, 2018; BLACK, 1981, ALCOCK, 2006).

*“By the time of Elizabeth I, it had prunes added, an important novelty in boiled food although known in pies for some time past. These dried plums had now become so*

*popular that their name became a porunanteau label for all dried fruits, so that goods containing any of them, eggs currant cakes, now became called ‘plum’ cafés” (BLACK, 1981, p. 60)<sup>24</sup>.*

Percebe-se que o pudim de ameixa ou *plum pudding*<sup>25</sup> nasce neste contexto, para garantir sua conservação e maturação de sabor. A técnica dos antepassados de cozimento das salsichas, *haggis*, vai ser adaptada para o cozimento do pudim. Isso se dá devido à grande festa de Natal e ele tinha que ser preparado com antecedência. Inicialmente, era um prato associado ao festival da Colheita. Somente em 1836 vamos encontrá-lo em um jantar de Natal, tendo como elemento decorativo um ramo de azevinho. Mas é Isabella Beeton<sup>25</sup>, em 1861, que o apresenta oficialmente como *Christmas Plum-Pudding* (BLACK, 1981).

Seus ingredientes são uma combinação de frutos secos, ovos, gordura, farinha ou pão ralado, inicialmente colocado dentro de um bucho, herança dos *haggis*. Depois evoluiu para o uso de um tecido, o "pano do pudim" e, na sequência, colocado para cozinhar em bacias, que lhe conferiram o formato arredondado, mais uniforme, como é conhecido até hoje. O cozimento se dava no vapor por horas e horas, lentamente sobre a chama da lareira. Essa técnica, difundida em toda a Europa medieval, permaneceu somente na Inglaterra, sendo um dos motivos para conferir ao pudim essa identidade nacional (O’CONNOR, 2009).

A partir de 1870, as práticas alimentares britânicas sofrem uma grande influência do desenvolvimento do sistema comercial com produtos importados, que eram chancelados como britânicos. “A apropriação da origem desses ingredientes resultou em uma identificação nacional com eles. Produtos exóticos tornaram-se uma parte da cultura gastronômica britânica, representando tanto o país quanto o Império” (CHEVALIER, 2014, p. 1). Essa sobremesa clássica dos ingleses, o pudim de Natal é uma combinação perfeita de groselhas, passas, figos secos, ovos, sebo, pão ralado, açúcar e especiarias. A

---

<sup>24</sup> “Na época de Elizabeth I, ela tinha ameixas secas adicionadas, uma importante novidade em alimentos cozidos, embora conhecida em tortas já, há algum tempo. Essas ameixas secas tornaram-se tão populares que seu nome se tornou um rótulo de carimbado para todas as frutas secas, de modo que os produtos que continham qualquer uma delas, bolos de ovos e groselha, passaram a ser chamados de cafés de ‘ameixa’.” [Tradução da autora].

<sup>25</sup> Conhecida como Sra. Beeton, Isabella Mary Beeton (1836-1865), era uma jornalista, editora e escritora inglesa, autora da obra *Livro de Administração da Casa da Sra. Beeton*.

mistura é conservada com adição de um destilado, o que lhe confere um aroma delicioso e inebriante. Como podemos perceber apesar da designação “pudim de ameixa”, este não tem ameixas em sua composição. O nome decorre da época em que os caldos eram acrescidos de frutos secos para amenizar o sabor das carnes, muitas vezes já em processo de decomposição. Posteriormente, o termo “ameixa” passa a representar os frutos secos e as passas de Corinto, assumindo a identificação de um prato de festa (SEAVEY, 2013; CHARLESLEY, 1992).

Essa identidade é fortalecida e incentivada na era vitoriana, que confere ao Pudim de Natal um resgate às origens inglesas e ao seu gosto refinado, como um apelo afetivo e generoso (CHEVALIER, 2014). O ritual do preparo envolve a participação da família, tornando-o uma ocasião única. Os alimentos são carregados de simbologia e tradição e todos têm que participar das preparações (DAVIS, 1996). Durante a Primeira Guerra Mundial, campanhas de doação de pudim de Natal eram feitas para o envio às tropas em campo, constituindo uma maneira de mostrar a proximidade familiar e o laço patriótico da Inglaterra com seus soldados (O’CONNOR, 2009).

A apresentação dos receituários abaixo se refere a um aspecto da pesquisa efetuada com a finalidade de verificar os ingredientes da massa do bolo de frutas inglês desde sua provável criação. Nos Apêndices A, B e D estão dispostas algumas receitas de *Plum Pudding* ou *Pudding Cake* ou Pudim de Natal para que se possa fazer um comparativo com os ingredientes do objeto em estudo. Desde já, salientamos que há um denominador comum: o tempo demorado do cozimento e o fato de constituir uma receita de festa. A pequena amostra de receitas aqui exposta nos dá uma noção dos ingredientes básicos, havendo somente pequenas variações nas quantidades empregadas.

### 3.1.5 O avanço da confeitaria: o bolo de libra / *pouding cake*

O pudim britânico pode ser considerado o primeiro ensaio de um bolo. No aprimoramento da confeitaria, a guloseima continua a combinar os ingredientes sem proporções exatas, sendo feito de pão seco ralado, mel e especiarias, resultando de uma massa dura, agora com uma diferença: o uso dos moldes (formas de bolo). Porém,

mantém-se sua finalidade, sendo destinado a festas e celebrações, constituindo um dos elementos centrais dos acontecimentos que são objeto de festividade.

A partir do século XVIII, as massas de bolos surgem com a textura que conhecemos hoje: macias, doces e esponjosas. Os primórdios da comercialização de utensílios específicos para bolos, que facilitam o batimento de massas, o acesso de famílias a fornos em casa, novos conhecimentos técnicos sobre os ingredientes e suas reações químicas possibilitaram o crescimento na bolaria familiar. A introdução de ovos batidos dá leveza às massas e o uso de uma medida padrão possibilita deixá-las mais uniformes. Tais circunstâncias facilitaram o surgimento do bolo de libra (HUMBLE, 2010). Segundo o autor:

*“Foram necessários muitos ovos para substituir o poder de fermentação do fermento. A forma mais comum era um novo bolo, o bolo de libra. Chamado assim porque a receita exigia meio quilo de cada ingredientes, manteiga, açúcar e farinha, e aproximadamente o peso equivalente em ovos (geralmente oito)”.* (HUMBLE, 2010, p. 23, tradução da autora)<sup>26</sup>.

O bolo de libra, ao contrário do que muitos pensavam se tratar da libra esterlina, remete à padronagem do sistema de pesos e medidas, uma vez que sua receita determina a quantidade de uma libra para cada um de seus quatro ingredientes (uma libra de manteiga, uma de açúcar, uma libra de ovo e uma libra de farinha de trigo). A essa base podiam ser acrescentados frutos secos e oleaginosos, conforme disponibilidade da região na qual estava sendo preparado. Sua massa não é extremamente leve, mas a incorporação das claras em neve possibilita dar um pouco de leveza à mesma, técnica à época largamente utilizada, pois apenas em 1900 o fermento em pó surgiria em adição à massa, possibilitando maior maciez (GUPTA, 2017).

A criação deste bolo é reconhecida como britânica, pois deriva de seu pudim de Natal, mundialmente identificado como representativo do patrimônio cultural inglês. O aprimoramento da confeitaria também chega neste pudim, como citado anteriormente,

---

<sup>26</sup> *It took a lot of eggs, to replace the raising power of yeast. The commonest form of the new cake was a pound cake, so called because the recipe required a pound each of butter, sugar and flour, and roughly the equivalent weight in eggs (usually eight).*

na medida em que a padronização do peso dos ingredientes contribui para o refinamento que as massas de bolos começam a ter. Em *The great british cake off: mapping traditional british cakes* (2017), Francis Buchanan faz um interessante mapeamento do atual universo dos bolos britânicos. Nas muitas regiões apresentadas, ao analisar as receitas correspondentes, percebe-se que uma mesma massa base serviu de variação para diversos bolos (Apêndice D e G).

Cabe ressaltar que, nas ilhas britânicas, é comum encontrá-lo no formato redondo, e todas as massas têm em sua composição frutos secos, especiarias e amêndoas. Já seu reconhecimento na confeitaria mundial de hoje se dá pelo formato comprido e por conter frutas secas (BUCHANAN, 2017). A massa, portanto, ultrapassou os limites ingleses de forma que seu primeiro registro escrito pode ser encontrado no *American cookery* (1796), de Amelia Simmons, o primeiro livro de receitas editado nos Estados Unidos da América (SIMMONS; WILSON, 1984). Em 1845, Eliza Acton, poetisa e escritora de livros de culinária, também faz referência à iguaria em seu livro *Modern cookery for private families* (ACTON, 1865).

Sendo preparada em todo o mundo, a massa vai ganhando novas versões, adaptando-se à cultura de quem a prepara com acréscimos de novos frutos, aromatizantes e frutos secos, até mesmo pequenas mudanças nas quantidades de seus principais ingredientes. Embora mude de nome, não perde sua base de ingredientes (ovos, açúcar, manteiga e farinha de trigo). Por esse motivo, ela assume diversas designações, consoante os países: em França é chamado '*quatre-quarts*', ou '*quatro quartos*', na Venezuela o chamam de "*ponque*", no Brasil, "massa 100%", no México, "*panqué*", "*queque seco*" em espanhol, e "*sandkuchen*" em alemão. Nas regiões de língua francesa do Caribe, especialmente em lugares como Martinica e Guadalupe, o bolo de libra adicionado com rum é servido na véspera de Natal, resguardando aí indicações de suas origens (LCM, 2015).

Através da investigação do receituário aqui levantado percebe-se que tal multiplicidade de nomes que batizam os bolos seguirá intercambiante, ainda que mantendo as características centrais destacadas. Veremos, por exemplo, que podemos encontrar receitas de Bolo Inglês que usam a libra como medida e receitas que se denominam Bolo de Libra recorrendo à medição em xícaras (VAZ, 1912). A seguir, são apresentadas variações do bolo de libra, conforme as alterações registradas ao longo do tempo. Essas

variações na adição de alguns ingredientes darão justificativas apenas para os diferentes nomes que assumem, pois a base da preparação da massa permanece e não muda.

### 3.1.6 O bolo de frutas como marco identitário e elemento de orgulho do povo britânico

A noite do décimo segundo dia era o fim oficial do Natal, sendo contada a partir do dia 24 ou 25 de dezembro, incidindo os festejos no dia 05 ou 06 de janeiro, véspera da Epifania. Era o dia para comemorar os Três Reis Magos, portanto, o dia de abrir os presentes, havendo muita festa e folia. Tudo tem início com o preparo de um bolo que, na verdade, é uma variação do pudim de Natal, que se adapta a modernidade com o aparecimento dos fornos e dos moldes de flandres. O pudim continuará a persistir na mesa em sua clássica versão, mas com um formato mais uniforme.

A massa do Bolo do 12º dia segue os mesmos critérios dos ingredientes do pudim, ou seja, uma massa rica em gordura, frutos secos, especiarias, passas, amêndoas, laranja, limão e cidra confitadas, podendo ser também acrescida de cerveja para agir como fermento. Uma particularidade de seu preparo consistia no costume antigo de colocar um feijão ou moeda e uma ervilha dentro da massa antes de levá-la ao forno. Quem tivesse a sorte de encontrar o feijão ou a moeda seria proclamado rei e quem encontrasse a ervilha seria a rainha durante todo aquele dia de festa. O Bolo ganha o *glamour* típico da era vitoriana, com uma cobertura de massa de amêndoas colorida e decorada com figuras em açúcar, que tinha como propósito contar as histórias dos heróis de guerra britânicos. Era uma maneira de fácil interpretação e ao mesmo tempo admirável aos olhos de todos (ALCOCK, 1990; RUSINEK, 2012; CHEVALIER, 2014).

Em 1840, acontece um evento importante na história da Inglaterra, o casamento da rainha Vitória com o príncipe Alberto de Saxe-Coburgo-Gotha. Era um período difícil para uma jovem rainha, por ser mulher e o seu noivo alemão, sendo as questões políticas relacionadas com esta união muito polêmicas. O Bolo do 12º dia já detinha uma função representativa junto aos súditos.

Ao escolher o mesmo bolo – agora Bolo de Casamento da Rainha Vitória –, foi expressa a intenção de exprimir sua fidelidade e devoção ao povo britânico e, ao mesmo tempo, declarar, através das figuras esculpidas em açúcar, sua história de amor por Alberto. Como percebido nas leituras anteriores, o hábito de guardar o bolo para comê-lo no ano seguinte funcionava como um talismã da sorte, para que a próxima colheita fosse próspera. Sabemos hoje que a frutose é o açúcar dos frutos e que, quando secos, essa doçura é reforçada. A conservação do bolo tinha como fundamento os ingredientes pouco perecíveis que entravam na sua composição e a abundância do álcool que tinha incorporado a sua massa (STEWART, 1964; STRADLEY, 2004).

A semelhança evidente nas massas do Bolo do 12º dia e do Bolo de Natal (*Christmas cake / Fruit cake*) não é mera coincidência. Em 1870, a rainha Vitória integra o Bolo do 12º dia nas festividades do Natal, já que as comemorações da décima segunda noite estavam perdendo o sentido e o controle, tornando-se uma festa cada vez mais pagã. Com sabedoria e perspicácia, a rainha transfere o bolo e seus rituais para uma data mais importante e significativa para seus súditos britânicos.

Essa substituição da ocasião de servir o bolo ocorreu em meados do século XIX, contribuindo para o desaparecimento gradual do bolo do 12º dia, a par de outras tradições. Registra-se também uma diferença na massa que podia ser facilmente reconhecível nas quantidades de bebida alcoólica incorporadas, nos frutos secos, nozes, especiarias, cujos valores dependiam da disponibilidade econômica para os adquirir e do acesso a esses ingredientes por quem os preparava (CHARSLEY, 1988, 1992).

A referência a esta passagem do casamento bem como aos detalhes que caracterizam o bolo, com sua 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. As receitas dos referidos bolos estão transcritas junto às fontes de consulta no Apêndice I.

## CAPÍTULO IV: O BOLO DE FRUTAS NO BRASIL

---

### 4.1 A pesquisa na literatura culinária brasileira do século XVII à atualidade

Neste ponto apresenta-se a análise dos livros de receitas da época. Inicialmente foram selecionados nove livros entre o séc. XVII e o séc. XX, com o intuito de procurar receitas destinadas a acontecimentos particulares, por conseguinte, com títulos indicativos para bolos de noiva, de casamento, de bodas ou de datas comemorativas da existência humana (batizados, aniversários, primeira comunhão, crisma). Percebeu-se ao longo do levantamento bibliográfico desta pesquisa que não havia uma receita de massa de bolo específica para os acontecimentos sugeridos para busca. O que verificamos é que algumas massas podem ser preparadas e usadas em bolos para essas datas ou até mesmo para o dia a dia. No decurso da investigação observou-se o relevante número de receitas com o nome de bolo inglês, apresentadas no Quadro 2<sup>27</sup>.

Esta constatação coincidente com o fato de já haver um precedente de citações pelos inquiridos (Gráficos 12 a 27) sobre essa massa de bolo, conduziu a pesquisa no sentido de se proceder ao levantamento das receitas que se intitulavam Bolo Inglês, bem como uma averiguação sobre seus ingredientes. Segue abaixo, a listagem dos livros pesquisados, ano de publicação, autoria e identificação das receitas utilizadas na análise.

---

<sup>27</sup> Elaborado pela autora (2021).

## Quadro 2

Receitas de Bolos para casamento, bodas, bolo ingles em livros de culinária brasileiros.

Ano	Livro	Autor	Títulos das Receitas
1680	<i>Arte de Cozinhar</i>	RODRIGUES, Domingos	Nada consta de receitas com os títulos referenciados (Apêndice D)
1843	<i>Cozinheiro imperial</i>	CAMARGO, R. M.	Nada consta de receitas com os títulos referenciados (Apêndice D)
1860	<i>O cozinheiro nacional</i>	Sem autor	Nada consta de receitas com os títulos referenciados (Apêndice D)
1892	<i>Dicionario do doceiro brasileiro</i>	REGO, Antônio José de Souza	Bolo Inglês 1 Bolo Inglês 2 Bolo Inglês 3 Bolo Inglês 4 Bolo Inglês 5 Bolo Inglês 6 Bolo Inglês para casamento Bolo Francez (mas a receita após ter sido analisada é identificada com a do bolo ingles) (Apêndice D)
1892	<i>Dicionário do Doceiro Brasileiro</i>	LODY, Raul	Bolo Inglês (Apêndice D)
1895	<i>Doceiro nacional</i>	Sem autor	Bolo Inglez Bolo de Fructas (Apêndice D)
1900	<i>Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste</i>	FREYRE, Gilberto	Bolo Inglês (Apêndice D)
1912	<i>A ciência do lar moderno</i>	D. Eulalia Vaz	1 Bolo Inglês Verdadeiro (Apêndice D)

1929	<i>O livro das noivas</i>	ALMEIDA, Júlia Lopes	1 bolo de noiva 1 bolo de frutas 1 bolo de mel 1 bolo de libra (Apêndice D)
1940	<i>Dona Benta: comer bem</i>	Autores diversos	1 Bolo inglês fácil (Apêndice D)
1946	<i>Livro de Cozinha</i>	BALTAR, Carolina Spinola	2 receitas de bolo inglês (Apêndice E)
1965	<i>Mais 50 Bolos Artísticos</i>	BOTAFOGO, Dolores (Anexo A)	B. Bodas de ouro (bodas) B. Templo do Amor (casamento) B. Altar nupcial (casamento) B. Apassionata (casamento) Bolo dos três amores (casamento) B. Duplo enlace (casamento) B. Voando para o Amor (casamento) B. Duquesa de Windsor (casamento) Bolo Trianon (casamento) Festival Bodas de Prata B. Bodas reais (casamento)
1966	<i>Boas Maneiras – Recepções</i>	BOTAFOGO, Dolores (Anexo A)	B. Candelabro nupcial (casamento) B. As bodas de Lela (Bodas) B. Casamento de Maria Lúcia B. Casamento de Sônia B. Apoteose do Amor B Felicidade (casamento) B. O casamento de Ana Maria B. Noivado feliz B. Bodas de prata de Carol Lúcia

1982	<i>Velhas receitas da cozinha nordestina</i>	ADERALDO, Soriano Mozart	Bolo Inglês (Apêndice D)
1984	<i>Gastronómico Larousse</i> V. I	Autores diversos	Bolo Inglês (Apêndice D)
1993	<i>Culinária de Bom Gosto</i>	BARROS, Neuza Nunes	Bolo Inglês (Apêndice D)
2009	<i>Panificação e confeitaria profissional</i>	WAYNE, Gisslen	Bolo Quatro de Frutas Secas (ou Bolo de Libra ou Bolo de Inglês) (Apêndice D)
2009	<i>À mesa com Gilberto Freyre (2. Ed.)</i>	LODY, Raul (org.)	Bolo inglês (Apêndice D)

Do levantamento feito em diversos livros de culinária, num período cronológico que se estende desde finais do século XVII aos inícios do século XXI, pode-se concluir que a designação Bolo de Noiva não fazia parte das receitas elencadas (Quadro 2). Numa outra vertente de investigação, direcionou-se a pesquisa para os livros de culinária pernambucana e para um jornal da época com o objetivo de verificar se havia divulgação de receitas sobre o objeto de pesquisa. À partida, foi feito um levantamento no acervo digital do antigo e único jornal da época, em Pernambuco, o Diário de Pernambuco, fundado ainda no século XIX, no ano de 1825.

Pesquisar nesse periódico nos ajuda a compreender como esse fruto seco, a ameixa, que não é típico da região, chega a esse Estado, e como é transmitida essa informação à população, ou seja, de que maneira o produto era divulgado para fins de comercialização. Os jornais datam de 1825 a 1996, último ano disponível do periódico na Hemeroteca Digital Brasileira, setor da Fundação Biblioteca Nacional, localizada no Rio de Janeiro.

Dado o período extremamente longo da pesquisa, optou-se por investigar por determinadas expressões ou palavras-chave, que estivessem ligadas diretamente ao objeto de pesquisa, são elas: “ameixa”, “passas”, “bolo” e “bolo de noiva”. Os recortes abaixo datam da época entre 1825 a 1839, e apresentam uma das raras notas de

divulgação da venda de passas e ameixa, na coluna dos anúncios de produtos importados. A Figura 13<sup>28</sup> traz um dos primeiros anúncios encontrados.

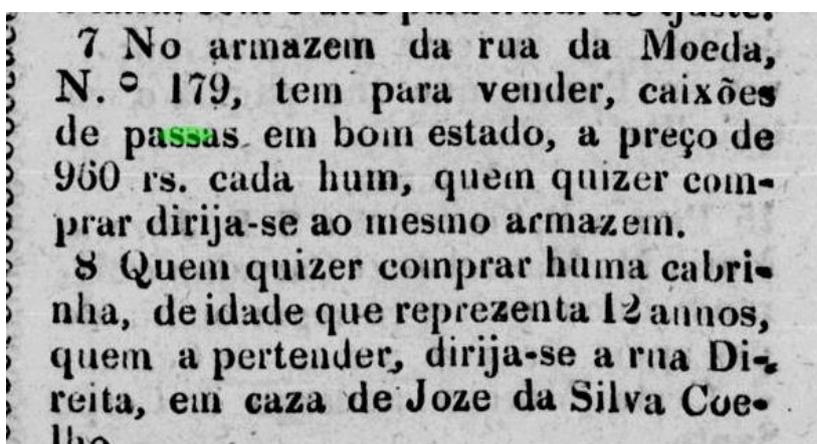


Figura 13 – Recorte de anúncio publicado no Diário de Pernambuco, em 15 de março de 1827, edição 58, página 3.

No período de 1840 a 1849, os anúncios de vendas das caixas de passas são superiores, em termos numéricos, aos anúncios de vendas de ameixas, o que pode ser justificado pela venda do Bolo Inglês, que também aparece nos anúncios de jornal, visto que as passas são o ingrediente que caracteriza este tipo de bolo. Anúncios de bolos ligados às datas festivas de santos também começam a ser divulgados através do jornal, como é o caso de São João (Figuras 14<sup>29</sup>, 15<sup>30</sup>, 16<sup>31</sup> e 17<sup>32</sup>).

---

<sup>28</sup> FUNDAÇÃO BIBLIOTECA NACIONAL. Hemeroteca Digital Brasileira. *Diário de Pernambuco*, 15/03/1827, Edição 58, página 3. Disponível em [http://memoria.bn.br/docreader/DocReader.aspx?bib=029033\\_01&pagfis=163](http://memoria.bn.br/docreader/DocReader.aspx?bib=029033_01&pagfis=163) Acesso em 18 set. 2021.

<sup>29</sup> FUNDAÇÃO BIBLIOTECA NACIONAL. Hemeroteca Digital Brasileira. *Diário de Pernambuco*, 25/11/1837, Edição 256, página 3<sup>29</sup>. Disponível em [http://memoria.bn.br/docreader/DocReader.aspx?bib=029033\\_01&pagfis=11139](http://memoria.bn.br/docreader/DocReader.aspx?bib=029033_01&pagfis=11139) Acesso em 18 set. 2021.

<sup>30</sup> FUNDAÇÃO BIBLIOTECA NACIONAL. Hemeroteca Digital Brasileira. *Diário de Pernambuco*, 16/12/1840, Edição 274, página 3. Disponível em [http://memoria.bn.br/docreader/DocReader.aspx?bib=029033\\_02&Pesq=BOLO&pagfis=1207](http://memoria.bn.br/docreader/DocReader.aspx?bib=029033_02&Pesq=BOLO&pagfis=1207). Acesso em 18 set. 2021.

<sup>31</sup> FUNDAÇÃO BIBLIOTECA NACIONAL. Hemeroteca Digital Brasileira. *Diário de Pernambuco*, 25/04/1840, Edição 92, página 3. Disponível em [http://memoria.bn.br/docreader/DocReader.aspx?bib=029033\\_02&pagfis=398](http://memoria.bn.br/docreader/DocReader.aspx?bib=029033_02&pagfis=398) Acesso em 18 set. 2021.

<sup>32</sup> FUNDAÇÃO BIBLIOTECA NACIONAL. Hemeroteca Digital Brasileira. *Diário de Pernambuco*, 22/06/1841, Edição 271, Seção de Vendas, página 4. Disponível em

Na loja da rua da Cadeia do Recife n. 10 doces de Lisboa de superior qualidade por preços commodos a saber doce de ginja pera, quartos de marmelo, pecego, ameixa, de calda, pera ameixa, pecego, marmelo, marmelado seco.

Figura 14 – Recorte de anúncio publicado no Diário de Pernambuco, em 25 de novembro de 1837, edição 256, página 3.

na rua das Flores casa D. 8.  
 Uma Senhora que foi passar a festa no mondego no sitio da capelinha, faz doces de todas as qualidades, pão de ló, sêquilhos, podim, bolo inglez, pasteis de nata, tortas, e doces d'ovos, tudo muito bem feito e por preço commodo.

Figura 15 – Recorte de anúncio publicado no Diário de Pernambuco, em 16 de dezembro de 1840, edição 274, página 3.

tas  
 Alfandega 23 de Abril de 1840  
 Vicente Thomaz Pires de Figueiredo Camargo

O Brigue Hespanhol Trovador, vindo de Malaga, entrado em 22 do corrente Capião Manoel Gesoliva, consignado a João Pinto de Lemos manifestou o seguinte:

3 fardos com cobertores, 90 quartollas com azeite doce, 500 caixas com passas, 200 barris com azeitonas, 8 quintaes de altazema, 2500 pares de restas d'alhos, 6 pipas com aguardente, 12000 ladrilhos de marmore, 40 barris com vinho, 8 saccas com cominhos, 50 caixas com ameixas, 8 quintaes de nozes, e 72 caixas com sabão.

Figura 16 – Recorte de anúncio publicado no Diário de Pernambuco, em 25 de abril de 1840, edição 92, página 3.

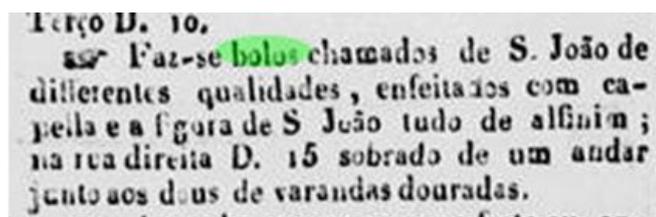


Figura 17 – Recorte de anúncio publicado na Seção de Vendas do Diário de Pernambuco, em 22 de junho de 1841, edição 271, página 4.

Os jornais noticiavam a chegada das passas. Quem as tinha para vender tinha certa constância nos anúncios. Na propaganda publicada no dia 11 de dezembro de 1847, na edição 280, página 2, aparece a expressão “passas de ameixa branca”. Ressaltamos novamente que a palavra “ameixa” muitas vezes se referia ao método da secagem das frutas, se confirmando neste anúncio (Figura 18)<sup>33</sup> para expressar o tipo de passas.

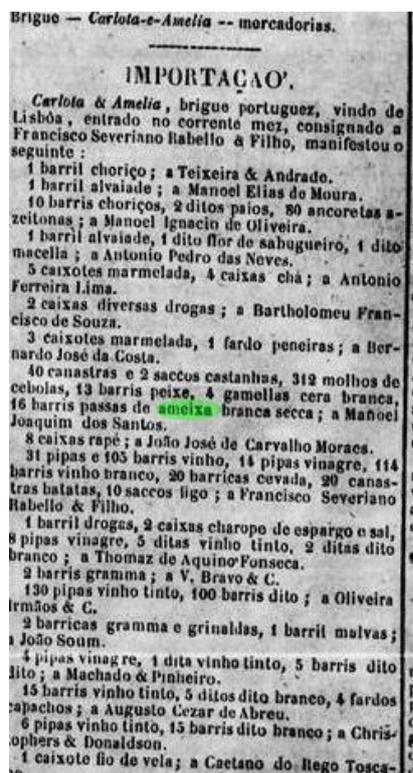


Figura 18 – Recorte de anúncio publicado no Diário de Pernambuco, em 11 de dezembro de 1847, edição 280, página 2.

<sup>33</sup> FUNDAÇÃO BIBLIOTECA NACIONAL. Hemeroteca Digital Brasileira. *Diário de Pernambuco*, 11/12/1847, Edição 280, página 2. Disponível em [http://memoria.bn.br/docreader/DocReader.aspx?bib=029033\\_02&Pesq=BOLO&pagfis=985](http://memoria.bn.br/docreader/DocReader.aspx?bib=029033_02&Pesq=BOLO&pagfis=985) 9 Acesso em 18 set. 2021.

Com o intuito de perceber a disponibilidade dos principais ingredientes do bolo, mapeamos o aparecimento das palavras “passas” e “ameixas”, no período de 1825 a 1949. A partir desta data há uma mudança no jornal, passando a trazer várias receitas com ameixas e passas. Cabe ressaltar que temos que considerar que a palavra “passas” em alguns casos, sobretudo nos periódicos mais antigos, pode apontar para o verbo “passar” e não consistir numa referência ao produto comestível.

O nome “ameixa” igualmente pode aparecer em outros contextos como, por exemplo, o que se regista na publicação do dia 12 de maio de 1848, edição 107, página principal, bem como na do dia 13 de maio de 1848, edição 108, página três, na seção “Folhetim: memórias de um médico”, narrativa fragmentada dessa obra literária, muito comum nos jornais da época como forma de cativar o leitor e apelar à compra do número seguinte do jornal para saber o desenvolvimento do enredo.

Outro aspeto considerável sobre a ocorrência dos anúncios divulgados é a questão do espaço de tempo entre uma propaganda e outra acerca da venda das ameixas. A demora poderia ser atribuída tanto ao atraso na chegada das frutas no porto de Recife quanto ao escasso consumo. Já as passas, por serem usadas na realização do bolo inglês, eram anunciadas com maior frequência, conseqüentemente possuindo anúncios em maior número visto que seu consumo era mais amplo.

Em 1878, vamos encontrar anúncios com instruções sobre o uso das ameixas para tratar enfermidades, na coluna “*Pharmacia domestica*”. A Figura 19<sup>34</sup>, demonstra algumas formas de uso das ameixas, inclusive de seus benefícios devido a seu efeito laxativo.

---

<sup>34</sup> FUNDAÇÃO BIBLIOTECA NACIONAL. Hemeroteca Digital Brasileira. *Diário de Pernambuco*, 22/06/1878, Edição 142, página 1. Disponível em: [http://memoria.bn.br/docreader/DocReader.aspx?bib=029033\\_05&pagfis=20199](http://memoria.bn.br/docreader/DocReader.aspx?bib=029033_05&pagfis=20199)  
Acesso em: 07 jun. 2021.

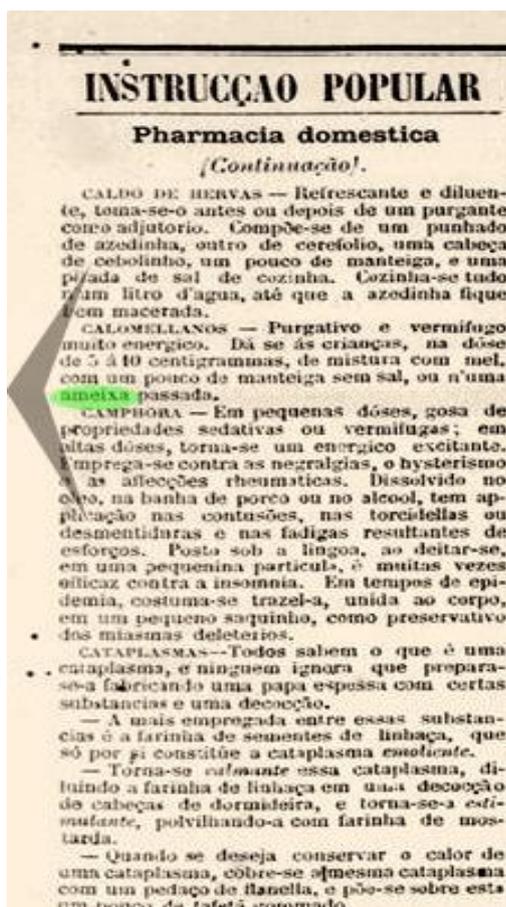


Figura 19 – Recorte de anúncio publicado no Diário de Pernambuco, em 22 de junho de 1878, edição 142, página 1.

No período entre 1880 a 1899, os anúncios de vendas de ameixas são em menor número relativamente aos de passas. O bolo inglês continua a ter seus anúncios, contudo, surge um novo produto o “bolo de noiva”, a partir da edição 127, do dia 07 de junho de 1893<sup>35</sup> e no dia 11 de janeiro de 1896, edição 8<sup>36</sup>. Como os anúncios de venda não se acompanham das receitas ou da indicação dos ingredientes, não podemos afirmar que a ameixa estaria presente neste bolo. Nos anúncios que se seguem, a nomenclatura muda “bolo do noivo, dito bolo da noiva” (Figuras 20<sup>36</sup> e 21<sup>37</sup>).

<sup>35</sup> FUNDAÇÃO BIBLIOTECA NACIONAL. Hemeroteca Digital Brasileira. *Diário de Pernambuco*, 07/06/1893, Edição 127, página 6. Disponível em [http://memoria.bn.br/docreader/DocReader.aspx?bib=029033\\_07&pagfis=8156](http://memoria.bn.br/docreader/DocReader.aspx?bib=029033_07&pagfis=8156) Acesso em 20 set. 2021.

<sup>36</sup> FUNDAÇÃO BIBLIOTECA NACIONAL. Hemeroteca Digital Brasileira. *Diário de Pernambuco*, 11/01/1896, Edição 8, página 7. Disponível em [http://memoria.bn.br/docreader/DocReader.aspx?bib=029033\\_07&Pesq=Bolo%20de%20Noiva&pagfis=13157](http://memoria.bn.br/docreader/DocReader.aspx?bib=029033_07&Pesq=Bolo%20de%20Noiva&pagfis=13157) Acesso em 20 set. 2021.

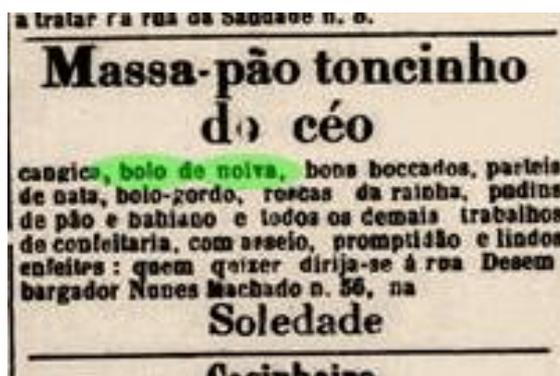


Figura 20 - Recorte de anúncio publicado no Diário de Pernambuco, em 07 de junho de 1893, edição 127, página 6.

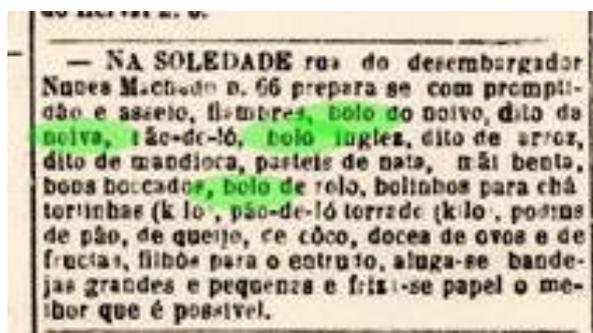


Figura 21 - Recorte de anúncio publicado no Diário de Pernambuco, em 11 de janeiro de 1896, Edição 8, página 7.

No período de 1910 a 1939, os anúncios de ameixas e passas são muito raros e os de bolos inglês e bolo de noiva não aparecem nas páginas de vendas. Na edição 93, do dia 21 de abril de 1940<sup>37</sup>, o Jornal Diário de Pernambuco incorpora em suas edições o “Suplemento feminino dos diários associados”. Neste fascículo são publicadas muitas receitas culinárias com o uso de ameixas e passas. Em 1950 encontramos no caderno “Para a Mulher no Lar, Arte Culinária”, impresso no dia 15 de janeiro de 1950, edição 12, página 21, a primeira menção da receita do Bolo de Noiva. Porém, na receita publicada nada consta de ameixas em seus ingredientes (Figuras 22<sup>39</sup> e 23<sup>38</sup>).

<sup>37</sup> FUNDAÇÃO BIBLIOTECA NACIONAL. Hemeroteca Digital Brasileira. Diário de Pernambuco, 21/04/1940, edição 93, página 7. Disponível em [http://memoria.bn.br/docreader/DocReader.aspx?bib=029033\\_12&pagfis=1069](http://memoria.bn.br/docreader/DocReader.aspx?bib=029033_12&pagfis=1069) Acesso em 20 set. 2021.

<sup>38</sup> FUNDAÇÃO BIBLIOTECA NACIONAL. Hemeroteca Digital Brasileira. Diário de Pernambuco, 15/01/1950, Edição 12, página 12. Disponível em [http://memoria.bn.br/docreader/DocReader.aspx?bib=029033\\_13&pagfis=189](http://memoria.bn.br/docreader/DocReader.aspx?bib=029033_13&pagfis=189) Acesso em 23 set. 2021.



Figura 22 – Recorte de receita publicada no Diário de Pernambuco, em 21 de abril de 1940, edição 93, Suplemento Feminino dos Diários Associados, página 7



Figura 23 – Recorte de receita publicada no Diário de Pernambuco, em 15 de janeiro de 1950, edição 12, página 12, seção Arte Culinária.

A partir da edição 110, publicada no dia 15/05/1960, na página 6, do *Suplemento feminino do Diário de Pernambuco*, a receita já utiliza ameixa, passas e vinho do Porto e todas as quantidades são iguais (Figura 24<sup>39</sup>). Trata-se da primeira notícia, na imprensa

<sup>39</sup> FUNDAÇÃO BIBLIOTECA NACIONAL. Hemeroteca Digital Brasileira. *Diário de Pernambuco*, 15/05/1960, edição 110, Suplemento Feminino, página 6. Disponível em [http://memoria.bn.br/docreader/DocReader.aspx?bib=029033\\_14&pagfis=2832](http://memoria.bn.br/docreader/DocReader.aspx?bib=029033_14&pagfis=2832) Acesso em 25 set. 2021.

periódica, em que há referência à atual receita do bolo de noiva. A Menção ao facto de se indicar ser uma “contribuição de VINA DELA MAR, Santo Amaro”, sugere tratar-se de uma receita familiar, transmitida por uma leitora. Querirá isto dizer que é partir desta data que a receita “salta” do domínio privado para o domínio público, via imprensa periódica? Vale mencionar que somente após 1990, dá-se início à plantação de ameixa no Brasil na região de Botucatu, São Paulo: esse evento foi notícia no Jornal Diário de Pernambuco, no dia 03 de agosto deste ano, página 10<sup>40</sup>.

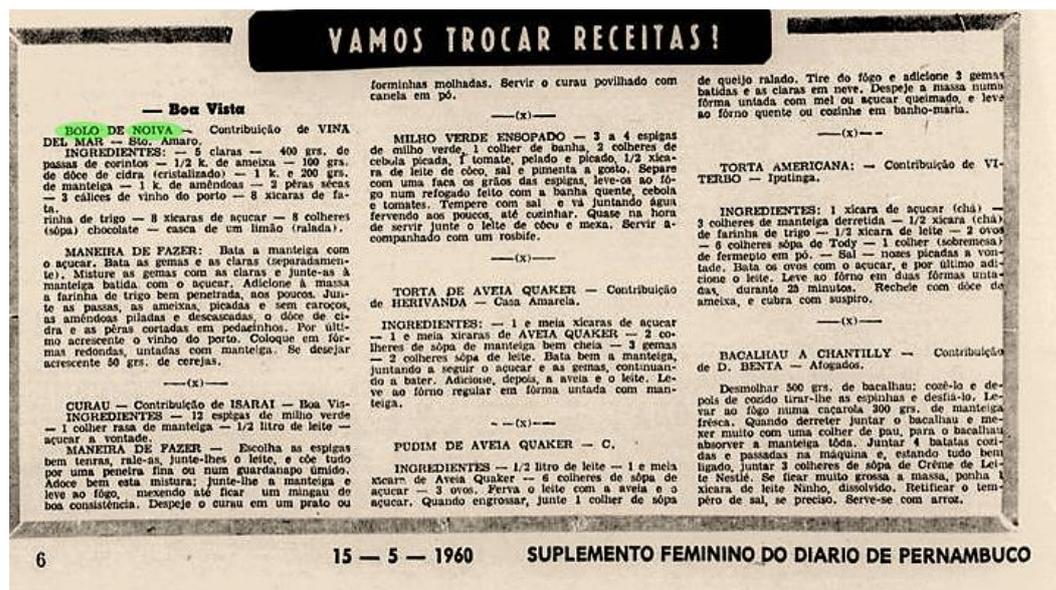


Figura 24 – Recorte de receita publicada no Diário de Pernambuco, em 15 de maio de 1960, edição 110, Suplemento Feminino, página 6.

Foi também efetuada uma busca em livros de receitas escritos por autores pernambucanos e publicados somente no Estado de Pernambuco. Essa listagem reportase a um conjunto de nove livros: *Livro de Cozinha* (BALTAR, 1946.); *Açúcar, coco, mandioca: culinária e confeitaria* (BARROS, 1958); *Sonhos de açúcar* (BRENNAND, 2007); *Leonie: doces, encanto e magia* (MATTOSO, 2008); *Histórias dos sabores pernambucanos* (CAVALCANTE, 2014); *O papel do bolo de noiva na cena do casamento como elemento identitário da cultura pernambucana: uma percepção dos grupos do saber, do fazer o de noiva* (FERRAZ, 2016) (Quadro 3). Quanto à primeira obra referenciada, *Livro de Cozinha*

<sup>40</sup> FUNDAÇÃO BIBLIOTECA NACIONAL. Hemeroteca Digital Brasileira. *Diário de Pernambuco*, 03/08/1990, ano 166, nº 192, página 10. Disponível em [http://memoria.bn.br/docreader/DocReader.aspx?bib=029033\\_17&pagfis=91559](http://memoria.bn.br/docreader/DocReader.aspx?bib=029033_17&pagfis=91559) Acesso em 20 set. 2021.

(BALTAR, 1946,), convém esclarecer que, quando foi publicado pela 1ª vez, ainda não tinha sido editado como livro, constituindo um caderno pessoal. Só mais tarde se converteria em livro. Da análise dos casos apresentados percebe-se que a receita do Bolo de Noiva começa a ser divulgada a partir do século XX<sup>41</sup>, mas não podemos antever com precisão quando o mesmo surge na mesa dos casamentos pernambucanos. Com a facilidade de comunicação através das redes sociais verifica-se que, a partir do século XXI, a difusão das receitas da massa do Bolo de Noiva, tanto através de livros como nas redes sociais, é mais volumosa. Mesmo assim, muitas das receitas escritas e/ou orais continuam identificando a sua massa como um “segredo” de família.

### Quadro 3

Livros de receitas de autores pernambucanos<sup>42</sup>

Ano	Livro	Autor	Títulos das Receitas
1946	<i>Livro de Cozinha</i>	BALTAR, Carolina Spinola	Bolo de Noiva 1 Pág. 277 Bolo de Noiva 2 Pág. 278 Bolo de Noiva 3 Pág. 278 Bolo de Noiva 4 Pág. 279 Bolo de Noiva 5 Pág. 279 Bolo de Nupcial Pág. 280
1958	<i>Açúcar, côco, mandioca: Culinária e Confeitaria</i>	BARROS, Adélia Dias de Sousa	Bolo de Noiva – 1 Pág. 29 Bolo de Noiva (Felicidade) 2 Pág. 30 Bolo de Noiva (Primavera) 3 Pág. 31 Bolo de Casamento – Receita Rosa Guedes Pereira 4 Pág. 31 Bolo de Noiva – Receita de Inah Valença 5 Pág. 31, 32
1993	<i>Culinária de Bom Gosto</i>	BARROS, Neuza Nunes de	Bolo Inglês – Pág. 27

<sup>41</sup>Seguem alguns registros de iniciativas realizadas no âmbito dos ciclos de debates “Gastronomia: cultura, identidade e património”, promovidos pelo SENAC e pelo Instituto Fecomércio de Pernambuco. Destaque para a discussão em torno do processo de registro e salvaguarda do Bolo de Noiva pernambucano como Património Cultural de natureza imaterial no Estado de Pernambuco.

<sup>42</sup> Elaborado pela autora (2021).

2007	<i>Sonhos de Açúcar</i>	BRENNAND, Tonica	Bolo de Frutas - Pág. 116
2008	<i>Leonie: doces, encanto e magia</i>	MATTOSO, Maria	Bolo de Noiva – Pág. 61
2014	<i>Histórias dos sabores Pernambucanos</i>	CAVALCANTE, Maria Letícia Monteiro	Bolo de Noiva – Pág. 257
2015	<i>Bolo de Noiva</i>	BARROS, Cristianne	Bolo de Noiva -
2016/2017	<i>O papel do bolo de noiva na cena do casamento como elemento identitário da cultura pernambucana: uma percepção dos grupos do saber, do fazer o de noiva</i>	FERRAZ, Cleonice (2016), cit in. MEDEIROS, Symonne de Albuquerque (2017)	Receita tradicional do Bolo de Noiva pernambucano -
2017	<i>Pernambuco: rendas e Arte em Açúcar</i>	PIUBELLI, Lucas	Massa Bolo de Noiva – Pág. 154
2019	<i>Doce Pernambuco Uma viagem pela memória histórica e cultural da doçaria pernambucana</i>	CUNHA, Nininha Carneiro (2018), cit in. LODY, Raul (2019)	Bolo de Noiva – Pág. 69

Em síntese, para fins de análise e comparação, o Quadro 4<sup>43</sup> elenca alguns indicadores coletados no periódico *Diário de Pernambuco* durante a investigação científica sobre a incidência temporal dos termos “passas” e “ameixas” nos anúncios de vendas publicados (1825-1949).

---

<sup>43</sup> Elaborado pela autora (2021).

#### Quadro 4

Referência a ameixas e a passas nos anúncios publicados no Diário de Pernambuco (1825-1949)

Ano	Ameixas	Passas
1825 / 1839	44	80
1840 / 1849	303	655
1850 / 1859	21	914
1860 / 1869	481	4245
1870 / 1879	18	828
1880 / 1889	15	1135
1890 / 1899	35	566
1900 / 1909	13	350
1910 / 1919	7	167
1920 / 1929	12	196
1930 / 1939	69	192
*1940 / 1949	58	266

*\*A partir de 1940 as mesmas serão muito citadas em receitas culinárias*

## 4.2 Análise comparativa com receitas europeias

Aqui iniciamos a última etapa da investigação que consiste na análise do que consideramos como fundamental nesta pesquisa: a composição das receitas das massas de bolo. Estas marcam e representam o acesso ao histórico da sua transmissão, transformação e persistência em uma cultura alimentar. Essa etapa apoia-se, por um lado, na indicação de origem, obtida a partir das respostas aos inquéritos, e, por outro, no simbolismo e nas tradições que nos remetem à formação gastronômica do estado de Pernambuco.

Tal esforço procura certificar o modo como a transmissão e a convicção de saberes e a sua respectiva circulação, que se constata no meio popular, coincidem com as respostas obtidas nos resultados do questionário. Entendemos que, para isso, devemos buscar

ampliar o espectro de evidências nas mais diversas possibilidades e utilizar suportes comprobatórios, sempre incorporando olhares e perspectivas múltiplas. No caso em tela, ressaltamos a falta de documentos que registrem a afirmação popular da origem da massa do Bolo de Noiva. A ausência de registros escritos motivou-nos a ir mais além a fim de observar e demonstrar permanências e diferenças em relação aos tipos de massas de bolos na genealogia proposta.

Neste sentido optamos por: (1) recolher receitas de bolos ingleses, desde sua provável origem (*Plum Pudding*) e sua evolução; (2) comparar a presença e ausência de ingredientes-chave entre conjuntos de receitas dos livros brasileiros, de massas com a mesma denominação; (3) analisar e categorizar por proximidade, receita a receita, utilizando como base tanto os ingredientes como suas respectivas quantidades. O conjunto referencial básico para os dois procedimentos analíticos foram as receitas levantadas, tendo como ponto de partida o Bolo de Casamento da Rainha Vitória. Os inquiridos afirmam ser de origem inglesa o Bolo de Noiva pernambucano e fundamentam suas afirmações baseados em dois elementos: a influência da colonização inglesa em seu estado e as semelhanças, em termos estéticos, com os bolos dos casamentos reais ingleses.

Ao todo, para esta análise, foram selecionadas 90 receitas dentre as obras de culinárias mencionadas, tendo-se consultado sites, repositórios e artigos, entre outros (Quadro 5). Mais precisamente, do elenco levantado constam os seguintes bolos: 13 são do Bolo de Noiva pernambucano; 29 são dos bolos de casamento listados por Dolores Botafogo, 17 são do Bolo Inglês (brasileiro), 10 são receitas do Bolo de Mel, 5 receitas são de *Plum Pudding*, 5 receitas de *Pound Cake*, 5 são de *Christmas Cake* e 6 são do Bolo do 12º dia (*Twelfth Cake*).

## Quadro 5

Obras de referências para receitas<sup>44</sup>

<b>Bolo de Noiva Pernambucano</b> (13 receitas)	As treze receitas coletadas são todas provenientes de autores pernambucanos. BALTAR, Carolina Spinola. <i>Livro de Cozinha</i> (1946), a primeira a lançar a nível pernambuco um livro de receitas; CAVALCANTE, Maria Letícia Monteiro. <i>Histórias dos sabores pernambucanos</i> (2014), historiadora; MATTOSO, Maria. <i>Leonie: doces, encantos e magia</i> (2008), escritora que fez a biografia de Dona Leonie, considerada a boleira detentora do melhor Bolo de Noiva de Pernambuco.
<b>Bolos de casamento de Dolores Botafogo</b> (29 receitas)	As receitas coletadas dos livros de confeitaria artística, o primeiro no Brasil com esta especificidade, são todos para casamento, bodas, noivados e suas massas sempre muito parecidas. Os primeiros livros de Dolores foram publicados em coleções sob os títulos indicados: <i>Bolos artísticos</i> (1965); <i>Mais 50 Bolos Artísticos</i> (1965); <i>Boas Maneiras: recepções</i> (1966).
<b>Bolo Inglês (de livros brasileiros)</b> (17 receitas)	É notável a grande recorrência de receitas de massas de bolo, com o título de Bolo Inglês, nos livros de receitas que circulavam no Brasil desde o final do século XVIII e início do século XIX. Vários livros como: <i>Diccionario do doceiro brasileiro</i> , de Antonio Jose de Souza Rego, traz sete receitas só de bolo inglês; <i>A ciência do lar moderno</i> , de Júlia Lopes de Almeida; <i>Açúcar</i> , de Gilberto Freyre, todos eles trazem a receitas do Bolo Inglês e nenhuma menção de outras massas remetidas a datas importantes.
<b>Bolo de Mel da Ilha da Madeira</b> (10 receitas)	O levantamento do Bolo de Mel da Ilha da Madeira foi incluído pela pesquisadora para fins comprobatórios sobre a influência que os senhores e senhoras, que aportaram para montar os engenhos

<sup>44</sup> Elaborado pela autora (2021)

	em Recife, poderiam ter tido com seus bolos de mel no objeto em análise. Fontes como a <i>Cozinha Madeirense</i> , de R. M. Camargo; e <i>O bolo de mel</i> , de J. J. A. Sousa foram alguns dos livros rastreados.
<b>Bolos Ingleses</b> <b>Plum Pudding</b> (5 receitas) <b>Pound Cake</b> (5 receitas) <b>Christmas Cake</b> (5 receitas) <b>Bolo do 12º dia</b> (6 receitas)	A literatura aponta para uma sequência de modificação da massa, à medida que o tempo passa. Vamos encontrar seu início como <i>Plum Pudding</i> , onde se resgata uma receita da conceituada escritora inglesa Mary Berry e de Elizabeth Philips através de páginas da rede social. Na sequência, vamos encontrar uma confeitaria que começa a se organizar e criar critérios para preparos. Surge uma receita padronizada, com medidas e ingredientes fixos, que podemos encontrar em diversos livros, como o de Hannah Glasse, <i>The art of cookery, Made plain and easy</i> e a obra de Mrs. Mary Randolph, <i>Virginia housewife or methodica</i> , entre outros. Para o <i>Christmas Cake</i> e o <i>Twelfth Cake</i> . Vários livros e sites trazem receitas de diversos confeitores: como o <i>The Cook 's Oracle</i> ; e pela confiabilidade de seu trabalho na área de confeitaria, Mary Berry e suas receitas sempre são referência.

O Quadro 6<sup>45</sup> abaixo apresenta a listagem dos ingredientes base da massa do Bolo de Noiva: açúcar, manteiga, ovos, farinha de trigo, vinho, frutos secos e especiarias. As demais massas foram listadas, partindo desse referencial de ingredientes, para fins comparativos. O percentual apresentado se refere às vezes que o mesmo aparece em todas as receitas analisadas.

---

<sup>45</sup> Elaborado pela autora (2021)

## Quadro 6

### Comparativo da massa do Bolo de Noiva

Receita	Nº Análises	Açúcar	Manteiga	Ovos	Farinha de trigo	Vinho	Passas	Ameixas	Frutos Secos*	Especiarias	Leite
<i>Plum Pudding</i>	5 receitas	4 (80%)	4 (80%)	5 (100%)	4 (80%)	3 (60%)	4 (80%)	1 (20%)	4 (80%)	4 (80%)	3 (60%)
Bolo do 12º dia	6 receitas	5 (83,33%)	6 (100%)	6 (100%)	6 (100%)	5 (83,33%)	4 (66,66%)	0%	5 (83,33%)	6 (100%)	0%
<i>Christmas Cake</i>	5 receitas	4 (80%)	5 (100%)	5 (100%)	5 (100%)	4 (80%)	5 (100%)	1 ((20%)	5 (100%)	4 (80%)	0%
Bolos Preto e Mel da Madeira	10 receitas	10 (100%)	9 (90%)	10 (100%)	10 (100%)	5 (50%)	6 (10%)	3 (30%)	6 (60%)	9 (90%)	7 (70%)
Massas do Bolo de Noiva Pernambucano	13 receitas	13 (100%)	13 (100%)	13 (100%)	13 (100%)	8 (61,53%)	13 (100%)	6 (46,15%)	13 (100%)	8 (100%)	3 (23,07%)
Massas dos bolos de Dolores Botafogo	29 receitas	29 (100%)	29 (100%)	29 (100%)	29 (100%)	12 (63,15%)	22 (75,86%)	0%	22 (75,89%)	12 (63,15%)	4 (30,76%)
Bolo Inglês Brasil	17 receitas	17 (100%)	17 (100%)	17 (100%)	17 (100%)	4 (23,52%)	7 (41,17%)	0%	7 (41,17%)	0	0 %

\*(frutas cristalizadas, damasco)

Os gráficos, a seguir, mencionam a presença de cada ingrediente no conjunto das receitas levantadas para cada tipo de bolo. Os valores indicam, portanto, em quantas receitas aparece o referido ingrediente, não se considerando, nesse momento, as quantidades respectivas (medidas).

A comparação de ingredientes no conjunto das treze receitas levantadas (100%) do Bolo de Noiva Pernambucano (Quadro 6), mostra com clareza a composição base de cinco ingredientes em quantidades iguais: açúcar, manteiga, ovos, farinha de trigo e passas. Mas também elenca uma grande e diversificada porção de outros ingredientes que podem ser agregados a essa massa (Gráfico 1).

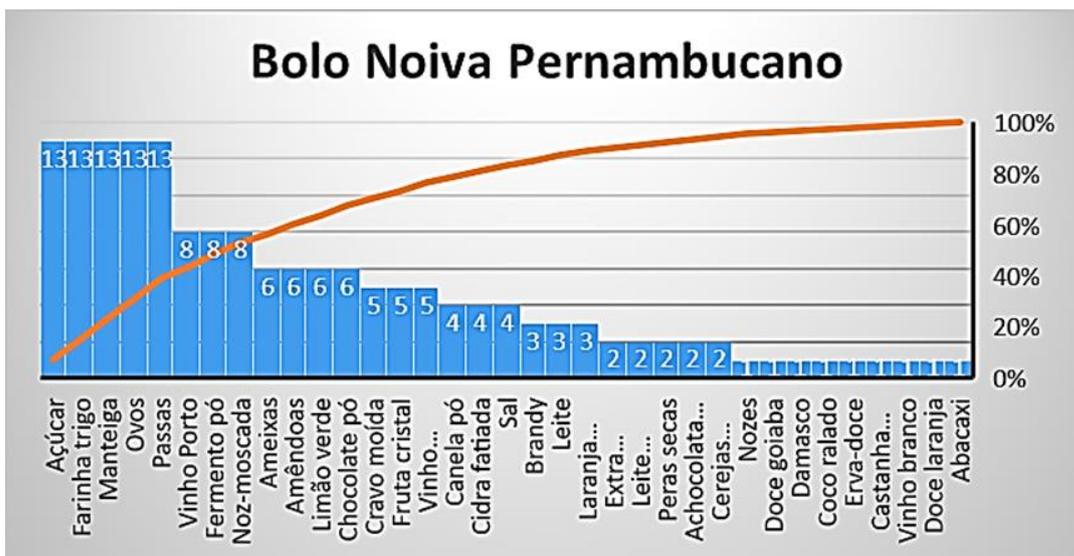


Gráfico 1 – Composição dos ingredientes nas receitas de Bolo de Noiva Pernambucano

Observando os ingredientes e as quantidades da base do Bolo Inglês brasileiro (Gráfico 2), fica evidente que essa massa tem similaridades com as massas do *Pound Cake* (Gráfico 4), do Bolo do 12º dia (*Twelfth Cake*, Gráfico 6) e do bolo de Casamento da Rainha Vitória, que também incluem em seus ingredientes base a mesma quantidade de açúcar, de manteiga, de ovos e de farinha de trigo.

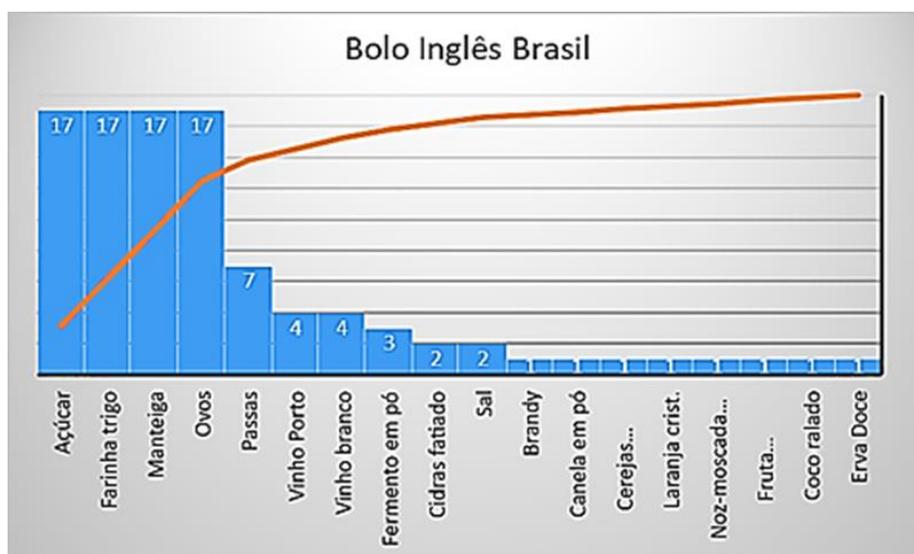


Gráfico 2 – Composição de ingredientes nas receitas de Bolo Inglês nos diversos receituários publicados no Brasil

Segundo Mattoso (2008), Leonie Asfora inicia o preparo de uma massa rica em frutas para os casamentos dos filhos, e supostamente é a precursora do Bolo de Noiva em Pernambuco. Essa situação ocorre no início do século XIX, não sendo a autora muito precisa em datas: somente cita o período dos casamentos dos filhos de Leonie. A investigação permite concluir que há coincidência com a mesma época em que o Bolo de Noiva parece ter surgido nas mesas da elite recifense. Essa situação coincide com o lançamento do primeiro livro brasileiro sobre a confeitaria artística de bolos para comemorar as datas festivas: a primeira edição da obra de Dolores Botafogo (1965) (Gráfico 3).

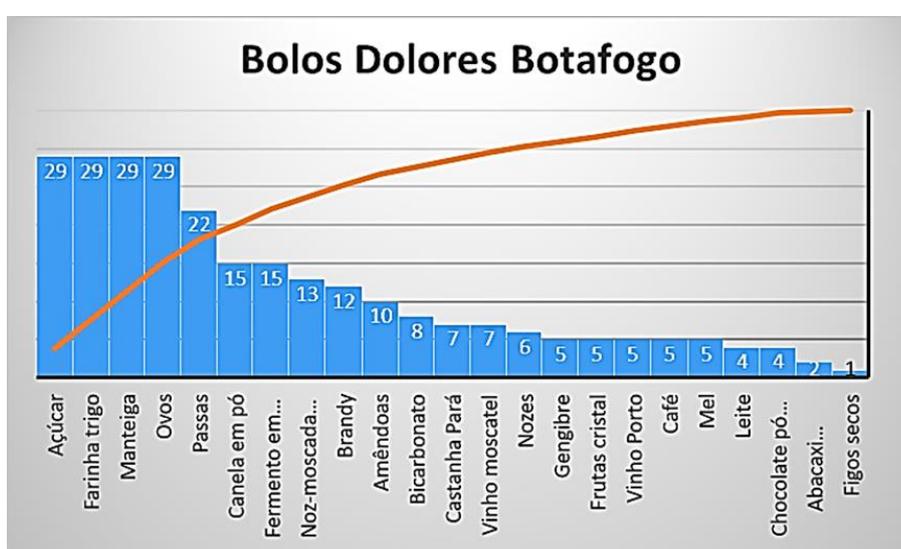


Gráfico 3 – Composição de ingredientes nas receitas de Dolores Botafogo

A autora foi e ainda é reconhecida atualmente como a primeira “*cake designer*” brasileira. Nas massas das receitas dos bolos escritas e difundidas por Dolores (Anexo A), percebe-se que as massas têm os mesmos ingredientes de base (açúcar, farinha, manteiga, ovos e passas, com rara presença de leite) e, em sua maioria, com as mesmas quantidades, podendo haver diferenças muito pequenas nessas proporcionalidades. A análise permite associar as massas ao Bolo Inglês, com destaque para o recorrente uso de passas em sua composição, mas não de ameixa (representada pelas frutas, numa quantidade muito pequena, que praticamente não aparece). Outras semelhanças residem no uso da noz-moscada, da canela e da bebida, um ponto-chave de identificação.

Ao longo da pesquisa histórica de receitas de massas de bolo em livros de culinária brasileira (Apêndice F), foi possível verificar a recorrência de um bolo intitulado “Bolo Inglês”. Das dezessete amostras de receitas selecionadas deste bolo, constata-se que o Bolo Inglês guarda traços de origem inglesa, no que concerne a sua comparação com a receita do *Pound Cake* (Apêndice B), já que os seus ingredientes e quantidades são iguais ou muito aproximadas.

Verificamos, de modo comparativo, que o Bolo de Noiva Pernambucano (Apêndice G) tem nos seus ingredientes-base semelhanças com as receitas do Bolo Inglês e o *Pound Cake*. Desde que chegou ao Brasil, manteve-se como sempre foi preparado, com os ingredientes-base da massa (açúcar, manteiga, ovos e farinha de trigo) em quantidades iguais ou extremamente próximas ao Bolo Inglês. Num número significativo de receitas desse bolo (17/ 100%), as passas estão presentes (7 / 41,17%), assim como o vinho do Porto e o vinho branco (4 / 23,52%). Esta massa não inclui ameixa e a presença de especiarias embora baixa, é corrente (Gráfico 4).

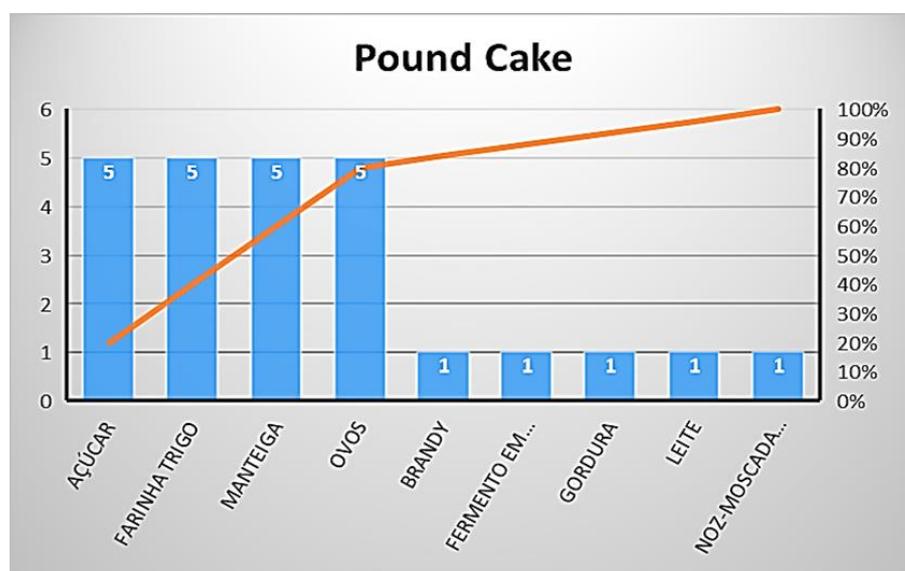


Gráfico 4 – Composição de ingredientes nas receitas do *Pound Cake*

Para melhor entendimento acerca da genealogia da massa que buscamos, impôs-se a necessidade de procedermos a um levantamento mais aprofundado de receitas de origem inglesa, com frutos. As primeiras que surgem com essas características são os pudins de ameixa (*Plum Puddings*), apresentados aqui em cinco amostras para análise.

A composição do *Plum Pudding* é analisada a partir de seus ingredientes, em cinco (100%) receitas (datadas a partir do séc. XVIII). Entre os elementos comuns percebe-se o uso constante do pão ralado, em substituição ou complemento à farinha de trigo, da noz-moscada, das amêndoas e das passas. Os ovos aparecem, em quantidade superior quando comparada aos demais ingredientes base da massa (açúcar, manteiga e farinha de trigo/pão ralado). Outros ingredientes vão se juntar a massa base como as passas, as especiarias e a bebida.

Como foram levantadas receitas de épocas distintas (Quadro 5) não é difícil compreender o uso do açúcar mascavo em substituição ao açúcar branco, como também a substituição da farinha de trigo pela semolina ou mesmo o pão ralado, bem como o uso de gordura ao invés de manteiga. Os frutos secos são diversos e muito recorrentes. Não temos, nesse sentido, linhas de similitude nas quantidades e nos ingredientes mais características em relação às receitas dos demais bolos, uma vez que o receituário dessa preparação é, sobretudo, datado do século XVII (Gráfico 5).

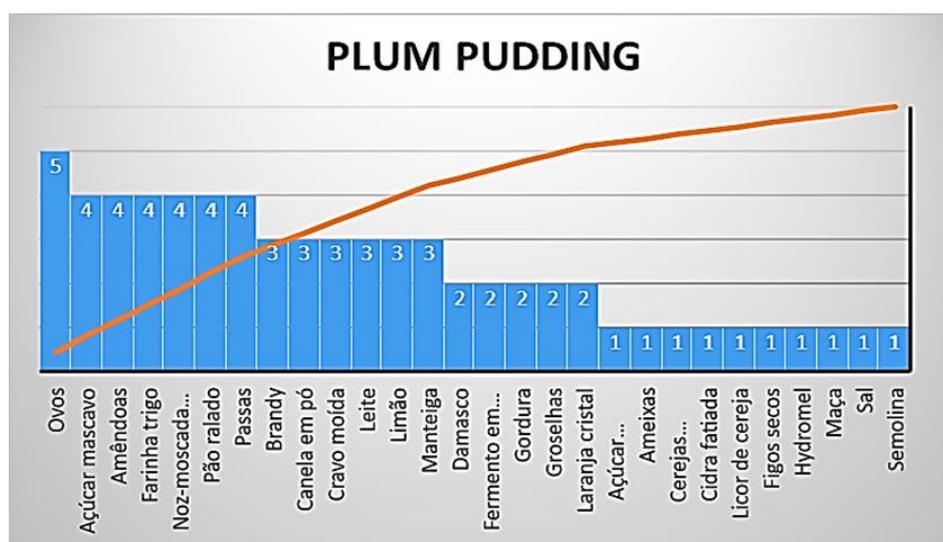


Gráfico 5 – Composição de ingredientes nas receitas de *Plum Pudding*

No que diz respeito ao do Bolo do 12º dia (*Twelfth Cake*, Apêndice C) foram analisadas seis receitas. Este tal como já foi anteriormente mencionado, vai estar na origem do Bolo de Natal (*Christmas Cake*), bem como do Bolo de Noiva da Rainha Vitória.

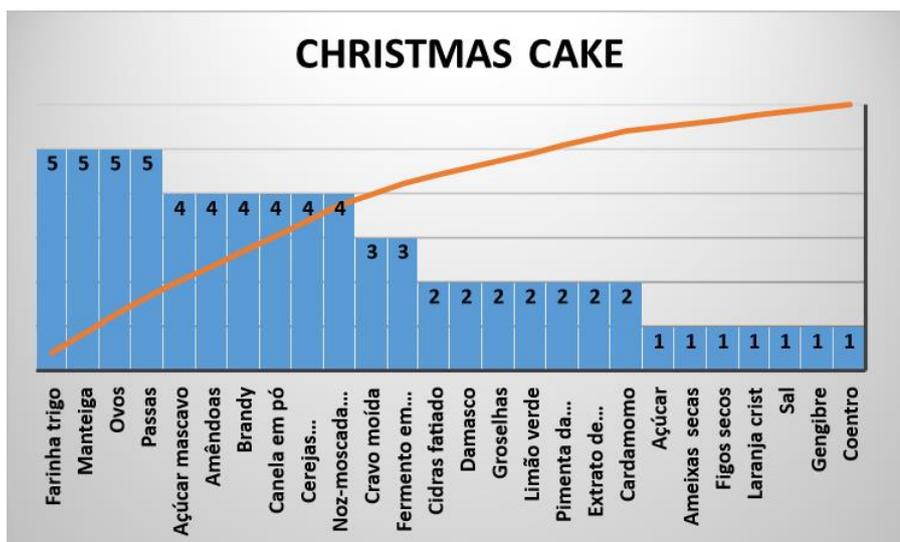


Gráfico 6 – Composição de ingredientes nas receitas do Chrstmas Cake

O Bolo do 12º dia é muito semelhante aos bolos mencionados, tanto ao nível da proporcionalidade (praticamente constante) de açúcar (mascavo ou refinado), ovos, manteiga e farinha de trigo, que formam a massa base. Os frutos secos em sua diversidade, bem como o uso de bebida e especiarias são comuns. Para análise do *Christmas Cake* foram selecionadas cinco receitas, as quais acusam semelhança nas quantidades dos ingredientes base dos bolos. As observações feitas para o caso anterior também se aplicam aqui (Gráfico 6).



Gráfico 7 – Composição de ingredientes nas receitas de Bolo do 12º dia

Por fim, para não restringir a pesquisa somente às receitas inglesas, a comparação estendeu-se ao Bolo de Mel da Madeira (Apêndice E), considerando-se dez receitas (100%), com vista à análise dos respectivos ingredientes. Embora não haja uma identidade tão perceptível nas quantidades, algumas massas de Bolo de Mel e Bolo Preto da Madeira chamam atenção por seus ingredientes, com padrões identificativos do bolo inglês (Gráfico 7). Essas similitudes, ao nível dos receituários, afiguram-se deveras interessantes, sobretudo, se tivermos presente de que os ingleses tiveram uma participação marcante na Ilha da Madeira, especialmente no século XIX, sendo um dos destinos preferenciais de turismo, em particular de saúde, ou controlando negócios na Ilha, como era o caso do vinho da Madeira (SILVA, 2016; RODRIGUES, 2019).

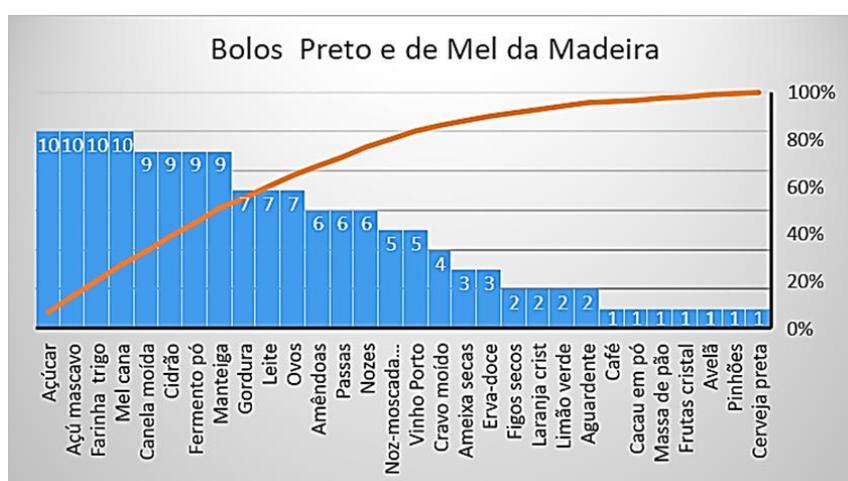


Gráfico 8 - Composição de ingredientes nas receitas de Bolo de Mel da Madeira

Mesmo não aparecendo na totalidade das receitas, é possível colocar a hipótese de que essa massa de bolo tenha sido o elemento veiculador da introdução do vinho do Porto ou do vinho da Madeira no preparo da receita do Bolo de Noiva Pernambucano. Outras semelhanças consistem nas quantidades de açúcar, de gordura, de ovos, de especiarias e ameixa, as quais se fazem notadas nas fichas descritivas das receitas.

A fim de complementar os resultados até aqui apresentados do universo reunido de receitas, e provar a possível origem da massa do Bolo de Noiva, se fez necessário a elaboração de um breve comparativo entre as bases de massas (B. de Noiva, B. Inglês Br. e *Pound Cake*) com a massa de bolo utilizada no receituário comum de outros estados do Brasil, o qual denominamos de Bolo tradicional brasileiro, que tem como elemento caracterizador a presença do leite (Gráfico 8).

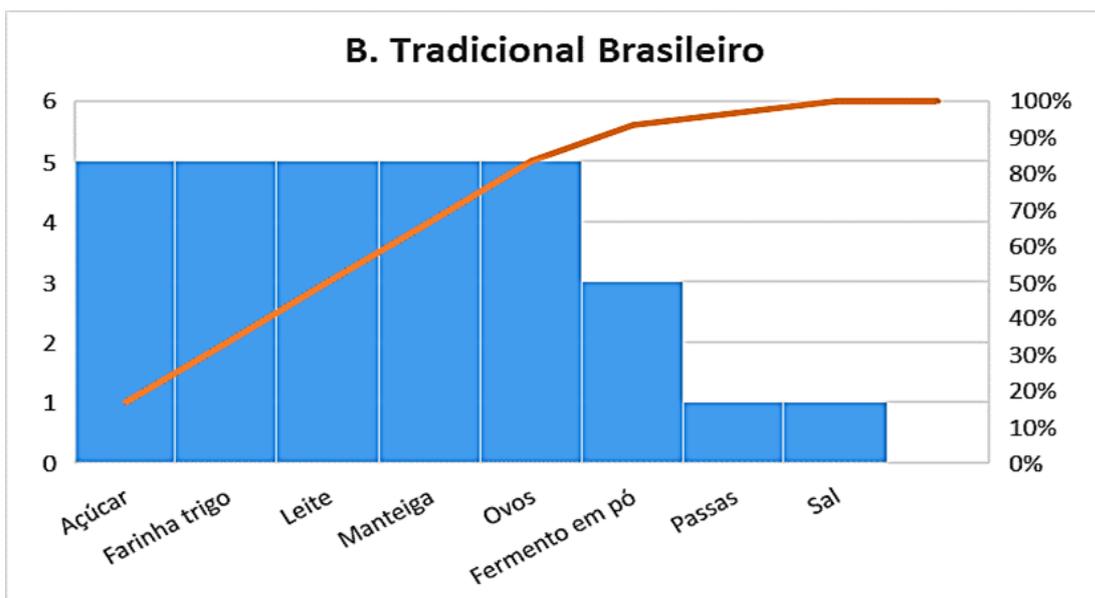


Gráfico 9 - Composição de ingredientes nas receitas de Bolo Tradicional Brasileiro.

Os inquiridos por diversas vezes citam o Bolo Inglês (Gráfico 2) como o precursor do Bolo de Noiva. A fim de se comprovar essa suposição, elaboramos um gráfico com os ingredientes do Bolo Inglês de forma a poderem ser comparados com os ingredientes do Bolo de Noiva (Gráfico 9). Os valores do gráfico seguinte expressam o comparativo entre a composição da massa-base, analisando-se a presença em comum dos ingredientes indicados no conjunto das receitas (Apêndice H).

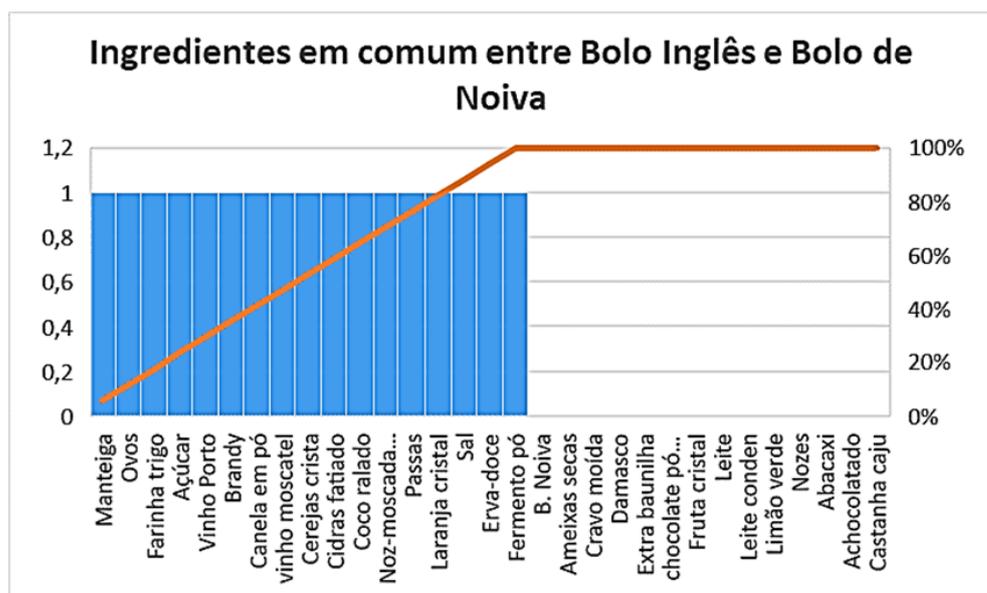


Gráfico 10 - Composição de ingredientes nas receitas entre o Bolo Inglês e o Bolo de Noiva

No gráfico, os ingredientes mostrados à esquerda nas colunas azuis, aparecem em todas as receitas. Os ingredientes à direita são exclusivos das receitas do Bolo de Noiva. Percebe-se a notória semelhança na base entre as duas massas e o que foi acrescentado à massa do Bolo de Noiva Pernambucano.

Considerando as limitações destes métodos comparativos (apenas circunscritos às duas massas), acrescentamos uma última exposição comparativa das massas base entre os quatro tipos de bolo citados. Isso nos auxilia a compreender as diferenças em termos de quantidades dos ingredientes, entre o Bolo Inglês Brasileiro, o Bolo de Noiva, o *Pound Cake* e o Bolo tradicional no Brasil.

Desta forma, organizamos quatro gráficos (Gráfico 10) destacando, apenas para fins comparativos, os ingredientes base que caracterizam a massa herdada da inovação gastronômica introduzida pelo *Pound Cake*, a qual impõe em seu preparo quantidades iguais de açúcar, manteiga, ovos e farinha de trigo. O leite aparece como o ingrediente chave para a massa do bolo tradicional no Brasil, em quantidade inexpressiva, mas percebemos sua quase total ausência nas preparações dos demais bolos.

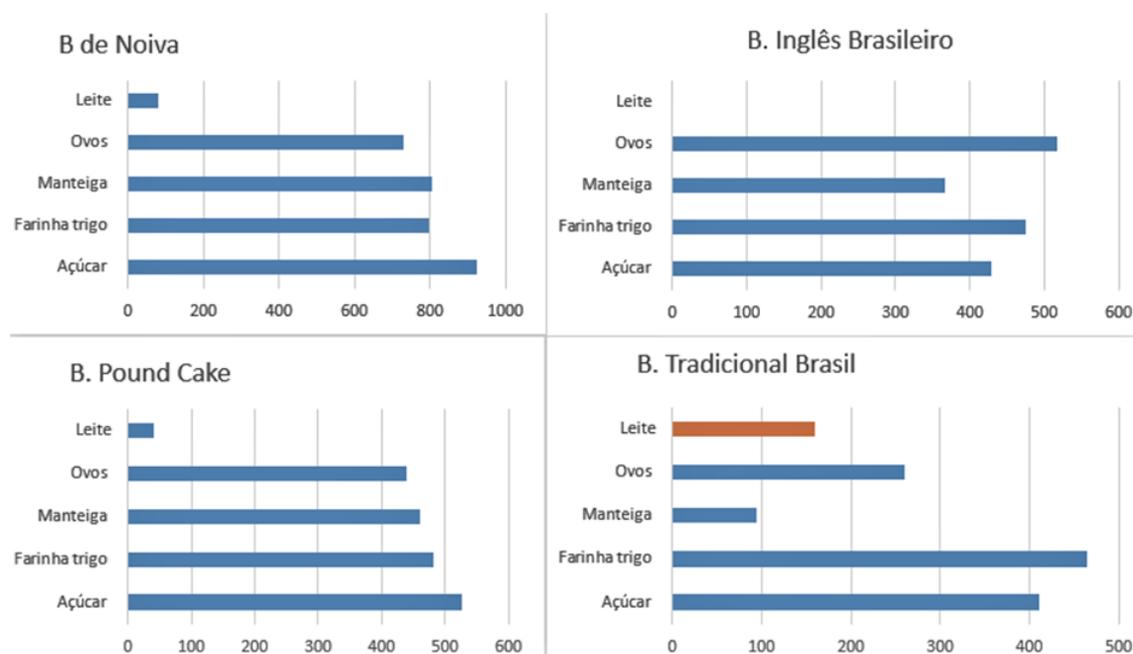


Gráfico 11 – Ingredientes da massa do bolo 100% em comparação com a massa do bolo tradicional

O gráfico seguinte foi obtido com o auxílio do software *XLSTAT*, uma ferramenta estatística desenhada para análises de agrupamento ou de segmentação hierárquicas (*Agglomerative Hierarchical Clustering*, AHC). A ferramenta permitiu a análise quantitativa e qualitativa das receitas e das quantidades de seus ingredientes de forma simultânea, ligando-se entre si por suas similaridades. Os resultados estão apresentados no Dendrograma (análise de agrupamento hierárquico) (Gráfico 11).

Os ramos de mesma cor indicam classes ou grupos que revelaram maior afinidade. Já a altura dos conectores dos ramos indica graus de dissimilaridade, organizando-se, assim uma hierarquia das receitas por proximidade. Nessas circunstâncias se constata, de forma geral, a hipótese de proximidade genealógica entre todas as receitas, de maneira que a presença de um outro ingrediente mais raro ou de uma quantidade incomum resultassem no distanciamento relativo das receitas situadas à esquerda do gráfico. Ademais, fica evidente – pelo nível de corte da segmentação indicada pela linha pontilhada – a força das características partilhadas na maioria das receitas de Bolo de Noiva Pernambucano, de Bolo Inglês e do grupo vizinho quase homogêneo dos Bolos do 12º dia.

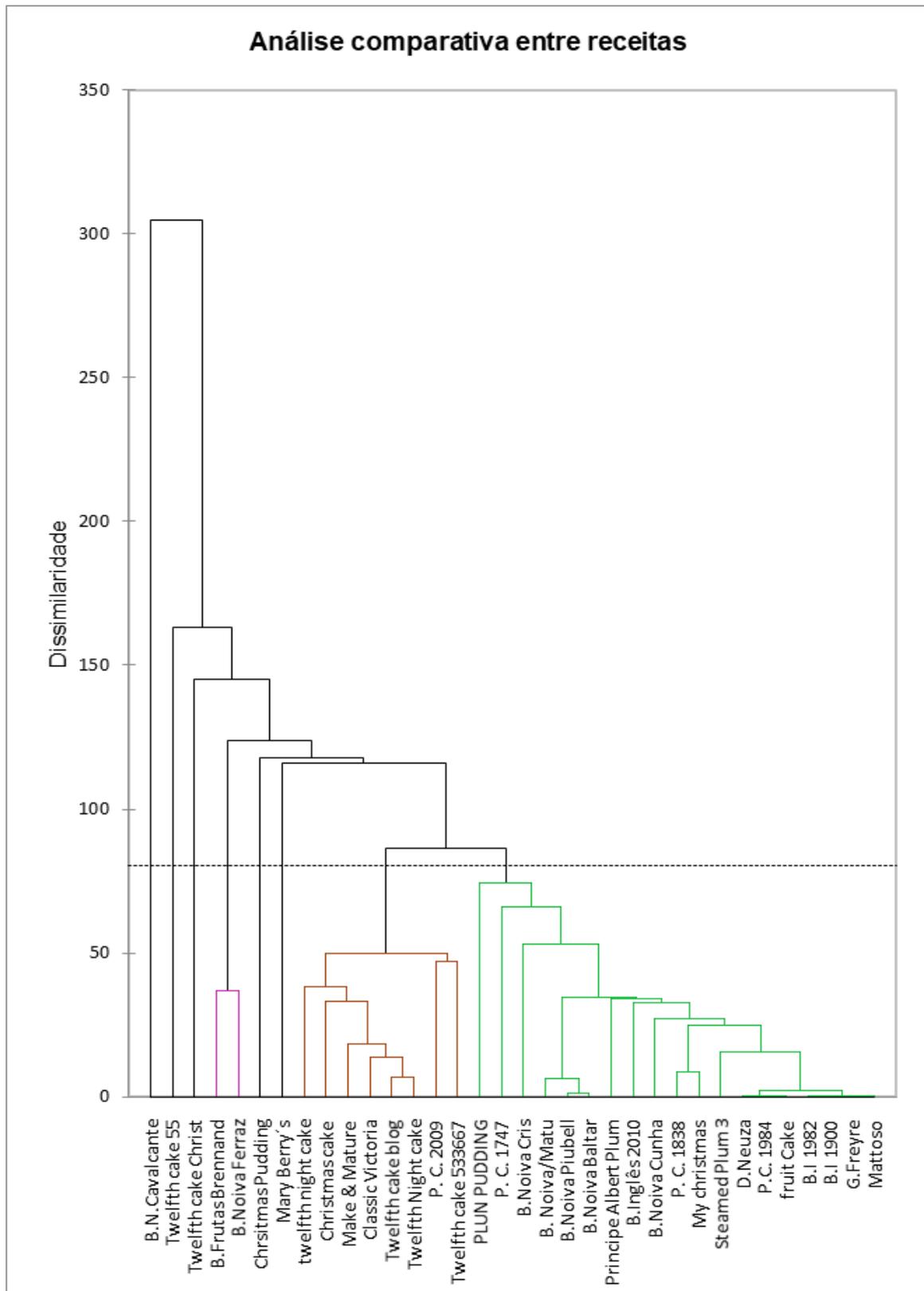


Gráfico 12 – Resultado da Análise de Agrupamento Hierárquico das receitas

A Figura 25 apresenta uma proposta de genealogia para a massa do Bolo de Noiva Pernambucano a partir dos resultados obtidos no resgate histórico e pela investigação científica.

*Colonizações européias do estado de Pernambuco*

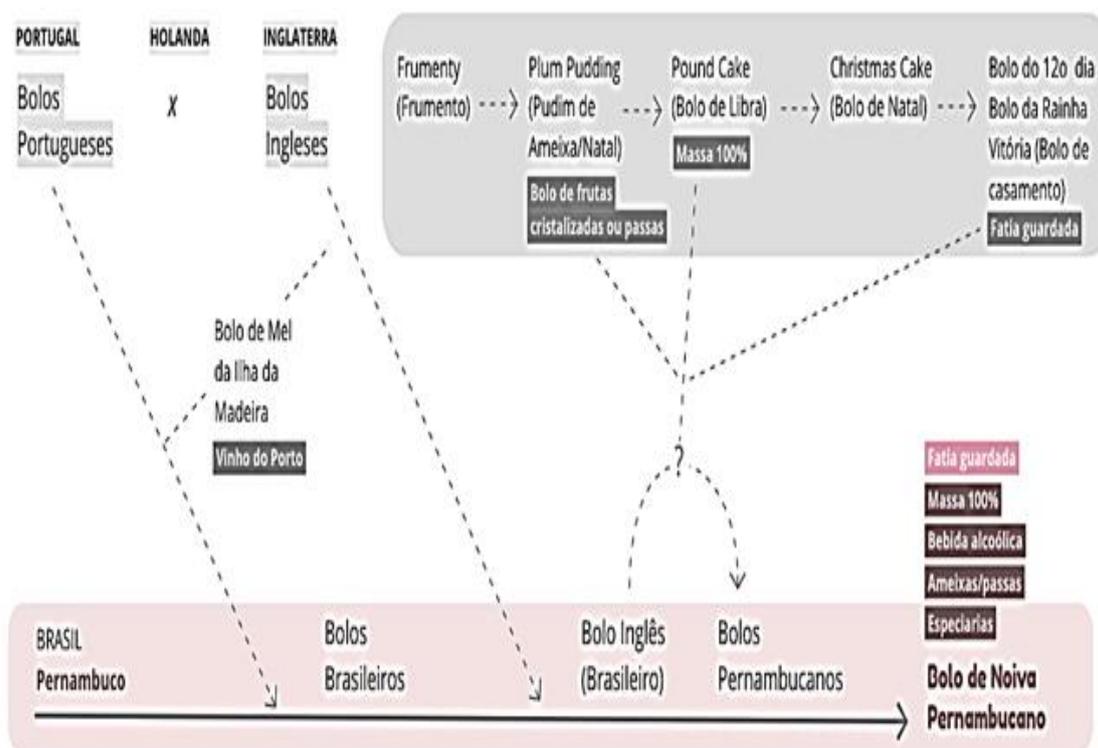


Figura 25 - Proposta de genealogia para a massa do Bolo de Noiva Pernambucano.

## CAPÍTULO V: A COLETA: SUA FUNDAMENTAÇÃO METODOLÓGICA E ANÁLISE INTERPRETATIVA

---

### 5.1 Da Grã-Bretanha para Pernambuco: permanências e diferenças nos receituários do bolo de frutas

#### 5.1.1 Cultura, património e identidade de um estado em forma de bolo

Antes de iniciarmos propriamente a análise e nos debruçarmos sobre as permanências e diferenças que sustentam a genealogia proposta para a massa do Bolo de Noiva Pernambucano, cabe apresentarmos algumas definições que, embora sucintas, deverão acompanhar a discussão subsequente e suas implicações no amplo campo da cultura alimentar. A identificação de um património cultural, material ou imaterial, está ligada a constituintes que atingem diretamente a população local atendendo a interesses políticos, econômicos e sociais. Quando a comunidade interioriza e reconhece essa noção de património, seja ela transmitida materialmente através de símbolos, objetos ou oralmente, possibilita que a mesma saia do meio particular para o meio coletivo, possibilitando seu reconhecimento associado àquele povo ou comunidade. (SILVA, 2016; MEDINA, 2017)

*“A alimentação, quando constituída como uma cozinha organizada, torna-se símbolo de uma identidade, atribuída e reivindicada através da qual os homens podem se orientar e se distinguir. Mais do que hábitos e comportamentos alimentares, as cozinhas supõem formas de perceber e expressar um determinado “modo” ou “estilo” de vida que se quer particular a um determinado grupo, podendo estar associadas a um território ou região. Assim, o que é colocado no prato serve para nutrir o corpo, mas*

*também sinaliza um pertencimento servindo como um código de reconhecimento social”*(MACIEL, 2003, p.94; SILVA, 2016).

O Decreto brasileiro nº 3.551, de 04 de agosto de 2000, instituiu um registro em quatro livros com normas que descrevem as particularidades para o reconhecimento no âmbito do patrimônio cultural alimentar. O Registro de Bens Culturais de Natureza imaterial, esta descrito e constituído:

- I. Livro de Registro dos Saberes, no qual serão inscritos conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades;
- II. Livro de Registro das Celebrações, no qual serão inscritos rituais e festas que marcam a vivência coletiva do trabalho, da religiosidade, do entretenimento e de outras práticas da vida social;
- III. Livro de Registro das Formas de Expressão, no qual serão inscritas manifestações literárias, musicais, plásticas, cênicas e lúdicas;
- IV. Livro de Registro dos Lugares, no qual serão inscritos mercados, feiras, santuários, praças e demais espaços onde se concentram e reproduzem práticas culturais coletivas. (BRASIL, 2000).

Os livros registros contextualizam o processo de patrimonialização, valorizando o objeto bem como sua importância como identidade e relevância representativa para a comunidade. Para o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), um patrimônio imaterial pode ser classificado como:

*“Os bens culturais de natureza imaterial dizem respeito àquelas práticas e domínios da vida social que se manifestam em saberes, ofícios e modos de fazer; celebrações; formas de expressão cênicas, plásticas, musicais ou lúdicas; e nos lugares (como mercados, feiras e santuários que abrigam práticas culturais coletivas). A Constituição Federal de 1988, em seus artigos 215 e 216, ampliou a noção de patrimônio cultural ao reconhecer a existência de bens culturais de natureza material e imaterial<sup>1</sup>.*

Nesses artigos da Constituição reconhece-se a inclusão no patrimônio a ser preservado pelo Estado, em parceria com a sociedade, dos bens culturais que sejam referência dos

diferentes grupos formadores da sociedade brasileira. O património imaterial é transmitido de geração a geração, constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade, contribuindo para promover o respeito pela diversidade cultural e pela criatividade humana.

Para a Sociologia, a identidade pode ser interpretada como algo individual ou social, como representação de pertença a classes étnicas, de profissionais ou de nacionalidade. Para Meglio (2017), o património e a identidade podem ser vistos para além de características intrínsecas, também como diferenças relacionais (internas e externas). A partir de divergências relacionadas às características de cada grupo criam-se identificações no modo de falar, relacionar, pensar e ser, diferenças essas mais acentuadas quando comparadas a outros grupos.

Pelas definições apresentadas anteriormente podemos supor que a cultura, embora não sendo palpável, ou seja, material, se faz presente e preserva conhecimentos transmitidos, tornando-se uma identidade (pessoal ou coletiva), que pode ser percebida em objetos e símbolos que representam a preservação de uma riqueza – um património – através de suas características que sistematizam e resguardam vínculos comuns, de memória e ancestralidade. Tais elementos podem identificar as características de um povo e, nesse sentido, percebemos o alimento como uma das dimensões mais significativas da cultura. A sua representatividade carrega esse pertencimento das lembranças afetivas através da memória alimentar e que podem se refletir no corpo e no seu modo de vida. O alimento incorpora o desejo que envolve não só o comer e o nutrir, mas igualmente uma maneira de estar sempre próximo do lugar de origem, que se transfere para onde quer que se esteja, como um modo de não perder sua identidade e lembranças (FRAZONI, 2016; DAMATTA, 1984).

Destaca-se ainda o que Maciel (2005, p. 49) nos ensina:

*“Indo mais além de sua dimensão biológica, a alimentação humana como um ato social e cultural faz com que sejam produzidos diversos sistemas alimentares. Na constituição desses sistemas, intervêm fatores de ordem ecológica, histórica, cultural, social e econômica que implicam*

*representações e imaginários sociais envolvendo escolhas e classificações. Assim, estando a alimentação humana impregnada pela cultura, é possível pensar os sistemas alimentares como sistemas simbólicos em que códigos sociais estão presentes atuando no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza”.*

A percepção do contexto geral de um alimento, que envolve os ingredientes, o plantio, a colheita, o armazenamento, a preparação e, principalmente, o ato de sua partilha, tem sido um elemento importante na reconstrução e na afirmação do processo identitário dos povos. Neste sentido, pretende-se identificar os componentes e sua incidência nos locais onde um povo vive. Em seguida, busca-se verificar particularidades e semelhanças com outras culturas, baseadas em suas raízes, contexto histórico e geográfico, o que pode levar ao conhecimento de suas reais origens (MACIEL, 2005; FRANZONI, 2016; DAMATTA, 1984).

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, suas memórias de gosto, atitudes e comportamentos diante do prato à mesa e tudo que envolve o ato de comer. Ao buscarmos sua história migratória, sua religião, crenças, tabus, preconceitos, vamos recolhendo traços identitários de ensinamentos que remontam a valores maternos, familiares, sociais e a gostos que se formaram e firmaram em cada grupo e sociedade.

Essa subjetividade vai sendo absorvida e incorporada como prática constante ao ato de fazer a comida e comer, que vai perdurando e resistindo às mudanças, gerando uma certeza no meio alimentar que permite o seu reconhecimento como hábito, costume, cultura, identidade, que sinaliza a diferenciação alimentar daquele povo (FRANCO, 2001). Portanto, a transformação humana não foi e nem é estática, assim como o mundo se movimenta, o homem vai mudando seu olhar, seu modo de perceber e modificando sua cultura sem perder sua essência, parecendo até contraditório, imperceptível, mas incrivelmente visível quando se buscam os aportes estruturantes da cultura daquele povo.

"O que chamamos de cultura coloca-se no ponto de intersecção entre tradição e inovação" (MONTANARI 2013, p. 26), transportando a tradição à sapiência de um

povo ao longo do tempo, enquanto a inovação vem construir e contribuir para novas vivências. A cultura passa a se manifestar num universo do individual para o coletivo, ao passo que cria e institui através de sua reprodução no sistema onde está inserida (AMON; MALDAVSKY, 2007).

A tradição pode ser considerada um ritual formalizado. Haverá sempre uma ligação com o passado. Na maioria das vezes, não conseguimos detetar como ela surge e como a comunidade se reconhece naquele ato que pode envolver diversos fatores para iniciar sua prática (HOBSBAWM, 2008). É difícil constatar, para fins de estudo, quando uma tradição se inicia, podendo ser ainda mais enigmático, quando isso se dá em grupos fechados ou pertencentes a classes sociais ou religiosas. Pesquisas anteriores, relacionadas ao presente objeto, caracterizam essa tradição como iniciada por grupos de mulheres recifenses, o que sugere um processo de invenção tal qual referido por Hobsbawm (2008). Ele observa que uma prática pode se tornar uma tradição, onde “às vezes, as novas tradições podiam ser prontamente enxertadas nas velhas” (p. 14). Bem como as novas tradições:

*“O termo “tradição inventada” é utilizado num sentido amplo, mas nunca indefinido. Inclui tanto as “tradições” realmente inventadas, construídas e formalmente institucionalizadas, quanto as que surgiram de maneira mais difícil de localizar num período limitado e terminado de tempo- às vezes coisas de poucos anos apenas- e se estabeleceram com enorme rapidez” (HOBSBAWM, 2008, p. 9).*

## 5.1.2 Os saberes das guardiãs do bolo de noiva pernambucano

Procedeu-se uma pesquisa visando suportar este levantamento, no que tange ao atual preparo da massa e provável origem do Bolo de Noiva no estado de Pernambuco (Figura 26). O bolo fazia parte das tradições da elite pernambucana, fato percebido na literatura nas obras: *Sonhos de Açúcar*, de Brennand (2007), *Leonie: doces, encanto e magia*, de Matosso (2008) e *História dos sabores pernambucanos*, de Cavalcante (2014). Os ingredientes que fazem parte do preparo da massa são frutos secos importados (vide receituários apresentados no Apêndice C e G). Por esse motivo, tornava-se um bolo oneroso,

acessível somente às elites. A presença desse bolo identificava a classe social a que pertencia a noiva ou o aniversariante. As receitas eram e ainda são guardadas como segredo familiar, formalizando certa disputa entre as senhoras dessa sociedade.



Figura 26 – Bolo de Noiva Pernambucano nos dias atuais<sup>46</sup>

Hoje, no século XXI, percebe-se pelas respostas dos inquéritos (Quadro 7) que passou a existir uma grande procura por cursos (Quadro 10) que ensinem a fazer a massa dessa guloseima tão enigmático. Pode-se entender que se há tal procura é porque há demanda de pedidos pelos consumidores. A doceira, embora inconsciente da grandeza de sua contribuição, reconhece que a noiva vê neste elemento essencial da festa um pertencimento familiar e patrimonial. 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. A profissional, embora não tenha uma receita de origem familiar, será capacitada através das aulas ministradas, não só por meio da técnica ensinada, mas também pelo conhecimento histórico que pode dispor (Figura 27).

---

<sup>46</sup> Reprodução *Instagram* (Disponível em <https://www.instagram.com-crisbarros896>)



Figura 27 - Massa do Bolo de Noiva Pernambucano<sup>47</sup>

Trata-se de uma situação que, de certa forma, pode ser considerada natural, pois somente pessoas abastadas preparavam essa massa e não divulgavam sua receita. Esta era transmitida de geração em geração no seio familiar através de cadernos de receita ou pela oralidade. Este condicionalismo constituiu um dos grandes problemas do levantamento desse receituário, uma vez que as grandes e tradicionais confeitarias do Recife não esclarecem, nem permitem, que se comentem suas receitas.

Embora represente uma atitude defensiva, compreensível à luz do mercado, por outro lado facilita a perda da identidade e irá dificultar a documentação e o reconhecimento entre os órgãos competentes de registros. Esse bolo tem cada vez mais abrangência em todos os grupos sociais recifenses, tendo extrapolado os casamentos para fazer parte das diversas comemorações que celebram as grandes datas da existência humana.

O bolo de noiva, por exemplo, continua uma instituição vivíssima. A sua presença vem até se ampliando nos últimos anos: de burguês passou a outros estratos sociais, bem como sua preponderância se amplia, saindo dos casamentos para estar presente nas comemorações que remetam às grandes datas significativas da existência do ser humana como, batizados, primeira comunhão, crismas, noivados e bodas.

---

<sup>47</sup> Reprodução Pinterest (Disponível em <https://br.pinterest.com/pin/208150814014126944/>)

### 5.1.3 Inquérito junto aos/às boleiros(as) pernambucanos(as) sobre o bolo de noiva

O projeto inicial desse levantamento contemplava entrevistas presenciais com as doceiras e boleiras pernambucanas, grupo já abordado por Barros<sup>48</sup>. Com o quadro de restrições impostas pela covid-19, que se apresentou durante o período deste levantamento, uma nova metodologia para a coleta de dados foi utilizada. Submeteu-se um questionário elaborado no software Google Forms<sup>4</sup> sendo aplicado on-line entre o período de março de 2021, entre os dias 10 e 20. O envio foi feito através das páginas da rede social Instagram<sup>49</sup> das boleiras previamente arroladas, contemplando 95 formulários encaminhados.

O questionário foi elaborado com perguntas estruturadas e não estruturadas, sendo o mesmo dividido em quatro seções (Quadro 7), com perguntas encadeadas e que se interligam entre si. O intuito era reunir e construir com os dados obtidos uma relação com o objeto pesquisado. Parte das informações obtidas serviu para a caracterização preliminar dos participantes. Vale ressaltar que embora a identidade de seus estabelecimentos esteja exposta nas redes sociais, os mesmos não serão comentados por serem qualificados como dados pessoais protegidos pela Lei Geral de Proteção de Dados, nº 13.709/2018 (LGPD).

Sobre os inquéritos, a primeira seção continha questões de indicação do perfil sociodemográfico, no qual identificamos o local de residência (bairro, cidade e/ou estado), dados pessoais, como o nome ou empresa, faixa etária, escolaridade, estado civil. Na seção 02, buscou-se avaliar se o inquirido também tinha participado da tradição do estado de Pernambuco de ter em seu casamento o Bolo de Noiva e se teria guardado

---

<sup>48</sup> Professora Cristianne Boulitreau de Menezes Barros: graduada em Tecnologia em Gastronomia pela Universidade Salgado de Oliveira (2007), especialista em Alta Gastronomia pela Universidade Salgado de Oliveira (2009). Atualmente é professora assistente da Faculdade SENAC/PE. O SENAC é o principal agente de educação profissional voltado para o Comércio de Bens, Serviços e Turismo do País. Link *lattes*: <http://lattes.cnpq.br/0888199551822893> ID Lattes: 0888199551822893.

<sup>49</sup> Rede social de fotos. Neste aplicativo gratuito é possível tirar fotos, aplicar efeitos nas imagens e compartilhar com outros usuários. Disponível em: <https://canaltech.com.br/redes-sociais/o-que-e-instagram/> Acesso em: 04 nov. 2021.

um pedaço do mesmo. A seção 03 continha questões sobre os conhecimentos do inquirido sobre o Bolo de Noiva, desde a indicação da sua profissão, preparo da massa, origem desse conhecimento, se veio de tradição familiar ou por outra via, e se a mesma estava registrada através de cadernos de receitas ou por outro meio.

Procurou-se também saber se havia alguma informação (histórica, familiar, dentre outras) sobre a origem da massa do Bolo no Estado de Pernambuco. Finalmente, a partir das questões colocadas na seção 04, pretendemos perceber em que ocasiões festivas o bolo está presente à mesa do pernambucano, bem como conhecer a composição dos ingredientes utilizados. Essa informação pode ser esclarecedora sobre uma continuidade inconsciente da população quanto ao seu reconhecimento público em relação a sabores, cheiro, textura e cor.

O questionário busca nas respostas dadas pelas doceiras(os), verdadeira(os) guardiãs(ões) dos sabores, mas também de saberes, captar os seus conhecimentos a respeito da origem da massa do Bolo de Noiva pernambucano. Visa-se igualmente encontrar as fontes dessa indicação preliminar de origem, que, como veremos, todas acreditam ser de origem inglesa. Procurou-se reconstituir no Capítulo II a influência inglesa, que foi marcante no estado de Pernambuco, mas também se impõe acrescentar as marcas portuguesas e francesas. Não deixa, no entanto, de se estranhar que a maioria das pessoas tenha a convicção que somente os colonizadores ingleses tenham sido responsáveis por essa influência.

Instrumento usado para a coleta de dados, o questionário pode não ser considerado perfeito, por não haver garantia que o objetivo proposto seja alcançado pelas respostas dos inquiridos. Mas o estudo prévio sobre o assunto, um direcionamento atento às perguntas, pode ajudar na elaboração, de modo a possibilitar um resultado mais rigoroso e adequado ao pretendido (AAKER *et al.*, 2001).

Relativamente à questão da influência que o pesquisador pode exercer ao elaborar as questões, podendo, inadvertidamente, interferir nos resultados, é uma discussão constante no meio científico. Contudo, os “procedimentos relativos à forma como construir um questionário, como planejar um experimento e como realizar uma análise estatística tornam-se cada vez mais aperfeiçoados” (FLICK, 2009). A definição da

problemática defendida pelo pesquisador, sua consciência do conhecimento adquirido através da leitura e seu discernimento para a elaboração do questionário direcionado, de certa forma, otimizam cada vez mais esse processo.

A fim de dar início ao questionário, todos os inquiridos concordaram com o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Em seguida, aplicou-se o questionário, o qual foi dividido pelas seguintes seções:

### Quadro 7

Estrutura das seções e perguntas do Questionário<sup>50</sup>

Seção	Autorização e Consentimento	- Li e confirmo a aceitação do “Termo de Consentimento Livre e Esclarecimento”
01	Perfil sociodemográfico	- Qual sua cidade e estado? - Qual sua faixa etária? - Qual sua escolaridade? - Qual seu estado civil?
02	Tradição no casamento do inquirido	- No seu casamento, foi utilizada a massa de Bolo de Noiva? - Você guardou algum pedaço de seu Bolo de Noiva?
03	Conhecimento do Inquirido sobre o Bolo de Noiva	- Você é confeiteira(o)/doceira(o)? - Você sabe fazer o Bolo de Noiva? - Como você aprendeu a fazer o Bolo de Noiva? - Você tem caderno de receitas com a massa do Bolo de Noiva? - Você conhece a origem do Bolo de Noiva? - Qual a origem do Bolo de Noiva?

<sup>50</sup> Elaborado pela autora (2021)

04	Quando o Bolo se faz presente e a composição de seus ingredientes	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Em quais contextos as pessoas usam a massa de Bolo de Noiva?</li> <li>- Dos ingredientes específicos usados no preparo do Bolo de Noiva, quais você utiliza? (referente aos frutos secos).</li> <li>- Dos ingredientes específicos usados no preparo do Bolo de Noiva, quais você utiliza? (referente ao vinho).</li> <li>- Dos ingredientes específicos usados no preparo do Bolo de Noiva, quais você utiliza? (referente as especiarias).</li> </ul>
----	---	--

## 5.2 Resultados e Discussão

Foi aplicado um total de 95 inquéritos (100%), sendo que, em 94 casos (95,79%), se recorreu às páginas da rede social das boleiras (Instagram) e 4 (4,21%) por contato via *WhatsApp*. Deste universo, obtiveram-se respostas de 57 pessoas (60%). Convém esclarecer que algumas questões podiam ter mais do que uma resposta e outras não obtiveram qualquer resposta. Por esse motivo, os quadros estatísticos apresentados adiante têm como base somente os inquéritos respondidos. Esclareça-se ainda que, pelo fato de a pesquisa ter sido realizada através das redes sociais, não foi possível identificar os inquiridos na fase da remessa dos dados.

### 5.2.1 Caracterização socioprofissional e geográfica dos inquiridos

Cabe destacar que a seleção dos entrevistados foi direcionada somente para as cidades pernambucanas (Gráfico 12), com ênfase na cidade de Recife, capital do estado de Pernambuco. Os inquiridos, portanto, residem nas cidades: Camaragibe, Capistrano de Abreu e Lima, Recife, Cabo, Jaboatão dos Guararapes, Olinda, Paulista e São Lourenço da Mata. No entanto, uma das boleiras reside atualmente em Belo Horizonte (Minas Gerais), apesar de se identificar, no seu perfil da rede social, como sendo de Recife (PE).

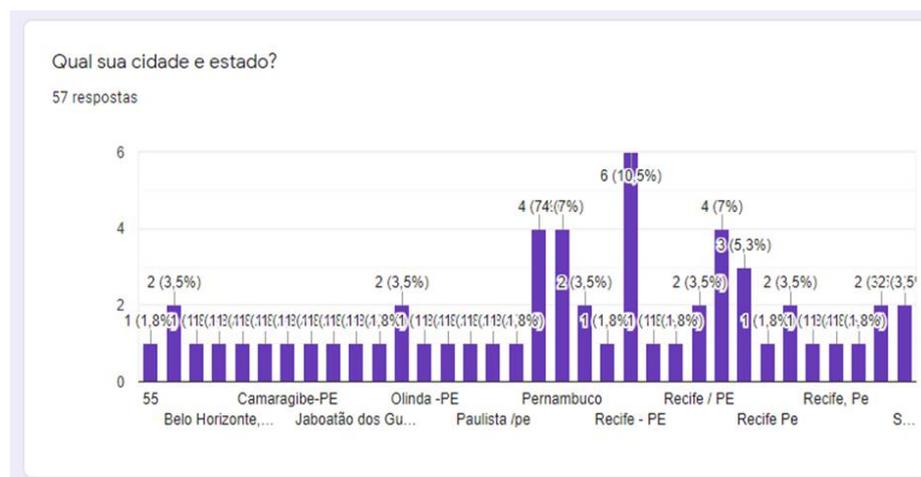


Gráfico 13 - Localização geográfica do Inquirido, cidade e estado

É importante constatar a difusão do preparo do Bolo de Noiva, para além dos limites nordestinos, demonstrativa da sua expansão, replicando-se em outros estados brasileiros essa identidade e tradição. O inquérito não questionou o gênero, bem como, se os inquiridos teriam outra profissão que não a de doceira/o e o seu enquadramento social de origem, por não configurarem informações relevantes para o objeto do estudo. O Quadro 8 traz a categorização e a identificação demográfica dos inquiridos (localização, faixa etária, escolaridade e estado civil).

#### Quadro 8

Categorização e a identificação demográfica dos inquiridos<sup>51</sup>

Pergunta	Respostas*	Total de respostas e percentuais
Cidade / Estado	Recife / Pernambuco	56 (98,25%)
	Belo Horizonte / Minas Gerais	1 (1,75%)
Faixa Etária	Entre 18 e 25	1 (1,8%)
	Entre 26 e 30	7 (12,3%)
	Entre 31 e 35	8 (14%)
	Entre 36 e 40	8 (14%)

<sup>51</sup> Dados da pesquisa (2021)

	Entre 41 e 50	20 (35,1%)
	Acima de 50	13 (22,8%)
Escolaridade	Ensino Médio	7 (12,3%)
	Ensino Superior	31 (54,4%)
	Especialização	18 (31,6%)
	Mestrado	1 (1,8%)
Estado civil	Solteiro	17 (29,8%)
	Casado(a)ou união estável	34 (59,6%)
	Divorciados	5 (8,8%)
	Viúvo(a)	1 (1,8%)

\* Para todas as perguntas deste quadro, temos o total de 57 respondentes

Quanto à faixa etária (Gráfico 13), entre os 57 inquiridos (100%), temos 1 respondente (1,8%) entre 18 e 25 anos; 7 (12,3%) entre 26 e 30 anos; 8 (14%) de 31 a 35 anos; bem como 8 (14%) de 36 a 40; 20 (35,1%) entre 41 e 50 anos, constituindo a faixa etária predominante. Com idade superior aos 50 anos, obtivemos 13 respondentes (22,8%). A predominância em termos etários corresponde, por conseguinte, à faixa dos 40 anos.

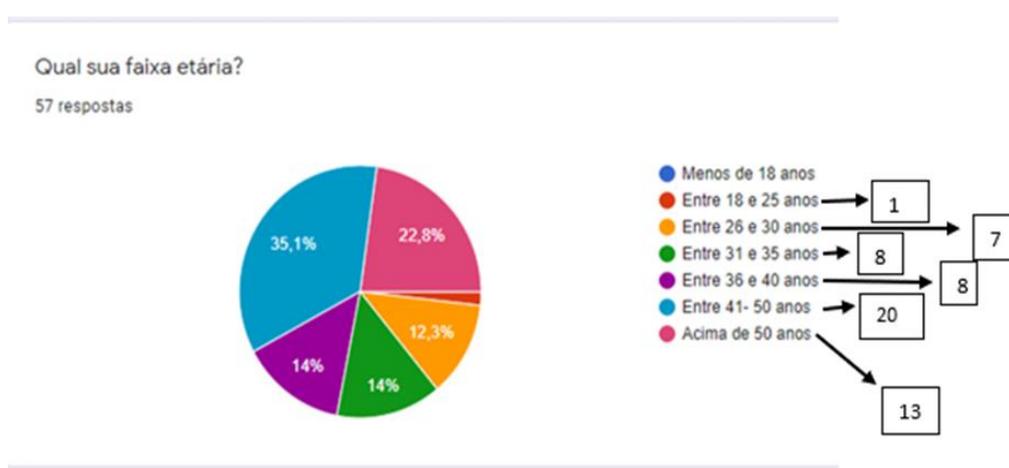


Gráfico 14 – Faixa etária dos inquiridos

No que tange à formação educacional (Gráfico 14), no universo dos 57 (100%) inquiridos, identificaram-se apenas 7 respondentes (12,3%) com a escolaridade até Ensino Médio. Quanto ao ensino superior, destacam-se 31 (54,4%); com especialização 18 (31,6%) e Mestrado 1 respondente (1,8%), o que indica uma maioria pelo menos ingressante na formação superior.

Qual sua escolaridade?

57 respostas



Gráfico 15 – Escolaridade dos inquiridos

Quanto ao estado civil, a maior parte é casada ou vive em união estável (40 casos, correspondendo a 70,2%) (Gráfico 15).

Qual seu estado civil

57 respostas

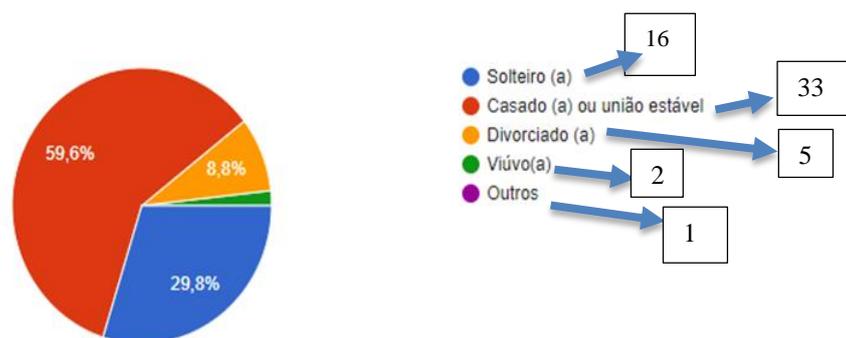


Gráfico 16 – Estado civil dos inquiridos

## 5.2.2 Tradição do bolo no casamento

Relativamente às questões relacionadas com a presença de tradições nos respectivos casamentos, verifica-se que, dos 57 (100%) inquiridos que responderam à seção anterior do questionário, somente 40 (70,17%) deram respostas a esta questão e 17 (29,82%) se omitiram. Podemos dizer que todos os respondentes da Seção 02 tiveram Bolo em seu casamento e, desses, 26 (65%) afirmam ter tido em seu casamento a massa do Bolo de Noiva pernambucano, enquanto 14 (35%) optaram por outra massa (Gráfico 16).

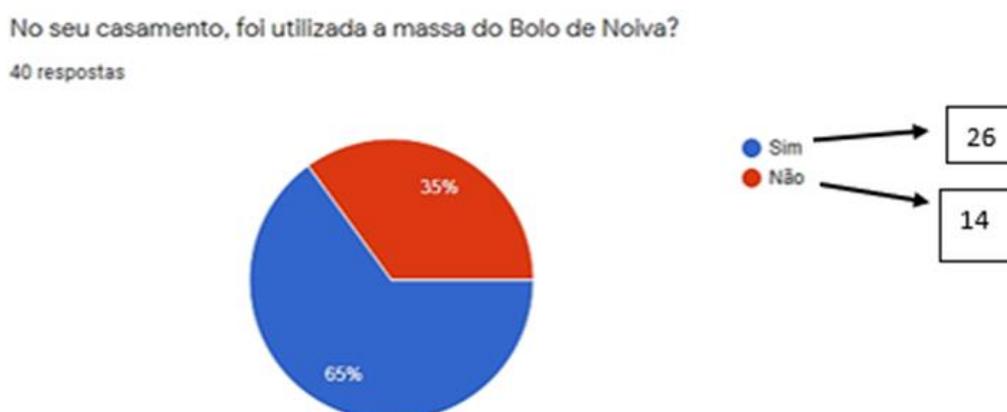


Gráfico 17 – O Bolo foi utilizado a massa de Bolo de Noiva?

No que diz respeito à manutenção da tradição local de guardar um pedaço do bolo, (Quadro 9)<sup>52</sup> 23 inquiridos (57,5%) mantiveram o legado, seguindo uma tradição inglesa, que na época e até hoje, consiste em guardar os bolos de frutas para que aprimorem o seu sabor (Gráfico 17). Esclareça-se que esta prática ajuda a ressaltar o sabor doce do açúcar contido nos frutos secos (frutose), tornando o sabor das frutas mais doce. Com o cozimento, ocorre a evaporação do álcool do vinho, deixando somente o seu sabor, isto é, a sua essência (*Bouquet*).<sup>53</sup>

<sup>52</sup> Dados da pesquisa (2021).

<sup>53</sup> *Bouquet*: São aromas diferenciados que marcam o estilo de um vinho, já que este vai mudando ao longo do tempo, pela influência do oxigênio e temperatura. Por vezes agradam muito a apreciadores que, quando degustam um vinho, procuram anos e anos de história e emoção. Disponível em <https://www.vinha.pt/bouquet-de-um-vinho>. Acesso em 10 out. 2021.

## Quadro 9

Tradições no casamento do inquirido

Pergunta	Sim	Não/ Não sei
No seu casamento foi utilizada a massa de Bolo de Noiva?	26 (65%)	14 (35%)
Você guardou algum pedaço de seu Bolo de Noiva?	23 (57,5%)	17 (42,5%)
Você identifica o Bolo de Noiva como uma tradição em Pernambuco?	54 (94,7%)	3 (5,3%)

Você guardou algum pedaço de seu Bolo de Noiva?

40 respostas

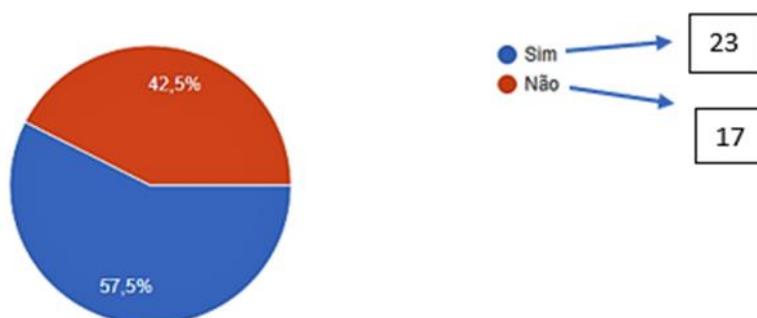


Gráfico 18 – Tradição em guardar o Bolo de Noiva

Além disso, segundo a crença, deveria ser guardado para ser repartido no primeiro aniversário de casamento ou no nascimento do primeiro filho, constituindo, no fundo, uma espécie de amuleto para dar sorte e prosperidade à família. (HUMBLE, 2010). Somente 17 (42,5%) não respeitaram essa prática. A concordância do reconhecimento do Bolo como uma tradição é percebida em 54 dos inquiridos (94,7%) em oposição apenas a 3 (5,3%) que responderam não terem conhecimento (Gráfico 18).

Você identifica o Bolo de Noiva como uma tradição em Pernambuco?

57 respostas

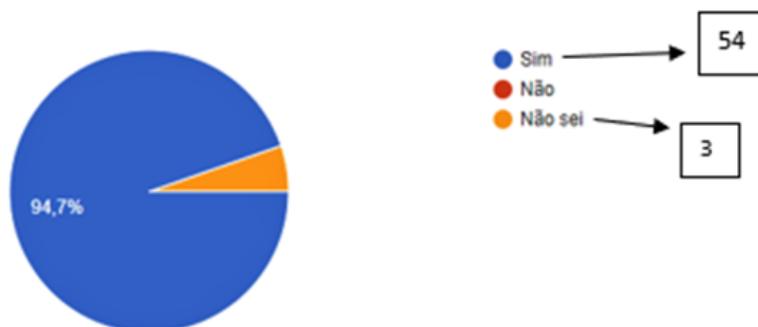


Gráfico 19 – Uma tradição reconhecida pela população Pernambucana

### 5.2.3 Conhecimento histórico do bolo de noiva pelos inquiridos

Tendo 42 (73,7%) respondentes do coletivo inquirido, de um total de 57 (100%), se autodeclarado como confeitiro(a) e/ou doceiro(a) (Gráfico 19), 15 (16,3%) restantes não se reconhecem como profissionais da área<sup>54</sup>.

Você é confeitira (o)/doceira (o)?

57 respostas

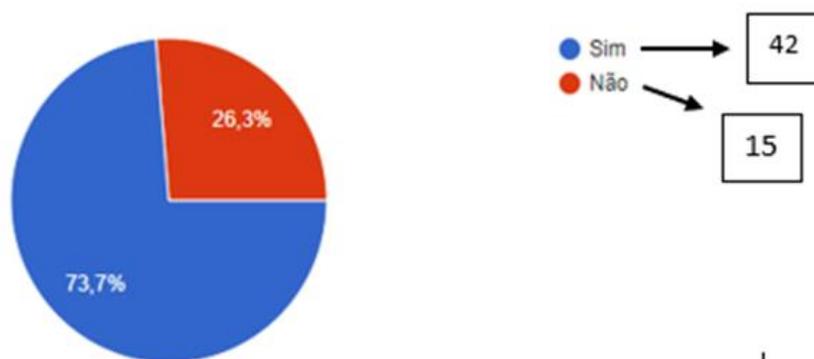


Gráfico 20 – A confeitaria como profissão

<sup>54</sup> Dados da pesquisa (2021).

Um aspeto, no entanto, chama a atenção: 50 (87,7%) respondentes afirmam saber fazer o Bolo de Noiva e somente 7 (12,3%) dizem não saber confeccioná-lo (Gráfico 20).

Você sabe fazer o Bolo de noiva?

57 respostas

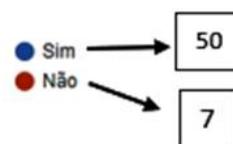
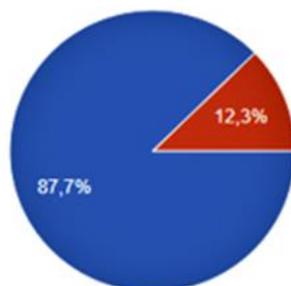


Gráfico 21 – O saber prepara a massa do Bolo de Noiva

No que diz respeito ao conhecimento sobre a possível origem desse Bolo, dos 57 (100%) entrevistados, pouco mais da metade, 31 (54,4%), afirmam conhecer a origem do Bolo de Noiva, contra 26 (45,6%) que a desconhecem (Gráfico 21).

#### Patrimônio alimentar e histórico-cultural de Pernambuco: percepções e representações

Você conhece a origem do Bolo de Noiva?

57 respostas

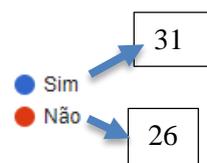
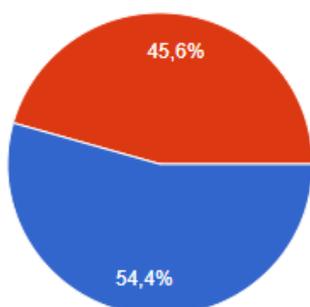


Gráfico 22 – Sobre a origem do Bolo conhecida entre os recifenses

Ao serem solicitados a indicar essa origem do universo dos 57 (100%), somente 28 dos inquiridos (49,12%) responderam a este quesito. Desse universo de 28 inquiridos (100%), 23 (82,14%) respondentes apontaram uma origem britânica/inglesa ou mencionam o bolo inglês. Já 5 (17,86) inquiridos, deram respostas diversas. No Quadro 10 elencam-se as respostas a este campo do formulário e apresenta-se uma compilação das explicações dadas com destaque para a indicação de origem (Figuras 27 e 28).

Qual a história da origem do Bolo de Noiva que você conhece?

28 respostas

A versão brasileira e aportuguesada do fruit cake inglês, embora outros países europeus tenham suas versões de bolos de fruta com vinho ou conhaque, já tive referências de famílias de descendência alemã com receitas muito semelhantes.

Derivado de receita inglesa e adaptado aos ingredientes locais.

Dos britânicos

Historicamente, acredita-se que este bolo surgiu de uma adaptação do bolo de origem britânica, com a colonização dos ingleses em Pernambuco.

Era uma receita de bolo branco com frutas cristalizadas e vinho que foi adaptada nas cozinhas senhoriais dos grandes engenhos de açúcar, onde era comum a adição de ingredientes nativos às receitas de família. Dessa forma, as frutas britânicas foram substituídas pelas frutas locais. A cereja foi trocada pela ameixa e passas foram acrescidas às frutas cristalizadas. O vinho do Porto, que era caro, também foi trocado pelo vinho moscatel.

A receita ainda ganhou uma cobertura de glacê.

que este bolo surgiu de uma adaptação do bolo de origem britânica, com a colonização dos ingleses em Pernambuco. Que virou tradição de Pernambuco histórica.

Figura 28 – Conhecimento popular da origem da massa do bolo

**QUAL A HISTÓRIA DA ORIGEM DO BOLO DE NOIVA QUE VOCÊ CONHECE?**

1. ... bolo surgiu de uma adaptação do bolo de origem britânica, ...
2. ...surgiu de uma adaptação do bolo de origem britânica, ...
3. É uma adaptação de uma receita britânica ....
4. Origem inglesa e adaptada para os ingredientes daqui
5. ... de uma adaptação do bolo de origem britânica, ...
6. Oriundo de uma receita inglesa.
7. Foi um bolo inglês ...
8. Trazida pelos Ingleses
9. ... bolo de noiva começou na Roma antiga
10. A versão brasileira e aportuguesada do fruit cake inglês,
11. Foi uma adaptação do bolo britânico
12. O bolo de origem trazido pelos europeus,
13. ... receita inglesa e adaptado aos ingredientes locais.
14. Derivado de receita inglesa...
15. Dos britânicos
16. Foi adaptado de uma receita europeia, ...
17. Tradições de família
18. Adaptação para as festas da Colonização dos ingleses
19. Bolo de origem inglês
20. Dos britânicos
21. Bolo inglês
22. Vem dos puddins cakes ou fruit cakes ingleses (bolo inglês)
23. Dos bolos de casamento da família real
24. Versão brasileira e aportuguesada do fruit cake inglês, ...
25. Origem britânica
26. ...[receita do bolo inglês trazida pelos colonizadores ingleses.
27. Sempre foi um bolo pernambucano
28. Com a colonização dos ingleses em Pernambuco.

Figura 29 – Compilação das respostas dos inquiridos

### Quadro 10

O inquirido e seu conhecimento sobre o preparo da massa do Bolo

Pergunta	Sim	Não
- Você é confeitadora(o) / doceiro?	42 (73,7%)	15 (26,3%)
- Você sabe fazer o Bolo de Noiva?	50 (87,7%)	7 (12,3%)
- Como você aprendeu a fazer o Bolo de Noiva? (Gráfico 22)	Cursos 15 (30%) Mãe 17 (34%) Avó 4 (8%) Tias 3 (6%) Alguém da família 11 (22%)	
- Você tem caderno de receita com massa do Bolo de Noiva? (Gráfico 23)	37 (74%)	13 (26%)
- Você conhece a origem do Bolo de Noiva?	31 (54,4%)	26 (45,6%)
- Qual a origem da massa do Bolo de Noiva que você conhece?	Inglêses 23 (82,14%)	Outros – 5 (17,85%)

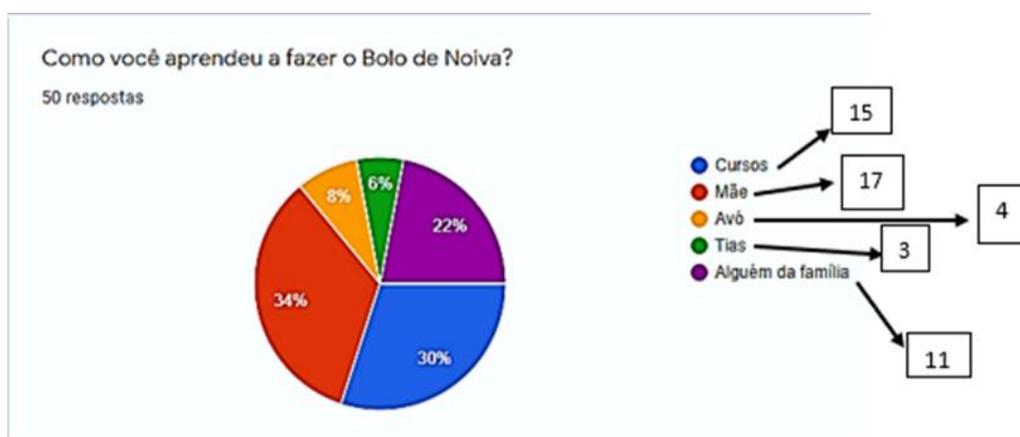


Gráfico 23 – Conhecimento continuado

Você tem caderno de Receita com a massa do Bolo de Noiva?

50 respostas

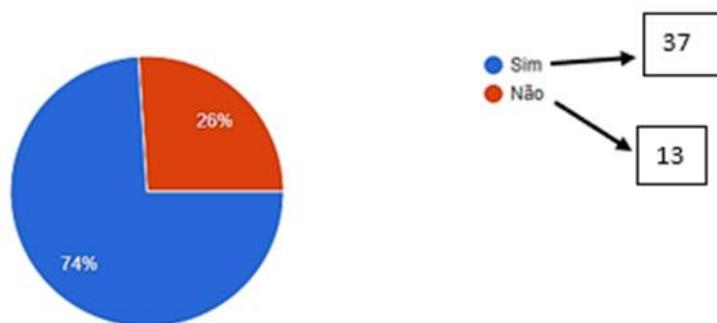


Gráfico 24 – Um documento de família: “o caderno de receitas”

Finalmente, as três últimas seções do questionário foram dedicadas ao conhecimento sobre a origem e a identificação deste bolo como uma tradição de Pernambuco. Dos 57 entrevistados, pouco mais da metade, 31 (54,4%), afirmam conhecer a origem do Bolo de Noiva, contra 28 (49,12%) que a desconhecem.

As Figuras 26 e 27 e o gráfico 21 elencam as respostas dos 28 (49,12%) inquiridos que optaram por responder a este item, o qual agrega as respostas dadas para a indicação de origem. Vários associam a origem do Bolo de Noiva ao Bolo Inglês. A partir desta constatação nas respostas, formulamos algumas hipóteses. Será que os inquiridos ao mencionarem, por diversas vezes, ter o Bolo de Noiva como origem o Bolo Inglês, se referiam aos ingleses, no contexto histórico da colonização, mencionando-o como bolo típico dessa nacionalidade? Ou será que se referiam tão só a receitas de livros de época, já que são frequentes várias massas de bolo com esse nome?

## 5.2.4 A comemoração da partilha e a riqueza dos ingredientes

O Bolo de Noiva está presente na mesa em todas as principais datas ou acontecimentos pernambucanos. Foi questionado em que datas comemorativas e eventos figurava a presença do Bolo de Noiva (Quadro 11). A estrutura do formulário neste campo

permitia a marcação de mais de uma opção, de forma que os resultados a seguir não serão apresentados em percentuais, pois ultrapassam o valor global.

### Quadro 11

A comemoração da partilha e a riqueza dos ingredientes

Pergunta	Respostas (possibilidade do inquirido a marcar vários ingredientes)
- Em que contextos as pessoas usam a massa de Bolo de Noiva?	Casamento – 50 (87,71%) Festa de Bodas 48 (84,21%) Batizados – 46 (80,70%) Primeira Comunhão – 41 (71,92%) Aniversários – 41 (71,92%) Crisma – 37 (64,91%) Dia das Mães – 31 (54,38%) Dia dos Pais – 20 (35,08%) Dia dos Namorados – 18 (31,57%)
- Dos ingredientes específicos (frutos secos) usados no preparo do Bolo de Noiva, quais você utiliza?	Ameixas – 49 (98%) Uva passas – 48 (96%) Frutas cristalizadas – 42 (84%) Goiabada – 5 (10%)
- Dos ingredientes específicos (bebidas) usados no preparo do Bolo de Noiva, quais você utiliza?	Vinho licoroso – 29 (58%) Vinho tinto – 19 (38%) Vinho do Porto – 13 (26%)
- Dos ingredientes específicos (especiarias) usados no preparo do Bolo de Noiva, quais você utiliza?	Noz-moscada – 20 (40%) Nenhuma especiaria – 23 (46%) Cravo em pó – 6 (12%) Canela em pó – 4 (8%) Erva doce – 1 (2%)

Partindo do universo de 57 casos (100%), como esperado, 50 (87,71%) respondentes associaram-no a casamentos; 48 (84,21%) a festas de bodas; 46 (80,70%) a batizados; 41 (71,92%) a aniversários e à primeira comunhão; 37 (64,91%) à cerimónia do Crisma; 31 (54,38%) ao dia das mães. Com menor frequência, nas datas do dia dos pais, 20 (35,08%) e ao dia dos namorados, 18 (31,57%) (Gráfico 24).

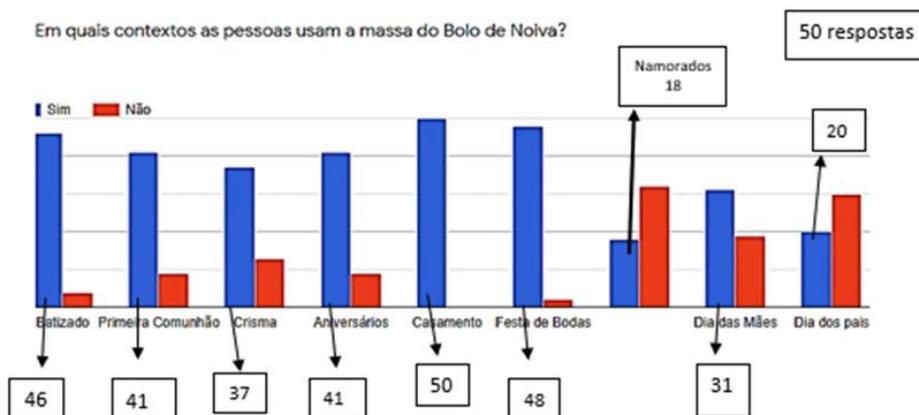


Gráfico 25 – Uso da massa do Bolo de Noiva em datas comemorativas

Da totalidade dos inquiridos, 50 (87,7%) (Quadro 11) afirmaram saber fazer o Bolo de Noiva Pernambucano, enquanto 7 (12,3%) responderam negativamente. Quando questionados sobre o uso dos ingredientes utilizados em suas receitas, as opções neste campo permitiam marcações múltiplas, dando a possibilidade de o inquirido identificar vários ingredientes (Gráfico 25).

Dos Ingredientes específicos usados no preparo da massa do Bolo de Noiva, quais você utiliza?

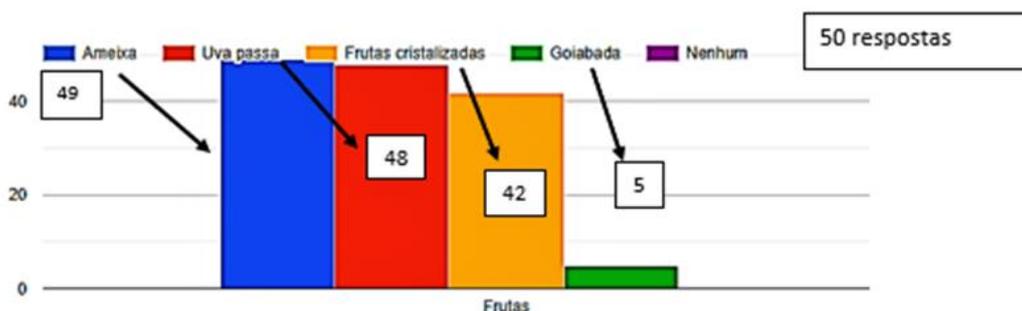


Gráfico 26 – Ingredientes de frutos desidratados (secos) utilizados na massa

Em relação ao uso de frutos (Quadro 11), 49 (98%) indicaram o uso de ameixa, um fator relevante, se considerarmos a presença das ameixas secas nos relatos dos povos colonizadores, que são importadas como indispensável para uso medicinal (CASTRO; NAKASU; PEREIRA, 2008). A importação de ameixas era a regra até a segunda metade do século XX. A produção deste fruto inicia-se, no Brasil, apenas em 1960, aperfeiçoando e adaptando técnicas produtivas marcadamente mais rentáveis a partir

da década de 1980 (EMBRAPA, 2017). Os entrevistados referem ainda outros ingredientes: 48 dos inquiridos (96%) mencionam uva passa; 42 (84%) frutas cristalizadas e 5(10%) goiabada. Já em relação às bebidas, 29 (58%) afirmam fazer uso de vinho licoroso; 19 (38%) de vinho tinto; 13 (26%) de vinho do Porto (Gráfico 26).

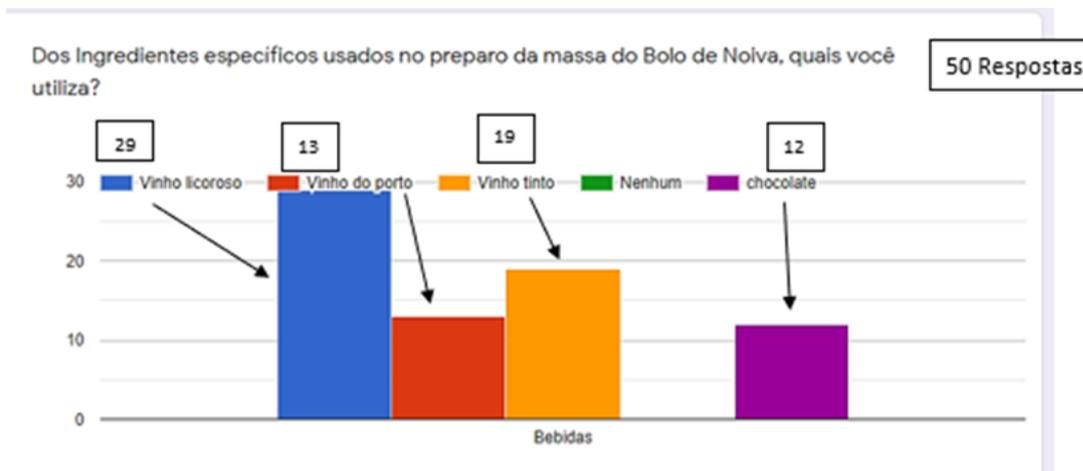


Gráfico 27 – Bebidas utilizadas como ingredientes na massa

O uso de especiarias para aromatizar e acentuar o sabor deveria ser padrão levando em conta a respostas dos inquiridos quanto a sua origem. Contudo, apenas 20 dos entrevistados (40%) responderam fazer uso de noz-moscada; 6 (12%) do cravo, 4 (8%) canela em pó; 1(2%) de erva-doce. Já 23 (46%) indicam como possibilidade não fazer uso de nenhuma especiaria (Gráfico 27).

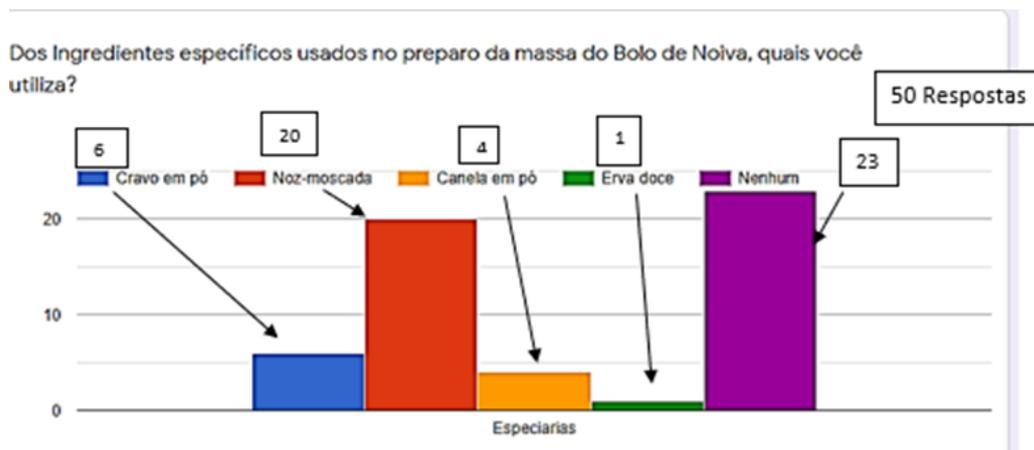


Gráfico 28 – Especiarias utilizadas como ingredientes na massa.

Os números laterais identificaram a quantidade de respondentes que usam os referidos ingredientes, podendo utilizar somente um ou todos na mesma massa. Porém, na avaliação das receitas escritas é perceptível que todos usam passas e vinho.

## Conclusão

---

O Brasil é um país cujo património cultural possui grande riqueza e diversidade. No que tange a alimentação, é possível encontrar uma vasta gama de manifestações que se apresentam muito particulares a cada uma das regiões do País. Devido à diversidade da oferta de produtos, que se dá também em função da diversidade climática do país, cada região construiu, ao longo do tempo, o seu repertório alimentar, embasado não apenas pelos alimentos produzidos no local, mas também pelas heranças culturais advindas da colonização. Essa miscigenação produziu uma cultura alimentar tão rica quanto prolífica.

A Região do Nordeste brasileiro possui uma cultura alimentar bastante peculiar, construída a partir dos entrecruzamentos entre a alimentação indígena e heranças africanas e europeias. Essa mescla cultural deu origem a alimentos doces e salgados, que podem ser observados no dia a dia da população. No que diz respeito à produção dos bolos, um dos alimentos que se destaca, e que aparece exclusivamente no estado de Pernambuco, é o Bolo de Noiva, que é um bolo de frutas secas, cuja receita é supostamente uma herança inglesa.

Compreender a origem dessa manifestação alimentar é uma forma de preservá-lo, visto que o seu reconhecimento como Património Cultural Alimentar depende, em parte, da identificação de uma receita que seja comum a todos os Bolos de Noiva produzidos na região. Para compreendermos a sua constituição, foi necessário adentrarmos sua história em busca de uma espécie de ponto zero, no qual estaria a receita que lhe deu origem. Popularmente, diz-se que a origem do bolo é inglesa. Contudo, tal informação *a priori* é essencialmente especulativa, pois não encontramos documentação comprovativa consistente que atestasse essa origem.

Dessa maneira, decidimos por ampliar a investigação no sentido de compreender a questão a partir das influências culturais alimentares advindas da colonização. Tendo

em vista que a colonização no Nordeste do Brasil foi majoritariamente portuguesa, partimos do pressuposto de que esse bolo também poderia ter sido trazido de Portugal.

A hipótese que norteou a nossa investigação é a de que a origem do Bolo de Noiva de Pernambuco é inglesa. Tal hipótese surgiu a partir da nossa dissertação do mestrado, em que percebemos as similaridades das receitas entre o Bolo de Casamento da Rainha Vitória, da Inglaterra, e o Bolo de Noiva, de Pernambuco. Nossa hipótese era reforçada pelo fato de que os pernambucanos afirmam ser o Bolo de Noiva de origem inglesa. Para comprová-la ou refutá-la, seguimos uma trajetória que mesclou a investigação bibliográfica, documental e a aplicação de inqueritos semiestruturados aos profissionais boleiros/as de Pernambuco.

A fim de compreendermos as origens desse bolo, partimos em busca de compreender as condições que delimitaram o surgimento de sua massa, quais as suas influências e de que maneira se deu a continuidade da tradição. Verificamos uma grande escassez de bibliografia específica sobre o bolo e sobre as heranças culturais inglesas na alimentação brasileira. A maior parte da bibliografia diz respeito à herança alimentar portuguesa. Contudo, poucas informações foram encontradas especificamente sobre o bolo. Neste sentido, foi preciso recorrer ao questionário semiestruturado e às fontes documentais, a fim de encontrarmos indícios que amparassem a nossa investigação.

Os resultados encontrados a partir do ferramental analítico desenhado e proposto dentro dos objetivos desta tese reforçam as indicações preliminares de origem inglesa do Bolo de Noiva pernambucano. As respostas coletadas dos inqueritos aplicados junto às boleiras e doceiros do Estado estruturam um esboço de rota que, a cada etapa da investigação sistemática, foi sendo ampliada com a introdução de novas informações e, com isso, novos caminhos foram sendo traçados. Nesse processo, surgiram outras hipóteses de origem que, ao longo da investigação, foram sendo refutadas, ao passo que alimentavam a investigação com novos indícios, a princípio não previstos.

Nos inqueritos percebemos que os inquiridos utilizaram frequentemente os termos “bolo inglês” e “bolo dos ingleses”. Isso nos conduziu à busca pelas receitas, para

compreender se havia e qual era a diferença entre eles. Entretanto, a pesquisa nos receituários ampliou-se, pois, as receitas forneciam informações mais pertinentes à nossa investigação. Dessa maneira, partimos para um levantamento das receitas de bolos que apresentassem características similares ao Bolo de Noiva de Pernambuco, assim como para um mapeamento das variações da receita do próprio bolo de noiva no Estado de Pernambuco.

Neste sentido, elaboramos um estudo sobre as características das massas de bolos portugueses e ingleses, cuja composição apresentasse similaridades com o nosso objeto de estudo. Investigamos os bolos da doçaria portuguesa e a sua influência nos bolos da doçaria brasileira. Verificamos que não havia similaridades significativas entre os bolos portugueses e brasileiros, exceto nos casos do “Bolo de Mel” e do “Bolo Preto”, ambos tradicionais da Ilha da Madeira.

Isso nos trouxe mais indícios da origem inglesa, pois o Bolo de Mel apresenta vestígios da influência da forte presença inglesa na ilha, sobretudo no decurso do século XIX. Portanto, seguimos com a investigação sobre os bolos de frutas da doçaria inglesa, cuja origem é o Pudim de Natal. A partir dele, e com a evolução da confeitaria, surge o Bolo de Libra (ou *Pound Cake*), que hoje conhecemos como Bolo Inglês. Ainda, de maneira complementar, identificamos o costume pernambucano de se guardar a fatia do bolo ou o bolo do topo (menor), como um forte indício de vinculação cultural ao Bolo do 12º Dia e ao Bolo de casamento da Rainha Vitória.

Neste ponto da investigação, as informações passaram a corroborar a nossa hipótese e percebemos que uma análise comparativa das receitas encontradas seria imprescindível. No total, foram mapeadas sessenta e quatro receitas de bolos de frutas, dentre receitas inglesas, portuguesas e brasileiras. As evidências encontradas a partir do esforço de reconstrução genealógica, com base nos métodos de análises e comparações de ingredientes das receitas, indicam forte similaridade entre as massas do Bolo de Noiva pernambucano e as massas de Bolo Inglês brasileiros, e deste com os derivados do *Pound Cake* britânico. Para melhor entendimento, a massa *Pound Cake* tem várias denominações

no quadro da confeitaria brasileira, podendo ser chamada de massa 100%, Bolo de Libra ou massa quatro por quatro.

Conforme citado é caracterizada por quantidades iguais de açúcar, manteiga, ovo e farinha de trigo. Essa característica pretende demonstrar o indício mais marcante da provável descendência dos bolos brasileiros em relação ao grupo de bolos britânicos derivados do Bolo de Libra (*pound cakes*) e de sua inovação com adição de novos ingredientes, introduzidos na base da massa. As diferenças deste traço de filiação, com foco nos ingredientes que formam a base da massa, foram demonstradas também em comparação a cinco receitas de massas tradicionais, em que o balanço destes ingredientes é nitidamente outro e em que o leite ganha protagonismo (massas brancas).

Em relação aos demais componentes observados, entendemos que o Bolo de Noiva pernambucano, dentro de nossa perspectiva de análise, herda traços ainda mais antigos da tradição culinária britânica, que remete aos bolos de frutas (*Plum Puddings*) e ao Frumento (*Fruментy*), nomeadamente pela presença das passas e das frutas cristalizadas, pela importância da cura das frutas secas em bebida alcoólica e da composição com especiarias, bem como pelo seu modo de preparo, sem exigências de técnicas elaboradas. Considerando o contexto histórico de difusão do Bolo Inglês por meio da literatura brasileira aqui sistematizada, a ausência da ameixa foi notada, inclusive nas receitas mais antigas do Bolo de Noiva pernambucano. Com efeito, é apenas a partir da década de 1960, que se inicia a produção de ameixas em território brasileiro. Não é difícil pressupor que o uso da ameixa antes deste período se circunscrevesse apenas a famílias com capacidade econômica para acessar os custos de importação.

Como indicam as respostas dos inquiridos, a ameixa é o ingrediente que vai ser introduzido na massa, embora sejam as passas (100%) e não as ameixas (46,15%), que têm presença unânime entre as 13 (100%) receitas de Bolo de Noiva pernambucano analisadas. Essa questão pode ser vista exatamente como o início de um diferencial exclusivo do bolo analisado: a introdução da ameixa na massa modifica sabor, cor e aroma. Destaque-se aqui também, a partir dos inquiridos, o indicativo de uso opcional das especiarias e a pouca uniformidade captada das receitas neste aspecto.

Ademais, é importante referir novamente que está em curso o processo de análise pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) quanto ao reconhecimento do Bolo de Noiva pernambucano, já apontado como patrimônio do estado pela Assembleia Legislativa do Estado de Pernambuco (Resolução nº 1.744/2021, de 1º de julho de 2021, no Diário Oficial de Pernambuco). Para tal reconhecimento, é imprescindível que exista uma receita de massa base para o bolo, que garantirá a uniformidade do produto, pré-requisito para a sua patrimonialização.

Observamos, ao longo da pesquisa, que há variações nas receitas dos bolos produzidos no Estado, que em geral se dão em termos da escolha das frutas e suas quantidades. Nesta tese, defendemos a existência de uma massa base que é comum a todos os Bolos de Noiva produzidos em Pernambuco, que consiste de quantidades iguais de açúcar, manteiga, ovos e farinha de trigo. Com relação às variações da receita que foram detetadas, elas dizem respeito às frutas, mas em praticamente todos eles a massa base é a mesma.

Tais variações foram notadas também no Bolo de Libra, que se dão, provavelmente, em função de questões econômicas de cada região, tal como ocorre em Pernambuco. Com a receita dessa massa base será possível prosseguir com o processo de reconhecimento do Bolo de Noiva de Pernambuco junto ao IPHAN. Esse elemento demonstra a pertinência da investigação efetuada, cujo resultado, após a defesa, poderá instruir a documentação necessária ao processo de patrimonialização que está em curso.

Por fim, tecemos algumas considerações como complemento às contribuições até aqui sustentadas. Dizem respeito a possíveis caminhos para pesquisas futuras no sentido de aprofundamento dos objetivos até aqui alcançados. Uma vez que a base de nossa investigação se apoiou no receituário de livros e fontes de acesso público, assim como nas receitas enviadas por boleiras profissionais, resta a condução de uma investigação mais ampla junto às famílias tradicionais de modo que, ao acessar relatos e receitas até aqui mantidas em segredo familiar, se possa verificar se tais receitas também estão em concordância com a nossa proposta genealógica para este notável bem tradicional da cultura alimentar brasileira e pernambucana.

Apesar disso, até esta defesa, podemos sim, acreditar na possibilidade da herança de uma massa britânica, que ao longo do tempo foi se recriando e se adaptando à cultura social e econômica de Pernambuco, constituindo o que hoje conhecemos como Bolo de Noiva pernambucano.

## Bibliografia

---

1. ADERALDO, M. S. Velhas receitas da cozinha nordestina. **Revista do Instituto do Ceará**, Fortaleza, v. 76, p. 153-215, 1962.
2. ALBUQUERQUE, M. O processo interétnico em uma feitoria quinhentista no Brasil. **Revista de Arqueologia**, São Paulo, v. 7, n. 1, p. 99-123, 1993.
3. ALBUQUERQUE, M. Processo de manufatura e intemperismo pós-deposicional na análise cerâmica. **CLIO – Revista do Curso de Mestrado em História da UFPE**, Série Arqueológica, Recife, v. 1, n. 6, p. 81-91, 1990.
4. ALBUQUERQUE, M. Recomposição forma da cerâmica tupiguarani. **CLIO - Revista do Curso de Mestrado em História da UFPE**, Série Arqueológica, Recife, v. 4, p.121-123,1991.
5. ALBUQUERQUE, M.; LUCENA, V. Agricultura tropical Pré-Histórica: um sistema de floresta úmida ou que integra o semi-árido? **Ciência e Trópico**, Recife, v. 19, n. 1, p. 7-33, 1992.
6. ALCOOK, J. P. The Festival of Christmas: Christmas cakes. *In*: WALKER, H. (ed.). **Oxford Symposium on Food & Cookery 1990: Feasting and Fasting: Proceedings**. London: Prospect Book, 1990. 27 p. Available on: [https://books.google.com.br/books/p/pub-5397025557650998?id=XseXnb98h90C&pg=PA39&dq=TWELFTH+CAKE&cd=1&redir\\_esc=y#v=onepage&q=TWELFTH%20CAKE&f=false](https://books.google.com.br/books/p/pub-5397025557650998?id=XseXnb98h90C&pg=PA39&dq=TWELFTH+CAKE&cd=1&redir_esc=y#v=onepage&q=TWELFTH%20CAKE&f=false). Accessed: 2011 ago. 01.
7. ALLEN, E. Culinary exhibition: victorian wedding cakes and royal spectacle. **Victorian Studies**. Indiana, v. 3, n. 45, p. 457-484, 2003. Available on: <https://muse.jhu.edu/article/49241> Accessed: 2018 may 10.
8. ALMEIDA, A.V. *et al.* O bicho-preguiça (*Bradypus variegatus* Schinz, 1825; *Xenarthra*; *Bradypodidae*) nos relatos e descrições dos cronistas e naturalistas dos séculos XVI e XVII no Brasil. **Revista Nordestina de Zoologia**, Recife, v. 5, n. 1, p. 113-128, 2011. Disponível em: <https://xdocs.com.br/doc/o-bicho-preguia-bradypus-variegatus-schinz-1825-xenarthra-bradypodidae-nos-relatos-e>

descrioes-dos-cronistas-e-naturalistas-dos-seculos-xvi-e-xvii-no-brasil-48geq5r499n2 Acesso em: 25 maio 2021.

9. AMON, D.; MALDAVSKY, D. Introdução à abordagem sociopsicológica da comida como narrativa social: estados da arte. *In*: VERONESE, M.; GUARESCHI, P. (orgs.). **Psicologia do cotidiano: representações sociais em ação**. Petrópolis: Vozes, 2007. p. 61-87.
10. ANDRADE, A. L. Açúcar: poeira, pólvora, poesia. **Estudos de Literatura Brasileira Contemporânea**, Brasília, n. 21, p. 09-31, jan./jun. 2003. Disponível em: <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/4846085.pdf>. Acesso em: 16 jun. 2021.
11. ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE PERNAMBUCO. **Projeto de resolução 2253/2021**. Disponível em <https://www.alepe.pe.gov.br/proposicao-texto-completo/?docid=7345&tipoprop=p> Acesso em: 05 fev. 2021.
12. ATR de maio tem variação de -0,8%. **Jornal de Alagoas**, Maceió, 30 maio 2018. Economia. Disponível em: <https://www.jornaldealagoas.com.br/negocios/18969/2018/05/30/atr-de-maio-tem-variacao-de--08>. Acesso em: 25 maio 2021.
13. BALTAR, I. S. **O livro de cozinha: manual das donas de casa**. Recife: Livraria Colombo, 1946.
14. BARBOSA, L.; GOMES, L. G. F. F. Culinária de papel. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 1, n. 33, p. 3-23, 2004. Disponível em: <https://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2214> Acesso em: 08 jun. 2021.
15. BARBOSA, M. Com massa escura de frutas e vinho, bolo de noiva é típico de Pernambuco. **G1 PE**, Recife, 24 maio 2015. Disponível em: <https://g1.globo.com/pernambuco/noticia/2015/05/com-massa-escura-de-frutas-e-vinho-bolo-de-noiva-e-tipico-de-pernambuco.html> Acesso em: 05 jun. 2021.
16. BARROS, A. D. de S. **Açúcar, côco, mandioca (culinária e confeitaria)**. Recife: [s. n.], 1958.
17. BARROS, C. B. de M. **A educação cultural a partir do bolo de noiva pernambucano**. 2021. Dissertação (Mestrado em Ciências da Educação) – Florida Christian University, Florida, 2021.

18. BARROS, N. N. Bolo inglês. *In: Culinária de bom gosto*. Recife: Gráfica e Editora Ltda. [s.n]. p. 27.
19. BARROSO, R. **Bolo de casamento**: história e significados. Disponível em: <https://www.hagah.com.br/roteiros/bolo-de-casamento-historia-e-significados-3353950>. Acesso em: 18 maio 2021.
20. BASS, J. **Por que comer o bolo de casamento um ano depois?** Tradução: Camille Sampaio. Disponível em: [http://www.ehow.com.br/comer-bolo-casamento-ano-depois-info\\_194206/](http://www.ehow.com.br/comer-bolo-casamento-ano-depois-info_194206/). Acesso em: 22 set. 2021.
21. BERRY, M. Classic victorian Christmas cake. *In: Mary Berry Christmas recipes*. United Kingdom, [2020 dec. 01]. Available on: <https://www.maryberry.co.uk/recipes/christmas/classic-victorian-christmas-cake>. Accessed: 2021 jun. 03.
22. BERRY, M. Twelfth Night cake. *In: BBC Food*, United Kingdom, 2018. dec. 25 Available on: [https://www.bbc.co.uk/food/recipes/twelfth\\_night\\_cake\\_53367](https://www.bbc.co.uk/food/recipes/twelfth_night_cake_53367). Accessed: 2021 mar. 17.
23. BEZERRA, J. **Mapa do Brasil**. Disponível em: <https://www.todamateria.com.br/mapa-do-brasil/> Acesso em: 12 jul. 2021.
24. BIBLIA Sagrada. 3. ed. Lisboa/Fátima: Missionários Capuchinhos, 2001. (Difusora bíblica).
25. BILTON, S. A history of the Twelfth Night cake. *In: English Herotage*. England, 2016 jan. 04. Available on: <https://blog.english-heritage.org.uk/twelfth-night-cake/>. Accessed: 2021 mar.18.
26. BILTON, S. Comfortably hungry. *In: Sam Bilton*. England, 2021 may 17. Available on: [www.comfortablyhungry.com](http://www.comfortablyhungry.com). Accessed: 2021 mar. 18.
27. BLACK, M. The Englishman's plum pudding. *History Today*, v. 31, p. 60, 1981. Available on: <https://www.historytoday.com/archive/englishmans-plum-pudding>. Accessed: 2021 jan. 07.
28. BOERMANS, M. A. Last minute plum pudding. *In: Welcome trust: welcome library*. London, 2016 dec. 21. Available on: <https://www.webarchive.org.uk/wayback/en/archive/20170701091041/http://blog.wellcomelibrary.org/2016/12/last-minute-plum-pudding/>. Accessed: 2021 feb. 10.

29. BOTAFOGO, D. **Boas maneiras: recepções**. 3. ed. Rio de Janeiro: Editora Científica, 1966. 231 p. v. 2. (Quinta série).
30. BOTAFOGO, D. **Bolos artísticos**. 12. ed. Rio de Janeiro: Editora Científica, 1965. 312 p. v.1. (Primeira série).
31. BOTAFOGO, D. **Bolos artísticos**. 12. ed. Rio de Janeiro: Editora Científica, 1965. 305 p. v. 2. (Primeira série).
32. BOTAFOGO, D. **Mais 50 bolos artísticos**. 8. ed. Rio de Janeiro: Editora Científica, 1956. 311 p. v. 1. (Primeira série).
33. BOTAFOGO, D. **Mais 50 bolos artísticos**. 8. ed. Rio de Janeiro: Editora Científica, 1959. 307 p. v. 2. (Segunda série).
34. BRAGA, A. História do bolo de noiva pernambucano. *In: Cheesecake e companhia*, 08. ago. 2008. Disponível em: <http://aninha-braga.blogspot.com/2008/08/histria-do-bolo-de-noiva-pernambucano.html>  
Acesso em: 27 jun. 2021.
35. BRASIL e parte da América do Sul: mapa político. São Paulo: Michalany, 1981. 1 mapa, color., 79 x 95 cm. Escala 1:600.000. Disponível em: <https://www.todamateria.com.br/mapa-do-brasil/>. Acesso em: 04 maio 2021.
36. BRASIL. **Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000**. Institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro, cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial e dá outras providências. Presidência da República, Brasília, DF, 2000.
37. BRASIL. **Resolução nº 1.744, de 1º de julho de 2021**. Submete a indicação do Bolo de Noiva Pernambucano para concessão do Registro do Patrimônio de Pernambuco, nos termos do art. 278-B do Regimento Interno da Assembleia Legislativa. Ano XCVIII, nº 122, Recife, p. 1, 2021.
38. BRENNAND, T. **Sonhos de Açúcar**. Recife: Edição do autor, 2007.
39. BOOF, L. O casamento entre o Céu e a Terra. São Paulo: Moderna, 2001.
40. BOLO de mel da Madeira. *In: Madeira best*. Madeira, 28 nov. 2018. <https://blog.madeira.best/bolo-de-mel-da-madeira-receita>. Acesso em: 29 abr. 2021.

41. BOLO de Natal dos Açores. *In: Mulher Portuguesa*. Disponível em: <https://www.mulherportuguesa.com/receita/bolo-de-natal-dos-acoresh/>. Acesso em: 29 abr. 2021.
42. BOLO de noiva tem indicação como Patrimônio de Pernambuco aprovada na Alepe. *In: Folha de Pernambuco*. Pernambuco, 02 jul. 2021. Disponível em: <https://www.folhape.com.br/sabores/bolo-de-noiva-tem-indicacao-como-patrimonio-de-pernambuco-aprovada-na/189180/>. Acesso em: 02 ago. 2021.
43. BOXER, C. R. **Os holandeses no Brasil (1624-1654)**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1961.
44. BUTTERY, N. Christmas cake. *In: British Food: a History*. England, 2011 dec. 05. Disponível em: <https://britishfoodhistory.com/2011/12/05/christmas-cake/>. Acesso em: 17 mar. 2021.
45. BUTTERY, N. Dumpling eaters. *In: British Food: a History*. England, 2011 oct. 24. Available on: <https://britishfoodhistory.com/?s=The+Dumpling+Eaters>. Accessed: 2020 dec. 27.
46. CABRAL, J. G. Um só rebanho e um só pastor: sociabilidades e cotidiano religioso em Pernambuco setecentista. *In: MOURA, C. A. S. de et al.(orgs.). Religião, cultura e política no Brasil: perspectivas históricas*. Campinas: UNICAMP/IFCH, 2011. p. 41-58.
47. CAMACHO, R. M. **Cozinha madeirense**. 3. ed. Governo Regional da Madeira: Secretaria Regional da Educação, Juventude e Emprego, Direção Regional de Estudos e Planeamento da Educação, 1992.
48. CÂMARA CASCUDO, L. da. **Antologia da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global Editora Global, 2014.
49. CÂMARA CASCUDO, L. da. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 1967a.
50. CÂMARA CASCUDO, L. da. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2011b.
51. CANESQUI, A.M.; GARCIA, R.W.D. (orgs). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível** [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306 p. (Coleção Antropologia e Saúde). Disponível em:

<https://static.scielo.org/scielobooks/v6rkd/pdf/canesqui-9788575413876.pdf>.

Acesso em: 12 ago. 2021.

52. CAPISTRANO DE ABREU, J. H. **Caminhos antigos e o povoamento do Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1989.
53. CAPISTRANO DE ABREU, J. H. **Capítulos de história colonial: 1500-1800**. Brasília: Conselho Editorial do Senado Federal, 1998. 226 p. (Biblioteca básica brasileira).
54. CARACTERIZAÇÃO do território. *In: Prefeitura de Recife*. Disponível em: <http://www2.recife.pe.gov.br/pagina/caracterizacao-do-territorio>. Acesso em: 30 jun. 2021.
55. CARDOSO, Z. **Segredos de cozinha: Madeira e Porto Santo: decorações gastronômicas**. 3. ed. [Machico]: Arguim Madeira Editora Regionalista, 1994.
56. CARVALHO, R. C. da S.; CARVALHO, R. do S. da S. Portal da Capes: contribuições para uma epistemologia crítica em pesquisa social. **Revista Brasileira de Pós-Graduação**, v. 10, n. 19, 30 mar. 2013. Disponível em: <https://rbpg.capes.gov.br/index.php/rbpg/article/view/365/308>. Acesso em: 02 mar. 2020.
57. CASAMENTO & Cia. **Bolo de casamento e sua tradição**. Disponível em: [http://www.casamentoecia.com.br/?option=com\\_cerimonias\\_home&content=outras&id=520](http://www.casamentoecia.com.br/?option=com_cerimonias_home&content=outras&id=520) Acesso em: 02 jul. 2021.
58. CASTRO, F. A. F. de. A história do bolo na alimentação humana. Laboratório de Estudo Experimental dos Alimentos (LEEA). Viçosa, Outubro de 2010. Disponível em: <https://doczz.com.br/doc/363600/a-hist%C3%B3ria-do-bolo-na-alimenta%C3%A7%C3%A3o-humana> Acesso em: 04 jul. 2021.
59. CASTRO, L. A. S.; NAKASU, B. H.; PEREIRA, J. F. M. Ameixeira: histórico e perspectivas de cultivo. **Circular Técnica, 70**: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento [versão online]. 2008, p. 1-10. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/30866/1/Circular-70.pdf> Acesso em: 02 ago. 2021.
60. CASTRO, H. C. de; MACIEL, M. E.; MACIEL, R. A. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. **Ágora**, Santa Cruz do

- Sul, v. 18, n. 7, p. 18-27, jan./jun. 2016. Disponível em: <https://doi.org/10.17058/agora.v18i1.7389>. Acesso em: 02 ago. 2021.
61. CAVALCANTE, M. L. M. Obras de culinária brasileira do século XIX. **Revista Continente Multicultural**. [s.n.], p. 1-3. Disponível em: [https://www.academia.edu/43534304/Obras\\_de\\_culin%C3%A1ria\\_brasileira\\_do\\_s%C3%A9culo\\_XIX](https://www.academia.edu/43534304/Obras_de_culin%C3%A1ria_brasileira_do_s%C3%A9culo_XIX). Acesso em: 17 jun. 2021.
62. CAVALCANTI, M. L. M. **Histórias dos sabores pernambucanos**. 5. ed. Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2014.
63. CHARLESLEY, S. Interpretation and custom: the case of the wedding cake. **Man New Series**, v. 22, n. 1, p. 93-110, mar., 1987.
64. CHARLESLEY, S. Marriages, weddings and their cakes. In: CAPLAN, P. (ed.). **Food, Health and Identity**. London: Taylor & Francis e-Library, 1997. p. 50-71.
65. CHARLESLEY, S. **Wedding cake and cultural history**. London; New York: Routledge, 1992.
66. CHARLESLEY, S. The Wedding cake: history and meanings. **Folklore**, v. 99, n. 2, p. 232-241. 1988. Available on: [https://www.jstor.org/stable/1260461?seq=1#page\\_scan\\_tab\\_contents](https://www.jstor.org/stable/1260461?seq=1#page_scan_tab_contents). Accessed: 2021 may 12.
67. CHEVALIER, J.; GHEERBRANT, A. **Dicionário dos Símbolos**. Lisboa: Editorial Teorema, 1994.
68. CHEVALIER, N. Food, ritual and cultural identity: preserving traditions in wartime Britain 1939-1945. In: **Communication presented at 3rd Global Conference Making Sense of Food**, Oxford, UK. Available on: [https://www.academia.edu/8397318/Food\\_Ritual\\_and\\_Cultural\\_Identity\\_Preserving\\_Traditions\\_in\\_Wartime\\_Britain\\_1939-1945](https://www.academia.edu/8397318/Food_Ritual_and_Cultural_Identity_Preserving_Traditions_in_Wartime_Britain_1939-1945). Accessed: 2021 mar. 10.
69. CHEVALIER, N. Iconic dishes, culture and identity: the Christmas pudding and its hundred years' journey in the USA, Australia, New Zealand and India. **Food, Culture & Society**, v. 21, n. 3, p. 367-383. 2018. Available on: <https://doi.org/10.1080/15528014.2018.1451042>. Accessed: 2021 mar. 10.
70. CHRISTMAS Cake (an escape to warmer climes). **Baking for Britain**, Reino Unido, 2007 dec. 25. Available on:

- <http://bakingforbritain.blogspot.com/2007/12/christmas-cake-escape-to-warmer-climes.html> Accessed: 2021 feb. 28.
71. CHORÃO, M. J. M. B. **Doações e forais das capitanias do Brasil 1534-1536: estudos e documentos**. Lisboa: Instituto dos Arquivos Nacionais - Torre do Tombo, 1999.
72. CIDADES e Municípios da Ilha da Madeira. *In: Madeira best*. Madeira. Disponível em: <https://madeira.best/guia/factos-madeira/cidades-e-municipios-da-ilha-da-madeira>. Acesso em: 23 abr. 2021.
73. COELHO-COSTA, E. R. Breves considerações sobre comida local, terroir, indicações geográficas e turismo gastronômico. **DRd - Desenvolvimento Regional em debate**, [s. l.], v. 9, n. Ed. esp. 2, p. 262–293, 2019. Disponível em: <http://www.periodicos.unc.br/index.php/drd/article/view/2497>. Acesso em: 25 jun. 2021.
74. CONSIDERA, E. M. O Livro das Noivas: receitas culinárias e relações de gênero na sociedade brasileira. **Caderno Espaço Feminino**, v. 20, n. 2, p. 1-17, 2008. Disponível em: <https://sumarios.org/revista/caderno-espaco-feminino>. Acessado em: 8 jun. 2021.
75. CONTRERAS, J.; GRACIA, M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2011.
76. COSTA, E. R. C. C. *The Christmas pudding: a tradição do pudim de Natal*. *In: Confraria Gastronômica do Barão de Gourmandise*. Brasil, 22 dez. 2020. Disponível em: <http://confrariadobaraodegourmandise.blogspot.com/2020/12/the-christmas-pudding-tradicao-do-pudim.html>. Acesso em: 29 dez. 2020.
77. COSTA FILHO, C. J. da. **Padaria Espiritual: cultura e política em Fortaleza no final do século XIX (1892- 1898)**. 2007. Dissertação (Mestrado em História Social) – Universidade de São Paulo, Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, São Paulo, 2007.
78. COURTINE, R. J. **Larousse Gastronômico**. Portugal: Círculo de Leitores, 1984. v. 1.
79. COURTINE, R. J. **Larousse Gastronômico**. Portugal: Círculo de Leitores, 1988. v. 2.

80. COURTINE, R. J. **Larousse Gastronómico**. Portugal: Círculo de Leitores, 1990. v. 3.
81. CRAVEIRO, M. C. de F. G. V. **Formação em contexto: um estudo de caso no âmbito da pedagogia da infância**. 2007. Tese (Doutorado em Estudos da Criança) – Universidade do Minho, Portugal, 2007. Disponível em: <https://repositorium.sdum.uminho.pt/handle> Acesso em: 17 jun. 2021.
82. CULTURA. In: **DICIO, Dicionário Epidemiológico**. Porto: 7Graus, 2021. Disponível em: <https://www.dicionarioetimologico.com.br/cultura/>. Acesso em: 13 ago. 2021.
83. CUNHA, M. C. (org.). Os povos indígenas no nordeste brasileiro: um esboço histórico. In: CUNHA, M. C.; SALZANO, F. M. **História dos índios no Brasil**. 2. ed. São Paulo: Companhia das Letras; Secretaria Municipal de Cultura, 1992. Cap. Nordeste, Leste e Sul, p. 431- 456.
84. CUNHA, N. C. da. Comida & tradição: receitas de famílias. In: LODY, R. **Doce pernambucano: uma viagem pela memória histórica e cultural da doçaria pernambucana**. Pernambuco: Editora CEPE, 2019.
85. DAHER, C. 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 jan. 2020.
86. DAMATTA, R. **1936: o que faz o X, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.
87. DAY, I. **Eat, drink and be merry: the british at table, 1600-2000**. London: Philip Wilson Publishers, 2000. p. 168.
88. DAY, I. The Jonah mould: or size matters. In: **Food History Jottings**. United Kingdom, 31 jan. 2017. Available on: <http://foodhistorjottings.blogspot.com/>. Accessed: 04 mar. 2021.
89. DEL PRIORE, M. (org.). **História das mulheres no Brasil**. São Paulo: Contexto, 1997.
90. DEL PRIORE, M.; VENANCIO, R. **Uma história da vida rural no Brasil**. Rio de Janeiro: Editora Ediouro, 2006.
91. DE PAULA, F. Gastronomia, Dolores Botafogo: a primeira cake designer brasileira! In: **Essencialle**. Disponível em:

- <https://essencialnews.com.br/2021/04/23/dolores-botafogo-a-primeira-cake-designer-brasileira/>. Acesso em: 20 jun. 2021.
92. DERRAUGH, P.; DERRAUGH, W. **Wedding etiquette**. London: Foulsham, 1998. p. 128.
93. DIÁRIO DE PERNAMBUCO, 1827-1998. Fundação Biblioteca Nacional. Hemeroteca Digital Brasileira. Disponível em: <http://memoria.bn.br/hdb/periodico.aspx>
94. DIAS, C. C. **Confeitaria clássica e brasileira**. Maringá: UniCesumar, 2016. 110 p.
95. DIAS, C. M.; VASCONCELLOS, E. J. de C.; GAMEIRO, A. R. **História da colonização portuguesa no Brasil**: edição monumental comemorativa do primeiro centenário da Independência do Brasil. Porto: Litografia Nacional, 1921-1924.
96. DIAS, P. B. A influência do cristianismo no conceito de casamento e de vida privada na Antiguidade tardia. *Ágora*, v. 6, p. 99-133, 2004. Disponível em: <http://www2.dlc.ua.pt/classicos/casamento.pdf> Acesso em: 13 maio 2018.
97. DOCES brasileiros inspirados em doces portugueses. *In: Mundo Lusíada*, Portugal, 2016. Disponível em: <https://www.mundolusiada.com.br/gastronomia/doces-brasileiros-inspirados-em-doces-portugueses/>. Acesso em: 26 maio 2020.
98. DOM, B. Twelfth Night cake. *In: Homemade dessert recipes*. Available on: <https://www.homemade-dessert-recipes.com/twelfth-night-cake-recipes.html>. Accessed em: 2021 mar. 18.
99. DOMINGOS, R. **Arte de cozinha**. Lisboa: Typ. de J. J. Barroso e Comp. Rua da Alfândega, 1860. 290 p.
100. DREAMSTIME. **Raiz da mandioca**. Disponível em: <https://pt.dreamstime.com/foto-de-stock-royalty-free-raiz-da-mandioca-image20797965>. Acesso em: 22 maio 2021.
101. DUARTE, E. A doçaria madeirense. *In: Restos de cultura*: partilha e discussão de temas cívico-culturais. Portugal, 6 nov. 2012. Disponível em: <http://restoscultura.blogspot.com/2012/11/a-docaria-madeirense-por-elvio-duarte.html>. Acesso em: 27 abr. 2021.

102. ECONOMIA brasileira cresce 5,4% em 2007, aponta IBGE. **G1 RJ**, Rio de Janeiro, 12 mar. 2008, Economia. Disponível em: [https://g1.globo.com/Noticias/Economia\\_Negocios/0,,MUL347304-9356,00-ECONOMIA+BRASILEIRA+CRESCE+EM+APONTA+IBGE.html](https://g1.globo.com/Noticias/Economia_Negocios/0,,MUL347304-9356,00-ECONOMIA+BRASILEIRA+CRESCE+EM+APONTA+IBGE.html). Acesso em: 22 out. 2021.
103. EUSÉBIO, C.; KASTENHOLZ, E.; CARNEIRO, M. J. A relevância da investigação no ensino do turismo: algumas estratégias de intervenção na realização do inquérito. *In: INSTITUTO POLITÉCNICO DE COIMBRA; ESCOLA SUPERIOR DE EDUCAÇÃO DE COIMBRA (eds.), Actas das 3as Jornadas Ibéricas do Turismo*. Coimbra: IPC, 2003. Disponível em [http://www.researchgate.net/publication/259231126\\_A\\_relevancia\\_da\\_investigao\\_no\\_ensino\\_do\\_turismo\\_algumas\\_estratgias\\_de\\_intervencao\\_na\\_realizacao\\_do\\_inquerito](http://www.researchgate.net/publication/259231126_A_relevancia_da_investigao_no_ensino_do_turismo_algumas_estratgias_de_intervencao_na_realizacao_do_inquerito) Acesso em: 30 abr. 2021.
104. FERLINNI, V. L. A. **A civilização do açúcar (séculos XVI a XVIII)**. São Paulo: Editora Brasiliense, 1984.
105. FERREIRA, A. B. **Novo dicionário da Língua Portuguesa**. 2. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1986.
106. FERREIRA, M. L. M. Des femmes et des gâteaux, **Conserveries mémorielles** [En ligne], n. 11, 2011. 20 déc. 2011. Disponible en: <https://journals.openedition.org/cm/1014?gathStatIcon=true&lang=fr#abstract>. Accès dans: 20 dec. 2021.
107. FERREIRA, M. L. M., CERQUEIRA, F. V., RIETH, F. O doce pelotense como patrimônio imaterial: diálogos entre o tradicional e a inovação. **Métis (UCS)**, Caxias do Sul, v.7, p. 65-85, 2008.
108. FIGUEIRA, A. I. **Cozinha regional da Madeira**. 2. ed. Lisboa: Publicações Europa, 1993. 144 p.
109. FLANDRIN, J. L; MONTANARE, M. **História da alimentação**. 9. ed. São Paulo: Editora Estação, 1996. 1578 p.
110. FRANÇA, J.M.C.; HUE, S. **Piratas no Brasil**. Rio de Janeiro: Editora Globo, 2014.
111. FRANCO, A. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. Brasília: Thesaurus, 1995.

112. FRAZÃO, D. Duarte Coelho: navegador português. *In: eBiografia*. Disponível em:  
[https://www.ebiografia.com/duarte\\_coelho/#:~:text=em%20outras%20col%C3%B4nias.-,Donat%C3%A1rio%20da%20Capitania%20de%20Pernambuco,do%20Tombamento%20%E2%80%93%20Lisboa%2C%20Portugal](https://www.ebiografia.com/duarte_coelho/#:~:text=em%20outras%20col%C3%B4nias.-,Donat%C3%A1rio%20da%20Capitania%20de%20Pernambuco,do%20Tombamento%20%E2%80%93%20Lisboa%2C%20Portugal). Acesso em: 19 set. 2021.
113. FRAZONI, E. **A gastronomia como elemento cultural, símbolo de identidade e meio de integração**. 2016. Dissertação (Mestrado em Ciências da Educação) – Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, Universidade Nova de Lisboa. Lisboa, 2016.
114. FREYRE, G. **Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil**. 5. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.
115. FREYRE, G. **Crônicas do cotidiano: a vida cultural de Pernambuco nos artigos de Gilberto Freyre**. Recife: Diário de Pernambuco, 2009.
116. FREYRE, G. **Guia prático, histórico e sentimental da cidade do Recife**. 5. ed. Recife: Editora Global, 2007.
117. FREYRE, G. **Ingleses no Brasil: aspectos da influência britânica sobre a vida, a paisagem e a cultura do Brasil (Gilbertiana)**. 3. ed. Curitiba: Editora UniverCidade, 2000.
118. FREYRE, G. **Nordeste: aspectos da influência da cana sobre a vida e a paisagem do Nordeste do Brasil**. 2. ed. São Paulo: Editora Livraria José Olympio, 1951a.
119. FREYRE, G. **Nordeste: aspectos da influência da cana sobre a vida e a paisagem do Nordeste do Brasil**. São Paulo: Global, 2013b.
120. FRUMENTY. *In: Wikipédia: a enciclopédia livre*. [São Francisco, CA: Fundação Wikipédia], 2019. Disponível em: <https://en.wikipedia.org/wiki/Frumenty>. Acesso em: 01 jan. 2020.
121. GALE ACADEMIC ONEFILE. **Nuts, puddings and crackers: coping with an English Christmas**. United Kingdom, 1996 dec. 31. Available on: [link.gale.com/apps/doc/A19139600/AONE?u=capes&sid=AONE&xid=cb970f4b](http://link.gale.com/apps/doc/A19139600/AONE?u=capes&sid=AONE&xid=cb970f4b). Accessed: 2021 feb. 22.

122. GANDAVO, P. M. **Tratado da terra do Brasil: história da província Santa Cruz, a que vulgarmente chamamos Brasil**. Brasília: Conselho Editorial do Senado Federal, 2008.
123. GARNIER, B. L. **Doceiro nacional**. 4. ed. Rio de Janeiro: Livreiro-editor, 1895.
124. GARNIER, B. L. **Doceiro nacional ou arte de fazer toda a qualidade de doces**. 4. ed. Rio de Janeiro: Livreiro-editor, 1895.
125. GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008.
126. GIRÃO, R. **A cidade do Pajeú**. Fortaleza: Editora Henriqueta Galeno, 1982.
127. GIRÃO, R. **Evolução histórica cearense**. Fortaleza: BNB/Escritório Técnico de Estudos Econômicos do Nordeste, 1986.
128. GIRÃO, R. **Pequena história do Ceará**. 4. ed. Fortaleza: EdUFC, 1984. (Coleção Estudos Cearenses).
129. GISSLEN, W. **Panificação e confeitaria profissional**. Tradução: Elisa Duarte Teixeira. 5. ed. São Paulo: UERI, 2011.
130. GLASSE, H. **The art of cookery, made plain and easy**. Printed for the Author; and sold at Mrs. Alhburn's, a China-Shop, the Corner of Fleet-Ditch, 1747. p. 166. Available on: [https://openlibrary.org/works/OL1646026W/The\\_art\\_of\\_cookery\\_made\\_plain\\_and\\_easy](https://openlibrary.org/works/OL1646026W/The_art_of_cookery_made_plain_and_easy). Accessed: 2021 ago. 02.
131. GOLDSTEIN, D.; MINTZ, S. **The Oxford Companion to sugar and sweets**. New York: Oxford University Press, 2015.
132. GOMES, J. P. Identidades alimentares da época moderna: uma doce viagem: doces e conservas na correspondência de D. Vicente Nogueira com o Marquês de Niza (1647-1652). *In*: SOARES, C.; MACEDO, I. C. de. (coords.) **Ensaio sobre património alimentar luso-brasileiro**. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2014, p. 223. (Série Diáita). Disponível em: [https://estudogeral.sib.uc.pt/bitstream/10316/42255/1/CAMPOS2014\\_alimentar\\_coimbra.pdf](https://estudogeral.sib.uc.pt/bitstream/10316/42255/1/CAMPOS2014_alimentar_coimbra.pdf). Acesso em: 07 abr. 2021.
133. GOMES, V. N. **Doces da nossa vida: segredos e maravilhas da doçaria tradicional portuguesa**. Lisboa: Editora Marcador, 2014.

134. GRAHAM, M. **Diário de uma viagem ao Brasil e de uma estrada nesse país durante parte dos anos de 1821, 1822 e 1823**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1956.
135. GRÜNEWALD, R. A. **Os 'índios do descobrimento': tradição e turismo**. 2000. Tese (Doutorado em Antropologia Social/Museu Nacional) – Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2000.
136. GUERRA, E. A presença francesa no Nordeste do Brasil no século XVI: uma contribuição da História à Arqueologia. *In: VIII Reunião Científica da Sociedade de Arqueologia Brasileira (SAB)*, 01, v. 1, n. 1, p. 79-85, 1995-96, Porto Alegre. Disponível em: [http://www.brasilarqueologico.com.br/download.php?file=publicacoes/1995/A%20presença%20Francesa%20no%20Nordeste%20do%20Brasil%20no%20Século%20XVI%20\(trabalho\).pdf](http://www.brasilarqueologico.com.br/download.php?file=publicacoes/1995/A%20presença%20Francesa%20no%20Nordeste%20do%20Brasil%20no%20Século%20XVI%20(trabalho).pdf). Acesso em: 07 abr. 2021.
137. GUERRA, F. **História de Pernambuco**. 3. ed. Rio de Janeiro: Editora Raiz Ltda, 1984.
138. GUPTA, A. The Pound cake: it's history and what makes it a classic dessert. *In: NDTV Food*, 2017 ago. 13. Available on: <https://food.ndtv.com/food-drinks/the-pound-cake-its-history-and-what-makes-it-a-classic-dessert-1737189>. Accessed: 2021 ago. 05.
139. HAGGIS. *In: Wikipédia: a enciclopédia livre*. [São Francisco, CA: Fundação Wikipédia], 2020. Disponível em: <https://pt.qaz.wiki/wiki/Haggis>. Acesso em: 05 mar. 2021.
140. HARDY, A. L.; BEETON, R. J. Sustainable tourism or maintainable tourism: Managing resources for more than average outcomes. **Journal of Sustainable Tourism Analysis**, v. 9, n. 3, p. 168-192, 2001.
141. HARDEN, A. R. de O.; REIS, N. M. dos. Receitas culinárias e tradução: ligação entre culturas e ciências. **Belas Infiéis**, v. 2, n. 2, p. 31-41, 2013. Disponível em: <http://periodicos.unb.br/index.php/belasinfiéis/article/view/10619/7685>. Acesso em: 19 set. 2021.
142. HESÍODO. **Teogonia: trabalhos e dias**. 2. ed. Lisboa: INCM, 2014.
143. HISTORY TODAY. **Black and White Photograph**: Maggie Black dá uma olhada na celebração sazonal de Todos os Santos e serve uma receita de

- Halloween. Reino Unido, 11 nov. 1981. Disponível em: <https://www.historytoday.com/archive/saints-and-soul-caking>. Acesso em: 04 mar. 2021.
144. HOBSBAWM, E. J. E.; RANGER, T. O. **A invenção das tradições**. Tradução: Celina Cardim Cavalcante. 3. ed. São Paulo: Paz e Terra, 2002.
145. HOEHNE, F. C. **Botânica e agricultura no Brasil no século XVI: pesquisas e contribuições**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1937.
146. HOLANDA, S. B. de; PANTALEÃO, O. Franceses, holandeses e ingleses no Brasil quinhentista. In: HOLANDA, Sérgio Buarque (org.). **História geral da civilização brasileira**. São Paulo: Difel, 1996. v. 1.
147. HOSKING, R. (ed.). **Authenticity in the kitchen: proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 2005**. Great Britain: Prospect Books, 2006.
148. HUE, S. M. **Delícias do descobrimento: a gastronomia brasileira do século XVI**. Rio de Janeiro: Editora Zahar, 2009.
149. HUE, S. M.; SÁ, V. K. L. de (orgs.). **Ingleses no Brasil: relatos de viagem, 1526-1608**. São Paulo: Chão Editora, 2020.
150. HUMBLE, N. **Cake: a global history**. London: Published by Reaktions, 2010.
151. IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. IBGEeduca. Clima. In: **Conheça o Brasil: Território**. Disponível em: <https://educa.ibge.gov.br/jovens/conheca-o-brasil/territorio/20644-clima.html>. Acesso em: 26 fev. 2020.
152. IBGE. Mapa Mundi. In: **Planisfério Político: Estados e Capitais do Brasil**. Disponível em: <https://www.estadosecapitaisdobrasil.com/wp-content/uploads/2015/04/mapa-mundi.png?x64851>. Acesso em: 28 fev. 2020.
153. IBGE revela que Paraíba tem maior crescimento de PIB do Nordeste em 2013. In: **Portal 25 Horas**, Paraíba, 19 nov. 2015. Política. Disponível em: <https://www.portal25horas.com.br/ibge-revela-que-paraiba-tem-maior-crescimento-de-pib-do-nordeste-em-2013/>. Acesso em: 02 mar. 2020.
154. IDENTIDADE. In: DICIO, Priberam Dicionário. Porto: 7Graus, 2021. Disponível em: <https://dicionario.priberam.org/identidade>. Acesso em: 13 ago. 2021.

155. ISABELLA Beeton Biography. *In: The Famous People*. Available on: <https://www.thefamouspeople.com/profiles/isabella-beeton-6261.php>. Accessed: 2021 ago. 02.
156. IPHAN – INSTITUTO DO PATRIMÓNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. *Património Imaterial*. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/234> Acesso em: 05 fev. 2021.
157. IPHAN – INSTITUTO DO PATRIMÓNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. *Inventário nacional de referências culturais: manual de aplicação*. Brasília: Instituto do Património Histórico e Artístico Nacional, 2000. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br> > Manual\_do\_INRC. Acesso em: 05 fev. 2021.
158. ISPN – INSTITUTO SOCIEDADE, POPULAÇÃO E NATUREZA. Caju. *In: Cerratinga: produção sustentável e consumo consciente*. Brasília, [s.n]. Disponível em: <http://www.cerratinga.org.br/caju/>. Acesso em: 21 maio 2021.
159. KISNER, P. O Pudim de Natal: uma tradição vitoriana. *In: A modista do Desterro*, Inglaterra, 20 dez. 2018. Disponível em: <http://amodistadodesterro.com/pudim-de-natal-vitoriano/>. Acesso em: 07 jan. 2021.
160. KITCHINER, W. *The cook's oracle; and housekeeper's manual*. New York: J. & J. Harper, 2009. 432p. Disponível em: <https://www.gutenberg.org/ebooks/28681>. Acesso em: 18 abr. 2021.
161. KOSTER, H. *Viagens ao Nordeste do Brasil: "Travels in Brazil"*. Tradução e notas: Luiz da Câmara Cascudo. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1942.
162. KOVACS, M. H. et al. Pesquisa em turismo: uma avaliação das metodologias empregadas nos artigos publicados nos anais no triênio do seminário anual da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo - ANPTUR. *Turismo: Visão e Ação*, v. 14, n. 1, p. 19-34, 2012. Disponível em: <http://www.spell.org.br/documentos/ver/7712/pesquisa-em-turismo--uma-avaliacao-das-metodologias-empregadas-nos-artigos-publicados-nos-anais-no-trienio-do-seminario-anual-da-associacao-brasileira-de-pesquisa-e-pos-graduacao-em-turismo---anptur> Acesso em: 01 ago 2021.

163. LACROIX, M. L. L. **Jerônimo de Albuquerque Maranhão Guerra e Fundação no Brasil Colonial**. São Luis: UEMA, 2006. 17 p.
164. LA FALAISE, M. **Seven centuries of English cooking**. New York: Arabella Boxer, 1992.
165. LAVRADOR, J. L. **A mesa entre os homens: comensalidade e gastronomia nos textos bíblicos, um discurso para os nossos tempos**. 2017. Tese (Doutorado em Turismo, Lazer e Cultura) – Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, Coimbra, 2017.
166. LEAL, V. B. **A colonização portuguesa no Ceará**. Fortaleza: [s.n.], 1992.
167. LEMOS, Carlos A. C. **O que é patrimônio histórico**. 2. ed. São Paulo: Brasiliense, 2000.
168. LEVIN, C.P. “He can have his cake and we will eat it too” The role of the Groom’s Cake in southeastern Louisiana wedding receptions. **Digest: a journal of foodways & culture**, n. 2, 2013. Available on: [http://digest.champlain.edu/vol2/article2\\_1.html](http://digest.champlain.edu/vol2/article2_1.html) Accessed: 2021 ago. 24.
169. LIMA, C. O. **Cozinheiro imperial: a doceira brasileira ou nova guia manual**. Rio de Janeiro: Editores – Proprietários, 1887.
170. LIMA, M. O. **Pernambuco: seu desenvolvimento histórico**. Leipzig: F. A. Brockhaus, 1895.
171. LODY, R. **À mesa com Gilberto Freyre**. 2. ed. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2009.
172. LODY, R. **Vocabulário do açúcar: história, cultura e gastronomia da cana de sacarina no Brasil**. São Paulo: SENAC SP, 2011.
173. LODY, R.; KAUFMAN, T. **A civilização do açúcar**. Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2011.
174. LOPES, C. C. da S. *et al.* Tradições, ritos e costumes: a desmistificação do bolo de noiva pernambucano e do bolo de casamento ao longo da história. *In: EREGASTRO (Encontro Regional de Estudantes de Gastronomia)*, 3., 2019, Salvador. **Anais** [...]. Disponível em: <https://www.doity.com.br/anais/eregastro/trabalho/99062>. Acesso em: 02 set. 2021.

175. LOPEZ, A. **De cães a lobos-do-mar: súditos ingleses no Brasil**. São Paulo: Editora Senac, 2007.
176. LORGA, S. Estudo e potencialidades dos clusters agroalimentar, economia do mar, cidades inteligentes, tecnologias de produção e turismo para as empresas TICE. **B'TEN Business Talent Enterprise Network**, p. 1-188, 2014. Disponível em: [http://www.inovaria.pt/sites/default/files/projects/estudo\\_de\\_atratividade\\_clusters\\_final.pdf](http://www.inovaria.pt/sites/default/files/projects/estudo_de_atratividade_clusters_final.pdf)  
Acesso em: 12 set. 2021.
177. LOUIS, J.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. Tradução: Guilherme João de Freitas Teixeira e Luciano Vieira Machado. 9. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2018.
178. LUCENA, V. A ocupação humana e os processos deposicionais. **Clio**, Recife, n. 3, p. 169-175, 1986.
179. MACIEL, M. E. Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v.7, n.16, p. 01-10, 2001.
180. MARINS, C.T. Com açúcar, com afeto: um olhar antropológico sobre rituais matrimoniais a partir de suas mesas de doces. **Mana**, v. 23, n.2, p. 401-426, 2017. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/mana/a/zZTGvMpTx84wJbRyWWrcxLM/?format=pdf&lang=pt> Acesso em: 13 out. 2021.
181. MARISCANDO: Inspiração Mundo Afora. Os doces típicos de 9 cidades e vilas portuguesas. Disponível em: <https://mariscando.com/post/168320678168/doces-tipicos-portugal>. Acesso em: 15 set. 2021.
182. MARTIN, J. Make & mature Christmas Cake. *In: BBC Goodfood*, England, 2012 nov. Available on: <https://www.bbcgoodfood.com/recipes/make-mature-christmas-cake>. Accessed: 2021 mar. 17.
183. MARTIN, T.R. **Ancient Greece: from Prehistoric to Hellenistic Times**. 2. ed. London: Yale University Press, 2013.

184. MARY Berry's Christmas pudding. *In: BBC Goodfood*. Available on: [https://www.bbc.co.uk/food/recipes/traditional\\_christmas\\_3877](https://www.bbc.co.uk/food/recipes/traditional_christmas_3877). Accessed: 2021 mar. 15.
185. MATIAS, A. Região Nordeste. *In: Brasil Escola*. Disponível em: <https://brasilecola.uol.com.br/brasil/a-regiao-nordeste.htm>. [s.n]. Acesso em: 02 mar. 2020.
186. MATTOSO, M. **Leonie: doces, encantos e magia**. Recife: Editora Unipress, 2008.
187. MAZEL, J. **As metamorfoses de Eros: o amor na Grécia Antiga**. São Paulo: Martins Fontes, 1988.
188. MCGEE, H. **Comida & cozinha: ciência e cultura da culinária**. 2. ed. São Paulo: Editora WMF Martins, 2014.
189. MCWILLIAMS, M. (ed.). **Celebration: proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 2011**. Londres: Prospect Book, 2012. Disponível em: [https://play.google.com/store/books/details/Celebration\\_Proceedings\\_of\\_the\\_Oxford\\_Symposium\\_on?id=wTwQDgAAQBAJ&gl=US](https://play.google.com/store/books/details/Celebration_Proceedings_of_the_Oxford_Symposium_on?id=wTwQDgAAQBAJ&gl=US). Acesso em: 11 mar. 2021.
190. MEAD, R. **One perfect day: the selling of the American wedding**. New York: Penguin Press, 2007.
191. MEDEIROS, S. A. **O papel do bolo de noiva na cena do casamento como elemento identitário da cultura pernambucana: uma percepção dos grupos do saber, do fazer e de noivas**. 2017. Dissertação (Mestrado Profissional em Gestão Empresarial) – Faculdade Boa Viagem DeVry, Recife, 2017.
192. MEDINA, F. X. Reflexões sobre alimentação e patrimônio numa perspectiva cultural e turística. **Anais de Antropologia**, v. 51, ano 2, p. 106-113, jul./dez. 2017.
193. MEGLIO, L. **Sociologia del cibo e dell'alimentazione: un'introduzione**. 2 ed. Milão: Franco Angeli, 2017.
194. MELLO, J.A.G. de. A feitoria de Pernambuco (1516-35) e o Reduto dos Marcos (1646-54). **RIHGB**, v. 287, p. 468-478, abr-jun, 1970.
195. MENASCHE, R.; ALVAREZ, M.; COLLAÇO, J. Alimentação e cultura em suas múltiplas dimensões. *In: MENASCHE, R.; ALVAREZ, M.; COLLAÇO, J. (orgs.)*.

- Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latinoamericanos.**  
Porto Alegre: UFRGS, 2012. p. 7-28.
196. MENDES, C. **O livro das noivas.** São Paulo: [s.n], 1929.
197. MENDES JÚNIOR, A.; MARANHÃO, R.; RONCARI, L. **Brasil História:** texto e consulta: Colônia. 3. ed. São Paulo: Editora Brasiliense, 1979. v.1.
198. MINAYO, M. C. de S. (org.). **Pesquisa social:** teoria, método e criatividade. 29. ed. Petrópolis: Vozes, 2010. p. 108.
199. MONTANARI, M. **Comida como cultura.** Tradução Letícia Martins de Andrade. 2 ed. São Paulo: SENAC, 2008. p. 43-46.
200. MONTANARI, M. **O mundo na cozinha:** história, identidade, trocas. São Paulo. São Paulo: SENAC, 2009. p. 256.
201. MUTUM-de-penacho. *In:* **Wikiaves.** 15 dez. 2018. Disponível em: <https://www.wikiaves.com.br/wiki/mutum-de-penacho>. Acesso em: 21 maio 2021.
202. NEVES, D. Maurício de Nassau. *In:* **Brasil Escola.** Disponível em: <https://brasilecola.uol.com.br/biografia/mauricio-de-nassau.htm>. Acesso em: 21 maio 2021.
203. NUNES, N. A cultura açucareira e a alimentação: património linguístico e cultural comum das ilhas atlânticas e do Brasil. *In:* PINHEIRO, J.; SOARES, C. **Patrimónios alimentares d'Aquém e além-mar.** Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra. 2016, p. 239-264. (Série DIAITA). Disponível em: <https://repositorio.ul.pt/handle/10451/33176>. Acesso em: 22 fev. 2021.
204. NUNES, P. B. B.; ZEGARRA, M. D.C. C. P. Sobremesas: de Portugal a Pernambuco. **Revista Contextos da Alimentação**, São Paulo, v. 3, ano 1, p. 50-62, dez. 2014. Disponível em: [http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2014/12/33\\_Revista-Contextos\\_ed-vol-3-n-1.pdf](http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2014/12/33_Revista-Contextos_ed-vol-3-n-1.pdf) Acesso em: 07 nov. 2021.
205. O'CONNOR, K. The King's Christmas pudding: globalization, recipes, and the commodities of empire. **Journal of Global History**, v. 4, n. 1, p. 127-155, 2009. Available: <https://doi.org/10.1017/S1740022809002988>. Accessed: 2021 jan. 07.

206. OWEN, M. G. Escolha de alimentos, simbolismo e identidade: questões de pão e manteiga para estudos folclóricos e nutricionais. (Discurso Presidencial da Sociedade Americana de Folclore, outubro de 2005). **Journal of American Folklore**, v. 120, n. 476, p. 129, 2016. Disponível em: <https://www.semanticscholar.org/paper/Food-Choice%2C-Symbolism%2C-and-Identity%3A-Issues-for-Owen/59f461be651015c1da12bb79a4e40b7841efc81f>. Acesso em: 22 abr. 2021.
207. PACHER, A. M. O processo do ensino da confeitaria clássica nas disciplinas de confeitaria, nos cursos superiores de gastronomia, em Santa Catarina. 2014. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hotelaria) – Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camboriú, 2014.
208. PARAÍSO, R. **Esses ingleses**. 4. ed. Recife: Editora Bagaço, 1997. 154p.
209. PARKIN, Y. What is a pudding? In: **British Food: a History**. England, 2011 nov. 15. Available on: <https://britishfoodhistory.com/2011/11/15/what-is-a-pudding/>. Accessed: 2020 dec. 27.
210. PENA, R. F. A. Meio-Norte. In: **Mundo Educação**. Disponível em: <https://mundoeducacao.bol.uol.com.br/geografia/meio-norte.htm>. Acesso em: 04 fev. 2020.
211. PENA, R. F. A. Zona da Mata. In: **Mundo Educação**. Disponível em: <https://mundoeducacao.bol.uol.com.br/geografia/zona-mata.htm>. Acesso em: 04 fev. 2020.
212. PEREIRA, L. "Macucaguí (rio)". In: **BiblioAtlas - Biblioteca de Referências do Atlas Digital da América Lusa**. Disponível em: [http://lhs.unb.br/atlas/Macucagu%C4%A9\\_\(rio\)](http://lhs.unb.br/atlas/Macucagu%C4%A9_(rio)). Acesso em: 21 maio 2021.
213. PEREIRA, M. C. Esponsais: forma e significado no contexto da sociedade portuguesa de setecentos. **Revista da Faculdade de Letras**, v. 2, n. 5, p. 189-210, 1988. Disponível em: <https://repositorio-aberto.up.pt/handle/10216/7827>. Acesso em: 19 nov. 2021.
214. PEREIRA DA COSTA, F. A. Anais pernambucanos: 1493-1590. vol. I. Recife, Arquivo Público Estadual, 1951. 644 p. In: MATOS, O. N. de. Anais Pernambucanos: 1493-1590. **Revista de História**, v. 5, n. 12, p. 517-518, 1952.

- Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/revhistoria/article/view/79932>  
Acesso em: 16 jun. 2021.
215. PIEOPAH. My Christmas cake. *In: Allrecipes*. Inglaterra, 03 ago. 2010.  
Disponível em: <http://allrecipes.co.uk/recipe/24304/my-christmas-cake.aspx>.  
Acesso em: 18 mar. 2021.
216. PINTO, E. **Os indígenas do Nordeste**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1935. 265 p.
217. PIOVESAN, N.; SOARES, J. K. B.; COSTA, A. C. S. (orgs.). Prática e pesquisa em ciência e tecnologia de alimentos 3. *In: BARROS, C. B. de M. Tradições, ritos e costumes: a desmitificação do bolo de noiva Pernambucano e do bolo de casamento*. Ponta Grossa: Atena, 2020. Cap. 16, p. 186-912.
218. PIUBELLI, L. **Pernambuco: rendas e arte em açúcar**. Recife: Secretaria de Cultura, 2017.
219. POLVILHO. *In: Wikipédia: a enciclopédia livre*. [São Francisco, CA: Fundação Wikipédia], 2020. Disponível em: <https://pt.wikipedia.org/wiki/Polvilho>. Acesso em: 17 mar. 2020.
220. PONTUAL, V. Tempos do Recife: representações culturais e configurações urbanas. **Revista Brasileira de História** [online], v. 21, n. 42, pp. 417-434, 2001. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0102-01882001000300008>. Acesso em: 29 jan. 2021.
221. PORTO ALEGRE, M. S. Vaqueiros, agricultores, artesãos: origens do trabalho livre no Ceará Colonial. **Rev. de C. Sociais**, Fortaleza, v. 20-21, n. 1-2, p. 1-29, 1989/1990.
222. PORTUGAL THINGS. **Os 20 melhores doces portugueses tradicionais**. Disponível em: <https://www.portugalthings.com/pt/os-20-melhores-doces-de-portugal/>. Acesso em: 15 set. 2021.
223. POULAIN, J. P. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. 2. ed. Florianópolis: UFSC, 2013.
224. PRADO JÚNIOR, C. **História econômica do Brasil**. 25. ed. São Paulo: Brasiliense, 1980.

225. PUDIM de Natal. *In: Wikipédia: a enciclopédia livre*. [São Francisco, CA: Fundação Wikipédia], 2021. Disponível em: [https://en.wikipedia.org/wiki/Christmas\\_pudding](https://en.wikipedia.org/wiki/Christmas_pudding). Acesso em: 03 jan. 2021.
226. PUNTONI, P. **Guerras do Brasil (1504-1654): ataques e invasões durante o Brasil-Colônia**. São Paulo: Editora Brasiliense, 1992. (Coleção Tudo é História, 141).
227. QUEIROZ, P. R. C. de. **Trabalho e cotidiano: produção e comércio de gêneros alimentícios em Fortaleza, no final do XIX e início do século XX**. 2011. Dissertação (Mestrado em História) – Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2011.
228. QUIVY R.; CAMPENHOUDT, L.V. **Manual de investigação em Ciências Sociais**. Lisboa: Gradiva, 2008.
229. RANDOLPH, M. **The virginia housewife or, methodical cook**. Baltimore: Plaskitt, Fite & Co., 1838.
230. RECEITAS E MENUS.NET. **Doces conventuais por região de Portugal**. Disponível em: <https://www.receitasemenu.net/doces-conventuais-por-regiao-de-portugal/> Acesso em: 15 set. 2021.
231. REGIÃO Nordeste. *In: Estados e Capitais do Brasil*. Disponível em: <https://www.estadosecapitaisdobrasil.com/regiao/nordeste/>. Acesso em: 06 mar. 2020.
232. REGO, A. J. S. **O dicionário do doceiro brasileiro**. 3. ed. Rio de Janeiro: J. G. de Azevedo, 1892.
233. REYNOLDS, C. M. The nuptial ceremony of Ancient Greece and the articulation of male control through ritual. **Classics Honors Projects**, 2006. Available on: [http://digitalcommons.mcalester.edu/classics\\_honors](http://digitalcommons.mcalester.edu/classics_honors) Accessed: 2021 jul. 19.
234. RIBEIRO, K.P. **A visão de casamento e relacionamentos afetivos de mulheres separadas de diferentes gerações**. 2010. Dissertação (Mestrado em Psicossociologia de Comunidades e Ecologia Social) – Universidade Federal do Rio de Janeiro, Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Instituto de Psicologia, Rio de Janeiro, 2010. Disponível em:

- <https://www.yumpu.com/pt/document/read/12638754/a-visao-de-relacionamentos-afetivos-e-conjugalidade-em> Acesso em: 30 set. 2018.
235. ROGERS, T. D. **As feridas mais profundas**: uma história do trabalho e do ambiente do açúcar no Nordeste do Brasil. São Paulo: Editora UNESP, 2017.
236. ROSE, S. O. **Which people's war?** National identity and citizenship in wartime Britain 1939-1945. United Kingdom: Oxford University, 2006.
237. ROTEIRO GASTRONÓMICO. Bolo de Mel de Madeira. *In: Restaurante Cervejaria Palácio*. Portugal. Disponível em: [http://www.gastronomias.com/portugal/madeira\\_009.html/](http://www.gastronomias.com/portugal/madeira_009.html/). Acesso em: 28 abr. 2021.
238. ROYAL Wedding Cake. *In: Victoriana Magazine*. Available on: [http://www.queenvictoria.victoriana.com/RoyalWeddings/Royal\\_Wedding\\_Cake.html](http://www.queenvictoria.victoriana.com/RoyalWeddings/Royal_Wedding_Cake.html). Accessed: 2021 may 02.
239. RUSSELL, P. A cozinheira da história: *frumenty*. *In: FT Magazine Food & Drink*. Estados Unidos, 29 nov. 2013. Disponível em: <https://www.ft.com/content/f983f7e2-57ca-11e3-86d1-00144feabdc0>. Acesso em: 01 jan. 2021.
240. SALVADOR, F. V. **História do Brasil**: 1500-1627. Belo Horizonte: Itatiaia, 1982.
241. SANNIEB, H. *Frumenty*, um mingau de trigo medieval. *In: Um Montão da História*. 15 mar. 2020. Disponível em: <https://historydollop.com/2020/03/15/frumenty-a-medieval-wheat-porridge/>. Acesso em: 01 jan. 2021.
242. SANTOS, M. S. Condição feminina na Grécia Antiga. *In: Centro de Pesquisas da Antiguidade*, 2009. Disponível em: <https://cpantiguidade.wordpress.com/2009/10/19/a-condicao-feminina-na-grecia-antiga/> Acesso em: 03 jun. 2021.
243. SARAMAGO, A.; FIALHO, M. **Doçaria dos conventos de Portugal**. Lisboa: Assírio & Alvim, 1997.
244. SAVARIN, B. **Cozinheiro nacional ou collecção das melhores receitas das cozinhas brasileiras e europêas**. Rio de Janeiro: Livraria Garnier, 1860. 450 p.

245. SCHWARCZ, L. M.; STARLING, H. M. **Brasil: uma biografia**. 2. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2015.
246. SEAVEY, A. Recipe with a history: so bring some right here. *In: Praise of plum pudding: a sweetly spiced Christmas classic. Yankee*, v. 77, n. 6, nov.-dec. 2013, p. 124. Gale Academic OneFile. Available on: [link.gale.com/apps/doc/A350164490/AONE?u=capes&sid=bookmark-AONE&xid=47ef7ecc](http://link.gale.com/apps/doc/A350164490/AONE?u=capes&sid=bookmark-AONE&xid=47ef7ecc). Accessed: 2021 jan. 07.
247. SERTÃO. *In: Toda Matéria*. Disponível em: <https://www.todamateria.com.br/sertao/>. Acesso em: 04 mar. 2020.
248. SILVA, G. G. **Arquitetura do ferro no Brasil**. São Paulo: Nobel, 1986.
249. SILVA, K. V. A plebe do açúcar: a população livre na retomada da jurisdição portuguesa na capitania de Pernambuco (séc. xvii-xviii). **História** (São Paulo) [online]. 2009, v. 28, n. 1, p. 215-241. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0101-90742009000100009>. Acesso em: 23 maio 2021.
250. SILVA, M. C. F. M. da. **Traduzir bolos do dicionário do folclore brasileiro de Câmara Cascudo: etnoterminologia e tradução etnográfica**. 2017. Dissertação (Mestrado em Estudos da Tradução), Universidade de Brasília, Brasília, 2017.
251. SILVA, M. C. G. da. O Kochkäse e suas controvérsias como produtor de identidade, saúde e renda entre agricultores familiares do Vale do Itajaí (SC). *In: SOARES, Carmen; PINHEIRO, Joaquim. Patrimónios alimentares de aquém e além-mar*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra; Disponível em: <http://hdl.handle.net/10316.2/39609>. Acesso em: 15 set. 2021.
252. SILVA, M. J. B. da. O rolo do bolo de rolo. *In: Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo*, 7, 2010, São Paulo, **Anais [...]** São Paulo: Universidade Anhembi Morumbi – UAM/SP, 2010. Disponível em: <https://www.anptur.org.br/anais/anais/files/7/114.pdf>. Acesso em: 17 set. 2021.
253. SILVEIRA, R. Ameixa: produção e qualidade crescem em São Paulo. *In: Canal Rural*. São Paulo, 22 nov, 2017. Disponível em: <https://www.canalrural.com.br/programas/ameixa-producao-qualidade-crescem-sao-paulo-69866/>. Acesso em: 14 jun. 2021.

254. SIMMONS, A.; WILSON, M. T. **The First American Cookbook**: a facsimile of "American Cookery," 1796. Massachusetts: Courier Corporation, 1984.
255. SIMÕES, R. S. **Dona Benta**: Comer bem: uma fonte para a história da alimentação (1940-2003). 2009. Dissertação (Mestrado em História Social) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2009.
256. SMITH, L. *Uses of heritage*. New York: Taylor & Francis e-Library, 2006.
257. SMITH, W. *Matrimonium*. In: **A dictionary of greek and roman antiquities**". London: John Murray p. 735-744, 1875. Available on: <http://penelope.uchicago.edu/Thayer/E/Roman/Texts/secondary/SMIGRA/Matrimonium.html> Accessed: 2021 oct. 28.
258. SOARES, C.; PINHEIRO, J. **Patrimónios alimentares de aquém e além-mar**. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2016.
259. SOARES, C.; RIBEIRO, C. S. G. **Mesas luso-brasileiras**: alimentação, saúde & cultura. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2018. (Série Diaita, Scripta & Realia, 1).
260. SOARES, C.; SILVEIRA, A. J. T.; LAURIOUX, B. **Mesa dos sentidos & sentidos da mesa**: vol. II. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2021. (Classica Digitalia: Diaita: Scripta & Realia - Estudos Monográficos).
261. SÓ GEOGRAFIA. *Região Nordeste do Brasil*. Disponível em <https://www.sogeografia.com.br/Conteudos/GeografiaFisica/Brasil/regiaonordeste.php> Acesso em: 12 jul. 2021.
262. SOMMAVILLA, O.; LEITE, M. **Doce Brasil bem bolado**. São Paulo: Editora Gaia, 2012.
263. SOUSA, J. J. A. O bolo de mel: *ex libris* da doçaria madeirense. Funchal: Associação Cultural Memórias Gastronómicas, 2008.
264. SOUSA, R. Regiões do Brasil. In: **Mundo Educação**. Disponível em: <https://mundoeducacao.bol.uol.com.br/geografia/as-regioes-brasil.htm>. Acesso em: 01 mar. 2020.
265. SOUTHEY, R. **História do Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1981. (Coleção Reconquista do Brasil, v. 1).

266. STEWART, C. **As long as we both shall eat: a history of wedding food and feasts.** London: Rowman & Littlefield, 2017.
267. STRADLEY, L. History of fruitcake. *In: What's cooking America.* Estados Unidos, 02 dez. 2020. Available on: <https://whatscookingamerica.net/History/Cakes/Fruitcake.htm>. Accessed: 28 feb. 2021.
268. SULLINS, P. No wedding's a wedding without a cake: the history and significance of the wedding cake. **The Natural Family**, v. 31, n. 2, p. 149-164, 2017. Available on: [https://www.researchgate.net/publication/321953796\\_'No\\_Wedding's\\_a\\_Wedding\\_Without\\_a\\_Cake'\\_The\\_History\\_and\\_Significance\\_of\\_the\\_Wedding\\_Cake](https://www.researchgate.net/publication/321953796_'No_Wedding's_a_Wedding_Without_a_Cake'_The_History_and_Significance_of_the_Wedding_Cake). Accessed: 2021 may 11.
269. TAVARES, D. K.; COLVERO, R. B. Ingleses no Brasil: estilo de viver, estilo de morrer. **XVIII Seminário de História da Arte** [online]. Pelotas, n. 5, p. 1-24, 2015. Disponível em: <https://periodicos.ufpel.edu.br/ojs2/index.php/Arte/article/view/7809>. Acesso em: 10 fev. 2021.
270. TAYLOR, A. L. Food symbolism: why do we give food meaning? *In: BBC News.* United Kingdom, 2012 jan. 23. Available on: <https://www.bbc.com/news/magazine-16631679>. Accessed: 2021 feb. 22.
271. TOSCANO, F. O. *À francesa: a belle époque do comer e do beber no Recife.* Pernambuco: Cepe Editora, 2014. 338 p.
272. TOUSSAINT-SAMAT, M. (ed.). **A history of food.** Hoboken: Blackwell Publishing, 1987.
273. TKACZYNSKI, A.; RUNDLE-THIELE, S. R.; BEAUMONT, N. Segmentation: a tourism stakeholder view. **Tourism Management**, v. 30, n. 1, p. 169-175, 2009. Disponível em: <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0261517708000915> Acesso em: 15 jun. 2021.
274. TREGGIARI, S. **Roman marriage: Iusti Coniuges** from the time of Cicero to the time of Ulpian. New York: Oxford University Press, 1991.

275. TWELFTH Night cake. *In: National Trust Stowe*. Available on: <https://www.nationaltrust.org.uk/stowe/recipes/twelfth-night-cake>. Accessed: 2021 mar. 18.
276. TWELFTH Night cake. *In: British Food: a History*. England, 2019 jan. 05. Available on: <https://britishfoodhistory.com/2019/01/05/twelfth-night-cake/>. Accessed: 2020 dec. 01.
277. UNIDADES FEDERATIVAS BRASILEIRAS. *In: Wikipédia: a enciclopédia livre*. [São Francisco, CA: Fundação Wikipédia], 2021. Disponível em: [https://pt.wikipedia.org/wiki/Unidades\\_federativas\\_do\\_Brasil](https://pt.wikipedia.org/wiki/Unidades_federativas_do_Brasil). Acesso em: 01 ago. 2021.
278. VAINSENER, S. A. Ingleses em Pernambuco. *In: Pesquisa Escolar Online*. Recife, 25 maio 2021. Disponível em: <https://pesquisaescolar.fundaj.gov.br/pt-br/artigo/ingleses-em-pernambuco/>. Acesso em: 02 ago. 2021.
279. VALLE, L. B. **O paladar madeirense**. Funçal: Valle, 1992.
280. VARNHAGEN, F. A. de. **História geral do Brasil antes de sua separação e independência de Portugal**. 9. ed. São Paulo: Melhoramentos, 1975.
281. VAZ, E. **A sciencia no lar moderno**. 4. ed. São Paulo: [s.n.]. 1912.
282. VENTO NORDESTE. Carimã: cardápio indígena que transformamos em bolos, mingaus, papas e pamonhas. Vejam as receitas! Disponível em <https://papjerimum.blogspot.com/2015/05/carima-cardapio-indigena-que.html>. Acesso em: 07 set. 2021.
283. VERRI, G. M. W. **Viajantes franceses no Brasil**. Recife: Ed. Universitária UFPE, 1994.
284. VIEIRA, A. O açúcar e o cotidiano: açúcares, meles e aguardente no cotidiano madeirense. **CEHA – Centro de Estudos de História do Atlântico**. 2004, p. 15-28. Disponível em: <https://pt.calameo.com/read/000010492cf7d51c98a07>. Acesso em: 18 abr. 2021.
285. WILLIAMS, G. **An historical and psychoanalytic investigation with reference to the bride-in-white**. 2012. Thesis (Doctorate in Psychoanalytic Studies) – Goldsmiths College, University of London, London, 2012. Available

- on: [https://research.gold.ac.uk/8044/1/PACE\\_thesis\\_Williams\\_2012.pdf](https://research.gold.ac.uk/8044/1/PACE_thesis_Williams_2012.pdf)  
Accessed: 2021 nov. 11.
286. WINDBERG, R. I. Região Nordeste: divisão política e principais cidades. *In: Geografia Fundamental*. Carazinho, 13 out. 2015. Disponível em: <http://geofundamental.blogspot.com/2015/10/atividade-7-ano-regiao-nordeste.html>. Acesso em: 06 mar. 2020.
287. WOLOSON, W. A. **Refined tastes**: sugar, confectionery, and consumers in Nineteenth- Century America. Baltimore: Johns Hopkins University Press, 2002.
288. WOOLGAR, C. M. Food and the middle ages. **Journal of Medieval History** [online]. Amsterdam, vol. 36, n. 1, p. 1-19, mar., 2010. Available on: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0304418109000578>.  
Accessed: 2021 feb. 22.
289. WOORTMANN, E. F. A comida como linguagem. **Revista Habitus** - Revista do Instituto Goiano de Pré-História e Antropologia, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 5-17, nov. 2013. Disponível em: <http://seer.pucgoias.edu.br/index.php/habitus/article/view/2844/1737>. Acesso em: 19 set. 2021.

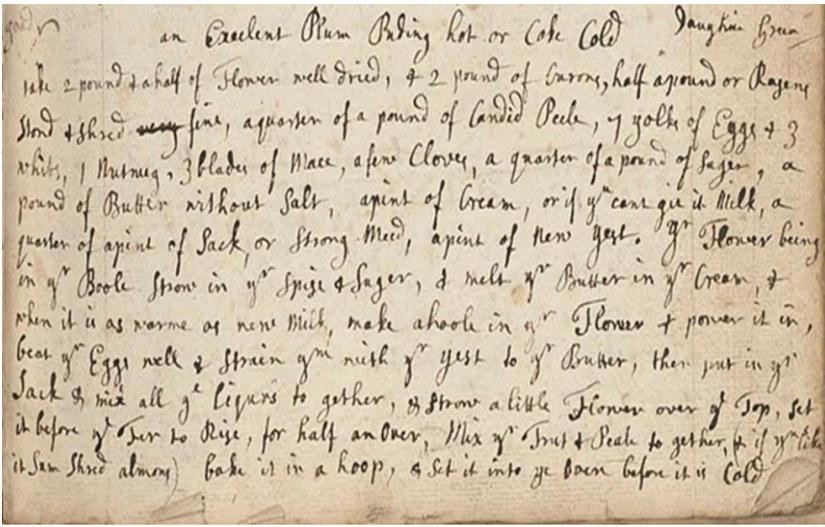
# Apêndice A - Em destaque as receitas de interesse da pesquisa: *Plum Pudding*

## Ficha 01 - *Prince Albert's Plum Pudding*

Prince Albert's Plum Pudding (Black, 1981)			
Segundo Maggie Black esta seria uma receita do pudim preferido do Príncipe Albert, esposo da Rainha Vitória, da Inglaterra, no séc. XIV.			
Quantities	Ingredients	Quantidades	Ingredientes
1 lb	Prunes	453g	Ameixas secas
1 oz	Lemon	1 unidade / 5g	Limão / raspa
1 oz	Barbados sugar	28g	Açúcar cristal
-	butter for greasing	-	Manteiga para untar
2 large	Eggs	2 unidades/ 200g	Ovos grandes
4 az	Butter	113g	Manteiga
4 az	Soft light		
-	Brown sugar	-	Açúcar mascavo
-	Salt	-	Sal
4 oz	Soft whole meal breadcrumbs	113g	Pão integral ralado
1 ½ oz	Semolina	42g	Semolina
-	Brandy butter (guard sauce)	-	Molho de Manteiga
3 oz	Butter	85g	Manteiga
4 ½ oz	Icing sugar	127g	Açúcar Cristal
1 oz	Ground almonds	28g	Amêndoas moídas
Modo de Preparo			
<b><u>For 8 helpings:</u></b>		<b><u>Prepara 8 porções:</u></b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Steep the prunes in the water overnight, grate the rind of half the lemon and pare the rest. Squeeze the juice.</li> <li>2. Simmer the prunes with the water, pared rind, juice, and Barbados sugar until soft. Drain, Cut the fruit in half and remove the stones.</li> <li>3. Grease the inside of a 2-pint pudding basin thickly with butter. Press 'enough prunes into the fat, cut side down, to line the basin completely.</li> <li>4. Shred any prunes left over. Separate the eggs.</li> <li>5. Beat the 4 oz fat and soft brown sugar until creamy and beat in the egg yolks and salt. Mix in the grated rind, breadcrumbs, semolina and any shredded prunes.</li> <li>6. Whisk the egg whites until they hold firm peaks and fold them into the mixture.</li> </ol>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mergulhe as ameixas na água durante a noite, rale a casca do limão, utilize a metade e reserve o resto. Esprema o suco.</li> <li>2. Cozinhe as ameixas com a água, a casca, o suco e o açúcar mascavo até ficarem macios. Escorra. Corte a fruta ao meio e retire os caroços.</li> <li>3. Unte o interior de uma forma para pudim de 2 litros com manteiga. Pressione nas laterais da forma.</li> <li>4. Pique as ameixas. Separe os ovos.</li> <li>5. Bata a gordura com o açúcar mascavo até ficar cremoso e acrescente as gemas e o sal. Junte a casca ralada, o pão ralado, a sêmola e as ameixas picadas.</li> <li>6. Bata as claras em neve até formarem picos firmes e envolva-as na mistura.</li> <li>7. Coloque na bacia, cubra bem com papel alumínio untado e cozinhe no vapor por 2 1/2 - 3 horas.</li> <li>8. Deixe na forma por 6 minutos e, em</li> </ol>	

<p>7. Turn into the basin, cover tightly with greased foil and steam for 2 1/2 — 3 hours. Firm in the basin for 6 minutes, then turn on to a warmed serving dish. Serve with chilled brandy butter and whipped cream.</p> <p><b>Note:</b> If you wish; make the steeping liquid of the prunes into a sauce with 1 teaspoon arrowroot and tablespoon brandy to each 1/2 pt liquid.</p>	<p>seguida, coloque em um prato aquecido. Sirva com molho de manteiga gelada e creme Chantilly.</p> <p><b>Nota:</b> Se desejar; faça o líquido de maceração das ameixas em um molho com 1 colher de chá de araruta e uma colher de sopa de conhaque para cada 1/2 litro líquido.</p>
<p>- Tradução adaptada a atualidade do séc. XXI. As medidas foram transformadas em quilogramas através do conversor. Disponível em: <a href="https://conversor-de-medidas.com">https://conversor-de-medidas.com</a></p> <p>- Leitura adaptada a atualidade para assegurar o entendimento e precisão da receita.</p>	

### Ficha 02 - Plum Pudding in the Johnson Family

<p align="center"><b>Plum Pudding in the Johnson Family</b> Elizabeth Philipps's recipe for plum pudding in the Johnson's Family recipe book (1694-1831). WellcomeLibrary reference.</p>			
<p>A receita de Elizabeth Philipps para pudim de ameixa no livro de receitas da Família Johnson (1694-1831), destaca-se como a receita mais antiga do final do século XVII. Percebe-se que na época utilizava-se “passas”. Tal evidência reforça as alterações nas receitas atuais nas quais se utiliza a ameixa.</p>			
			
Quantities	Ingredients	Quantidades	Ingredientes
375g	Plain flour	375g	Farinha de trigo
1/3	Nutmeg, grated	1/3 colher chá / 0,001grs	Noz-moscada ralada
1 tsp	Ground mace	1 colher chá / 0,005grs	Casca da noz moscada / Macis
½ tsp	Ground cloves	1 colher chá / 0,001grs	Cravo moído
1 sachê	Fast-action yeast	1 sachê / 10grs	Fermento químico
40g	Granulated sugar	40g	Açúcar cristal
150g	Unsalted butter	150g	Manteiga sem sal

150g	Cream or milk	150g	*Creme de leite ou leite
50ml	Cream sherry or mead	50ml	Licor de cereja ou hidromel
2	Large eggs	2 unidades / 200gr	Ovos grandes
300g	Currants	300g	Groselhas
75g	Raisins	75g	Passas
60g	Mixed candied peel	60g	Mix de cascas cristalizadas
40g	Flaked almonds	40g	Amêndoas em flocos
Method of preparation		Modo de Preparo	
<ol style="list-style-type: none"> <li>Mix the flour, yeast and spices.</li> <li>Put the sugar, butter and milk/cream in a pan and warm gently until the butter is melted. Add the sherry or mead.</li> <li>If the mixture is still hot, let it cool a little first, then whisk in the eggs.</li> <li>Add the liquids to the flour and mix thoroughly. It should form a soft dough. Add up to 150ml more milk if you think it is required.</li> <li>Set somewhere warm to rise for 30 minutes.</li> <li>Stir in the fruit and almonds until thoroughly combined.</li> <li>If you are making small, individual puddings, each mould or aluminium foil cup will take about 125g of dough. Otherwise, generously butter a 1.6 litre pudding bowl and add the dough.</li> <li>Set aside for 15 minutes while the oven warms up.</li> <li>Preheat the oven to 180°C, 160°C Fan.</li> <li>Bake a single, large pudding for about an hour. Turn the basin round after 30 minutes and check for doneness at 50 minutes. Bake the small, individual puddings for 15-20 minutes.</li> <li>Remove from the oven and set aside to rest for 10 minutes.</li> <li>Run a spatula around the sides of the basin to loosen the pudding, and carefully turn out onto your serving plate.</li> <li>Serve warm, with double cream.</li> <li>For later: Even though this pudding is nice cold, it really is at its best just warm, so for serving later, heat slices/individual puddings in the microwave for 30 seconds before serving.</li> </ol>		<ol style="list-style-type: none"> <li>Misture a farinha de trigo, o fermento e as especiarias.</li> <li>Coloque o açúcar, a manteiga e o leite ou creme de leite numa frigideira e aqueça delicadamente até a manteiga derreter. Adicione o licor de cereja ou o hidromel.</li> <li>Se a mistura ainda estiver quente, deixe esfriar um pouco e depois acrescente os ovos.</li> <li>Adicione os líquidos à farinha e misture bem. Deve formar uma massa macia. Adicione até 150ml a mais de leite se achar necessário.</li> <li>Coloque em algum lugar quente para descansar por 30 minutos.</li> <li>Junte a fruta e as amêndoas até incorporar bem.</li> <li>Se você estiver fazendo em formas pequenas e individuais de alumínio ou forma de papel alumínio cada molde vai levar cerca de 125g de massa. Caso contrário, unte generosamente com manteiga uma forma de pudim com capacidade para 1,6 litros e adicione a massa.</li> <li>Reserve 15 minutos enquanto o forno aquece.</li> <li>Pré-aqueça o forno a 180 ° C, Ventilador 160 ° C.</li> <li>Se for assar um único pudim grande, leva cerca de uma hora. Com 30 minutos dê uma virada na forma. Ele deverá estar pronto em 50 minutos. Asse os pudins individuais pequenos por 15-20 minutos.</li> <li>Retire do forno e deixe descansar por 10 minutos.</li> <li>Passe uma espátula nas laterais da forma para soltar o pudim e coloque com cuidado no prato de servir.</li> <li>Sirva quente, com creme de leite.</li> <li>Na hora de servir: Embora o pudim esteja frio, ele realmente fica melhor quente, então, para servir mais tarde, aqueça fatias ou os pudins individuais no microondas por 30 segundos antes de servir.</li> </ol>	
<p>- Tradução adaptada a atualidade do séc. XXI. As medidas foram transformadas em quilogramas através do conversor. Disponível em: <a href="https://conversor-de-medidas.com">https://conversor-de-medidas.com</a></p> <p>- Leitura adaptada a atualidade para assegurar o entendimento e precisão da receita.</p>			

### Ficha 03 - *Steamed Plum Pudding*

#### Steamed Plum Pudding (Aimee Seavey, 2013)

Adapted from *Fannie Farmer's "English Plum Pudding I"*, from the 1918 edition cookbook, the last one she wrote.

Receita do início do século XX adaptada por Fannie Farmer's

Quantities	Ingredients	Quantidades	Ingredientes
1 1/2 cups	Fine stale breadcrumbs	1/2 xícara / 100g	*Pão dormido ralado
1 cup	All-purpose flour	1 xícara / 120g	Farinha multiuso
1/2 cup	Milk	1/2 xícara / 100	Leite
1/2 cup	Shortening	1/2 xícara / 100	Gordura
1/4 cup	Granulated sugar	1/4 xícara / 50g	Açúcar granulado
8 ounces	Raising	226g	Passas
4 ounces	Dried figs	113g	Figos secos
4 ounces	Dried currants	113g	Groselhas secas
1 ounce	Citron, finely diced	28g	Cidras finamente cortadas
1/8 cup	Brandy or grape juice	1/8 xícara	Brandy ou suco de uva
1/2 teaspoon	Ground cinnamon	1/2 colher chá / 0,003	Canela moída
1/2 teaspoon	Ground cloves	1/2 colher chá / 0,003	Cravo moído
1/2 teaspoon	Ground nutmeg	1/2 colher chá / 0,005	Noz-moscada
1/4 teaspoon	Ground mace	1/4 colher chá / 0,001	Macis moída
1/8 teaspoon	Kosher or sea salt	1/8 colher chá / 0,001	Sal
2	Large eggs, beaten	2 unidades	Ovos grandes batidos
Modo de Preparo			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Butter a 1-quart mold or 28-ounce aluminum can and set aside.</li> <li>2. In a large bowl, combine the breadcrumbs, flour, and scalded milk. Let cool slightly.</li> <li>3. Add the sugar, raisins, figs, currants, and citron. Fold a few times with a rubber spatula to combine. Add the cold shortening and continue folding, pressing lightly to smooth it into the batter, but not mixing it in completely.</li> <li>4. Add the brandy or grape juice, then the spices and salt. Then gently fold in the beaten eggs until just combined.</li> <li>5. Turn the batter into the prepared mold or can, tapping it lightly against the counter to disrupt any air pockets.</li> <li>6. Use string or twine to secure a circle of parchment over the top of the mold or can, leaving about 2 inches of overhang around the rim. Once the parchment is secure, wrap the top tightly in aluminum foil and secure with</li> </ol>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Unte com manteiga uma forma de 1 litro ou uma forma de alumínio de 28cm e reserve.</li> <li>2. Em uma tigela grande, misture a farinha de pão, a farinha de trigo e o leite quente, misture tudo para esquentar. Deixe esfriar um pouco.</li> <li>3. Adicione o açúcar, as passas, os figos, as groselhas e a cidra. Mexa algumas vezes com uma espátula de borracha para misturar.</li> <li>4. Adicione a gordura vegetal fria e continue mexendo levemente, mas sem misturar completamente.</li> <li>5. Adicione o conhaque ou o suco de uva, depois as especiarias e o sal. Em seguida, misture delicadamente os ovos batidos até que estejam incorporados.</li> <li>6. Despeje a massa na forma de alumínio, batendo levemente contra uma mesa para romper quaisquer bolsas de ar. Ou forre uma forma com o saco de pudim, e despeje a massa. Use barbante para prender o saco de tecido sobre o molde ou forma, deixando cerca de 5 centímetros de saliência em volta da borda. Assim que o saco estiver seguro, enrole a parte superior firmemente em papel alumínio e prenda com barbante adicional.</li> <li>7. Com cuidado, coloque o molde em uma panela ou banho-maria com água fervente. A água deve chegar a cerca de um terço da altura das laterais do molde. Tampe a panela e cozinhe</li> </ol>	

<p>additional string.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>7. Carefully set the mold onto a rack or trivet in a deep stockpot of simmering water. The water should come up to around one-third the height of the sides of the mold. Cover the pot and steam 6 hours. Be sure to check the water level periodically and add more if necessary.</li> <li>8. After 6 hours, transfer the mold to a rack and let cool to room temperature.</li> <li>9. Remove the parchment. You may see some liquid around the sides of the pudding, but don't worry: As the pudding cools, it will be absorbed. Once the pudding has cooled, cover it tightly with fresh aluminum foil and store in the refrigerator.</li> <li>10. When ready to serve, bring the pudding to room temperature and warm the mold slightly by returning it to a bath of simmering water until the pudding is loose enough to turn onto a plate. Serve warm, sliced, topped with classic Foamy Sauce (recipe below).</li> <li>11. Yield: 12 thin slices</li> </ol> <p><b><u>Foamy Sauce:</u></b></p> <p>1/2 cup (1 stick) unsalted butter, softened  1 cup confectioners' sugar  1 large egg, beaten  2 tablespoons brandy (or vanilla)  Cream together the butter and sugar until light and fluffy; then add in the beaten egg and brandy (or vanilla).  Transfer to the top of a double boiler and heat over simmering water, stirring continuously, until warm and thickened.  Spoon over sliced pudding.</p>	<p>no vapor por 6 horas. Certifique-se de verificar o nível de água periodicamente e adicione mais, se necessário.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>8. Após 6 horas, transfira o molde para uma grade e deixe esfriar até a temperatura ambiente.</li> <li>9. Remova o tecido do pudim. Você pode ver um pouco delíquido ao redor do pudim, mas não se preocupe: conforme o pudim esfriar, ele será absorvido. Assim que o pudim esfriar, cubra-o com papel alumínio e guarde na geladeira.</li> <li>10. Quando estiver pronto para servir, coloque o pudim novamente no molde e aqueça levemente, em um banho de água fervente até que o pudim aquecido. Sirva quente, fatiado, coberto com o clássico Molho Espumoso (receita abaixo).</li> <li>11. Rendimento: 12 fatias finas.</li> </ol> <p><b><u>Molho espumoso:</u></b></p> <p>1/2 xícara (100grs) de manteiga sem sal, suavizada  xícara de açúcar de confeitador (130grs)  1 ovo grande, batido (70grs)  colheres de sopa de brandy (ou baunilha) (30ml)  Bata a manteiga e o açúcar até obter um creme claro e fofo; em seguida, adicione o ovo batido e o conhaque (ou baunilha).  Transfira para o topo de um banho-maria e aqueça em água fervente, mexendo continuamente, até aquecer e engrossar.  *Pão com 24 horas de assado  *MACIS = A membrana laranja-avermelhada que cobre a casca da noz-moscada</p>
<p>- Tradução adaptada a atualidade do séc. XXI. As medidas foram transformadas em quilogramas através do conversor. Disponível em: <a href="https://conversor-de-medidas.com">https://conversor-de-medidas.com</a>  - Leitura adaptada a atualidade para assegurar o entendimento e precisão da receita.</p>	

## Ficha 04 - *Christmas Pudding*

<b>Christmas Pudding</b> (Larousse Gastronómico, v. I, p. 265, 1990) Receita simplificada	
Essa receita foi transcrita de uma das fontes mais confiáveis na literatura. Apresenta uma receita simplificada. Os ingredientes, em sua maioria, têm quantidades iguais ou próximas.	
Quantidades	Ingredientes
500g	Gordura de rim de vaca
500g	Passas
500g	Passas de Esmirna
500g	Passas de Corinto
125g	Casca de laranja cristalizada
125g	Cerejas cristalizadas
125g	Amêndoas
-	Raspas de dois limões
500g	Pão ralado fresco
125g	Farinha
25g	De quatro especiarias
25g	Canela em pó
12g	Noz moscada
-	Sal
3 litros	Leite
7 a 8 (400grs)	Ovos
2 (420grs)	Copos de rum ou aguardente
2 limões (20ml)	Sumo
Modo de Preparo	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Corte a gordura em cubos.</li> <li>2. Em uma tigela grande misture a gordura picada, as passas, a casca de laranja, as cerejas, as amêndoas, as raspas de limão, o pão, a farinha, as especiarias, a canela, a noz-moscada e o sal.</li> <li>3. Acrescente o leite e os ovos um a um.</li> <li>4. Em seguida junte os copos de rum e o sumo de limão.</li> <li>5. Misture tudo muito bem, para obter uma massa homogênea.</li> <li>6. Envolve-a num pano enfarinhado, dando-lhe a forma de uma bola, amarre com barbante para facilitar a modelagem. Coloque dentro de uma panela para banho maria.</li> <li>7. Cozinhe em banho maria durante cerca de 4 horas (o tempo de cozimento pode variar, um pouco mais se for feito em banho-maria, um pouco menos se o <i>pudding</i> cozer no pano, em contato com a água, mas de qualquer das formas, a cozedura pode prolongar-se pelo menos mais uma hora, sem inconvenientes).</li> <li>8. Conservar o <i>pudding</i> dentro do pano ou da panela durante pelo menos três semanas, num local fresco.</li> <li>9. No momento de consumir, aquecê-lo em banho-maria durante 2 horas, desenformá-lo, regá-lo com rum ou aguardente e flambe na hora de servir.</li> </ol>	
<p>*FLAMBAR: Passar rapidamente por uma chama depois de regar com líquido alcoólico.            *Dicionário Priberam da Língua Portuguesa [em linha], 2008-2021, <a href="https://dicionario.priberam.org/flambar">https://dicionario.priberam.org/flambar</a> [consultado em 23-07-2021] .</p>	
<p>- Tradução adaptada a atualidade do séc. XXI. As medidas foram transformadas em quilogramas através do conversor. Disponível em: <a href="https://conversor-de-medidas.com">https://conversor-de-medidas.com</a>            - Leitura adaptada a atualidade para assegurar o entendimento e precisão da receita.</p>	

## Ficha 05 - Mary Berry's Christmas pudding

<b>Mary Berry's Christmas pudding</b>			
Disponível em: <a href="https://www.bbc.co.uk/food/recipes/traditional_christmas_38771">https://www.bbc.co.uk/food/recipes/traditional_christmas_38771</a>			
Mary Berry's é uma das mais conceituadas escritoras da culinária inglesa, conhecida e respeitada em todo o mundo.			
Quantities	Ingredients	Quantidades	Ingredientes
450g/1 lb	Dried mixed fruit (use a mixture of sultanas, raisins, and snipped apricots)	450g	Frutas secas misturadas (use uma mistura de sultanas, passas e damascos cortados)
1 small	Cooking apple, peeled, cored and roughly chopped	1 pequena / 100grs	Maçã para cozinhar, descascada, sem caroço e picada grosseiramente
1	Orange, finely grated rind and juice	1 / 100grs	Laranja, casca finamente ralada e suco
6 tbsp	Brandy, sherry, or rum, plus extra for flaming	6 colheres de sopa	Conhaque, xerez ou rum, mais um extra para flambar
4	Butter, softened, plus extra for greasing	4	Manteiga, amolecida, mais extra para untar
3 oz	Light muscovado sugar		Açúcar mascavo
3 ½ oz	Free-range eggs	3 colheres sopa	Ovos
2	Self-raising flour	45gr	Farinha de trigo com fermento
4 oz	Mixed spice	65grs	Tempero misto
1 tsp	Fresh white breadcrumbs	1 colher chá / 5grs	Farinha de rosca de pão fresco
1 ½ oz	Whole shelled almonds, roughly chopped	40g	Amêndoas inteiras com casca, picadas grosseiramente
1 ½ oz	For the brandy butter	40g	Para manteiga de conhaque
3 ½ oz	Unsalted butter, softened	100g	Manteiga
8 oz	Icing sugar, sieved	225g	Açúcar
3 tbsp	Brandy, rum or cognac	3 colheres sopa	Conhaque, rum
Modo de Preparo			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Preparation time 1-2 hours.</li> <li>2. Cooking time: over 2 hours</li> <li>3. Serves 6-8</li> <li>4. Mary Berry's Christmas pudding recipe is loaded with fruit, peel and, of course, brandy. With an extra dollop of brandy butter on the side, this pudding will win over the harshest critics.</li> <li>5. Equipment and preparation: You will need a 1.4 litre/2½ pint pudding basin</li> <li>6. Measure the sultanas, raisins, apricots and apple into a bowl with the orange juice. Add the measured brandy (rum or sherry), stir and leave to marinate for about one hour.</li> <li>7. Put the measured butter, sugar and grated orange rind into a large bowl and cream together with a wooden spoon or a hand-held whisk until light and fluffy. Gradually beat in the eggs, adding a little of the measured flour if the</li> </ol>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tempo de prepare: 1 a 2 horas.</li> <li>2. Tempo de cozimento: em torno de 2 horas.</li> <li>3. Serve 6-8 pessoas.</li> <li>4. A receita de pudim de Natal de Mary Berry é carregada com frutas, cascas cítricas e, claro, conhaque. Com uma porção extra de manteiga de conhaque à parte, este pudim conquistará os críticos mais severos.</li> <li>5. Pese as passas, os damascos e a maçã em uma tigela e o suco de laranja. Adicione o conhaque e deixe marinar por cerca de uma hora.</li> <li>6. Coloque a manteiga, o açúcar e a casca da laranja ralada em uma tigela grande e bata com uma colher de pau ou um batedor de mão até obter um creme claro e fofo. Aos poucos, vá adicionando os ovos, alternando com um pouco da farinha se a mistura começar a coalhar.</li> <li>7. Peneire a farinha e os temperos</li> </ol>	

<p>mixture starts to curdle.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>8. Sift together the flour and mixed spice, then fold into the creamed mixture with the breadcrumbs and the nuts. Add the soaked dried fruits with their soaking liquid and stir well.</li> <li>9. Generously butter a 1.4 litre/2½ pint pudding basin. Cut a small disc of foil or baking parchment and press into the base of the basin.</li> <li>10. Spoon into the prepared pudding basin and press the mixture down with the back of a spoon. Cover the pudding with a layer of baking parchment paper and foil, both pleated across the middle to allow for expansion. Tie securely with string, trim off excess paper, and foil with scissors.</li> <li>11. To steam, put the pudding in the top of a steamer filled with simmering water, cover with a lid and steam for eight hours, topping up the water as necessary.</li> <li>12. To boil the pudding, put a metal jam jar lid, or metal pan lid, into the base of a large pan to act as a trivet. Place a long, doubled strip of foil in the pan, between the trivet and the pudding basin, ensuring the ends of the strip reach up and hang over the edges of the pan. This will help you to lift the heavy pudding basin out of the pan of hot water when it has finished cooking.</li> <li>13. Lower the pudding onto the trivet and pour in enough boiling water to come half way up the side of the bowl. Cover with a lid, bring the water back to the boil, then simmer for about seven hours, until the pudding is a glorious deep brown colour, topping up the water as necessary.</li> <li>14. For the brandy butter, place the butter into a mixing bowl and cream with a wooden spoon until light and fluffy – or for speed use an electric hand-held mixer. Beat in the sieved icing sugar until smooth, and then add brandy, rum or cognac, to taste. Spoon into a serving dish, cover and set aside in the fridge.</li> <li>15. When cooked through, remove the pudding from the pan and cool completely. Discard the paper, foil, and replace with fresh. Store in a cool, dry place.</li> </ol>	<p>misturados e envolva-os na mistura cremosa com a farinha de rosca e as amêndoas. Adicione as frutas secas embebidas e mexa bem.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>8. Unte generosamente com manteiga uma tigela de pudim de 1,4 litro. Corte um pequeno disco de papel alumínio ou papel manteiga e pressione na base da bacia.</li> <li>9. Despeje a massa do pudim e aperte a massa na tigela com auxílio das costas de uma colher. Cubra o pudim com uma camada de papel manteiga e papel alumínio, ambos em tamanho maior que a tigela para permitirem a expansão. Amarre firmemente com barbante e corte o excesso de papel e papel alumínio com uma tesoura.</li> <li>10. Para cozinhar no vapor, coloque o pudim no topo de um vaporizador cheio de água fervente, cubra com uma tampa e cozinhe por oito horas, completando a água conforme necessário.</li> <li>11. Para ferver o pudim, coloque uma tampa de metal de geleia ou tampa de metal na base de uma grande frigideira para funcionar como um tripé. Coloque uma longa tira dupla de papel alumínio na assadeira, entre o tripé e a bacia de pudim, garantindo que as pontas da tira alcancem e fiquem penduradas nas bordas da assadeira. Isso ajudará você a tirar a tigela de pudim da panela de água quente quando terminar de cozinhar.</li> <li>12. Abaixar o pudim no tripé e despeje água fervente o suficiente para subir até a metade da tigela. Cubra com uma tampa, deixe a água ferver novamente e cozinhe por cerca de sete horas, até que o pudim fique com uma gloriosa cor marrom profunda, completando a água conforme necessário.</li> <li>13. MANTEIGA DE CONHAQUE: coloque a manteiga em uma tigela e bata com uma colher de pau até ficar clara e fofa - ou para acelerar use uma batedeira elétrica. Junte o açúcar de confeitiro peneirado até ficar homogêneo e, em seguida, adicione o conhaque, o rum ou o conhaque a gosto. Despeje em uma travessa, tampe e reserve na geladeira.</li> <li>14. Quando estiver cozido, retire o pudim da panela e deixe esfriar completamente.</li> </ol>
---	--

<p>16. To serve, on Christmas Day, steam or boil the pudding for about two hours to reheat. Turn the pudding onto a serving plate. To flame, warm the brandy or rum in a small pan, pour it over the hot pudding and set light to it. Serve with brandy butter.</p> <p>17. Recipe Tips</p> <p>18. Tip: If you are making brandy butter in the processor, you do not need to sieve the icing sugar. Just mix the butter and sugar, and then add the brandy at the end.</p>	<p>Descarte o papel e papel alumínio e substitua por um novo. Armazenar em local fresco e seco.</p> <p>15. Para servir, no dia de Natal, leve ao vapor ou ferva o pudim por cerca de duas horas para reaquecer. Vire o pudim em um prato de servir. Para queimar, aqueça o conhaque ou o rum em uma panela pequena, despeje sobre o pudim quente e leve ao fogo. Sirva com manteiga de conhaque.</p> <p>16. Dicas de receitas</p> <p>Dica: Se você estiver fazendo manteiga de conhaque no processador, não precisa peneirar o açúcar de confeitiro. Basta misturar a manteiga com o açúcar e adicionar o conhaque no final.</p>
---	--

## Apêndice B - Em destaque as receitas de interesse da pesquisa: *Pounding Cake* (ingleses)

### Ficha 06 – Pond Cake (Bolo de Libra)

<b>Pound Cake (Bolo de libra)</b>	
GLASSE, Hannah (1747). <i>The art of cookery, made plain and easy</i> . Edit by the author, p. 138. In: McGee, Harold. <i>Comida &amp; cozinha: ciência e cultura da culinária</i> . 2. ed. São Paulo: Editora WMF Martins Fontes, 2014.	
<b>Quantidades</b>	<b>Ingredientes</b>
1 libra / 454g	Manteiga
12 / 600g	Ovos
1 libra / 454g	Farinha de trigo
1 libra / 454g	Açúcar
-	*alcarávias
<b>Modo de Preparo</b>	
<p>Take make a Pound Cake Take a Pound of Butter, beat it in an earthen Pan, with your Hand one Way, till it is like a fine thick Cream; then have ready twelve Eggs, but half the Whites, beat them well, and beat them up with the Butter, a Pound of Flour beat in it, and a Pound of Sugar, and a few Carraways; beat it all well together for an Hour with your Hand, or a great wooden Spoon. Butter a Pan, and put it in and bake it an Hour in a quick Oven.</p> <p>For Change, you may put in a Pound of Currants clean wafh'd and pick'd.</p>	<p>Numa vasilha cerâmica, bate uma libra (454g) de manteiga, girando a mão sempre no mesmo sentido, até ela adquirir o aspecto de um creme espesso e acetinado; quebre uma dúzia de ovos, usando somente metade das claras, e bate-os bem com a manteiga. Acrescenta uma libra de farinha, sempre batendo, e mais uma libra de açúcar e algumas alcaravias. Bata tudo por uma hora com a mão ou uma colher de pau. Unte uma assadeira, enche-a com a massa e coloque-a para assar por uma hora em forno quente.</p>
<p>*ALCARÁVIAS: Cominho Disponível em: <a href="https://www.greenmebrasil.com/usos-beneficios/7360-alcaravia-propriedades-beneficios/">https://www.greenmebrasil.com/usos-beneficios/7360-alcaravia-propriedades-beneficios/</a></p>	

### Ficha 07 – Pound Cake (Bolo de Libra)

<b>Pound Cake (Bolo De Libra)</b>	
RANDOLPH, Mrs. Mary (1838). <i>Virginia Housewife or Methodical Cook.</i> , p. 133 Available on: <a href="https://books.google.com.br/books/about/The_Virginia_Housewife.html">https://books.google.com.br/books/about/The_Virginia_Housewife.html</a>	
<b>Quantidades</b>	<b>Ingredientes</b>
500g	Manteiga
500g	Farinha de trigo
500g	Açúcar refinado
12 unds. = 600g	Ovos
1 unid. = 5g	Limão

*1 gaelra = 709g	Conhaque
l = 5g	Noz moscada
<b>Modo de preparo</b>	
<p>1. Wash the salt from a pound of butter, and rub it till it is soft as cream — have ready a pound of flour sifted, one of powdered sugar, and twelve eggs well beaten; put alternately into the butter, sugar, flour, and the froth from the eggs — continuing to beat them together till all the ingredients are in, and the cake quite light: add some grated lemon peel, a nutmeg, and a gill of brandy; butter the pans, and bake them.</p> <p>2. This cake makes an excellent pudding, if baked in a large mould and eaten with sugar and wine.</p> <p>It is also excellent when boiled, and served up with melted butter, sugar and wine.</p>	<p>1. Lave a manteiga para retirar o excesso do sal. Bata até ficar um creme macio. A parte separe a farinha de trigo, o açúcar e os ovos. Bata os ovos e reserve. Bata a manteiga com o açúcar até ficar fofo. Adicione a farinha de trigo alternando com os ovos batidos. Após tudo misturado e ter-se um creme fofo e leve, adicione um pouco de casca de limão ralada, uma noz-moscada, e o conhaque; unte as formas com manteiga e asse.</p> <p>2. Este bolo dá um excelente pudim, se cozido num grande molde e servido com açúcar e vinho. Ou também pode ser servido só com manteiga derretida misturada com açúcar e vinho.</p> <p>Tradução adaptada pela autora (Realizada a partir de leituras de receitas de Pound Cakes feitos no Séc. XXI).</p>



Jarros medidores de gaelras de cobre

Disponível em: [https://en.wikipedia.org/wiki/Gill\\_\(unit\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Gill_(unit))  
Disponível em: <https://www.metric-conversions.org/pt-br/peso/oncas-em-gramas.htm>

## Ficha 08 – Pound Cake

<b>POUND CAKE</b>			
ROBUCHON, Joel. <i>Larousse gastronomique: recipes collection desserts, cakes &amp; pastries.</i> New York: Clarkson Potter/ Publishers New York, 1984/2004. p. 205.			
Quantidades	Ingredientes	Quantidades	Ingredientes
150 libra	butter	150g	Manteiga
3	Eggs	3 unid = 150g	Ovos
150 libra	Sugar	150g	Açúcar
150g	Flour	150g	Farinha de trigo
Modo de Preparo			
<p>Butter and flour a cake tin (pan)</p> <p>Weigh 3 eggs, then weigh out the same amount of caster (superfine) sugar, butter and sifted plain (all-purpose) flour.</p> <p>Break the eggs, keeping whites and yolks separate. Beat the yolks with the sugar and a pinch of salt until the mixture becomes white and creamy.</p> <p>Beat in the butter, which should be melted but not hot, then the flour and finally, 3 tablespoons rum or brandy. Whisk the egg whites to stiff peaks and fold them in carefully.</p> <p>Pour the mixture into the cake tin and bake for about 45 minutes in a preheated oven at 2000e (4000 P, gas 6); the temperature can be increased to 220°C (425°P, gas 7) when the cake has risen.</p> <p>Turn the cake out of the tin as soon as it is removed from the oven and leave it to cool completely on a wire rack. Instead of mixing in the yolks and whites separately, the whole eggs can be lightly beaten and mixed with the sugar: the result is not quite so light.</p>		<p>Bolo de libra</p> <p>Unte com manteiga e enfarinhe uma forma de bolo (assadeira).</p> <p>Pese 3 ovos, depois pese a mesma quantidade em açúcar refinado (superfino), manteiga e farinha de trigo (multiuso).</p> <p>Quebre os ovos, mantendo as claras e as gemas separadas. Bata as gemas com o açúcar e uma pitada de sal até a mistura ficar branca e cremosa.</p> <p>Junte a manteiga, que deve estar derretida, mas não quente, a seguir a farinha de trigo e finalmente, 3 colheres de sopa de rum ou conhaque.</p> <p>Bata as claras em neve para obter picos firmes, e misture delicadamente sem mexer, a massa.</p> <p>Despeje a mistura na forma de bolo e asse por cerca de 45 minutos em um forno pré-aquecido a 180°C.</p> <p>Retire o bolo do forno, vire-o sobre uma grade e deixe esfriar completamente.</p> <p>Tradução livre da autora (Linguagem atualizada para o séc. XXI).</p>	

## Ficha 09 - *Grandma's Traditional Pound Cake*

GRANDMA'S TRADITIONAL POUND CAKE			
Barbara & Megan. These Old Cookbooks, 2016.			
Disponível em: <a href="https://www.theseoldcookbooks.com/grandmas-traditional-pound-cake/">https://www.theseoldcookbooks.com/grandmas-traditional-pound-cake/</a>			
Quantidades	Ingredientes	Quantidades	Ingredientes
½ cup	Butter	½ xíc. = 95g	Manteiga
½ cup	Margarina	½ xíc. = 106g	Margarina
½ cup	Shortening	½ xíc. = 80g	Gordura
3 cups	Sugar	3 xíc. = 528g	Açúcar
5	eggs	5 und = 250g	Ovos
1 cup	Milk	1 xíc. = 200ml	Leite
2 teaspoon	vanilla	1 col. Chá = 4g	Baunilha
3 cups	Flour	3 xíc. = 304g	Farinha de trigo
1 teaspoon	Baking power	1 col. Chá = 5g	Fermento em pó
Modo de Preparo			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Start with a cold oven. Do not preheat!</li> <li>2. Cream together butter, margarine, shortening and sugar in a large mixing bowl until creamy.</li> <li>3. Add eggs, one at a time, beating well after each.</li> <li>4. Mix together flour and baking powder; add to batter alternately with milk and vanilla.</li> <li>5. Pour into a well greased and floured Bundt pan. Be sure to grease all the way to the top of the pan and in center to ensure it doesn't stick coming out of the pan.</li> <li>6. Put into a cold oven and set at 325 degrees F.</li> <li>7. Bake for 1 hour and 15 minutes. Check for doneness; bake up to 15 additional minutes if needed. Cool in pan for 15 minutes before inverting pan.</li> </ol> <p><b>Notes</b> This old fashioned pound cake is unique because it uses three types of fat--butter, margarine and Crisco. Be sure the butter and margarine are softened to room temperature before creaming. Large eggs tend to result in better baking, but medium will do in a pinch. For this classic pound cake or any</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Comece com um forno frio. Não pré-aqueça!</li> <li>2. Bata a manteiga, a margarina, a gordura vegetal e o açúcar em uma tigela grande até ficar cremoso.</li> <li>3. Adicione os ovos, um de cada vez, batendo bem a cada um.</li> <li>4. Misture a farinha e o fermento em pó; adicione à massa alternadamente com leite e baunilha.</li> <li>5. Despeje em uma forma Bundt bem untada e enfarinhada. Certifique-se de untar todo o caminho até a parte superior da assadeira e no centro para garantir que não grude e saia da assadeira.</li> <li>6. Coloque em um forno frio e ajuste a 160°C.</li> <li>7. Asse por 1 hora e 15 minutos. Verifique o cozimento; asse por até 15 minutos adicionais, se necessário.</li> <li>8. Deixe esfriar na assadeira por 15 minutos antes de inverter a assadeira.</li> </ol> <p><b>Notas</b> Este bolo de libra à moda antiga é único porque usa três tipos de gordura: manteiga, margarina e Crisco. Certifique-se de que a manteiga e a margarina estejam amolecidas até a temperatura ambiente antes de criar creme. Ovos grandes tendem a resultar em um melhor cozimento, mas os ovos médios também servem, e deixe-os em temperatura ambiente antes de batê-los. É importante começar com um forno frio;</p>		

<p>time you are baking, let your eggs sit out and reach room temperature before adding to the batter. It is important to start with a cold oven; DO NOTPREHEAT. This classic pound cake is dense and moist; try topping with fresh berries or dusting with powdered sugar to take it up a notch.</p> <p>We love cakes that can be served for breakfast. Some of our favorites are Grandma's Sour Cream Coffee Cake, Rhubarb Coffee Cake, and Pistachio Coffee Cake.</p>	<p>NÃO Pré-aqueça. Este bolo clássico é denso e úmido, tente cobrir com frutas frescas ou polvilhar com açúcar de confeitoiro.</p>
<p>Tradução livre da autora com linguagem atualizada para o séc. XXI.</p>	
<p>Disponível em: <a href="https://www.metric-conversions.org/pt-br/temperatura/fahrenheit-em-kelvin.htm">https://www.metric-conversions.org/pt-br/temperatura/fahrenheit-em-kelvin.htm</a> Disponível em: <a href="https://conversor-de-medidas.com/culinaria-vm/--1--x%C3%ADcara--de--farinha-de-trigo--em-- grama">https://conversor-de-medidas.com/culinaria-vm/--1--x%C3%ADcara--de--farinha-de-trigo--em-- grama</a></p>	

## Apêndice C - Em destaque as receitas de interesse da pesquisa: *Twelfth Cake*

### Ficha 10 – Twelfth Cake (N.55)

Twelfth Cake (N. 55) (Cook's Oracle, 1823, p. 433)			
A receita abaixo é do início do século XIX. Podemos perceber a similaridade dos ingredientes e o tempo longo de cozimento.			
Quantities	Ingredients	Quantidades	Ingredientes
2 lb	Sifted flour	910g	Farinha de trigo
2 lb	Sifted loaf	910g	Farinha de Pão
-	Suggar	-	Açúcar cristal
2 lb	Butter	910g	Manteiga
18	Eggs	18 unidades / 900g	Ovos
4 lb	Currants	4kg	Groselhas
½ lb	Almonds, blanched and chopped	225g	Amêndoas, escaldadas e picadas
½ lb	Citron	500g	Cidra
½ lb	Candied orange and lemon peel, cut into thin slices	500g	Cascas de laranja e limão cristalizadas, cortadas em fatias finas
1	Larger nutmeg grated	1 porção/ 3g	Noz-moscada ralada
½ oz	Allspice	12g	Pimento da Jamaica moída
¼ oz	Cinnamon	3g	Canela moída
¼ oz	Mace	3g	Macis
¼ oz	Giger	3g	Gengibre
¼ oz	Corianders	3g	Coentro
1 gill	Brandy	100grs	Conhaque
Modo de Preparo			
<p>Put the butter into a stewpan, in a warm place and work it into a smooth cream with the hand, and mix it with the suggaar and spice in a pan (or on your paste board), for same time;</p> <p>The break in the eggs by degrees, and beat it at least twenty minutes; - stir in the Brandy, and then the flour, and work it a little – add the fruit, sweetmeats, and almonds, and mix all together lightly, - heve ready a hoop cased with paper, on a baling plate, - put in the mixture, smooth it on the top with your hand – dipped milk – put the plate on another, with sawdust between, to prevent the bottom from colouring too much, - bake it in a slow oven* four hours or more, and whwn nearly cold, ice it with(No. 84).</p>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coloque a manteiga em uma panela, leve ao fogo baixo, deixando meio derretida. Em uma tigela misture o açúcar e as especiarias e a manteiga.</li> <li>2. Em seguida quebre os ovos um a um, e vá misturando, bata até obter um creme fofo e claro. Acrescente o Brandy e as farinhas, misture novamente. Adicione as frutas, a groselha e as amêndoas, misture delicadamente. Forre uma forma redonda com papel manteiga. Despeje a massa e com a mão molhada no leite alise a superfície do bolo. Leve ao forno por 4 horas ou mais menos. Deixe esfriar e congele até o dia deservir.</li> <li>3. Esta massa rende um bolo de 30 cm de comprimento com 14 de altura.</li> </ol>	

<p>This mixture would make a handsome cake, full twelve or fourteen inches over.</p> <p>OBS. If made in cold weather, the eggs should be broke into a pan, and set into another fille with hot water; like wise the fruit, sweetmeats, almonds, laid in a warm place, otherwisw it may chill the butter and cause the cake to be heavy.</p> <p>*The goodness of a Cake or Biscuit depends much on its being well Baked; grear attention should be paid to the different degrees of heat os the oven – be sure to heve it of a good sound heat at frist, when, after its being well cleaned out, may be baked such articles as require a hot oven, after which such as are directed to be baked in a well heated or moderate oven, and lastly, those ina a alow soking or cool one. Whth lttles care the above degrees may soon be known.</p> <p>In making Butter Cakes such as (Ns. 55, 57, or 61), too much attention cannot be paid to have the butter well creamed, for should it be made too warm, it would cause the mixture to be the same, and when put to bake, the fuit, sweetmeats, &amp;c., would in that event fall to the bottom.</p>	<p><i>OBS:</i> Se for feito em clima frio, os ovos devem estar levemente aquecidos, para isso quebra-os em uma frigideira e leve ao banho-maria; isso também deverá ser feito com as frutas, doces e amêndoas, do contrário pode resfriar a manteiga e fazer com que o bolo fique pesado.</p> <p>*A qualidade de um Bolo ou Biscoito depende muito de estar bem assado; Deve-se prestar muita atenção aos diferentes graus de aquecimento do forno - certifique-se de manter um bom calor inicialmente, aproveite para assar outros produtos que requerem um forno quente, em seguida, os de forno moderado e, por último, as de cozedura baixa ou fria.</p> <p>Ao fazer bolos de manteiga, como (Nos. 55, 57 ou 61), muita atenção para ter a manteiga bem cremosa, pois se for feita muito quente, quando colocados para assar, os frutos, guloseimas etc., caíriam, nesse caso.</p>
<p>Tradução adaptada pela autora a leitura de receitas do Séc. XXI.</p>	

### Ficha 11 – *Twelfth Cake*

Grandma's Traditional Pound Cake			
Barbara & Megan. These Old Cookbooks, 2016.			
Disponível em: <a href="https://www.theseoldcookbooks.com/grandmas-traditional-pound-cake/">https://www.theseoldcookbooks.com/grandmas-traditional-pound-cake/</a>			
Quantidades	Ingredientes	Quantidades	Ingredientes
½ cup	Butter	½ xíc. = 95g	Manteiga
½ cup	Margarina	½ xíc. = 106g	Margarina
½ cup	Shortening	½ xíc. = 80g	Gordura
3 cups	Sugar	3 xíc. = 528g	Açúcar
5	Eggs	5 und = 250g	Ovos
1 cup	Milk	1 xíc. = 200ml	Leite
2 teaspoon	vanilla	1 col. chá = 4g	Baunilha
3 cups	Flour	3 xíc. = 304g	Farinha de trigo
1 teaspoon	Baking power	1 col. chá = 5g	Fermento em pó
To Decorate / Decoração			
Quantidades	Ingredientes	Quantidades	Ingredientes
4 tbsp	Apricot jam, warmed	4 colheres sopa = 64g	Geléia de damasco, aquecida

1 lb 2 oz	Golden marzipan	500g	Marzipan
2 lb 4 oz	Gold fondant icing	1 kg	Glace real
-	Metallic classic gold foodcolour dust	-	Corante alimentar ouro
3 ½ oz	White fondant icing	100g	Fondant branco
-	Edible silver balls	-	Confeitos açucarados comestíveis
2 ½ oz	Icing sugar, sieved ediblefloral cake lace	75g	Açúcar confeiteiro, peneirado
		-	Renda floral para bolo comestível

#### Modo de Preparo

<p>1.Preheat the oven to 160C/140C Fan/Gas. Grease and line a 23cm/9in deep, round cake tin with a single layer of baking paper.</p> <p>2.Measure the eggs, butter, flour, sugar and ground almonds into a bowl and whisk together. Add the chopped almonds, lemon zest and dried fruit. Mix well, spoon into the tin and level off the top.</p> <p>3.Bake for 2¼–2½ hours until golden-brown. You may need to cover with foil if it's getting too brown.</p> <p>4.Leave the cake to cool in the tin for 30 minutes, before removing onto a wire rack and leaving to cool completely.</p> <p>5.To decorate, remove the baking paper and place the cake on a gold cake board. Brush with the apricot jam.</p> <p>6.Lightly dust a work surface with a little icing sugar and roll out the marzipan to a circle slightly bigger than the cake. Cover and smooth over the surface and sides. Brush with a light sprinkling of water.</p> <p>7. Lightly dust a work surface with a little icing sugar. Roll out the gold icing to a circle slightly bigger than the cake. Cover the marzipan and smooth the surface. Trim the excess icing, (reserve this for later) then tuck under the cake. Brush with the gold dust to create a metallic finish.</p> <p>8. Wrap the lace around the bottom of the cake and smooth.</p> <p>9. Sprinkle icing sugar over the worktop and roll out the white icing. Cut out a scalloped fringe, stars and crown shapes using small cutters. Stick the crowns and stars around the sides of the cake using a little water. Cut out stars from the reserved gold icing and stick on the crowns. Put a silver ball on the tip of each crown.</p>	<p>1.Pré-aqueça o forno a 160°C / 140°C. Unte e forre uma forma redonda de 23 cm de profundidade com uma tira de papel manteiga.</p> <p>2.Misture em uma tigela, os ovos, a manteiga, a farinha, o açúcar e as amêndoas moídas e bata bem. Adicione as amêndoas picadas, as raspas de limão e as frutas secas. Misture bem, coloque na forma e nivele a superfície.</p> <p>3.Asse por um período de 2:30 minutos ou até dourar. Pode ser necessário cobrir com papel alumínio se estiver ficando muito dourado.</p> <p>4.Deixe o bolo esfriar na forma por 30 minutos, antes de retirar para uma grade e deixar esfriar completamente.</p> <p>5.Para decorar, retire o papel manteiga e coloque o bolo em uma tábua. Pincele com a geleia de damasco.</p> <p>6.Polvilhe levemente uma superfície de uma mesa com um pouco de açúcar de confeiteiro e abra o marzipam em um círculo ligeiramente maior do que o bolo. Cubra o bolo e alise a superfície e as laterais. Pincele com uma leve borrifada de água.</p> <p>7.Enrole a renda em volta da parte inferior do bolo e alise.</p> <p>Tradução livre da autora para melhor entendimento do preparo nos dias atuais (Séc. XXI).</p>
--	---

## Ficha 12 – *Twelfth Cake*

<b>Twelfth Cake</b>			
Disponível em: <a href="https://blog.english-heritage.org.uk/twelfth-night-cake/">https://blog.english-heritage.org.uk/twelfth-night-cake/</a> Sam Bilton é blogueira e estudiosa na história da comida. Julie Duff, em seu livro “Cakes: Regional & Traditional”, publicado pela Grub Street, apresenta receitas regionais e tradicionais			
Quantidades	Ingredientes	Quantidades	Ingredientes
225g	Butter	225g	Manteiga
225g	Dark muscovado sugar	225g	Açúcar mascavo escuro
1 tsp	Black treacle	1 colher sopa = 18g	Melaço escuro
225g	Plain flour	225g	Farinha simples
1 tsp	Mixed spice	1 colher chá	Especiarias
4	Large eggs	4 unids = 200g	Ovos grandes
225g	Raisins	225g	Passas
225g	Currants	225g	Groselhas
225g	Sultanas	225g	Passas brancas
50g	Chopped mixed peel	50g	Cascas mistas picadas
50g	Glace cherries, halved	50g	Cerejas açucaradas, cortadas ao meio
50g	Ground almonds	50g	Amêndoas moídas
1 tsp	Brandy	1 colher sopa = 20g	Conhaque
Method		Preparo	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Preheat the oven to 160°C.</li> <li>2. Cream the butter and sugar together until light and fluffy and then beat in the treacle.</li> <li>3. Sift the flour, spice and salt into the bowl. Lightly whisk the eggs with a fork and then beat them gently into the butter and sugar mixture, together with the flour. When thoroughly mixed, stir in the fruits, nuts and brandy and then pile into a greased and lined 18cm/7inch round cake tin.</li> <li>4. Place in the centre of the oven. Bake for approximately 1½ hours, then reduce the temperature to 120°C and bake for a further 1 hour or until the cake is well risen, golden brown and firm to the touch. A skewer inserted into the centre should come out cleanly.</li> <li>5. Leave the cake to cool in the tin, covered with a clean cloth. Turn out when completely cold.</li> <li>6. I've decorated mine with a crown to symbolise the King of the Bean, but if you're feeling creative you could use almond paste/marzipan and sugar icing like a traditional Christmas cake.</li> </ol>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pré-aqueça o forno a 160 °C.</li> <li>2. Bata a manteiga e o açúcar até obter um creme claro e fofo e acrescente o melaço.</li> <li>3. Peneire a farinha, o tempero e o sal em uma tigela. Bata levemente os ovos com um garfo e junte-os delicadamente na mistura de manteiga e açúcar, junto com a farinha. Quando bem misturado, acrescente as frutas, as nozes e o conhaque. Unte e forre com papel manteiga uma forma de bolo redonda de 18cm.</li> <li>4. Coloque no centro do forno. Asse por aproximadamente 1 hora e meia, depois reduza a temperatura para 120 °C e asse por mais 1 hora ou até que o bolo cresça bem, esteja dourado e firme ao toque. Insira um palito no centro, deve sair limpo dando sinal que o bolo esta cozido.</li> <li>5. Deixe o bolo esfriar na forma, coberto com um pano limpo. Retire da forma quando estiver completamente frio.</li> <li>6. Decore o meu com uma coroa para simbolizar o Rei do Feijão, mas se você estiver se sentindo criativo, pode usar pasta de amêndoa / maçapão e cobertura de açúcar como um bolo de Natal tradicional.</li> </ol>	
Tradução livre da autora, adaptado as preparações de receitas atuais (Séc. XXI).			

### Ficha 13 – *Twelfth Night Cake*

Twelfth Night Cake			
Disponível em: <a href="https://www.nationaltrust.org.uk/stowe/recipes/twelfth-night-cake">https://www.nationaltrust.org.uk/stowe/recipes/twelfth-night-cake</a>			
Quantidades	Ingredientes	Quantidades	Ingredientes
200g	Butter, softened to room temperature	200g	Manteiga em temperatura ambiente
200g	Dark muscovado sugar	200g	Açúcar mascavo
200g	Plain flour	200g	Farinha de trigo
4	Eggs beaten	4 unids = 200g	Ovos batidos
50g	Ground almonds	50g	Amêndoas moídas
100ml	Sherry, sweet ou dry	100ml	Xerez, doce ou seco
85g	Candied peel, roughly chopped	85g	Cascas cristalizadas, picadas
85g	Glacé cherries-roughly	85g	Cerejas glaciadas
250g	Raisins	250g	Passas
250g	Currants	250g	Groselhas
1	Lemon zest finely grated	1 limão = 5g	Raspas finas
1 ½ tsp	Mixed spice	1 ½ colher chá	Espiciarias
1 tsp	Ground cinnamon	1 colher chá = 5g	Canela
½ tsp	Ground nutmeg	½ colher chá = 3g	Noz-moscada
½ tsp	Ground ginger	½ colher chá = 3g	Gengibre em pó
1 tsp	Vanilla extract	2 colheres chá = 10g	Extrato de baunilha
-	Icing of your choice: pre-maderoyal or buttercream	-	Glacê de sua escolha: pré-fabricado real ou creme de manteiga
½ tsp	Baking powder	½ colher chá = 5g	Fermento em pó
Method		Preparo	
<p>Prep. time 45-50 minutes Cooking time: 2 hours 45 minutes Serves 10</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Heat oven to 160C/fan 140C/gas.</li> <li>Line the base and sides of a 20 cm round, 7.5 cm deep cake tin.</li> <li>Beat the butter and sugar with an electric hand mixer for 1-2 mins until very creamy and pale in colour, scraping down the sides of the bowl half way through.</li> <li>Stir in a spoonful of the flour, then stir in the beaten egg and the rest of the flour alternately, a quarter at a time, beating well each time with a wooden spoon. Stir in the almonds.</li> <li>Mix in the sherry (the mix will look curdled), then add the peel, cherries, raisins, cherries, lemon zest, spices and</li> </ol>		<p>Tempo de preparo: 45/50 minutos. Tempo de cozimento: 2 horas 45 minutos Serve 10 fatias.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Aqueça o forno a 160C.</li> <li>Unte e forre com papel manteiga a base e as laterais de uma forma redonda de 20 cm com 7,5cm de profundidade.</li> <li>Na batedeira bata a manteiga e o açúcar até obter uma cor clara e cremosa, raspando sempre as laterais da tigela e no meio.</li> <li>Acrescente uma colher de farinha, depois acrescente o ovo batido e o resto da farinha alternadamente, um quarto de cada vez, batendobem a cada vez. Junte as amêndoas.</li> <li>Misture o xerez (a mistura parecerá coalhada) e, em seguida, adicione a casca, as cerejas, as passas, as cerejas, as raspas de limão, as especiarias e a baunilha. Bata para misturar e acrescente o fermento em pó.</li> <li>Despeje a mistura na forma e alise a</li> </ol>	

<p>vanilla. Beat together to mix, then stir in the baking powder.</p> <p>6. Spoon mixture into the tin and smooth the top, making a slight dip in the centre.</p> <p>7. Bake for 30 mins, then lower temperature to 150C/fan 130C/gas 2 and bake a further 2-2¼ hours, until a skewer inserted in the middle comes out clean.</p> <p>8. Leave to cool in the tin, then take out of the tin and peel off the lining paper.</p> <p>9. When completely cold, wrap well in cling film and foil to store until ready to decorate. The cake will keep for several months.</p>	<p>superfície, fazendo um leve mergulho no centro.</p> <p>7. Asse por 30 minutos, depois abaixe a temperatura para 150°C e asse por mais 2 horas ou até que inserido um palito na massa, este saia limpo.</p> <p>8. Deixe esfriar na forma. Depois de frio retire da forma e retire o papel manteiga.</p> <p>9. Quando estiver completamente frio, embrulhe bem em filme plástico e papel alumínio para guardar até que esteja pronto para decorar. O bolo vai durar vários meses.</p>
---	--

#### Ficha 14 – *Twelfth Cake / Christmas Cake*

<b>Twelfth Cake / Christmas Cake</b>			
Disponível em: <a href="http://bakingforbritain.blogspot.com/2007/12/christmas-cake-escape-to-warmer-climes.html">http://bakingforbritain.blogspot.com/2007/12/christmas-cake-escape-to-warmer-climes.html</a> / Cakes From Around The World			
Este blog é escrito por Anne, que fala de suas leituras e preparações culinárias. Nesta receita, a autora refere-se a ela como sendo uma adaptação do bolo do 12º dia.			
<b>Quantidades</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidades</b>	<b>Ingredientes</b>
115g	Chopped steam ginger	115g	Gengibre
115g	Chopped mixed peel	115g	Cascas picadas
225g	Raisins	225g	Passas
225g	Sultanas	225g	Passas brancas
225g	Currants	225g	Groselhas
225g	Chopped crystalized pineapple	225g	Abacaxi cristalizado picado
225g	Chopped cashew nuts	225g	Castanha de caju
115g	Chopped almonds	115g	Amêndoas picadas
115g	Chopped bright red glace cherries	115g	Cerejas açucaradas vermelhas picadas
115g	Chopped dark red glace cherries	115g	Cerejas açucaradas vermelhas escuras picadas
3 tsp	Brandy	3 colheres sopa = 60g	Conhaque
3 tsp	Rosewater	3 colheres sopa = 60g	Água de rosas
2 tsp	Honey	3 colheres sopa = 54g	Mel
2 tsp	Vanilla extract	2 colheres chá = 10g	Extrato de baunilha
2 tsp	Ground cinnamon	2 colheres chá = 6g	Canela em pó
1 tsp	Ground mace	1 colher chá = 1g	*Macis
1 tsp	Ground cardamom	1 colher chá = 5g	Cardamom
1 tsp	Ground cloves	½ colher chá = 1g	Cravo em pó
450g	Soft pale brown sugar	450g	Açúcar mascavo
450g	Softened butter	450g	Manteiga amolecida
225g	Semolina	225g	Farinha de trigo
6	Large eggs,	6 unids = 300g	Ovos grandes

Marzipan		Marzipam	
225g	Cashew nuts	225g	Castanha de caju
450g	Icing sugar	450g	Açúcar confeiteiro 1
1	Eggs white	1 unidade	Clara
4 tsp	Brandy	4 colheres sopa	Conhaque
1 tsp	Almond extract	1 colher chá	Extrato de amêndoas
1 tsp	Rosewater	1 colher sopa	Água de rosas
1 tsp	Vanilla extract	1 colher chá	Extrato de baunilha
Modo de Preparo			
<p>1. In one large bowl put the peel, fruits, nuts, brandy, rosewater, honey, vanilla extract and spices. Give a good old stir up with a metal spoon, then cover and leave overnight for some flavour mingling.</p> <p>2. Line two 20 cm/8-inch square cake tins with greaseproof paper and preheat oven to 150C/300F/Gas 2.</p> <p>Using a hand mixer, unless you have wonderfully strong wrists, cream the sugar and softened butter until light and fluffy. On a slow speed, add the semolina and egg yolks a little at a time to avoid curdling. Take a metal spoon and stir in the fruit mixture until blended.</p> <p>4. Take the 6 egg whites and whisk until they stand in peaks, then using a metal spoon stir the egg whites gently into the cake mixture.</p> <p>5. Divide the cake mixture between the two cake tins and bake until a skewer inserted in the centre comes out cleanly - about 1 hour and 45 minutes. Leave the cakes to cool in their tins, then wrap in foil and set aside for 3 or 4 days to mature (you can feed with brandy during this time).</p> <p>6. To make the marzipan: put the nuts into a food processor and whizz until finely chopped.</p> <p>Add the icing sugar and other ingredients, processing at the lowest speed until the mixture comes together into a ball (my mixture seemed quite wet, so I used extra icing sugar to help dry the marzipan).</p> <p>Dust your work surface with icing sugar and roll out the paste - you want to create a sheet large enough to cover only the top of each cake (roll into rough shapes and trim).</p>		<p>1. Em uma tigela grande coloque a casca, frutas, nozes, conhaque, água de rosas, mel, extrato de baunilha e especiarias. Misture tudo com uma colher e cubra e deixemacerando durante a noite.</p> <p>2. Forre duas formas de bolo quadradas de 20 cm com papel vegetal e pré-aqueça o forno a 150°C.</p> <p>3. Usando uma batedeira, bata o açúcar e a manteiga amolecida até obter um creme claro e fofo. Em velocidade lenta, as gemas alternando com a farinha de trigo. Acrescente a mistura de frutas e mexa bem.</p> <p>4. Bata as claras em neve e bata até formarem picos e, em seguida, misture delicadamente a massa do bolo.</p> <p>5. Divida a massa entre as duas formas de bolo e leve ao forno até que enfiando um palito no centro da massa saia limpo - cerca de 1 hora e 45 minutos. Deixe os bolos esfriarem nas formas, embrulhe em papel alumínio e reserve por 3 ou 4 dias para maturar (se preferir você pode regar com conhaque durante esse tempo).</p> <p>6. Para fazer o maçapão: coloque as nozes em um processador de alimentos e bata até ficar bem picado. Adicione o açúcar de confeiteiro e outros ingredientes, processando na velocidade mais baixa até a mistura formar uma bola (minha mistura parecia bastante úmida, então usei açúcar de confeiteiro extra para ajudar a secar o maçapão).</p> <p>7. Polvilhe a superfície de trabalho com açúcar de confeiteiro e estenda a pasta - você deseja criar uma folha grande o suficiente para cobrir apenas a parte superior decada bolo.</p> <p>Tradução livre da autora.</p> <p>1.* MACIS = A membrana laranja-avermelhada que cobre a casca da noz-moscada</p>	

## Ficha 15 – *Twelfth Night Cake*

<b>Twelfth Night Cake</b>			
Disponível em: <a href="https://www.homemade-dessert-recipes.com/twelfth-night-cake-recipes.html">https://www.homemade-dessert-recipes.com/twelfth-night-cake-recipes.html</a>			
Este site é produzido por Don Bell e tem o conteúdo voltado para a gastronomia e cultura.			
Segundo o autor, a receita abaixo foi usada comercialmente pelo renomado cozinheiro inglês de confeitaria, Robert Wells, de Scarborough.			
Quantidades	Ingredientes	Quantidades	Ingredientes
1 ¼ lb	Pounds of flour	564g	Farinha
1 lb 2 oz	Butter	480g	Manteiga
1 lb	Moist Sugar	453g	Açúcar mascavo
4 lb	Currants	1.814g	Groselhas
1 ½ lb	Mixed peel	780g	Cascas mistas
2	Nutmegs grated	2g	Noz-moscada ralada
½ oz	Ground cinnamon	14g	Canela em pó
10	Eggs	10 unids = 500g	Ovos
1/2 lb	Blanched sweet almonds cut in halves	225g	Amêndoas doces escaldadas e cortadas ao meio
-	Brandy	1 cálice = 150g	Conhaque
Preparation		Preparo	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Weigh down the flour and sugar on a clean smooth table, make a hole in it, and bank it well up; in this hole put your eggs; cream the butter in an earthenware pan; then add to the flour and sugar the eggs and butter; mix all together and beat up well with both hands.</li> <li>2. You may work it up this way as light as a feather; then add the currants, spices, etc.</li> <li>3. Put in the shape of a ring and bake.</li> </ol>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. A maneira londrina de misturar bolos: Misture a farinha e o açúcar em uma tigela e junte os ovos; em outra tigela bata a manteiga para ficar fofa e junte a mistura da farinha com o açúcar e os ovos; misture tudo muito bem.</li> <li>2. Em seguida, adicione as passas e as especiarias etc.</li> <li>3. Colocar em forma sem furo central e levar a assar.</li> </ol>	

## Apêndice D - Em destaque as receitas de interesse da pesquisa: Christmas Cake

### Ficha 16 – Fruit Cake

Fruit Cake (Gastromique, 2004, p. 181)			
É com o nome de “Bolo de Frutas” que também vamos encontrar o “Bolo de Natal”. A receita que se segue é de um dos mais respeitados chef franceses: Joel Robuchon e sua equipe			
Quantities	Ingredients	Quantidades	Ingredientes
4 ½ oz or ½ cup	Butter at room temperature	125g ou ½ xíc.	Manteiga em temperatura ambiente
4 ½ oz or ½ cup	Caster (superfine) sugar	125g ou ½ xíc.	Açúcar
1 pinch	Salt	1 pitada	Sal
3	Eggs	3 unidades	Ovos
6 oz or 2 cups	Plain (all-purpose) flour	175g ou 2 xíc.	Farinha de trigo simples
1 teaspoon	Baking power	1 colher chá	Fermento em pó
9 oz or 1 ½ cups	Currants or mixed dried fruit	250g	Passas de corinto ou frutas secas
Modo de Preparo			
<p>1. Soften 125 g (4 1/2 oz, 1/2cup) butter at room temperature.</p> <p>2. Cream it with 125 g (4 1/2 oz, 1/2 cup) caster (superfine) sugar and a pinch of salt until pale and soft.</p> <p>3. Add 3 eggs, one at a time. Mix 175 g (6 oz, 1 ½ cups) plain (all-purpose) flour with 1 teaspoon baking powder.</p> <p>4. Wash and dry 250 g (9 OZ, 11/2 cups) currants or mixed dried fruit and add them to the flour. Mix well and stir into the mixture of butter, sugar and eggs. Refrigerate the mixture for 30 minutes.</p> <p>5. Butter a loaf tin (pan) about 23 cm (9 in) long, line it with buttered greaseproof (wax) paper and fill with the mixture. Bake in a preheated oven at 240°C (475°F, gas 9) for about 12 minutes, then reduce the temperature to 180°C (350°F, gas 4) and bake for 45 minutes. Check that the cake is sufficiently cooked with the point of a knife, which should come out clean. Allow the cake to become lukewarm before removing from the tin. Cool on a rack.</p>		<p>1. Lave e deixe secar as passas ou as frutas.</p> <p>2. Bata em creme a manteiga com o açúcar e o sal, até ficar claro.</p> <p>3. Adicione os ovos um de cada vez. Junte a farinha, o fermento e as passas/frutas, misture bem. Leve a mistura à geladeira por 30 minutos.</p> <p>4. Unte com manteiga uma forma de pão (forma) de cerca de 23 cm (9 pol.) de comprimento, forre-a com manteiga papel impermeável (cera) e preencha com a mistura.</p> <p>5. Asse em forno pré-aquecido a 240 ° C por cerca de 12 minutos, em seguida, reduza a temperatura para 180 ° C e deixe mais 45 minutos. Verifique se o bolo está suficientemente cozido com a ponta de uma faca, que deve sair limpa. Deixe o bolo mornar antes de retirar da forma. Deixe esfriar em uma grade.</p> <p>Tradução livre da autora.</p>	

## Ficha 17 – *Twelfth Cake*

<b>Christmas Cake</b>			
Disponível em: <a href="https://britishfoodhistory.com/2011/12/05/christmas-cake/">https://britishfoodhistory.com/2011/12/05/christmas-cake/</a> Este site traz a história da comida na Inglaterra e tenta resgatar as receitas mais antigas e tradicionais.			
Quantities	Ingredients	Quantidades	Ingredientes
1 ½ lb	Mixed dried fruit	680g	Frutas secas
4 oz	Whole roasted almonds	113g	Amêndoas inteiras torradas
4 oz	Chopped candied citrus peel	113g	Cascas de frutas cítricas cristalizadas e picadas
4 oz	Rinsed glacé cherries quartered or left whole	113g	Cerejas em calda lavadas e escorridas, cortadas em quartos ou inteiras
10 oz	Plain flour	283g	Farinha simples
1 tsp	Ground cinnamon	1 colher chá	Canela em pó
1 tsp	Grated nutmeg	1 colher chá	Noz-moscada ralada
	The grated rind of a lemon	1 unidade	Limão ralado
8 oz	Butter	226g	Manteiga com sal
8 oz	Soft dark brown sugar	226g	Açúcar mascavo
1 tsp	Vanilla extract	1 colher chá	Extrato de baunilha
1 tbs	Black treacle (or molasses)	1 colher sopa	Melaço escuro
4	Eggs	4 unidades	Ovos
½ tsp	Bicarbonate of soda	½ colher chá	Bicarbonato
1 tbs	Warmed milk	1 colher sopa	Leite quente
-	Brandy	-	Conhaque
<b>Modo de Preparo</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Preheat your oven to 140°C (275°F).</li> <li>2. Begin by mixing all the dried fruit, almonds, candied peel and cherries in a large bowl.</li> <li>3. Next, sift in the flour, turning in and coating the fruit, then mix in the spices and fresh lemon rind.</li> <li>4. Now cream the butter sugar in a separate bowl, then mix in the vanilla and black treacle.</li> <li>5. Beat in four eggs one by one until incorporated, and the mix in the fruit and the flour.</li> <li>6. For the final stage, dissolve the bicarbonate of soda in the warmed milk, stir it in, and then add enough brandy to slacken the mixture slightly, so that it achieves a dropping consistency – you don't want a dry cake, now do you?</li> <li>7. Line an eight-inch cake tin with greaseproof paper and pour the mixture in, hollowing the top a little to compensate for it rising in the oven.</li> <li>8. Cover with a layer of brown paper to</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pré-aqueça o forno a 140°C (275°F).</li> <li>2. Comece misturando todas as frutas secas, amêndoas, cascas cristalizadas e cerejas em uma tigela grande.</li> <li>3. Em seguida, peneire a farinha, virando e cobrindo as frutas, em seguida, misture os temperos e a casca de limão fresca.</li> <li>4. Agora bata o açúcar e a manteiga em uma tigela separada e, em seguida, misture a baunilha e o melaço preto.</li> <li>5. Bata quatro ovos um a um até incorporar e junte a fruta e a farinha.</li> <li>6. Para o estágio final, dissolva o bicarbonato de sódio no leite aquecido, mexa e, em seguida, adicione conhaque suficiente para afrouxar um pouco a mistura, de modo que alcance uma consistência de gota.</li> <li>7. Forre uma forma de bolo de 20 centímetros com papel vegetal e despeje a mistura, cavando um pouco a parte de cima para compensar que suba no forno.</li> <li>8. Cubra com uma camada de papel pardo para não queimar e leve ao forno por 3 a 3 horas e meia. Teste após 3 horas com um espeto. Quando terminar, deixe esfriar na</li> </ol>		

<p>prevent scorching and bake for 3 to 3 ½ hours. Test it after 3 hours with a skewer. When done, leave to cool in its tin overnight.</p> <p>9. Wrap in greaseproof paper or foil and keep in an airtight container.</p> <p>10. Ideally, the cake should sit for at least a month to mature, but 2 or 3 weeks is also fine. Whilst it sits, you need to feed it with a sprinkle of 2 or 3 tablespoons of brandy, turning the cake each time it is fed.</p>	<p>forma durante a noite.</p> <p>9. Embrulhe em papel vegetal ou papel alumínio e mantenha em um recipiente hermético.</p> <p>10. O ideal é que o bolo assente por pelo menos um mês para amadurecer, mas 2 ou 3 semanas também está bom. Enquanto fica sentado, você precisa alimentá-lo com uma pitada de 2 ou 3 colheres de sopa de conhaque, virando o bolo a cada vez que for alimentado.</p> <p>Tradução livre da autora.</p>
--	---

### Ficha 18 – *Make & Mature Christmas Cake*

<p align="center"><b>Make &amp; Mature Christmas Cake</b></p> <p align="center">Disponível em: <a href="https://www.bbcgoodfood.com/recipes/make-mature-christmas-cake">https://www.bbcgoodfood.com/recipes/make-mature-christmas-cake</a>            Asse este bolo de frutas festivo antes do Natal e acrescente regularmente rum, conhaque ou uísque para construir o sabor e mantê-lo úmido.            Receitas de James Martin, apresentador de programas de culinária na BBC Londres</p>			
Quantidades	Ingredientes	Quantidades	Ingredientes
1 kg	Mixed dried fruit (use a mix of raisins, sultanas, currants, cherries, cranberries, prunes or figs)	1 kg	Frutas secas mistas (use uma mistura de passas, sultanas, groselhas, cerejas, cranberries, ameixas secas ou figos)
1 orange	Zest and juice	1 unidade	Laranja, suco e raspas
1 lemon	zest and juice	1 unidade	Limão, suco e raspas
150ml	Brandy, Sherry, whisky or rum, plus extra for feeding	150ml	Conhaque, xerez, uísque ou rum, mais extra para regar
250g pack	Butter, softened	250g	Manteiga amolecida
200g	Light soft brown sugar	200g	Açúcar mascavo fino
175g	Plain flour	175g	Farinha simples
100g	Ground almond	100g	Amêndoas moída
½ tsp	Baking powder	½ colher chá	Fermento em pó
2 tsp	Mixed spice	2 colheres chá	Especiarias
1 tsp	Ground cinnamon	1 colher chá	Canela em pó
¼ tsp	Ground cloves	1 colher chá	Cravo moído
100g	Flaked almonds	100g	Amêndoas em flocos
4	Large eggs	4 unidades	Ovos grandes
1 tsp	Vanilla extract	1 colher chá	Extrato de baunilha
<p align="center"><b>Modo de Preparo</b></p>			
<p>Preparation: 25 mins            Cooking time: 2 h and 10 mins            Cuts into 12-15 slices</p> <p><b>STEP 1</b>            Put 1kg mixed dried fruit, the zest and juice of 1 orange and 1 lemon, 150ml</p>		<p>Preparação: 25 minutos            Tempo de cozimento: 2 h e 10 minutos            Rende 12-15 fatias</p> <p><b>PASSO 1</b>            Coloque 1kg de frutas secas misturadas, as raspas e o suco de 1 laranja e 1 limão,</p>	

brandy or other alcohol, 250g softened butter and 200g light, soft brown sugar in a large pan set over a medium heat.

#### **STEP 2**

Bring to the boil, then lower the heat and simmer for 5 mins. Tip the fruit mixture into a large bowl and leave to cool for 30 mins.

#### **STEP 3**

Heat oven to 150C/130C fan/gas 2. Line a deep 20cm cake tin with a double layer of baking parchment, then wrap a double layer of newspaper around the outside – tie with string to secure.

#### **STEP 4**

Add 175g plain flour, 100g ground almonds, ½ tsp baking powder, 2 tsp mixed spice, 1 tsp ground cinnamon, ¼ tsp ground cloves, 100g flaked almonds, 4 large eggs and 1 tsp vanilla extract to the fruit mixture and stir well, making sure there are no pockets of flour.

#### **STEP 5**

Tip into your prepared tin, level the top with a spatula and bake in the centre of the oven for 2 hrs.

#### **STEP 6**

Remove the cake from the oven, poke holes in it with a skewer and spoon over 2 tbsp of your chosen alcohol. Leave the cake to cool completely in the tin.

#### **STEP 7**

To store, peel off the baking parchment, then wrap well in cling film. Feed the cake with 1-2 tbsp alcohol every fortnight, until you ice it.

#### **STEP 8**

Don't feed the cake for the final week to give the surface a chance to dry before icing.

150ml de conhaque ou outro álcool, 250g de manteiga amolecida e 200g de açúcar mascavo light em uma panela grande e leve ao fogo médio.

#### **PASSO 2**

Deixe ferver, abaixe o fogo e cozinhe por 5 minutos. Coloque a mistura de frutas em uma tigela grande e deixe esfriar por 30 minutos.

#### **PASSO 3**

Aqueça o forno a 150C / 130C ventilador / gás 2. Forre uma forma de bolo de 20 cm com uma camada dupla de pergaminho e enrole uma camada dupla de jornal em volta do exterior - amarre com barbante para prender.

#### **PASSO 4**

Adicione 175g de farinha simples, 100g de amêndoas moídas, ½ colher de chá de fermento em pó, 2 colheres de chá de especiarias, 1 colher de chá de canela em pó, ¼ colher de chá de cravo moído, 100g de amêndoas em flocos, 4 ovos grandes e 1 colher de chá de extrato de baunilha à mistura de frutas e mexa bem, certificando-se de que não há bolsas de farinha.

#### **PASSO 5**

Coloque na forma preparada, nivele a superfície com uma espátula e leve ao forno no centro do forno por 2 horas.

#### **PASSO 6**

Retire o bolo do forno, faça furos com um espeto e coloque 2 colheres de sopa do álcool de sua preferência. Deixe o bolo esfriar completamente na forma.

#### **PASSO 7**

Para armazenar, retire o pergaminho de cozimento e embrulhe bem em filme plástico. Alimente o bolo com 1-2 colheres de sopa de álcool a cada quinze dias, até que você congele.

#### **PASSO 8**

Não alimente o bolo na última semana para dar à superfície uma chance de secar antes da cobertura.

## Ficha 19 – My Christmas Cake

<b>My Christmas Cake</b> PieOPah, Berkshire, Inglaterra, Reino Unido Disponível em: <a href="http://allrecipes.co.uk/recipe/24304/my-christmas-cake.aspx">http://allrecipes.co.uk/recipe/24304/my-christmas-cake.aspx</a> O site mencionado é um dos maiores sites internacionais de receitas do mundo. É seguido por milhares de pessoas pela confiança em suas receitas.			
Quantidades	Ingredientes	Quantidades	Ingredientes
450g	Mixed dried fruit	450g	Frutas secas mistas
350ml	Alcohol of choice (whisky, rum, stout, etc)	350ml	Uísque ou rum ou cerveja preta forte, etc
100g	Butter	100g	Manteiga
100g	Dark brown soft sugar	100g	Açúcar mascavo escuro
3	Eggs, beaten	3 unidades	Ovos, batidos
1 tsp	Ground nutmeg	1 colher chá	Noz-moscada moída
1 tsp	Ground ginger	1 colher chá	Gengibre em pó
½ tsp	Ground cinnamon	½ colher chá	Canela em pó
½ tsp	Mixed spice	½ colher chá	Especiarias misturadas
100g	Self-raising flour	100g	Farinha com fermento
50g	Ground almonds	50g	Amêndoas moídas
50g	Chopped almonds (optional)	50g	Amêndoas picadas (opcional)
Modo de Preparo			
Preparation: 30min Cooking time: 3hr Extra time: 1day marinating Ready in: 1day, 3h30min  1. Place fruit in bowl and cover with spirit of your choice and leave to soak at least overnight. Keep bowl covered with cling film if soaking longer. 2. Preheat oven to 170 C / Gas 3. Grease a 20cm tin and line with greaseproof paper. 3. Cream the butter and sugar. Add the beaten eggs to the butter and sugar and mix. 4. Add spices to flour and sieve into the mixture and fold in. 5. Add almonds (ground and chopped), fruit (including any leftover liquid) and remaining ingredients, mixing through. Put mix in tin with a small well in the middle. (I usually have a small amount of mixture left over which I use to make individual cup cakes which the family can 'test'.) 6. Bake for 1 hour. Turn the oven down to 140 C / Gas 1 and bake for a further 2 hours. Check progress after about an hour. 7. Check with skewer to ensure fully cooked. The skewer should come out dry and clean.		Preparação do método: 30 min Cozimento: 3 h Tempo extra: 1 dia marinada Pronto em: 1 dia, 3h30 min.  1. Coloque as frutas em uma tigela e cubra com a bebida escolhida e deixe de molho pelo menos durante uma noite. Mantenha a tigela coberta com filme plástico se ficar de molho por mais tempo. 2. Pré-aqueça o forno a 170 C. Unte uma forma de 20cm e forre com papel manteiga. 3. Bata a manteiga e o açúcar em creme e adicione os ovos batidos e misture. 4. Peneire a farinha com as especiarias e junte ao creme acima. 5. Adicione as amêndoas (moídas e picadas), frutas (incluindo o líquido restante) e os ingredientes restantes, mexendo. Coloque a mistura na forma de furo central. (Geralmente, sobra uma pequena quantidade de mistura que uso para fazer cupcakes individuais que a família pode "testar".) 6. Asse por 1 hora. Reduza o forno para 140 C e deixe por mais 2 horas. Verifique o progresso após cerca de uma hora. 7. Verifique com o espeto para garantir que esteja totalmente cozido. O palito deve sair seco e limpo.	

<p>8. Once cooked, leave to cool. This should then be stored in an airtight container. About once a week, 'feed' the cake with 1 or 2 teaspoons of your chosen alcohol by sprinkling onto the base. This ensures a nice moist cake.</p> <p>9. You may decorate any way you choose. I traditionally use marzipan and icing.</p>	<p>8. Depois de cozido, deixe esfriar completamente. Armazene em um recipiente hermético. Cerca de uma vez por semana, "dê" ao bolo 1 ou 2 colheres de chá de uma bebida de sua preferência, espalhando sobre a base. Isso garante um bom bolo úmido.</p> <p>9. Você pode decorar da maneira que quiser. Eu tradicionalmente uso marzipam e glaze na cobertura.</p> <p>Tradução livre da autora.</p>
--	--

### Ficha 20 – *Twelfth Cake / Christmas Cake*

<b>Christmas Classic Victorian Christmas Cake</b>			
Disponível em: <a href="https://www.maryberry.co.uk/recipes/christmas/classic-victorian-christmas-cake">https://www.maryberry.co.uk/recipes/christmas/classic-victorian-christmas-cake</a> Esta receita foi retirada do caderno de almoço de domingo em família de Mary Berry			
Quantidades	Ingredientes	Quantidades	Ingredientes
6 oz	Raisins	175g	Passas
12 oz	Glacé cherries, rinsed, thoroughly dried and quartered	350g	Cerejas drenadas e secas, cortadas em quatro
1 lb / 2 oz	Currants	500g	Groselhas
12 oz	Sultanas	350g	Passas brancas
¼ pint	Sherry, plus extra for feeding finely grated zest of 2 oranges	150ml	Xerez, mais raspa de duas laranjas
9 oz	Butter, softened	250g	Manteiga amolecida
9 oz	light muscovado sugar	250g	Açúcar mascavo fino
4	Eggs	4	Ovos
1 tbsp	Black treacle	1 colher sopa	Melaço escuro
3 oz	Blanched almonds, chopped	75g	Amêndoas escaldadas
3 oz	Self-raising flour	75g	Farinha de trigo com fermento
6 oz	Plain flour	75g	Farinha simples
1 ½ tsp	Mixed spice	1 ½ colher chá	Tempero misto
To Finish and Decorate		Para Finalizar e Decorar	
3 tbsp	Apricot jam, sieved and warmed icing sugar	3 colheres sopa	Geléia de damasco, peneirada e aquecida
-	Icing sugar	-	Açúcar confeiteiro
1 kg	Ready made marzipan	1 kg	Marzipan
1 kg	Ready made royal icing	1 kg	Glaze real pronto
Modo de Preparo			
Remember to allow 3 days for marinating the fruit in sherry. This is essential to plump up and flavour the fruit. If you cut the soaking time, there will be surplus liquid which will alter the texture of the cake. (If you don't want to use alcohol, you could use the same quantity of orange		Lembre-se de colocar 3 dias antes as frutas em xerez. Isso é essencial para elas hidratarem e darem sabor à fruta. Se você diminuir o tempo de imersão, sobrar líquido que alterará a textura do bolo. (Se você não quiser usar álcool, pode usar a mesma quantidade de suco de laranja.)	

juice.) You should make this cake at least 3 weeks ahead of Christmas, for if eaten too early it is crumbly. Decorate as you wish with ribbon, animals or stars. This is not a very deep cake.

1. Grease and line a 23cm (9 in) deep round tin with a double layer of greased greaseproof paper. Preheat the oven to 140°C/Fan 120°C/Gas 1.
2. Put all the dried fruit in a container, pour over the sherry and stir in the orange zest. Cover with a lid, and leave to soak for 3 days, stirring daily.
3. Measure the butter, sugar, eggs, treacle and almonds into a very large bowl and beat well. Add the flours and mixed spice and mix thoroughly until blended. Stir in the soaked fruit. Spoon into the prepared cake tin and level the surface.
4. Bake in the centre of the preheated oven for 4–4½ hours or until the cake feels firm to the touch and is a rich golden brown. Check after 2 hours, and, if the cake is a perfect colour, cover with foil. A skewer inserted into the centre of the cake should come out clean. Leave the cake to cool in the tin.
5. When cool, pierce the cake at intervals with a fine skewer and feed with a little extra sherry. Wrap the completely cold cake in a double layer of greaseproof paper and again in foil and store in a cool place for up to 3 months, feeding at intervals with more sherry. (Don't remove the lining paper when storing as this helps to keep the cake moist.)
6. Decorate with marzipan and royal icing.

### AGA

I always cook my Christmas cake in the Aga, mixing it a day ahead, then baking it the next day. I put it in the Simmering Oven first thing in the morning, then watch it during the day. Cook on the grid shelf on the floor of the Simmering Oven for 5–15 hours. Simmering Ovens do vary a great deal, hence the time difference. If your Aga is old and the Simmering Oven exceedingly cool, start the cake off in the Roasting Oven on the grid shelf on the floor with the cold plain shelf above on the second set of runners. Allow to become pale golden, then carefully transfer to the Simmering Oven to

Você deve fazer esse bolo pelo menos 3 semanas antes do Natal, pois se comido muito cedo fica quebradiço. Decore como quiser com fitas, animais ou estrelas. Este não é um bolo muito profundo.

1. Unte e forre uma lata redonda de 23 cm (9 pol.) De profundidade com uma camada dupla de papel vegetal untado. Pré-aqueça o forno a 140°C / Ventilador 120°C / Gás 1.
2. Coloque todas as frutas secas em um recipiente, despeje sobre o xerez e junte as raspas de laranja. Cubra com uma tampa e deixe de molho por 3 dias, mexendo diariamente.
3. Meça a manteiga, o açúcar, os ovos, o melaço e as amêndoas em uma tigela bem grande e bata bem. Adicione as farinhas e temperos misturados e misture bem até misturar bem. Junte a fruta embebida. Despeje na forma de bolo preparada e nivele a superfície.
4. Asse no centro do forno pré-aquecido por 4–4½ horas ou até que o bolo pareça firme ao toque e esteja dourado. Verifique após 2 horas e, se o bolo estiver com uma cor perfeita, cubra com papel alumínio. Um espeto inserido no centro do bolo deve sair limpo. Deixe o bolo esfriar na forma.
5. Quando esfriar, fure o bolo em intervalos com um espeto fino e alimente com um pouco de xerez extra. Embrulhe o bolo completamente frio em uma camada dupla de papel vegetal e novamente em papel alumínio e guarde em local fresco por até 3 meses, alimentando em intervalos com mais xerez. (Não remova o papel de revestimento ao armazenar, pois isso ajuda a manter o bolo úmido.)
6. Decore com maçapão e cobertura real.

Sempre preparo o meu bolo de Natal no Aga, misturando-o um dia antes e assando-o no dia seguinte. Eu coloco no Forno Simmering a primeira hora da manhã, então assisto durante o dia. Cozinho na prateleira da grade no chão do Forno Simmering por 5–15 horas. Os Fornos Simmering variam muito, daí a diferença de fuso horário. Se o seu Aga estiver velho e o Forno de fervera excessivamente frio, comece o bolo no Forno de Assar na prateleira da grade no chão com a prateleira plana fria acima no segundo conjunto de

bake until a skewer comes out clean when inserted in the centre.

#### **PREPARING AHEAD**

Prepare the fruit and soak in sherry 3 days ahead. Make the cake and wrap as in step 4. Store in a cool place for up to 3 months, following step 4. You could also freeze the cake before decorating, for up to 3 months; defrost at room temperature.

#### **TIP**

Instead of covering with marzipan and royal icing, you could simply brush sieved warmed apricot jam over the top of the cake, then arrange glacé fruits and nuts over the jam. Brush again with jam.

corrediças. Deixe dourar e transfira com cuidado para o Forno Simmering para assar até que um espeto saia limpo quando inserido no centro.

#### **PREPARAÇÃO ANTES**

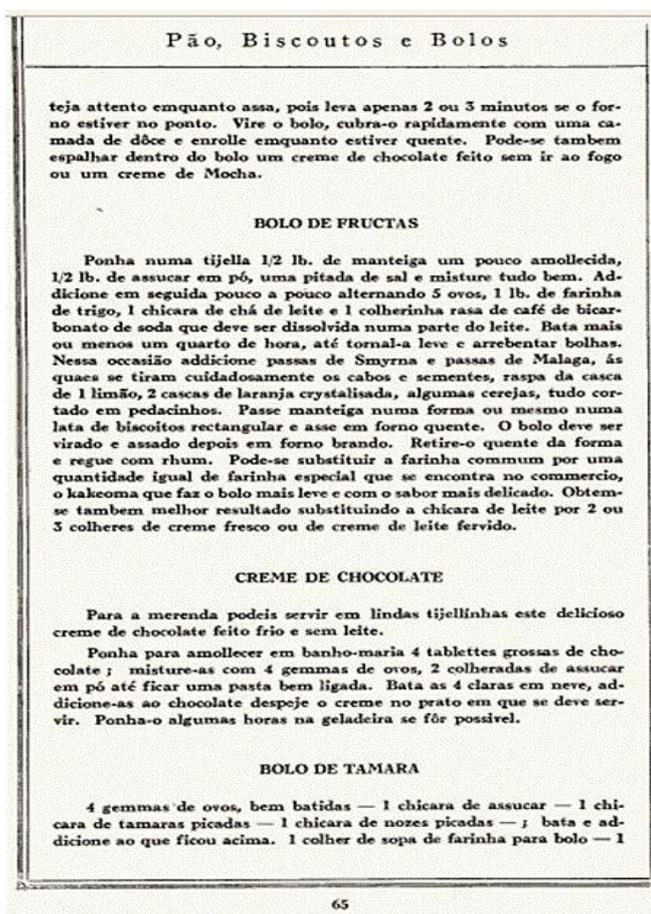
Prepare a fruta e deixe-a de molho em xerez 3 dias antes. Faça o bolo e embrulhe como na etapa 4. Guarde em local fresco por até 3 meses, seguindo a etapa 4. Você também pode congelar o bolo antes de decorar, por até 3 meses; descongele à temperatura ambiente.

#### **DICA**

Em vez de cobrir com maçapão e glacê real, você pode simplesmente pincelar geleia de damasco peneirada e aquecida por cima do bolo e, em seguida, dispor frutas glacé e nozes sobre a geleia. Pincele novamente com geleia.

Ficha 21 – Bolo de Fructas (Doceiro Nacional, 1985, p. 65)

BOLO DE FRUCTAS (Doceiro Nacional, 1985, p. 65)		
INGREDIENTES	QUANTIDADE	100%
Ovos (peso médio do mercado 50g)	5 = 250g	51%
Açúcar	225g	49,66%
Manteiga	225g	49,66%
Farinha de trigo	453g	100%
Leite	200ml	44,15%
Rum	-	-
Sal, bicarbonato	-	-
Passas, casca de laranja cristalizada, cerejas cristalizadas	-	-



## Ficha 22 – Bolo de Frutas

<b>Bolo de Frutas</b>		
Sonhos de Açúcar (BRENNAND, 2007, p. 116).		
<p>Tonica Brennand, confeitadeira de uma grande e tradicional família de Recife, traz a herança da arte de sua avó, Maria Dulce Coimbra de Almeida Brennand (1930/2010), que já fazia bolos para a família, cujas receitas foram passadas de geração em geração, cabendo-lhe continuar com o legado familiar. Em seu livro “Sonhos de Açúcar” (2007), Tonica traz em suas receitas uma massa com frutos secos a qual identifica como Bolo de Frutas.</p>		
<b>Modo de preparo</b>		
Quantidade	Ingrediente	
1.500g	Farinha de trigo	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Na véspera do dia de assar o bolo, coloque as passas de molho nas bebidas dentro de um recipiente fechado para pernoitar.</li> <li>2. Fazer um doce com as ameixas + 1 kg do açúcar + três copos d'água, para que fiquem bem amolecidas e sejam posteriormente “liquidificadas”, transformando-se num doce em calda.</li> <li>3. No dia: bater 1 kg de açúcar com a manteiga por 15 minutos, até que se faça um creme esbranquiçado e macio.</li> <li>4. Adicionar todos os ovos inteiros aos poucos, com cuidado em bater sempre à medida que estes sejam misturados ao creme de manteiga.</li> <li>5. Colocar todas as frutas (previamente “liquidificadas”) juntamente com as passas e a ameixa na batedeira, misturando-as com o creme.</li> <li>6. Adicionar as nozes, a castanha, o Nescau, o chocolate, o sal, a noz moscada e, por fim, a farinha de trigo – misturando sempre muito bem.</li> <li>7. Untar a forma com um pouco de gordura vegetal para que esta fixe a folha de papel manteiga que deverá forrar o fundo e as laterais da mesma, e assar o bolo em forno baixo (máx. de 180 graus) por cerca de três a quatro horas.</li> </ol>
1.250g	Manteiga	
2 kg	Açúcar refinado	
16 unds.	Ovos	
1.200g	Ameixa sem caroço	
150g	Damasco triturado	
150g	Tâmaras trituradas sem caroço	
100g	Figo triturado em calda (Rami)	
400g	Abacaxi cristalizado triturado	
400g	Laranja triturada cristalizada	
450g	Passas Málaga ou sultana sem caroço	
300g	Castanha granulada moída	
300g	Nozes sem casca, moída e granulada	
2 cálices	Cheios de vinho do Porto	
2 cálices	Licor de cacau	
1 garrafa	Vinho tinto	
2 xícaras	Nescau	
1 xícara	Chocolate em pó do frade	
1 lata	Leite condensado	
1 colher café	Noz moscada ralada	
½ colher café	Sal	

## Apêndice E - Em destaque as receitas de interesse da pesquisa: Bolos de Mel

### Ficha 23 – Bolo de Mel

<b>Bolo de Mel</b> Sousa (2008, p. 40-41)	
Quantidades	Ingredientes
4 kg	Farinha de trigo
3 litros	Mel de cana
1,500g	Açúcar cristal de cana
125g	Canela moída
125g	Erva-doce
30g	Cravinho moído
1 kg	Manteiga
½ k	Banha de porco
2 pães em massa	Fermento - *Porção de massa de pão
-	Nozes, amêndoas, passas, cidra (a gosto de quem faz os bolos)
-	Levedura – um pouco - *Fermento biológico
<b>Modo de Preparo</b>	
<p>1. O forno não deve ter temperatura alta. Recipientes de folhas de flandres (São as formas hoje feitas de alumínio). Antigamente as formas feitas de flandres necessitavam ser queimadas para não enferrujarem.</p> <p>2. Os fornos eram aquecidos a lenha. Ao aquecerem eram limpos e os bolos eram introduzidos, para que não ficassem com fuligem da madeira.</p> <p>3. Algumas observações a respeito da feitura deste bolo são interessantes. O forno de cantaria moleno não deveria estar muito quente, da mesma forma que o mel de cana deveria ser bem aquecido sem, no entanto, atingir a fervura. Os bolos eram cozidos em recipientes do tipo folha-de-flandres, untados com manteiga e ficavam a levedar durante três dias, antes da cozedura (SOUSA, 2008, p.41).</p> <p>4. Os ingredientes são misturados de forma gradual, com abundantes frutos secos e cristalizados, não faltando o mel de cana que dá nome ao bolo. As vasilhas são untadas com banha de porco, enquanto o forno equilibra a temperatura ideal. Depois de varrido o forno, o bolo vai a cozer, já com as amêndoas e com as nozes na face superior. Passado algum tempo, o cheiro envolve a cozinha a lenha. Retiram-se os bolos do interior do forno e deixam-se arrefecer. Mais tarde, estão prontos a consumir, até às festividades dos Reis (SOUSA, 2009, p. 24).</p>	
<p>- A receita do bolo de mel, se assemelha a receita que era preparada pelas freiras do Convento de Santa Clara, aproximadamente nos séculos XV e XIX (Sousa, 2008). Podemos perceber nesta preparação uma similaridade da massa com o bolo rei, já que este usa fermento de pão.</p>	
<p>- Leitura adaptada a atualidade para assegurar o entendimento e precisão da receita.</p>	

## Ficha 24 – Bolo Preto Rico

<b>BOLO PRETO RICO</b>	
Fonte: "Cozinha Madeirense", Camacho (1992, p. 91).	
Quantidades	Ingredientes
500g	De farinha de trigo
500g	De açúcar mascavo
3	Ovos
2,5 dl / 250ml	De mel de cana
500g	De nozes
125g	De manteiga
60g	De banha de porco
125g	Amêndoas
50g	Passas de Corinto
50g	De passas
50g	De cidra
½ litro	De leite
1 colher sopa / 18g	De canela
½ cálice / 150ml	De vinho
½ cálice / 150ml	De aguardente
½ pacote / 10g	De soda (fermento químico)
½ / 10g	Noz moscada
1 / 10g	Laranja (raspa e sumo)
Modo de Preparo	
<p>Deitam-se a manteiga, o açúcar e os ovos e vão-se apertando os ingredientes com a mão até fazer uma massa húmida. Depois vão-se deitando os outros ingredientes aos poucos, alternadamente: mel, farinha, leite, etc. Por fim, deitam-se as passas, a cidra, as nozes e as amêndoas envoltas em farinha. Vai ao forno moderado, em forma bem untada.</p>	<p>Coloca-se a manteiga e os ovos e mistura-se muito bem. Em seguida vai-se acrescentando os restantes ingredientes e misturando a cada adição.</p>
<p>Leitura adaptada a atualidade para assegurar o entendimento e precisão da receita.</p>	

## Ficha 25 – Bolo Barreto Preto (Séc. XIX)

Bolo Barreto Preto (Séc. XIX) Cardoso (1994, p. 49)	
Quantidade	Ingredientes
250g	Banha de porco
1 chávena / 250g	Mel
1 chávena e meia / 300g	Açúcar
½ chávena / 100g	Café frio
½ chávena / 100g	Leite
2 chávenas / 240g	Farinha
3 / 150g	Ovos
1 colher chá / 5g	Soda
-	Noz moscada, canela, passas e cidra a gosto
Modo de Preparo	
Bater a gordura com o açúcar e o mel. Juntar o café e o leite. Juntar a farinha de trigo, o fermento e as frutas. Assar em forma untada de manteiga.	
*Leitura adaptada a atualidade para assegurar o entendimento e precisão da receita.	
*Tabela de equivalência de medidas foi utilizada para transformar todas em kg. Disponível em: <a href="https://conversormedidasculinarias.com.br/pt/">https://conversormedidasculinarias.com.br/pt/</a>	
*Ovos tamanho padrão 50g	

## Ficha 26 – Bolo Preto com Cerveja Preta

Bolo Preto com Cerveja Preta Valle (1992, p. 167)	
Quantidade	Ingredientes
500g	Farinha de trigo
500g	Açúcar mascavo
250g	Manteiga
3 / 150g	Ovos
½ litro = 500g	Leite
1 colher de sopa / 14g	Banha porco
2 colheres de chá = 10g	Soda = fermento químico
1 = 5g	Limão (raspa)
½ = 2g	Noz moscada ralada
1 colher chá = 2g	Canela moída
1 canudo(copo) = 284g	Mel de cana
2,5 dl = 300g	Cerveja preta
1 cálice = 150g	Vinho Madeira
1 cálice = 150g	Aguardente de cana
150g	De cada (cidra, nozes, amêndoas, passas, ameixa preta). Tudo picado bem miudinho.
Modo de Preparo	
Misture a farinha com o açúcar, junte a banha e a manteiga, bata bem, e adicione as gemas uma a uma. Vá incorporando na massa, todos os outros ingredientes, mexendo muito bem. Por fim envolva as *claras em castelo na massa, misturando delicadamente. Leve ao fogo para assar, em forma untada e forrada com papel manteiga também untado.	
*Claras em castelo = Claras em neve.	
*Leitura adaptada a atualidade para assegurar o entendimento e precisão da receita.	

## Ficha 27 – Bolo Preto de Natal

Bolo Preto de Natal Figueira (1996, p.80)	
Quantidade	Ingredientes
4 chávenas = 480g	Farinha de trigo
4 chávenas = 892g	Açúcar mascavo
4 colheres de sopa = 57g	Manteiga
4 colheres de sopa = 71g	Mel de cana
4 colheres de chá = 56g	Soda
4 colheres de chá = 6g	Canela moída
4 = 200g	Ovos
2 = 10g	Limões (raspas)
3 chávenas = 600g	Leite
Modo de Preparo	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Misturam-se todos os ingredientes em uma bacia e mexe-se tudo muito bem.</li> <li>2. Acrescenta-se o leite e bate-se até ficar bem misturado.</li> <li>3. Leve ao forno em uma forma untada e enfarinhada com farinha.</li> <li>4. Para não pregar, pode-se forrar o fundo da forma com papel vegetal, que também deve ser untado.</li> </ol>	
* Leitura adaptada a atualidade para assegurar o entendimento e precisão da receita.	

## Ficha 28 – Bolo Preto de Ameixa

Bolo Preto de Ameixa Figueira (1996, p. 85)	
Quantidade	Ingredientes
1 chávenas = 120g	Farinha de trigo
1 chávenas = 223g	Açúcar mascavo
1 chávena = 200g	Leite
1 colher de sopa = 14g	Manteiga
1 colher de sopa = 14g	Banha
1 = 50g	Ovo
2 colheres de sopa = 36g	Mel de cana
1 colher de chá = 5g	Soda (fermento químico)
1 colher de chá = 2g	Canela moída
100g a 150g	Ameixas secas
Modo de Preparo	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mistura-se o açúcar com a canela, a farinha de trigo e o fermento químico. Acrescente a manteiga e a banha derretida e mexer bem;</li> <li>2. Junta-se o leite, o ovo batido e o mel;</li> <li>3. Bate-se tudo muito bem. Por fim, juntam-se as ameixas cortadas aos pedacinhos;</li> <li>4. Asse em forma bem untada e forrada com papel vegetal também untado.</li> </ol>	
* Leitura adaptada a atualidade para assegurar o entendimento e precisão da receita.	

## Ficha 29 – Bolo Preto de Figos

Bolo Preto de Figos Camacho (1992, p.90)	
Quantidade	Ingredientes
¼ kg	Açúcar mascavo
¼ kg	Farinha de trigo
Meio ¼ kg	Margarina
1 cálice / 150g	Vinho Madeira
1 cálice grande = 200g	Mel de cana
Meio ¼ kg = 125g	Figos passados
¼ litro = 250g	Leite
1 colher de chá = 5g	Raspas de limão
1 colher de chá cheia = 5g	Soda (fermento químico)
1 colher de chá cheia = 2g	Canela em pó
1 colher de chá = 6g	Cacau
150g	Cidra, nozes, amêndoas e passas
Modo de Preparo	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mistura-se o açúcar com a margarina.</li> <li>2. Acrescenta-se depois o leite, o vinho e o mel. Mexe-se.</li> <li>3. Junta-se a farinha de trigo misturada com a canela, o fermento químico e o cacau. Por fim, os figos, as frutas picadas e polvilhadas de farinha e raspa de limão.</li> <li>4. Vai ao forno médio em forma untada.</li> </ol>	
* Leitura adaptada a atualidade para assegurar o entendimento e precisão da receita.	

## Ficha 30 – Bolo de Mel da Madeira

Bolo de Mel da Madeira Disponível em: <a href="http://www.gastronomias.com/portugal/madeira_009.html">http://www.gastronomias.com/portugal/madeira_009.html</a>	
Quantidade	Ingredientes
2,5 kg	Farinha de trigo
1 kg	Açúcar mascavo
750g	Banha de porco
500g	Manteiga
25g	Erva-doce
50g	Canela
12g	Cravo-da-índia
12g	Cravo-de-acha
1 colher de chá	Mistura de especiarias
2 kg	Nozes (com casca)
250g	Miolo de amêndoas
50g	Cidrão
5 colheres de sopa / 60g	Bicarbonato de sódio
250g	Pão de massa (massa de pão fermentada/ Levian)
1,8 litro	Mel de cana (cerca de 2 garrafas e meia de melaço)
1 cálice / 150g	Vinho da Madeira
4 = 40g	Laranjas

### Modo de Preparo

1. Na véspera do dia em que se vai preparar o bolo, compra-se o pão em massa no padeiro ou prepara-se o fermento com 250 g de farinha, 1 dl de água tépida e 10 g de fermento de padeiro. Envolve-se o pão (ou o fermento) num guardanapo depois de passado por farinha e deixa-se ficar em sítio quente de um dia para o outro.
2. No dia seguinte, peneiram-se as especiarias previamente pisadas; cortam-se as amêndoas, as nozes e o cidrão em bocados; dissolve-se o bicarbonato no vinho da Madeira; derretem-se as gorduras no mel quente; raspa-se a casca das laranjas e espreme-se o sumo.
3. Peneira-se a farinha e o açúcar para dentro de um alguidar grande, faz-se uma cova ao meio e deita-se aí a massa de fermento; depois vai-se «apagando» o fermento com a farinha, amassando. Quando a farinha e o fermento estiverem bem misturados, começa-se a juntar o mel apenas morno (juntamente com as gorduras) e vai-se amassando.
4. Depois de se ter adicionado todo o mel, juntam-se os frutos preparados, o vinho da Madeira com o bicarbonato, o \*sumo e a raspa das laranjas e as especiarias. Amassa-se até a massa se desprender do \*alguidar. Abafa-se com um pano e um cobertor e deixa-se levedar em \*sítio morno, a uma temperatura sempre igual, durante 3 a 4 dias. Depois divide-se a massa em porções de 250, 500 ou 750 g conforme o tamanho dos bolos. Deitam-se estas porções de massa em formas redondas, \*direitas e baixas e muito bem untadas e leva-se a \*cozer em forno bem quente, depois de se ter enfeitado a superfície com meias nozes, ou amêndoas ou bocados de cidrão.
5. Querendo, pode-se reduzir a quantidade de nozes ou de outros ingredientes caros; nesse caso aumentam-se as especiarias dando lugar a outro tipo de bolo, o bolo podre. Os primeiros são mais saborosos e os segundos mais apimentados. Depois de cozidos e frios, embrulham-se em papel vegetal ou celofane e guardam-se em caixas. Estes bolos podem conservar-se durante um ano inteiro.
6. Mandava a tradição, que ainda hoje
  - a. Um dia antes prepare um pré fermento de pão. Misture 250g de farinha de trigo com 100ml de água e 10 g de fermento biológico. Amasse para formar uma massa e deixe em uma bacia coberto com um pano em local aquecido por 12 horas.
  - b. Peneira-se a farinha e o açúcar para dentro de uma bacia grande, faz-se uma cova ao meio e coloca-se aí a massa de fermentada; em seguida vai-se misturando essa massa fermentada com a farinha de trigo e amassando. Quando a farinha e o fermento estiverem bem misturados, começa-se a juntar o mel apenas morno (juntamente com as gorduras) e vai-se amassando.

<p>vigora nalguns casos, que o bolo de mel fosse preparado no dia 8 de dezembro, dia de Nossa Senhora da Conceição, para estar bom no Natal, festa de que este bolo faz parte integrante. É neste dia, 8 de dezembro, que começam os preparativos para a festa (Natal), e se partem os últimos bolos que restaram da fornada do ano anterior. Por estes motivos é dia de grande azáfama e alegria.</p>	
<p>*Suco de laranja          *Bacia          *Local          *Retas e baixas          *Assar</p>	
<p>Disponível em:  <a href="https://www.converter-unidades.info/calculadora-rapida-de-unidades.php?tipo=cozinha">https://www.converter-unidades.info/calculadora-rapida-de-unidades.php?tipo=cozinha</a></p>	
<p>* Leitura adaptada a atualidade para assegurar o entendimento e precisão da receita.</p>	

# Apêndice F - Em destaque as receitas de interesse da pesquisa: Receitas de Bolos Inglês em Livros Brasileiros

## Ficha 31 – Arte de Cozinhar (1680)

Arte de Cozinhar (1680)																																																									
<p>1. O mais popular e conhecido livro de culinária. Foi publicado em Portugal por Domingos Rodrigues. Foi apontado como o primeiro tratado de cozinha;</p> <p>2. “A arte da cozinha”, que saiu em 1680, foi reeditado pela Imprensa Nacional/Casa da Moeda, em 1987. Disponível em: <a href="https://www.revistaprosaversoearte.com/culinaria-13-livros-de-receitas-antigos/">https://www.revistaprosaversoearte.com/culinaria-13-livros-de-receitas-antigos/</a></p> <p>3. Não há referências das massas de Bolo de Inglês, Casamento ou Noiva e de Libra. Disponível em: <a href="http://www4.planalto.gov.br/consea/publicacoes/culinaria/arte-de-cozinha-1680/7-arte-de-cozinha-1680.pdf">http://www4.planalto.gov.br/consea/publicacoes/culinaria/arte-de-cozinha-1680/7-arte-de-cozinha-1680.pdf</a> .</p>																																																									
<p><b>ARTE DE COZINHA,</b> DIVIDIDA EM QUATRO PARTES,</p> <p>A PRIMEIRA TRATA DO MODO DE COZINHAR VÁRIOS GUIZADOS DE TODO O GÊNERO DE CARNES. E CONSERVAS, TORTAS, EMPADAS, E PASTEIS.</p> <p>A SEGUNDA DE PEIXES, MARISCOS, FRUCTAS, HERVAS, OVOS, LACTICÍNIOS, DOCES, CONSERVAS DO MESMO GÊNERO.</p> <p>A TERCEIRA DE PREPARAR MEZAS EM TODO O TEMPO DO ANNO PARA HOSPEDAR PRINCIPES, E ESTRANGEIROS.</p> <p>A QUARTA DE FAZER PUDIZ, E PREPARAR MASSAS.</p> <p><i>Obra util, e necessaria a todos os que regem, e governão esta; correctâ, e emendada nesta ultima edição.</i></p> <p>AUTHOR <b>Domingos Rodrigues,</b> <i>Mestre de Cozinha de Sua Magestade.</i></p> <p>— RIO DE JANEIRO. Typ. de J. J. BARROSO e COMP. RUA DA ALFANDEGA N. 5. — 1856.</p>	<p>234                      INDICE.</p> <table> <tr><td>Argolinhas de amendoas</td><td>pg. 128</td></tr> <tr><td>Arroz doce.</td><td>118</td></tr> <tr><td>Banquete de peixe para a quaresma</td><td>177</td></tr> <tr><td>Biscoutos de la Reina</td><td>133</td></tr> <tr><td>— de ovos</td><td>ibi.</td></tr> <tr><td>— de massa</td><td>134</td></tr> <tr><td>Bollos á Bernonille</td><td>221</td></tr> <tr><td>— á Magdalena</td><td>ibi.</td></tr> <tr><td>— á Poloneza</td><td>ibi.</td></tr> <tr><td>— de amendoas</td><td>222</td></tr> <tr><td>— de queijo</td><td>ibi.</td></tr> <tr><td>— á Delfina</td><td>223</td></tr> <tr><td>— Flamengo</td><td>ibi.</td></tr> <tr><td>— de açucar</td><td>134</td></tr> <tr><td>— de rodinhas</td><td>133</td></tr> <tr><td>— de ovos</td><td>ibi.</td></tr> <tr><td>— de amendoa</td><td>136</td></tr> <tr><td>— de bacía</td><td>ibi.</td></tr> <tr><td>— podres</td><td>137</td></tr> <tr><td>— de campeana</td><td>220</td></tr> <tr><td>— de caracol</td><td>ibi.</td></tr> <tr><td>Bribigões de tegelada</td><td>108</td></tr> <tr><td>Bringellas recheadas</td><td>111</td></tr> <tr><td>— de outros modos</td><td>ibi.</td></tr> <tr><td>— de tigellada</td><td>112</td></tr> <tr><td>Cabeça de vitella recheada</td><td>55</td></tr> <tr><td>— de vitella</td><td>57</td></tr> <tr><td>— de porco em achar</td><td>65</td></tr> </table>	Argolinhas de amendoas	pg. 128	Arroz doce.	118	Banquete de peixe para a quaresma	177	Biscoutos de la Reina	133	— de ovos	ibi.	— de massa	134	Bollos á Bernonille	221	— á Magdalena	ibi.	— á Poloneza	ibi.	— de amendoas	222	— de queijo	ibi.	— á Delfina	223	— Flamengo	ibi.	— de açucar	134	— de rodinhas	133	— de ovos	ibi.	— de amendoa	136	— de bacía	ibi.	— podres	137	— de campeana	220	— de caracol	ibi.	Bribigões de tegelada	108	Bringellas recheadas	111	— de outros modos	ibi.	— de tigellada	112	Cabeça de vitella recheada	55	— de vitella	57	— de porco em achar	65
Argolinhas de amendoas	pg. 128																																																								
Arroz doce.	118																																																								
Banquete de peixe para a quaresma	177																																																								
Biscoutos de la Reina	133																																																								
— de ovos	ibi.																																																								
— de massa	134																																																								
Bollos á Bernonille	221																																																								
— á Magdalena	ibi.																																																								
— á Poloneza	ibi.																																																								
— de amendoas	222																																																								
— de queijo	ibi.																																																								
— á Delfina	223																																																								
— Flamengo	ibi.																																																								
— de açucar	134																																																								
— de rodinhas	133																																																								
— de ovos	ibi.																																																								
— de amendoa	136																																																								
— de bacía	ibi.																																																								
— podres	137																																																								
— de campeana	220																																																								
— de caracol	ibi.																																																								
Bribigões de tegelada	108																																																								
Bringellas recheadas	111																																																								
— de outros modos	ibi.																																																								
— de tigellada	112																																																								
Cabeça de vitella recheada	55																																																								
— de vitella	57																																																								
— de porco em achar	65																																																								

## Ficha 32 – Cozinheiro Imperial (1843)

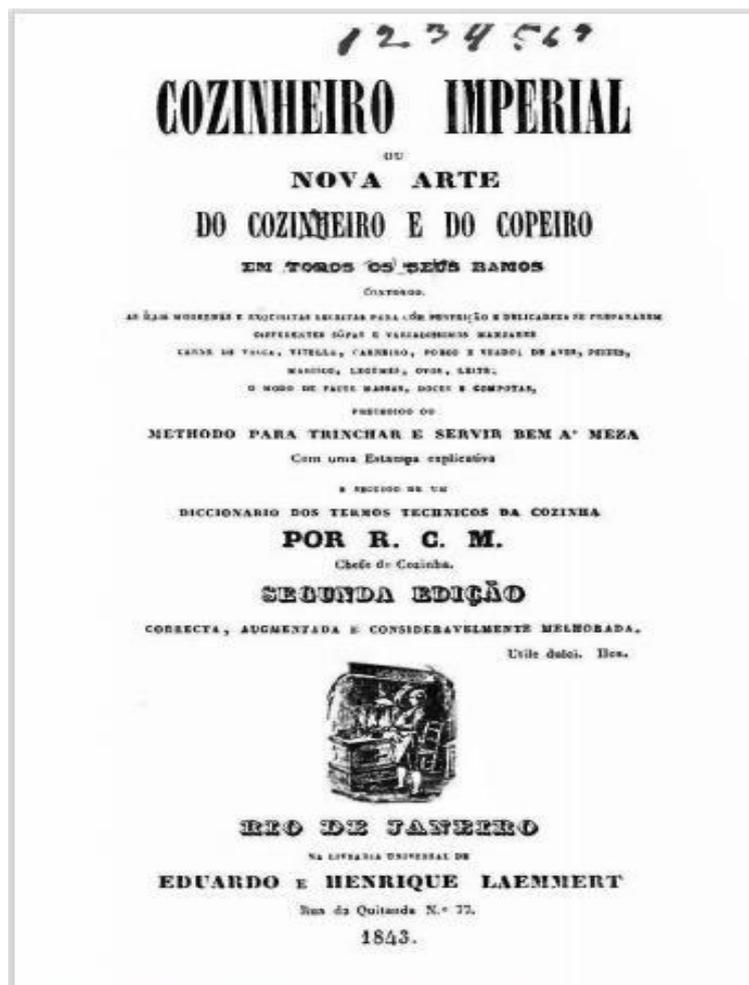
### Cozinheiro Imperial / 1843

Disponível em: <http://www4.planalto.gov.br/consea/publicacoes/culinaria/cozinheiro-imperial-1839/5-cozinheiro-imperial-1839.pdf>. Acesso em: 28 set de 2021.

Este livro teve uma grande repercussão na época de lançamento. Segundo Maria Letícia Monteiro Cavalcanti, era um livro que seguia os moldes do então “O cozinheiro moderno”, de Lucas Rigaud, que fazia grande sucesso em Portugal na mesma época.

*“Nesse ambiente, foi lançado o primeiro grande livro da culinária brasileira, Cozinheiro imperial ou nova arte do cozinheiro e do copeiro em todos os seus ramos (1840), com receitas do que se deveria servir às esplêndidas mesas e delicados gostos, bem como ao alcance das mais moderadas posses e das mais simples necessidades.”* (Disponível em: <http://bndigital.bn.gov.br/obras-de-culinaria-brasileira-do-seculo-xix/>)

O título traz a cozinha como referencial, mas contém grande variedade de receitas de doces, incluindo os bolos. Contudo, não há receitas do Bolo Inglês, do Bolo de Noiva ou Casamento e do Bolo de Mel.



## Ficha 33 – Cozinheiro Nacional (1860)

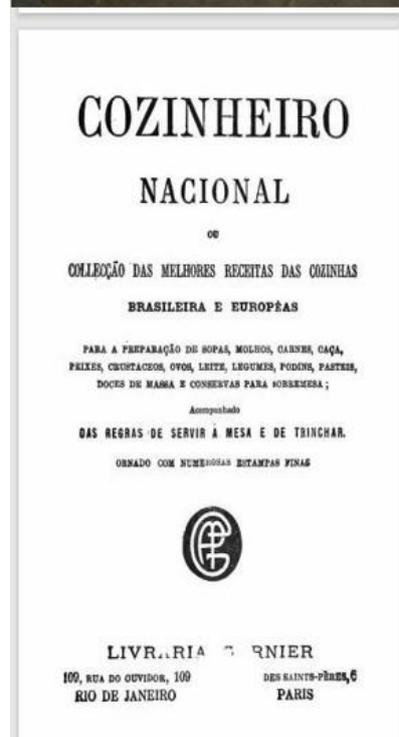
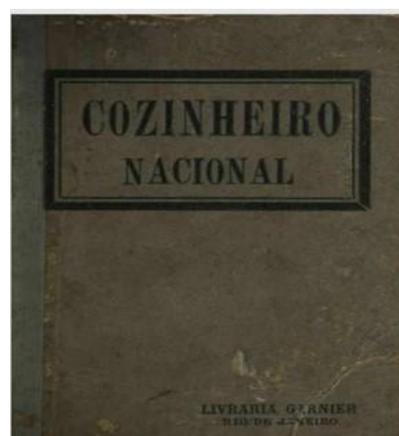
### Cozinheiro Nacional (1860)

Disponível em: <http://www4.planalto.gov.br/consea/publicacoes/culinaria/cozinheiro-nacional-1860/4-cozinheiro-nacional-1860.pdf>. Acesso em: 17 jun. 2021.

O livro tem a intenção registrar receitas com ingredientes nacionais, numa tentativa de fortalecer a cozinha nacional.

*“Já no reinado de D. Pedro II, surge O cozinheiro nacional, primeira tentativa de documentar uma cozinha que usasse ingredientes só nossos: anta, cará, cobra, mandioca, paca, papagaio, peru, rã, tanajura. Seus propósitos são definidos na própria abertura do livro: É tempo que este país se emancipe da tabela européia debaixo da qual tem vivido até hoje.”* (Disponível em: <http://bndigital.bn.gov.br/obras-de-culinaria-brasileira-do-seculo-xix/>)

Apesar de estarmos ainda no apogeu açucareiro, o mesmo não contempla muitas receitas de doces e assmassas de bolos sugeridas são todas salgadas.



494	<b>INDICE</b>	
5	Compostas de maçãs e marmellos .....	401
6	» » » com passas .....	402
7	» » » sumo de laranja .....	402
	<b>MASSAS E SOBREMESAS.</b>	
	<b>INTRODUÇÃO</b> .....	403
1	Aletria caseira .....	403
2	Alforjes de marmellos .....	403
3	Arroz doce .....	403
4	» dourado .....	403
5	» » á mineira .....	403
6	Bolinhos de abobora .....	403
7	» » manteiga .....	404
8	» » doces .....	404
9	Bolos com recheio .....	404
10	» » carne .....	404
11	» » fermento .....	405
12	» » leite coalhado .....	405
13	» pão .....	405
14	» queijo .....	405
15	Coscórões .....	406
16	Cuscús de seminario .....	406
17	» » .....	406
18	» » frito .....	406
19	Massa para empadas .....	406
20	» » folhada .....	406
21	Empada de bacalhão .....	406
22	» » » bagres .....	407
23	» » camarões .....	407
24	» » vitella .....	407
25	» » gallinha .....	407
26	» » jacó .....	407
27	» » veadó .....	407
28	» » mandis .....	408
29	» » moocotó .....	408
30	» » ostras .....	408
31	» » ovos .....	408
32	» » passarinhos .....	408
33	» » peixinhos .....	409
34	» » pombos .....	409
35	» » presunto .....	409
36	» » coelho ou fató .....	409

## Ficha 34 – Dicionário do Doceiro Brasileiro (1892)

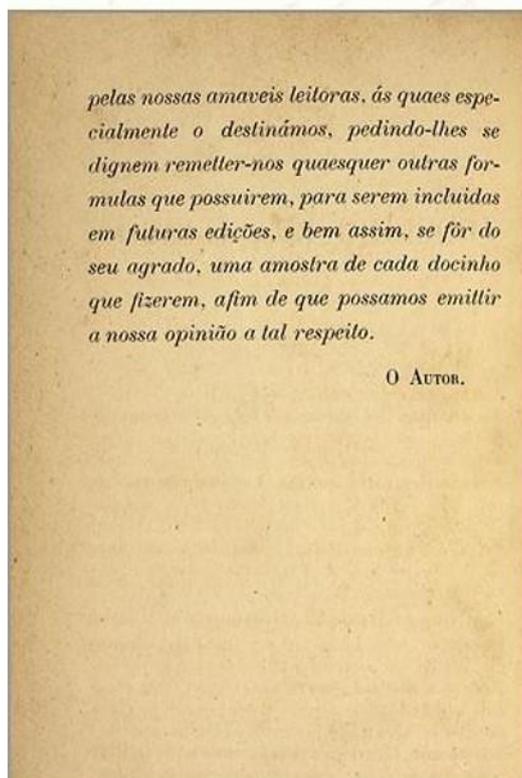
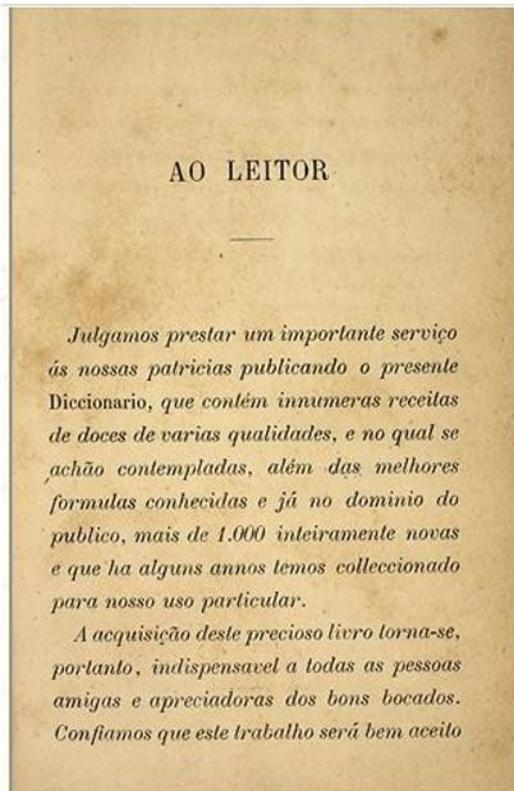
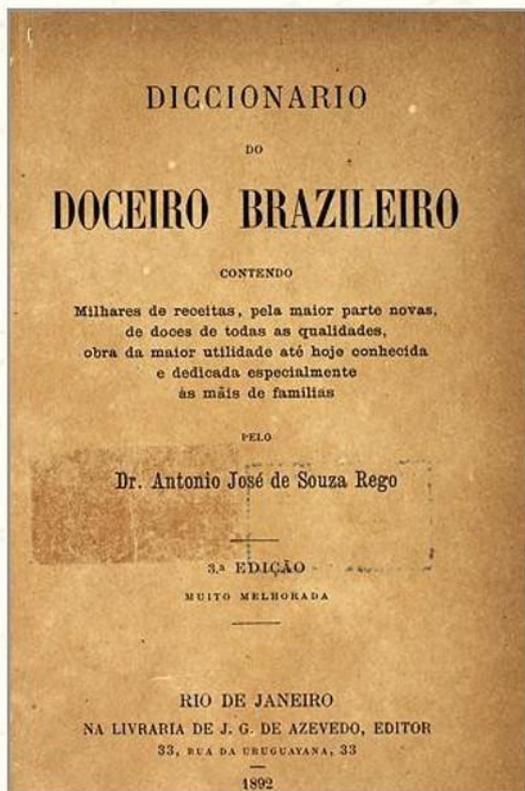
### *Dicionário do Doceiro Brasileiro*

REGO, Antônio José de Souza. **Dicionário do doceiro brasileiro**. 3. ed. Rio de Janeiro: Editado por J. G. de Azevedo, 1892. Disponível em: [http://digitalizacao.fundaj.gov.br/fundaj2/modules/visualizador/i/ult\\_frame.php?cod=959](http://digitalizacao.fundaj.gov.br/fundaj2/modules/visualizador/i/ult_frame.php?cod=959). Acesso em: 17 jun. 2021.

Este livro além de trazer uma descrição de ingredientes, explicando seu uso também apresenta uma diversidade de receitas doces. De acordo com Antônio Jose de Souza Rego, citado por Cavalcante:

*“Mas nenhum desses livros é tão completo quanto o Dicionário do doceiro brasileiro (sem referência à data da 1ª edição), de Antonio Jose de Souza Rego, “contendo milhares de receitas pela maior parte novas de doces de todas as qualidades, obra de maior utilidade até hoje conhecida e dedicada especialmente às mães de família”, editado por J.G. de Azevedo, no Rio de Janeiro. Ignorado pela crítica, trata-se de importante repertório de receitas brasileiras e européias. Como todo dicionário, também esse é organizado em ordem alfabética — começando com “abacaxi” e terminando com “zuchetti”. Em cada item, vemos maneiras de preparar sobremesas e informações sobre a origem da receita. Em “babá”, por exemplo, ele explica se tratar de um bolo polonês, atribuído ao rei Estanislau Leczinski, excelente para servir com chá.”* (Disponível em: <http://bndigital.bn.gov.br/obras-de-culinaria-brasileira-do-seculo-xix/> Acesso em: 17 jun. 2021).

Este livro não é ordenado em índice, somente por receitas que seguem a ordem alfabética. Dentre as várias massas de bolos vamos encontrar duas receitas de Bolo francês (p. 191 e 192) onde as quantidades são iguais em peso para todos os ingredientes e não leva leite, remetendo a receita o Bolo de libra ou Bolo inglês, como também é conhecida. Vale ressaltar que a presença francesa no Brasil durante o século XIX e XX, era tão intensa que foi chamada “*Belle Époque*” por toda a influência que gerou nos âmbitos, social, econômico, cultural e gastronômico, portanto, se justifica a presença de bolos com o título “Bolo francês” já que tudo que invocava a capital francesa era sinônimo de bom gosto e luxo (Toscano, 2020). A massa do Bolo Inglês (p. 194 – 197) também aparece várias vezes e quase sempre é a mesma massa, havendo pequena diferenciação nas quantidades dos ingredientes, sendo quase semelhante à massa do bolo francês, com divergência apenas nas quantidades, mas tem os mesmos ingredientes de base (ovos, açúcar, manteiga e farinha de trigo). Vamos encontrar uma receita direcionada a bolo de casamento, com o título “Bolo inglês para casamento” (p. 196), sendo interessante a adição de coco ralado juntamente com a adição de passas, cidra, casca de laranja desidratada e especiarias.



Destaca-se que, após a análise das massas dos bolos abaixo, identificou-se que estas têm em suas medidas pequenas variações, mas podem ser caracterizadas como tendo na sua base o bolo de libra, já que não há leite em sua composição.

Ficha 35 – Bolo Francez, In: “Diccionario do Doceiro Brasileiro” (1892)

Bolo Francez (p. 191)		
Ingredientes	Quantidade	100%
Ovos*(peso médio do mercado 50g)	12 = 600g	100%
Açúcar	600g	100%
Farinha de trigo	600g	100%
Manteiga	600g	100%
Cravo, canela e erva doce	-	-
Bolo Francez I (p. 191-192)		
Ingredientes	Quantidade	100%
Ovos*(peso médio do mercado 50g)	12 = 220g	88%
Açúcar	120g	48%
Araruta	120g	48%
Manteiga	250g	100%
Cravo, canela e erva doce	-	-
12 gemas = 180g + 2 claras = 80g	-	-

— 191 —	— 192 —
<p><b>Bolo Fluminense.</b> — Duas chicaras de massa de abobora e leite de um côco, 3 chicaras de assucar refinado, meia chicara de leite de vacca fervido, 12 ovos sendo 6 com claras, 250 grammas de manteiga do reino, 250 ditas de farinha de trigo e 250 ditas de amendoas bem pisadas. Coze-se a abobora com a casca, passa-se em peneira e depois em um guardanapo, para extrahir toda a agua, mistura-se o leite do côco com o leite de vacca e ajuntão-se as amendoas. Feito isto, medem-se duas chicaras de massa de abobora e deitão-se em uma vasilha, ajuntão-se-lhe o leite de côco, 3 chicaras de assucar e ovos, sendo 6 com claras. Isto unido, ajunta-se a farinha e por ultimo as amendoas, as quaes devem ser unidas com a massa aos poucos, em uma tigela, para não ficar em caroços, e ajunta-se-lhe a manteiga; quando estiver unido vai ao forno em uma fôrma untada com manteiga. O forno não deve estar quente de mais para poder cozinhar o bolo por igual.</p> <p><b>Bolo francez.</b> — Tomão-se 12 ovos, uma porção de assucar, farinha de trigo e manteiga, sendo o peso de cada uma destas substancias igual ao peso dos 12 ovos. Batem-se bem os ovos, claras e gemas, com o assucar, ajunta-se um pouco de cravos da India, canella e herva doce. Untão-se as fôrmas com manteiga, nas quaes se põe a massa, e levão-se a um forno temperado para cozinhar.</p> <p><b>Bolo francez.</b> — Batem-se bem 12 ovos, dos quaes 10 sem claras, com 12 colheres de assucar, depois ajunta-se 250 grammas de manteiga e 12 colheres de araruta, e, depois de bem batido,</p>	<p>vai logo para o forno em fôrmas untadas com manteiga.</p> <p><b>Bolo de Genova.</b> — Faz-se uma massa com 30 grammas de bom fermento desfeito em agua quente, 120 grammas de farinha de trigo; põe-se em lugar quente e deixa-se crescer. Tomão-se mais 360 grammas de farinha de trigo peneirada, e amassão-se com 6 ovos, 120 grammas de manteiga, e 30 ditas de assucar, uma pedra de sal e uma chicara de nata de leite; ajuntão-se, em seguida, á primeira massa feita 30 grammas de passas, e outro tanto de doce secco de cidrão bem picado; deixa-se levedar em lugar quente, e passada meia hora, formão-se pequenos bolos, que se põem sobre folhas, polvilhadas com farinha de trigo; dourão-se com gemas de ovos, e cozinão-se em forno quente.</p> <p><b>Bolo da gloria.</b> — Tomem um kilogramma e meio de farinha de trigo peneirada, 750 grammas de manteiga derretida, a massa de um pão de 40 réis, 18 ovos bem batidos, e 750 grammas de assucar refinado; amassa-se tudo muito bem, e depois fazem-se os bolos, que se collocão em bacias ou taboleiros de folha, polvilhados com farinha de trigo, e cozinão-se no forno, até ficarem meio tostados, e depois retirão-se.</p> <p><b>Bolo Goyano.</b> — Amassa-se 500 grammas de polvilho, com 500 ditas de queijo velho ralado, um kilogramma de gordura de porco, meio de assucar, 8 gemas e 4 claras de ovos, e duas chicaras de bom leite, uma colher de sal e um pouco</p>

Ficha 36 – Bolo Inglez I, In: “Diccionario do Doceiro Brasileiro” (1892)

Bolo Inglez 1 (p. 194)		
Ingredientes	Quantidade	100%
Ovos*(peso médio do mercado 50g)	15 = 750g	100%
Açúcar	460g	61,33%
Manteiga	129g	17,20%
Farinha de trigo	460g	61,33%
Vinho branco	-	-
Bolo Inglez 2 (p. 195)		
Ingredientes	Quantidade	100%
Ovos*(peso médio do mercado 50g)	12 = 600g	80%
Açúcar	750g	100%
Manteiga	350g	46,66%
Farinha de trigo	750g	100%
Vinho branco ou aguardente	-	-
Passas	-	-
Bolo Inglez 3 (p. 195)		
Ingredientes	Quantidade	100%
Ovos*(peso médio do mercado 50g)	12 = 600g	100%
Açúcar	500g	83,33%
Manteiga	500g	83,33%
Farinha de trigo	500g	83,33%
Vinho branco	-	-
Flor de laranjeira	-	-

— 194 —

meza bem limpa, põe-se a massa em cima, e amassa-se muito bem, depois do que divide-se em oito ou dez pedaços e amassa-se cada um delles separadamente: reúnem-se todos outra vez, e amassa-se tudo muito bem até formar um só bolo, corta-se a massa pelo meio e com um rôlo forma-se uma pasta de cerca de meia pollegada de grossura, batem-se muito bem as pastas de massa de cada lado com o rôlo de modo que fique bem consistente. Com a beira de um copo d'agua vai se formando bolos redondos que se vão mettendo em pequenas fôrmas bem untadas de manteiga. Vão ao forno até ficarem de uma côr alourada, notando-se que o forno deve estar mais quente em cima do que em baixo, e que esses bolos perdem o gosto quando ficam cozidos de mais.

**Bolo das ilhas.** — Quinze ovos, 8 com gemas só e 7 com claras, 500 grammas de assucar refinado, tudo mexido e não batido, unta-se a fôrma de manteiga e vai ao forno.

**Bolo inglez.** — Deita-se n'um alguidar 460 grammas de assucar refinado, e vai se lhe ajuntando 15 gemas de ovos, mexendo-as no assucar com uma colher de páo, cada uma por sua vez. As claras devem ser separadas muito limpas das gemas, e guardão-se n'uma vasilha que esteja bem enxuta. Estando todas as gemas batidas com o assucar, ajunta-se-lhe 129 grammas de manteiga derretida e 2 calices de vinho branco, e em seguida mistura-se-lhe 460 grammas de farinha de trigo peneirada. Depois batem-se só 10 claras até ficarem bem encorporadas, e misturão-se á massa com muito cuidado. Forrão-se fôrmas proprias para este bolo, com papel branco, enchem-se com esta

— 195 —

massa até ao meio, espalhão-se-lhes por cima passas de Malaga e doce de cidra cortado em pedacinhos, e levão-se a cozinhar em forno regular.

**Bolo inglez.** — Trezentas e cincoenta grammas de manteiga, desta tira-se para untar as fôrmas; uma duzia d'ovos, da metade tirão-se as claras grossas, 750 grammas de assucar refinado, 120 ditas de passas, 750 ditas de farinha de trigo, um calix de vinho branco. Depois de lavada a manteiga, ponha-se em uma panella com assucar e batão-se bem os ovos á parte, ajunte-se e misture-se tudo bem, deite-se o vinho ou aguardente do reino, a farinha de trigo e as passas, e as claras batidas em escuma, depois despeje-se na vasilha que deve estar forrada com papel, e unte-se com manteiga, indo então para o forno, que deve estar prompto como para pão de lô. Tambem se enfeitão com amendoas inteiras, e cobrem-se com assucar e canella.

**Bolo inglez.** — Tomão-se 12 gemas de ovos que se batem bem, e depois ajunta-se-lhe 500 grammas de manteiga bem lavada e sem agua alguma, e 500 ditas de assucar refinado, lanção-se então seis claras d'ovos que devem ter sido bem batidas, e 500 grammas de farinha de trigo peneirada, um punhado de passas, um calix de vinho branco e um pouco de agua de flôr de laranjeira. Mexa-se tudo por espaço de hora e meia a duas horas, e logo que a massa fizer olhos deite-se em fôrmas de papel untadas com manteiga e leve-se ao forno, que deve ser bem quente. Para que o bolo possa rachar, o que o torna mais bonito, tem-se cuidado de introduzir no meio delle, antes de ir ao forno, uma pequena quantidade de manteiga. Reconhece-

Ficha 37 – Bolo Inglez IV, In: “Diccionario do Doceiro Brasileiro” (1892)

Bolo Inglez 4 (p. 196)		
Ingredientes	Quantidade	100%
Ovos*(peso médio do mercado 50g)	10 = 500g	50%
Açúcar	1000g	100%
Manteiga	500g	50%
Farinha de trigo	1000g	100%
Bolo Inglez Para Casamento (p. 196)		
Ingredientes	Quantidade	100%
*Ovos(peso médio do mercado 50g)	12 = 580g	100%
Açúcar	460g	79,31%
Manteiga	460g	79,31%
Farinha de trigo	450g	79,31%
Côco ralado	-	-
Passas	-	-
Cravo moído, pimenta da Jamaica, erva doce	-	-
Vinho branco e cognac	-	-
12 gemas = 180g + 10 claras = 400g	-	-
Bolo Inglez 6 (p. 197)		
Ingredientes	Quantidade	100%
Ovos (peso médio do mercado 50g)	8 = 400g	-
Açúcar	390g	-
Manteiga	270g	-
Farinha de trigo	420g	-
Cedrão, passas e cerejas	-	-
Bolo Inglez 6 (p. 197)		
Ingredientes	Quantidade	100%
Ovos (peso médio do mercado 50g)	9 = 450g	100%
Açúcar	450g	100%
Manteiga	450g	100%
Farinha de trigo	450g	100%

— 196 —

se que está cozido introduzindo um palito na massa, o qual sabido secco indica achar-se o bolo em estado de ser tirado do forno.

**Bolo inglez.** — Quinhentas grammas de manteiga, 10 gemas d'ovos, bate-se com a manteiga, estando bem ligado ajunta-se um kilogramma de assucar e bate-se bem para ficar bem misturado, batem-se as 10 claras que ficarão dos ovos até ficar em escuma, e ajunta-se á massa; bate-se mais um pouco para então ajuntar um kilogramma de farinha de trigo, bate-se mais quanto fique misturada a farinha, e deita-se nas forminhas.

**Bolo inglez para casamento.** — Deita-se em um alguidar 460 grammas de manteiga bem lavada e 460 ditas de assucar refinado, mexe-se com uma colher de páo até ficar n'uma especie de creme; depois ajunta-se-lhe 12 gemas d'ovos uma a uma, mexendo sempre a massa, para não ficar aguada, e em seguida ajunta-se-lhe successivamente 120 grammas de côco ralado, 120 ditas de passas de Corintho, 120 ditas de passas de Malaga, 2 ditas de cravo da India em pó, 4 ditas de pimenta da Jamaica em pó, 230 ditas de doce de cidrão cortado em pedacinhos e 230 ditas de doce de casca de laranja bem picado, 4 calices de vinho branco, 4 ditos de cognac, e por ultimo 450 grammas de farinha de trigo bem peneirada; depois de tudo bem misturado finalisa-se ajuntando á massa 10 claras d'ovos muito bem batidas. Leva-se depois ao forno a cozinhar em fórmas redondas, de pão de ló, ligeiramente untadas com manteiga, e forradas de papel branco. O forno deve estar a calor regular. Deve ficar no forno de 45 a 30 minutos.

— 197 —

**Bolo inglez.** — Duzentas e setenta grammas de manteiga, 390 ditas de assucar, 8 ovos, 420 grammas de farinha de trigo, 90 ditas de cidrão, 25 ditas de passas e 20 réis de marasquino.

**Bolo inglez.** — Põe-se 9 ovos na balança, pesa-se a manteiga, a farinha de trigo e o assucar tudo do mesmo peso, batem-se os ovos e o assucar como para pão de ló, depois deita-se a manteiga e por ultimo a farinha de trigo, untão-se as lacias com manteiga e despeja-se o bolo por cima, ajuntão-se algumas amendoas picadas e vai ao forno.

**Bolo á Judith.** — Duzentas e cincoenta grammas de farinha de trigo para fermento; uma duzia de ovos e uma chicara grande de assucar bem batidos. Mistura-se tudo com o fermento e mais 750 grammas de farinha de trigo, uma chicara de banha de porco, uma colher de manteiga, canella e sal, quanto basta, sova-se bem e, em fórmas untadas de manteiga, leva-se a forno de pão de ló, tendo cuidado de não encher as fórmas pois a massa cresce.

**Bolo á Lili.** — Toma-se um kilogramma e meio de farinha de trigo peneirada, 750 grammas de manteiga derretida, o miolo de um pão de 40 réis, 18 ovos bem batidos e 750 grammas de assucar refinado: amassa-se tudo muito bem, e depois fação os bolos; colloquem estes em fórmas ou taboleiros de folha polvilhados com farinha de trigo, e cozão-se no forno até ficarem meio tostados.

**Bolo de Machecoul.** — Trezentas e cincoenta grammas de farinha, 200 ditas de assucar, 2 deci-

### Ficha 38 – Bolo Inglês (1892)

<b>Bolo Inglês (REGO, 1892)</b>	
LODY, Raul (org.). <b>Dicionário do doceiro brasileiro</b> . São Paulo: Editora SENAC, 2010	
Quantidades	Ingredientes
12 unids. / 180g	Gemas
500g	Manteiga
500g	Açúcar
6 unids. /240g	Claras
500g	Farinha de trigo
1 *punhado / 100g	Passas
1 cálice / 150g	Vinho branco
1 colher sopa/ 15g	Água de laranja
Modo de Preparo	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tomam-se 12 gemas de ovos que se batem bem; depois juntam-se-lhes 500g de manteiga bem lavada e sem água alguma, e 500 ditas de açúcar refinado;</li> <li>2. Lançam-se então seis claras de ovos que devem ter sido bem batidas e 500 gramas de farinha de trigo peneirada, um punhado de passas, um cálice de vinho branco e um pouco de água de laranja;</li> <li>3. Mexa-se tudo por espaço de horas e meia a duas horas e, logo que a massa fizer olhos, deita-se em formas de papel untado com manteiga e leva-se ao forno, que deve estar bem quente;</li> <li>4. Para que o bolo possar rachar, o que o torna mais bonito, tem-se cuidado de introduzir no meio dele, antes de ir ao forno, uma pequena quantidade de manteiga.</li> <li>5. Reconhece-se que está cozido introduzindo um palito na massa, o qual, saindo seco, indica achar-se o bolo em estado de ser retirado do forno.</li> </ol>	
*PUNHADO: é definida como uma pequena quantidade ou a quantidade de algo que caberia em sua mão.	
Disponível em: <a href="https://wikipedikia.org/pt/what-is-considered-a-handful/">https://wikipedikia.org/pt/what-is-considered-a-handful/</a>	

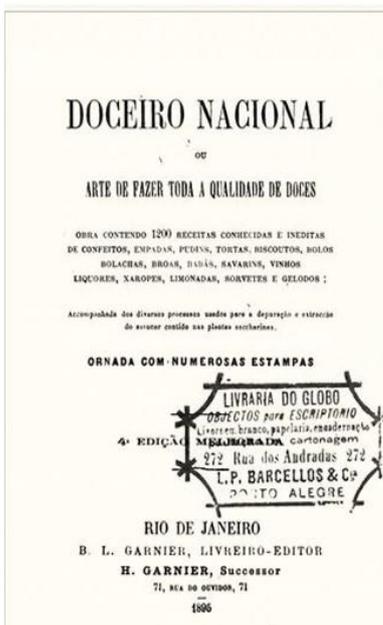
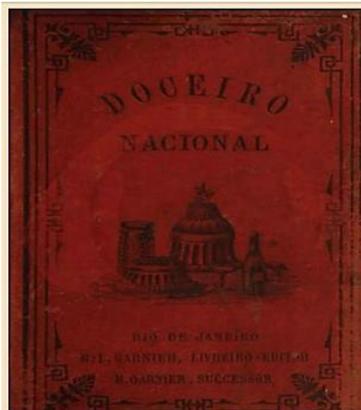
## Ficha 39 – Doceiro Nacional (1895)

### Doceiro Nacional (1895)

Disponível em: <http://www4.planalto.gov.br/consea/publicacoes/culinaria/doceiro-nacional-1895/3-doceiro-nacional-1895.pdf/view>. Acesso em: 07 mar. 2021.

Já no reinado de D. Pedro II surge *O cozinheiro nacional*, primeira tentativa de documentar uma cozinha que usasse ingredientes só nossos: anta, cará, cobra, mandioca, paca, papagaio, peru, rã, tanajura. Seus propósitos são definidos na própria abertura do livro: “É tempo que este país se emancipe da tabela europeia debaixo da qual tem vivido até hoje”. Apesar do título referenciar a doçaria nacional, e conter uma grande variedade de receitas de bolos, só vamos encontrar uma receita de Bolo Inglês e não há qualquer referência para massa de Bolo de Noiva ou Casamento ou Bolo de Mel. Há registros de massas de origem francesa como Baba de Paris e Savarin.

Novamente vamos encontrar preparações com títulos “Baba de Paris”, preparações tipicamente francesas como “Savarin” no uso de técnicas de cozimento, aparecendo em livros.



111 Beijos de moça..... 211

#### CAPITULO X

#### MASSAS DE FORNO GRANDE, PÃO DE LÓ, BABÁS, SAVARINS, FOGAÇAS, ETC..... 213

1	Babá de Paris.....	213
2	Babá allemão.....	213
3	Babá de banqueiro.....	214
4	Babá de espeto (Baumkuchen).....	214
5	Babá de Normandia.....	215
6	Babá de Nantes.....	215
7	Massa reforçada.....	215
8	Savarin.....	216
9	Pluquet.....	216
10	Toucinho do céu.....	216
11	Fogaça ordinaria.....	216
12	Cuscus de seminario.....	217
13	Outro.....	217
14	Cuscús fritos.....	217
15	Bolo de requeijão.....	217
16	Bolo mineiro abreviado.....	217
17	Bolo abreviado á moda de S. Paulo.....	217
18	Bolo á Goyana.....	218
19	Bolo de fubá de arroz.....	218
20	Bolo de arroz.....	218
21	Bolo de arroz com fermento.....	218
22	Bolo de cará.....	218
23	Bolo de cará crescido.....	219
24	Bolo inglez.....	219
25	Fogaça londrina.....	219
26	Fogaça chinesa.....	219
27	Fogaça de Picardia.....	219
28	Fogaça de Minas.....	220
29	Bolo crescido de arroz.....	220
30	Bolo paulista.....	220
31	Desmamados.....	220
32	Especial.....	221
33	Manués de Minas.....	221
34	Manués de Pernambuco.....	221
35	Manués de queijo.....	221

Ficha 40 – Bolo Inglez, In: “Doceiro Nacional” (1895, p. 219)

Bolo Inglez (Item 24, p. 219)		
Ingredientes	Quantidade	100%
Ovos (peso médio do mercado 50g)	12 = 600g	100%
Açúcar	453g	75,5%
Manteiga	453g	75,5%
Farinha de trigo	453g	75,5%
Sal, erva doce	-	-
Vinho branco	-	-

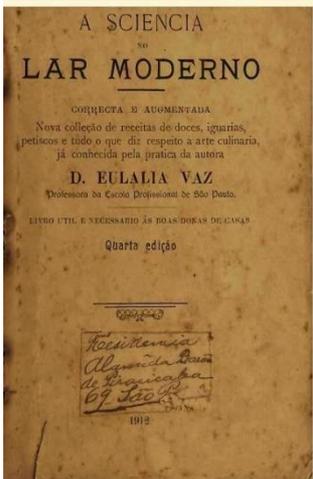
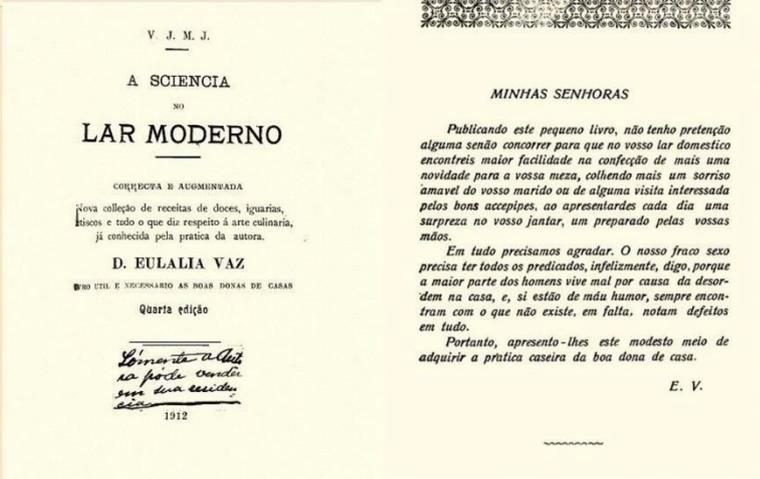
  

CAPITULO X		219
<p>sando-se ; deita-se, então, em fôrmas untadas de manteiga, e coze-se em forno bem temperado, virando-se depois sobre um prato, e enfeitando-se á vontade.</p> <p><b>23. Bolo de cará crescido.</b> — Deita-se em uma gamella libra e meia de fubá de arroz, que se escalda com uma garrafa de leite quente ; mexe-se, e ajunta-se uma quarta de assucar, outro tanto de manteiga derretida e quente, um pouco de sal, herva doce, e uma libra de massa de cará cozido e ralado, e ovos quantos forem necessarios para formarem uma massa branda de boa consistencia. Formão-se dois ou trez bolos, que se põem sobre folhas, dourão-se, e cozem-se em forno quente.</p> <p><b>24. Bolo inglez.</b> — Peneira-se uma libra de farinha de trigo, põe-se em uma gamella, formando-se um buraco no meio da farinha, para se lhe deitaem uma libra de manteiga de vacca, doze gemas d'ovos, e doze claras bem batidas, uma libra de assucar, um pouco de sal, e herva doce. Trabalha-se bem a massa, accrescentando-se meia garrafa de vinho branco, e mais se for preciso, para formar uma massa de boa consistencia.</p> <p>Põe-se em fôrmas, untadas e coze-se em forno quente.</p> <p><b>25. Fogaça londrina.</b> — Deita-se em uma gamella uma libra de farinha de trigo peneirado, e amassa-se com uma libra de manteiga de vacca, accrescentando-se, em seguida, vinte e quatro gemas d'ovos batidas com uma libra de assucar, e doze claras batidas com um pouco de agua de flor até formarem uma neve, uma quarta de passas, sal, herva doce, e o vinho branco necessario para formar uma massa de boa consistencia, que se põe em fôrmas e se coze em forno quente.</p> <p><b>26. Fogaça chinesa.</b> — Põe-se em uma gamella uma libra de farinha de trigo, que se amassa com oito ovos, meia libra de assucar, uma libra de manteiga de vacca derretida, o sumo de um limão, um pouco de sal, uma onça de fermento desfeito em duas garrafas de agua quente. Depois da massa bem trabalhada, deita-se em fôrmas em uma gamella untada e coze-se em forno quente.</p>		
<p>Comprovadamente uma massa de bolo de libra, e sem fruta.</p>		

## Ficha 41 – Bolo Inglês (1900)

Bolo Inglês	
FREYRE(1900, p. 146). Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil.	
Quantidades	Ingredientes
1 libra = 454g	Manteiga
1 libra = 454g	Farinha de trigo
1 libra = 454g	Açúcar
18 unid. = 900g	Ovos
2 cálices = 300g	Vinho do Porto
Modo de Preparo	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Batem-se os ovos com o açúcar, até que estejam bem fofos. Junta-se a manteiga (que deve ser lavada), o vinho e por último a farinha.</li> <li>2. Mexe-se mais depois. Colocar em forma untada e forrada com papel manteiga também untado.</li> <li>3. Levar ao forno a 180°C por um período aproximado de 40 minutos ou quando enfiar um palito este saia limpo.</li> </ol>	
Pesos transformados em gramas, para facilitar a compreensão da receita na atualidade (séc. XXI). Disponível em: <a href="https://brainly.com.br/tarefa/789909">https://brainly.com.br/tarefa/789909</a>	

## Ficha 42 – A ciência do lar moderno (1912)

A Ciência do Lar Moderno (1912)	
D. Eulalia Vaz. Fonte: <a href="https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/3826">https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/3826</a> . Acesso em: 29 abr. 2021	
Este livro, segundo sua apresentação, é direcionado a senhoras donas de casa. Portanto contém conselhos sobre a “cozinha”, higiene, arrumação da dispensa, sala de refeição, economia doméstica, menús e muitas receitas. Convém ressaltar que o mesmo não tem índice. Em suas receitas de bolos não consta massa de Bolo de noiva ou casamento e bolo de mel. Mas traz a receita do Bolo inglês verdadeiro na página 219, que tem as características do bolo de libra francês.	
	

Ficha 43 – Bolo Inglez Verdadeiro, In: “A ciência do lar moderno” (1912)

Bolo Inglez Verdadeiro (p. 41)		
Ingredientes	Quantidade	100%
Ovos (peso médio do mercado 50g)	12 = 600g	100%
Açúcar	600g	100%
Manteiga	600g	100%
Farinha de trigo	600g	100%
Cognac		

— 41 —

### Mãe Benta

250 grammas de pó de arroz, 250 grammas de assucar, 250 grammas de manteiga De Magny, 7 gemmas de ovos em clara fina, herba doce ou agua de flor. Bate-se muito os ovos e o assucar, depois junta-se a manteiga, a farinha e côco ralado e se torna a bater até saltar, unta-se forminhas com manteiga, forradas de papel branco e vai ao forno para assar.

### Bolo Inglez Verdadeiro

Peza-se 12 ovos, e pelo pezo igual a mesma quantidade de assucar, idem de farinha de trigo peneirada, idem de manteiga.

Bate-se muito as gemmas e o assucar, se faz o mesmo com as claras á parte, junta-se as gemmas e se torna a bater até ficar uma massa quasi branca. Em seguida se junta a manteiga, a farinha e passas --bate-se muito e por ultimo 1 calix de cognac.

Forno bem quente.

### Bolo Amelia

250 grammas de amendoas descascadas e pelladas, 100 grammas de assucar, 100 grammas de manteiga, 50 grammas de farinha de arroz e 6 ovos inteiros.

Sóca-se as amendoas com um pouco d'agua até ficar uma massa fina.

Bate-se os ovos até ficar uma massa quasi branca, junte-se a manteiga, batendo sempre e em seguida a massa de amendoas, bate-se e junta-se a farinha de arroz. Se forra a forma de papel branco, tendo antes untado de manteiga; quando sahir do forno, se risca o bolo em xadrez e se põe amendoas picadas nas riscas.

### Pão de Loth de Araruta

Comprovadamente uma massa de bolo de libra, e sem fruta.

## Ficha 44 – Dona Benta: comer bem (2013)

### Dona Benta: comer bem

Dona Benta: comer bem. 77. ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2013.

Este livro foi lançado pela primeira vez em 1940, com uma média de 1500 receitas, pela Companhia Editoria Nacional com a participação de vários editores. Na verdade, acredita-se que inicialmente foi a reunião dos cadernos de receitas das esposas dos colaboradores dessa empresa. Esse universo de receitas contempla receitas internacionais adaptadas a nossa realidade, embora o nome original permaneça.

Segundo Simões (2009), o livro traduz receitas que muitas vezes foram transmitidas oralmente ou na prática diária. Muitos de seus ingredientes foram sendo substituídos conforme a evolução da alimentação. Foi um sucesso imediato em todo Brasil, tanto que a segunda edição não demorou a ser feita. Hoje, ele se encontra em sua 77ª edição. As receitas que deram início ao livro permanecem, mas nas versões mais modernas muitas outras foram adicionadas.

O livro contém dicas de cozimento, congelamento, ervas e especiarias, sugestões de cardápios e receitas divididas por ingredientes e assuntos. Apesar de tantas receitas não há a inclusão ou menção de Bolo de Noiva ou Casamento, Bolo de libra, somente uma receita de Bolo Inglês.



Ficha 45 – Bolo Inglês Fácil, In: “Dona Benta: comer bem” (2013)

Bolo Inglês Fácil (p. 832)		
Ingredientes	Quantidade	100%
Ovos (peso médio do mercado 50g)	5 = 250g	100%
Açúcar	1 xíc. 210g	84%
Manteiga	1 col. Sopa = 14g	5,6%
Farinha de trigo	1 xíc. 120g	48%
Conhaque	-	-
Passas	-	-
Frutas cristalizadas	-	-



Pelo balanceamento dessa massa, o resultado é uma massa muito seca, sem nenhuma característica da massa do Bolo Inglês.

Disponível em: <https://conversor-de-medidas.com/culinaria-vm/--l--x%C3%ADcara--de--farinha-de-trigo--em--grama>

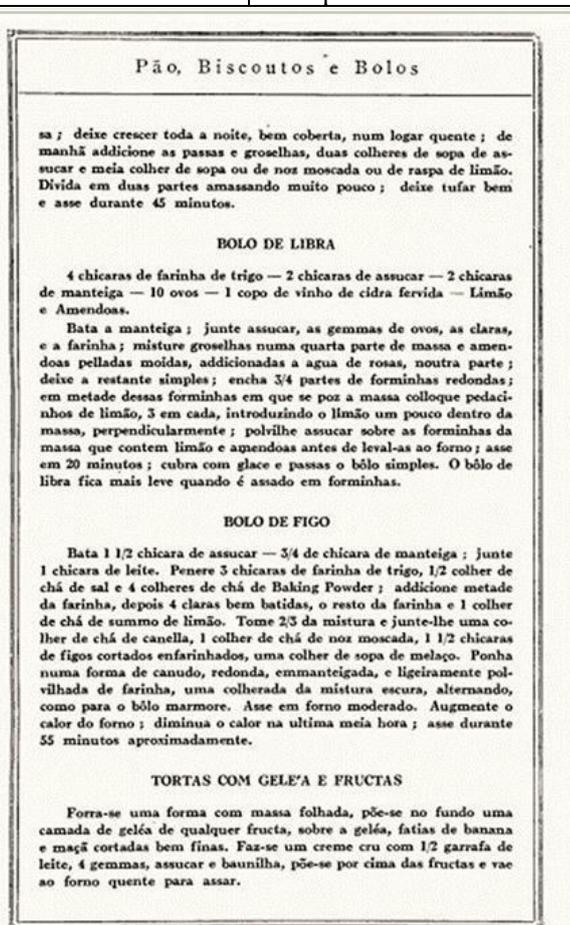
## Ficha 46 – Bolo de Libra Brasil (1929)

### Bolo de Libra (p. 69)

ALMEIDA, J. L. de (1862-1934). **O livro das noivas**. São Paulo: Castorino Mendes Editor, 1929.

Disponível em: [https://issuu.com/sandrodumke/docs/livro\\_1929\\_dasnoivas](https://issuu.com/sandrodumke/docs/livro_1929_dasnoivas).  
Acesso em: 07 jun. 2021.

Quantidade	Ingredientes
10 = 500g	Ovos (peso médio do mercado 50g)
2 xíc. 422g	Açúcar
2 xíc. 458g	Manteiga
4 xíc. 488g	Farinha de trigo
-	Vinho
-	Amêndoas
-	Raspa de limão



Um item que chama a atenção nesta massa é o fato de ela ser chamada de Bolo de Libra e suas quantidades serem xícaras. Entretanto, ao converter em unidade de medidas, vamos encontrar uma variação muito pequena nas quantidades. Sem frutas cristalizadas e as amêndoas, só de enfeites.

Disponível em: <https://conversor-de-medidas.com/culinaria-vm/--1--x%C3%ADcara--de--farinha-de-trigo--em--grama>

Pesos transformados em gramas para facilitar a compreensão da receita na atualidade (séc. XXI). Disponível em: <https://brainly.com.br/tarefa/789909>

## Ficha 47 – Bolo Inglês (1946)

Bolo Inglês	
Fonte: BALTAR, C.S. Livro de Cozinha. 1946. p. 261-262.	
Quantidades	Ingredientes
10 = 250g	Claras
20 = 300g	Gemas
400g	Açúcar
400g	Manteiga
1 cálice – 150ml	Vinho do Porto
400g	Farinha de trigo
300g	Passas
2g	Noz moscada
5 ml	Suco de limão
200g	Frutas cristalizadas

261 Carolina Spinola Baltar

2.º — colloca-se a massa numa assadeira e depois de assada divide-se em pedaços que se juntam com qual-quer crême, merengue, etc. Ainda pode ser feito em assadeira, e em lugar de dividir em pedaços, enrola-se a massa, depois de assada.

Quando assados em forminhas pequenas, chamam-se bolinhos.

*Dirrecções gerais* — 1.º antes de começar o bôlo é preciso verificar o forno. O gráo de calor depende do bôlo que se vai preparar. Accender-se-á o forno 1 hora ou ½ hora antes ou então na occasião em que se vai começar a fazer o bôlo.

2.º o material e os utensilios devem estar na mesa, inclusive um prato para receber as colheres servidas, cascas de ovos, etc.

3.º — Pesam-se ou medem-se os ingredientes.

4.º — Untam-se ou marram-se as fôrmas.

5.º — Prepara-se o bôlo.

6.º — Enchem-se as fôrmas até 2/3.

7.º — Leva-se ao forno. No forno o tempo em que o bôlo deve assar está dividido em 4 períodos: —

1.º — crescimento sem tomar côr

2.º — crescimento ainda, porém tomando côr em manchas

3.º — fica amarelo claro

4.º — fica amarelo escuro e solta dos lados.

Si se colloca um bôlo no forno e rapidamente escurece, forçosamente tem de queimar; e si ao contrario leva muito tempo sem tomar côr ficando depois amarelo claro, está crú ou ficará defeituoso ainda mesmo cozido. E' preciso, pois, para se obter exito no cozimento de um bôlo, que elle passe pelas quatro phases acima indicadas.

Para verificar si o bôlo está cozido, introduz-se nelle uma faca ou um palito, si sahirem enxutos está assado.

**BOLO INGLES**

*Proporções:*  
10 claras  
20 gemmas  
400 grs. de ass.

Livro de Cozinha 265

400 grs. de man.  
1 calice de vinho do Porto  
400 grs. de f. t.  
300 grs. de passas  
½ c. c. de noz moscada  
1 c. c. de sumo de limão  
200 grs. de doces crystalizados.

*Methodo* — Batem-se muito bem os ovos com o ass., junta-se a man., bate-se bem e em seguida accrescentam-se o vinho, noz-moscada., o limão, a f. t., as passas e os doces picados. Forma untada de man. Forno regular.

**BOLO MULATO**

*Proporções:*  
100 grs. de man.  
250 grs. de ass. de 2.º;  
3 ovos  
1 ch. de café com leite (sendo 3 partes de leite e uma de café)

250 grs. de f. t.  
1 c. s. de f. i.  
200 grs. de passas  
50 grs. de cidra crystalizada cortada em pedaços  
100 grs. de figos em pedaços.

*Methodo* — Batem-se bem a man. com o ass., juntam-se as gemmas, o café com leite, a f. t. peneirada com o f. i., as frutas que devem ser passadas em f. t. e as claras batidas em neve. Fôrma untada. Forno regular.

**BOLO KATTIE**

*Proporções:*  
400 grs. de f. t.  
100 grs. de man.  
300 grs. de ass.  
2 ovos  
200 grs. de passas de Corintho.  
1 ch. de leite de vacca  
1 ½ c. s. de f. l.  
1 c. c. de noz moscada.

*Methodo* — Bate-se a man. com ass., juntam-se os ovos, o leite e por ultimo a f. t., misturada com as passas e f. i. e noz-moscada. Mistura-se bem e leva-se ao forno em fôrma untada com man.

### Ficha 48 – Bolo Inglês (1982)

Bolo Inglês Velhas receitas da cozinha nordestina (ADERALDO, 1982, p. 32).	
Quantidades	Ingredientes
12 unids. = 600g	Ovos
1 libra = 454g	Açúcar
1 libra = 454g	Manteiga
3 quartas = 750g	Farinha de trigo
Modo de Preparo	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bate-se uma dúzia de ovos com uma libra de açúcar, como para pão de ló;</li> <li>2. Depois de bem batidos, deita-se uma libra de manteiga lavada;</li> <li>3. Torna-se a bater bem e quando estiver o forno pronto, juntam-se três quartas de farinha de trigo;</li> <li>4. Deita-se na forma untada e vai ao forno.</li> </ol>	
Pesos transformados em gramas para facilitar a compreensão da receita na atualidade (séc. XXI). Disponível em: <a href="https://brainly.com.br/tarefa/789909">https://brainly.com.br/tarefa/789909</a>	

### Ficha 49 – Bolo Inglês (1984)

Bolo Inglês Larousse Gastronómico, v. I (1984, p. 132).	
Quantidades	Ingredientes
125g	Manteiga
125g	Açúcar refinado
1 pitada / 0,001	Sal
3 unids./ 150g	Ovos
180g	Farinha de trigo
10g	Levedura química
250g	Passas
Modo de Preparo	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Amolecer por um lado 125g de manteiga à temperatura ambiente. Mistura-la numa bacia com 125g de açúcar refinado e uma pitada de sal;</li> <li>2. Incorporar três ovos um a um. Reserve;</li> <li>3. A parte misture a farinha de trigo e o fermento;</li> <li>4. Enxaguar 250g passas de Corinto, e juntá-las a farinha de trigo e misturar bem usando uma colher de pau;</li> <li>5. Juntar a mistura da farinha com as passas à mistura dos ovos e levar a geladeira por 30 minutos;</li> <li>6. Aquecer o forno a 240°C;</li> <li>7. Untar com manteiga uma forma de bolo inglês de 23 cm de comprimento de base. Guarnecê-la com papel manteiga, encher com a massa;</li> <li>8. Assar durante 12 minutos a 240°C, reduzir para 180°C e deixar prosseguir o cozimento durante 45 minutos;</li> <li>9. Verificar se o bolo inglês está bem cozido, enfiando um palito, que deve sair limpo;</li> <li>10. Esperar que o bolo esfrie antes de tirar da forma. Colocar para esfriar em cima de uma grelha.</li> </ol>	

### Ficha 50 – Bolo Inglês (1993)

<b>Bolo Inglês</b> <b>Culinária de Bom Gosto (BARROS, 1993, p. 27)</b>	
Essa receita é de um livro de Dona Neuza Nunes de Barros, considerada uma das maiores professoras de culinária do Recife nos anos 1960. Fundou e foi presidente da Associação Pernambucana de Culinaristas. É um livro patrocinado pelo “Moinho de Trigo Boa Sorte”	
Quantidades	Ingredientes
250g	Manteiga
250g	Açúcar
250g	Farinha de trigo
6 unids. = 300g	Ovos
2 cálice = 300g	Vinho do Porto
1 xícara de chá = 161g	Passas
1 colher de chá = 5g	Fermento químico
1 pitada	Sal
Modo de Preparo	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bata a manteiga com as gemas e o açúcar, até obter um creme macio;</li> <li>2. Acrescente as passas (colocadas antes no Vinho do Porto), os ingredientes secos peneirados e por último, as claras em neve.</li> <li>3. Leve ao forno quente (para as passas não descerem) e depois moderado, dentro da fôrma untada e forrada com papel impermeável, novamente untado. Forno a 180°C.</li> </ol>	
Pesos transformados em gramas, para facilitar a compreensão da receita na atualidade (Séc. XXI). Disponível em: <a href="https://conversor-de-medidas.com">https://conversor-de-medidas.com</a>	

### Ficha 51 – Bolo Quatro Quartos de Frutas Secas (2009)

<b>Bolo Quatro Quartos de Frutas Secas (ou Bolo de Libra ou Bolo de Inglês) (2009)</b> <b>GISSLEN, Wayne (2011). Panificação e confeitaria profissional, p. 400.</b>	
Quantidades	Ingredientes
500g	Manteiga e Margarina
500g	Açúcar
10g	Essência de baunilha
500g = 10 unids.	Ovos
250g	Farinha de trigo com fermento
250g	Farinha de trigo sem fermento
250g	Passas
250g	Nozes
250g	Frutas cristalizadas
250g	Ameixas secas picadas
250g	Amêndoas
Modo de Preparo	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Na tigela da batedeira, colocar a manteiga e o açúcar e bater até obter um creme fofo e claro;</li> <li>2. Vá acrescentando os ovos um a um quando tiver colocado a metade, vá alternando com a farinha de trigo. Processar até terminar com os ovos e a farinha de trigo;</li> <li>3. Colocar em forma de bolo inglês forrada com papel manteiga;</li> <li>4. Levar ao forno pré-aquecido a 180°C por mais ou menos 40 minutos.</li> </ol>	

## Ficha 52 – Bolo Inglês (2009)

<b>Bolo Inglês</b> À Mesa com Gilberto Freyre (LODY, 2009 p. 90).	
<b>Quantidades</b>	<b>Ingredientes</b>
250g	Manteiga
250g	Açúcar
250g	Farinha de trigo
6 unids. = 300g	Ovos
1 colher de chá = 5g	Fermento químico
1 cálice = 150g	Vinho do Porto
150g	Passas
<b>Modo de Preparo</b>	
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Bata muito bem a manteiga e o açúcar;</li><li>2. Juntar as 6 gemas e bater mais;</li><li>3. Juntar o cálice de Vinho do Porto, a farinha de trigo e o fermento. Depois, as claras em neve;</li><li>4. Fôrma untada e forrada com papel impermeável, novamente untado. Forno a 180°C.</li></ol>	
Pesos transformados em gramas, para facilitar a compreensão da receita na atualidade (Séc. XXI).	
Disponível em: <a href="https://conversor-de-medidas.com">https://conversor-de-medidas.com</a>	

Apêndice G - Em destaque as receitas de interesse da pesquisa: Receituários Escritos por Autores Pernambucanos com Títulos de Massas de Bolo de Casamento e/ou de Noiva

Ficha 53 – Bolo de Noiva, In: “Livro de cozinha” (1946)



Capa do “Livro de cozinha” (BALTAR, 1946) (Transcrito originalmente). Carolina Spinola Baltar foi diretora da Escola Doméstica do Recife, em 1946. Neste mesmo ano, a autora publica “O livro de cozinha”, o manual das donas de casa.

**Bolo de Noiva**

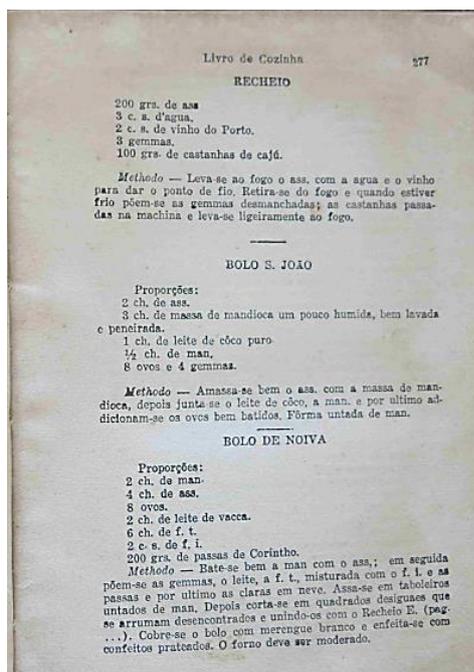
Fonte: BALTAR, Carolina Spinola. **Livro de cozinha**. 1946, p. 277.

Segundo Barros (2021, p. 56), Carolina Spinola Baltar teria escrito o livro de culinária da 1ª Escola de Culinária de Pernambuco. Vamos encontrar no livro de Baltar várias sugestões de bolos de noiva, inclusive um bolo inglês.

Quantidades	Ingredientes
4 xíc. = 800g	Açúcar
2 xíc. = 458g	Manteiga
8 = 400g	Ovos
2 xíc. = 400g	Leite
6 col. Sopa = 50g	Farinha de trigo
2 col. Sopa = 15g	Farinha de trigo integral
200g	Passas

### Modo de Preparo

1. Bater bem a manteiga com o açúcar. Em seguida, as gemas e o leite, a farinha de trigo misturada com a farinha integral e as passas, por último as claras em neve.
2. Assar em tabuleiro untado com manteiga;
3. Depois, cortar em pedaços desiguais que se arrumam desencontrados e unindo-os com o recheio;
4. Cobrir o bolo com merengue branco e enfeitar com confeitos prateados;
5. O forno deve estar moderado.



Pesos transformados em gramas para facilitar a compreensão da receita na atualidade (séc. XXI). Disponível em: <https://conversor-de-medidas.com>

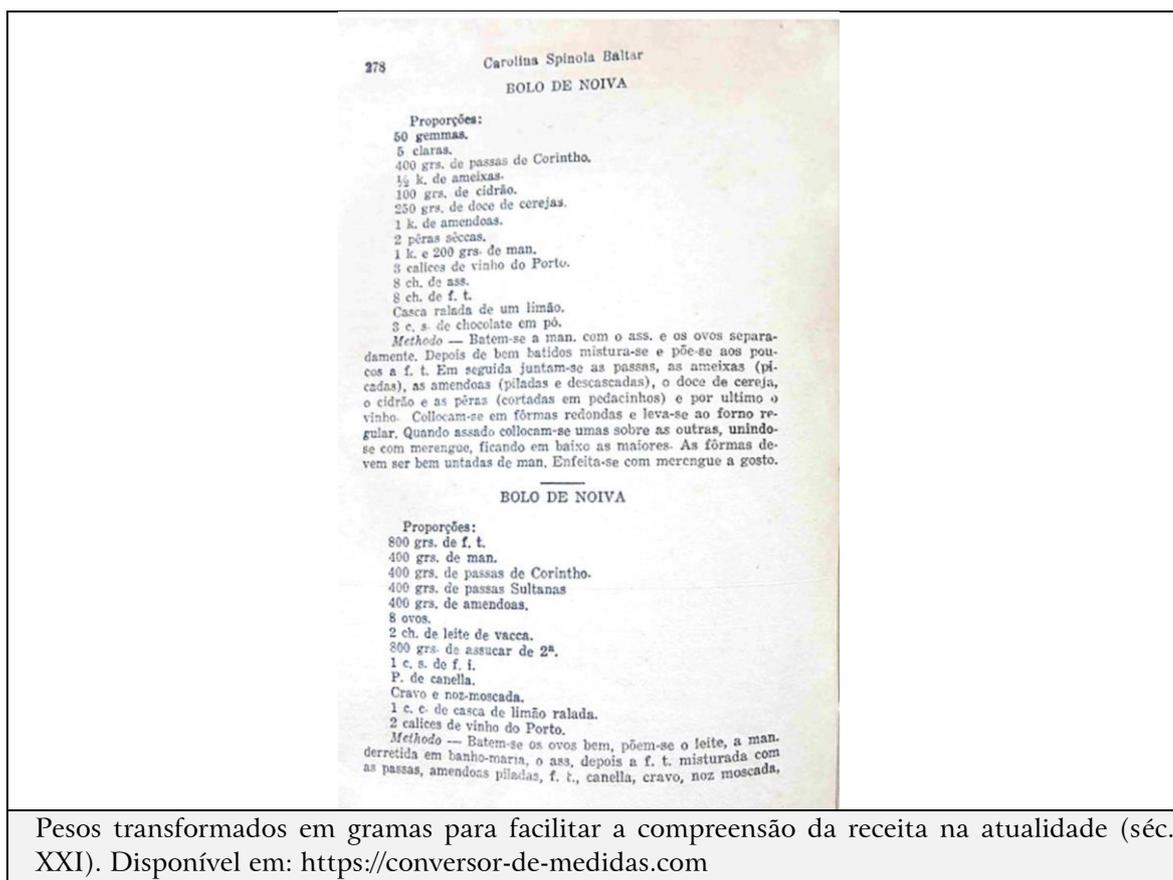
### Ficha 54 – Bolo de Noiva 2, In: “Livro de cozinha” (1946)

Bolo de Noiva 2	
Fonte: BALTAR, Carolina Spinola. Livro de cozinha. 1946, p. 278.	
Quantidades	Ingredientes
45 = 675grs	Gemas
5 = 250grs	Ovos
8 xíc. = 1620grs	Assucar (escrita original)
1,200grs	Manteiga
8 xíc. = 480grs	Farinha de trigo
400grs.	Passas corinto
½ kg	Ameixas
100grs.	Cidrão
250grs.	Doce de cereja
1 kg	Amêndoas
2	Peras secas
3 cálices = 450grs	Vinho do Porto
1	Casca de limão
3 col. sopa = 24grs	Chocolate em pó.

<b>Modo de Preparo</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Batem-se bem a manteiga, com o ass. e os ovos separadamente.</li> <li>2. Depois de bem batidos mistura-se e põe-se aos poucos a f.t. em seguida juntam-se as passas, as ameixas (picadas), as amêndoas (piladas e descascadas), o doce de cereja, o cidrão, e as peras (cortadas em pedacinhos) e por último o vinho.</li> <li>3. Colocam-se em formas redondas e leva-se ao forno regular.</li> <li>4. Quando assado colocam-se umas sobre as outras, unindo-se com um merengue, ficando embaixo as maiores, as formas devem ser bem untadas com man.</li> <li>5. Enfeita-se com merengue a gosto.</li> </ol>
Pesos transformados em gramas para facilitar a compreensão da receita na atualidade (séc. XXI). Disponível em: <a href="https://conversor-de-medidas.com">https://conversor-de-medidas.com</a>

### Ficha 55 – Bolo de Noiva 3, In: “Livro de cozinha” (1946)

<b>Bolo de Noiva 3</b>	
Fonte: BALTAR, Carolina Spinola. <b>Livro de cozinha</b> . 1946, p. 278.	
Quantidades	Ingredientes
800grs	Farinha de trigo
400grs	Manteiga
800grs	Passas
400grs	Amêndoas
8 unds. = 450grs	Ovos
400grs	Leite
800grs	Açúcar
1 col. Sopa = 15grs	Fermento em pó
2 cálice = 300ml	Vinho do Porto
-	Canela
-	Cravo
-	Noz moscada
-	Limão
<b>Modo de Preparo</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Batem-se bem os ovos, põe-se o leite, a manteiga derretida em banho-maria, o açúcar, depois a farinha de trigo misturada com as passas, amêndoas piladas, fermento, canela, cravo por último o limão;</li> <li>2. Asse em forma untada de manteiga;</li> <li>3. Forno moderado.</li> </ol>	

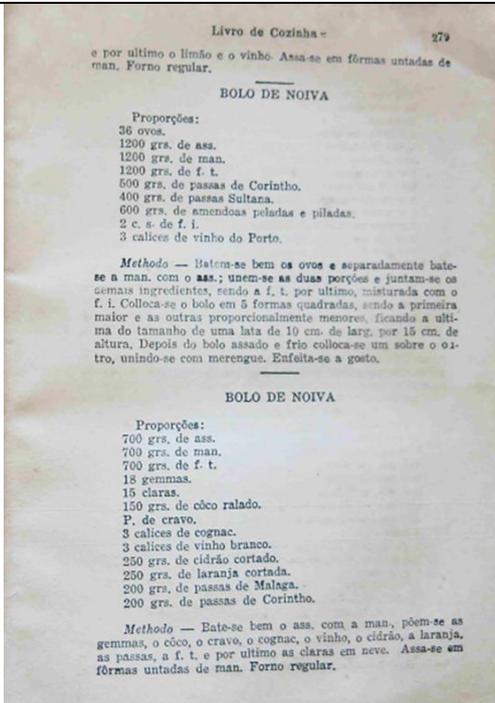


Pesos transformados em gramas para facilitar a compreensão da receita na atualidade (séc. XXI). Disponível em: <https://conversor-de-medidas.com>

### Ficha 56 – Bolo de Noiva 4, In: “Livro de cozinha” (1946)

Bolo de Noiva 4	
Fonte: BALTAR, Carolina Spinola. Livro de cozinha. 1946, p. 279.	
Quantidades	Ingredientes
1800g	Ovos
1200g	Açúcar
1200g	Manteiga
1200g	Farinha de trigo
500g	Passas de Corinto
400g	Passas sultanas
600g	Amêndoas peladas e piladas
2 col. sopa = 30g	Fermento químico
2 cálices = 300grs	Vinho do Porto
Modo de Preparo	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Batem-se bem os ovos, e separadamente bate-se a manteiga com o açúcar; unem-se as duas porções e junta-se aos demais ingredientes, sendo a farinha de trigo por último, misturada com o fermento;</li> <li>2. Coloca-se o bolo em 5 formas quadradas, sendo a primeira maior e as outras proporcionalmente menores, ficando a última do tamanho de uma lata de 10cm. De largura por 15 cm de altura;</li> <li>3. Depois do bolo assado e frio coloca-se um sobre o outro, unindo-se com merengue;</li> <li>4. Enfeita-se a gosto.</li> </ol>	
Pesos transformados em gramas para facilitar a compreensão da receita na atualidade (séc. XXI). Disponível em: <a href="https://conversor-de-medidas.com">https://conversor-de-medidas.com</a>	

Ficha 57 – Bolo de Noiva 5, In: “Livro de cozinha” (1946)

Bolo de Noiva 5	
Fonte: BALTAR, Carolina Spinola. Livro de cozinha. 1946, p. 279.	
Quantidades	Ingredientes
700g	Açúcar
700g	Manteiga
700g	Farinha de trigo
18 – 270g	Gemas
15 unds – 300g	Claras
Modo de Preparo	
<p>1. Batem-se bem os ovos, põe-se o leite, a manteiga derretida em banho-maria, o açúcar, depois a farinha de trigo misturada com as passas, amêndoas piladas, fermento, canela, cravo por último o limão.</p> <p>2. Asse em forma untada de manteiga.</p> <p>3. Forno moderado.</p>	
	
<p>Pesos transformados em gramas para facilitar a compreensão da receita na atualidade (séc. XXI). Disponível em: <a href="https://conversor-de-medidas.com">https://conversor-de-medidas.com</a></p>	

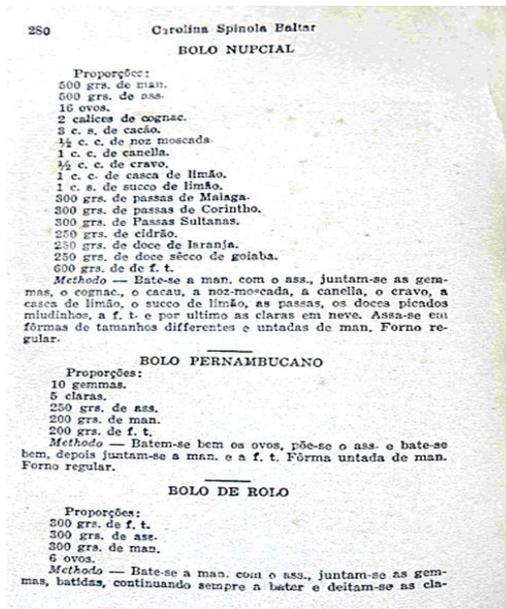
Ficha 58 – Bolo Nupcial, In: “Livro de cozinha” (1946)

Bolo Nupcial	
Fonte: BALTAR, Carolina Spinola. Livro de cozinha. 1946, p. 280.	
Quantidades	Ingredientes
500grs	Manteiga
500grs	Açúcar
16 = 800grs	Ovos
2 cálices = 300grs	Cognac
3 col. Sopa = 19grs	Cacau em pó

½ col. Café = 3 grs	Noz moscada
1 col. Café = 5grs	Canella em pó (escrita original)
½ col. Café = 1 grs	Cravo em pó
1 col. Chá = 5 grs	Raspa de limão
1 col. Sopa = 10 grs	Suco de limão
300grs	Passas Málaga
300grs	Passas Corinto
300grs	Passas Sultanas
250grs	Cidrão
250grs	Doce de laranja
250grs	Doce seco de goiaba
600grs	Farinha de trigo

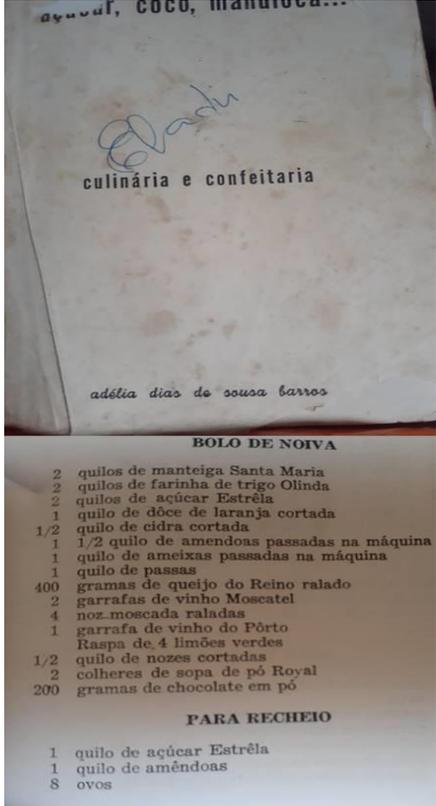
### Modo de Preparo

1. Batem-se bem a manteiga com o açúcar, juntam-se as gemas, o cognac, o cacau, a noz-moscada, a canela, o cravo, a casca de laranja, o suco do limão, as passas, os doces picados miúdos, a farinha de trigo e, por último, as claras em neve;
2. Asse em formas de tamanhos diferentes e untadas de manteiga;
3. Forno regular.



Ficha 59 – Bolo de Noiva, In: “Açúcar: côco, mandioca: culinária e confeitaria” (1958)

<b>Bolo de Noiva</b>	
Fonte: BARROS, Adélia Dias de Sousa. <b>Açúcar:</b> côco, mandioca: culinária e confeitaria. 1958.	
Quantidades	Ingredientes
2 kg	Manteiga
2 kg	Farinha de trigo
2 kg	Açúcar
1 kg	Doce de laranja picados
½ kg	Doce de cidra picados
1 ½ kg	Amêndoas
1 kg	Ameixas passada na maquina
1 kg	Passas
400g	Queijo do reino ralado
2 garrafas	Vinho moscatel
4 unids	Noz moscada ralada
1 garrafa	Vinho do Porto
4 unids	Raspas de limão
½ kg	Nozes cortadas
2 colheres sopa	Fermento em pó
200g	Chocolate em pó



**BOLO DE NOIVA**

2 quilos de manteiga Santa Maria  
 2 quilos de farinha de trigo Olinda  
 2 quilos de açúcar Estrêla  
 1 quilo de doce de laranja cortada  
 1/2 quilo de cidra cortada  
 1 1/2 quilo de amendoas passadas na máquina  
 1 quilo de ameixas passadas na máquina  
 1 quilo de passas  
 400 gramas de queijo do Reino ralado  
 2 garrafas de vinho Moscatel  
 4 noz moscada raladas  
 1 garrafa de vinho do Pôrto  
 Raspa de 4 limões verdes  
 1/2 quilo de nozes cortadas  
 2 colheres de sopa de pó Royal  
 200 gramas de chocolate em pó

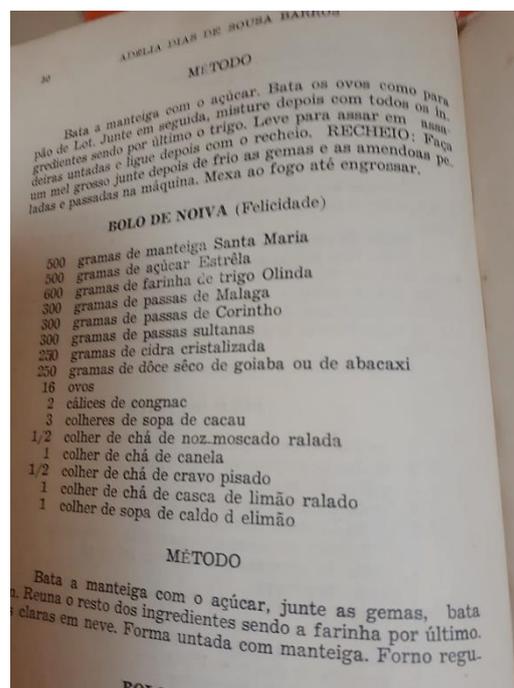
**PARA RECHEIO**

1 quilo de açúcar Estrêla  
 1 quilo de amêndoas  
 8 ovos

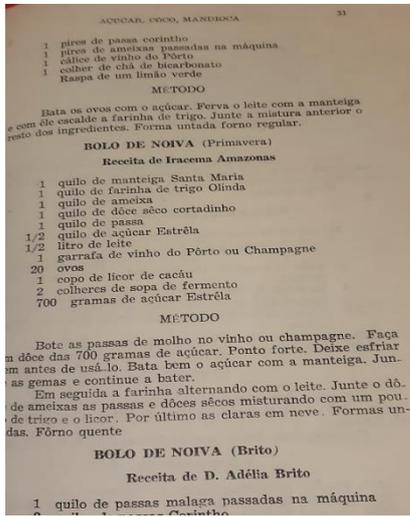
Pesos transformados em gramas para facilitar a compreensão da receita na atualidade (séc. XXI). Disponível em: <https://brainly.com.br/tarefa/789909>

Ficha 60 – Bolo de Noiva (Felicidade), In: “Açúcar: côco, mandioca: culinária e confeitaria” (1958)

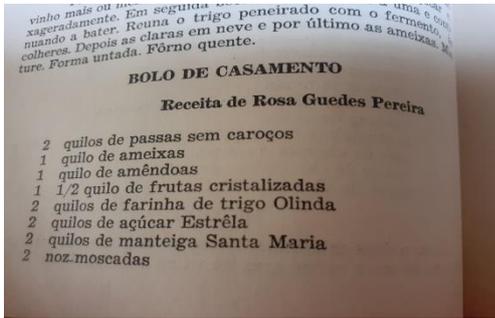
<b>Bolo de Noiva (Felicidade)</b>	
Fonte: BARROS, Adélia Dias de Sousa. Açúcar: côco, mandioca: culinária e confeitaria. 1958, p. 30.	
<b>Modo de Preparo</b>	
Quantidade	Ingredientes
500g	Manteiga
500g	Açúcar
600g	Farinha de trigo
300g	Passas de Málaga
300g	Passas de Corinto
300g	Passas sultanas
4 unids	Noz moscada ralada
230g	Cidra cristalizada
230g	Doce de goiaba ou abacaxi
16	Ovos
2 cálice	Cognac
2 colheres sopa	Cacau em pó
½ colher chá	Noz moscada ralada
1 colher chá	Canela em pó
½ colher chá	Cravo picado
1 colher chá	Casca de limão ralado
1 colher sopa	Caldo de limão
<b>Modo de preparo</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bata a manteiga com o açúcar, junte as gemas;</li> <li>2. Junte o resto dos ingredientes, a farinha e, por último, as claras em neve;</li> <li>3. Forma untada com manteiga;</li> <li>4. Forno regular.</li> </ol>	
Pesos transformados em gramas para facilitar a compreensão da receita na atualidade (séc. XXI). Disponível em: <a href="https://brainly.com.br/tarefa/789909">https://brainly.com.br/tarefa/789909</a>	



Ficha 61 – Bolo de Noiva (Primavera), In: “Açúcar: côco, mandioca: culinária e confeitaria” (1958)

Bolo de Noiva (Primavera)		
Fonte: BARROS, Adélia Dias de Sousa. Açúcar: côco, mandioca: culinária e confeitaria. 1958, p. 31.		
Quantidade	Ingredientes	
1kg	Manteiga	
1kg	Farinha de trigo	
1 kg	Ameixas	
1 kg	Doce seco cortadinho	
1 kg	Passas	
½ kg	Açúcar	
½ litro	Leite	
1 garrafa	Vinho do Porto ou Champagne	
20 unds	Ovos	
1 copo	Licor de cacau	
2 colheres sopa	Fermento	
700g	Farinha de trigo	
Modo de preparo		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ponha as passas de molho no vinho ou Champagne.</li> <li>2. Faça um doce com os 700g de açúcar. Ponto forte. Deixe esfriar antes de usar.</li> <li>3. Bata bem o açúcar com a manteiga. Junte as gemas e continue a bater.</li> <li>4. Em seguida a alternando com o leite junte o doce de ameixa, as passas e o doce seco misturando com de trigo e o licor. Por último as claras em neve.</li> <li>5. Formas untadas. Forno quente.</li> </ol>		
Pesos transformados em gramas para facilitar a compreensão da receita na atualidade (séc. XXI). Disponível em: <a href="https://brainly.com.br/tarefa/789909">https://brainly.com.br/tarefa/789909</a>		

Ficha 62 – Bolo de Noiva (Rosa Guedes Pereira), In: “Açúcar: côco, mandioca - culinária e confeitaria” (1958)

Bolo de Noiva (Rosa Guedes Pereira)		
Fonte: BARROS, Adélia Dias de Sousa. Açúcar: côco, mandioca: culinária e confeitaria. 1958, p. 31.		
Modo de Preparo		
Quantidades	Ingredientes	
2 kg	Passas sem caroços	
1 kg	Ameixa	
1 kg	Amêndoas	
1 ½ kg	Frutas cristalizadas	
2 kg	Farinha de trigo	
2 kg	Açúcar	
2 kg	Manteiga	
2	Noz-moscada	
Pesos transformados em gramas para facilitar a compreensão da receita na atualidade (séc. XXI). Disponível em: <a href="https://brainly.com.br/tarefa/789909">https://brainly.com.br/tarefa/789909</a>		

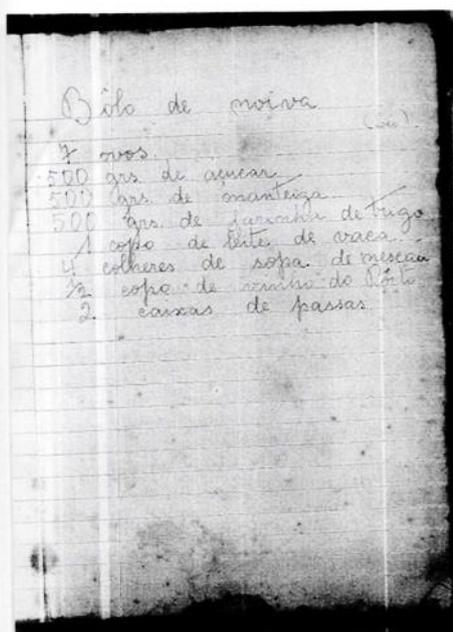
Ficha 63 – Bolo de Noiva (Receita Inah Valença), In: “Açúcar: côco, mandioca - culinária e confeitaria” (1958)

Bolo de Noiva (Receita Inah Valença)	
Fonte: BARROS, Adélia Dias de Sousa. <b>Açúcar: côco, mandioca: culinária e confeitaria.</b> 1958, p. 31.	
Modo de Preparo	
Quantidade	Ingrediente
6	Ovos
1 copo	Vinho do Porto
300g	Ameixa
500g	Farinha de trigo
500g	Açúcar
500g	Manteiga
1 colher sopa	Fermento
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Passa as ameixas na máquina de moer carne e deixe no vinho mais ou menos uma hora.</li> <li>2. Bata a manteiga com o açúcar, exageradamente. Em seguida bote as gemas uma a uma continuando a bater.</li> <li>3. Reúna o trigo peneirado com o fermento.</li> <li>4. Depois, as claras em neve. Por último, as ameixas. Misture-as. Forma untada. Forno quente.</li> </ol>	
Pesos transformados em gramas para facilitar a compreensão da receita na atualidade (séc. XXI). Disponível em: <a href="https://brainly.com.br/tafe/789909">https://brainly.com.br/tafe/789909</a>	

Ficha 64 – Bolo de Noiva, In: “Léonie: doces, encanto e magia” (2008)

Bolo de Noiva (MATTOSO, 2008, p. 61)	
O livro “Léonie: doces, encanto e magia”, de Maria Mattoso, descreve a biografia de uma das maiores doceiras de Recife, a Sra. Léonie Hazin Asfora. A obra traz uma receita de Bolo de Noiva escrito pelo próprio punho da homenageada.	
Quantidades	Ingredientes
7 unids. = 350g	Ovos
500g	Açúcar
500g	Manteiga
500g	Farinha de trigo
1 copo = 250g	Leite de vaca
4 colheres de sopa = 40g	Nescau
½ copo = 125g	Vinho do Porto
2 caixas = 100g	Passas

**Não há modo de preparo**



Anotações feitas em sala de aula por Leonie

61

Pesos transformados em gramas para facilitar a compreensão da receita na atualidade (séc. XXI). Disponível em: <https://conversor-de-medidas.com>

**Ficha 65 – Bolo de Noiva (2014)**

**Bolo de Noiva**

Fonte: CAVALCANTE, Maria Letícia Monteiro. **Histórias dos sabores pernambucanos**. 2014, p. 257.

Cavalcante (2014), em sua contextualização sobre o Bolo de Noiva pernambucano “com massa escura à base de vinho, ameixas, passas e frutas cristalizadas” (p. 255), chega a confirmar que o referido bolo é um patrimônio deixado pelos ingleses em sua passagem pelo estado de Pernambuco.

Quantidades	Ingredientes
6kg	Manteiga
6kg	Açúcar
100 unids.	Ovos
6 kg	Farinha de trigo
10 unida.	Limões
-	Noz-moscada ralada
-	Cravo-da-índia e canela (torrados e triturados)
4 kg	Ameixa
6 kg	Frutas cristalizadas
3kg	Passas brancas
3 kg	Passas pretas
½ copo	Conhaque
5 garrafas	Vinho do Porto
1 colher sobremesa	Fermento em pó
3 kg	Amêndoas (sem pele) moídas

<b>Modo de Preparo</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bata bem a manteiga. Junte o açúcar, aos poucos, e continue batendo.</li> <li>2. Acrescente ovos (clara e gema), raspas de limão, noz-moscada ralada, cravo e canela.</li> <li>3. Prepare um doce com as ameixas, quase sem caldo. Junte à massa esse doce de ameixa. Também frutas cristalizadas (moídas na máquina), passas que ficaram anteriormente de molho no conhaque eno vinho do Porto. Colocando também na massa o vinho e o conhaque em que as passas ficaram de molho.</li> <li>4. Quando tudo estiver bem misturado, vá juntando farinha de trigo peneirada, fermento e amêndoasmoídas.</li> <li>5. Despeje em formas bem untadas e forradas com papel impermeável.</li> <li>6. Asse em forno médio, por mais ou menos seis horas.</li> <li>7. Cubra a parte de cima do bolo com uma camada (de mais ou menos um dedo de altura) de pasta deamêndoa feita com duas latas de leite condensado, duas latas (a mesma do leite condensado) de amêndoas trituradas e essência de amêndoas. Leve o leite condensado e as amêndoas ao fogo. Mexa até desgrudar do fundo da panela. Retire do fogo e junte a essência de amêndoa. Coloque sobre o bolo esta pasta ainda morna.</li> <li>8. Cubra tudo com glacê branco e decore.</li> </ol>
<p>Esta receita faz dois bolos, um de 60 cm de diâmetro e outro de 40 cm, devendo o menor ser posto sobre o maior, compondo o bolo de noiva com dois andares.</p>
<p>Pesos transformados em gramas para facilitar a compreensão da receita na atualidade (séc. XXI). Disponível em: <a href="https://conversor-de-medidas.com">https://conversor-de-medidas.com</a></p>

### Ficha 66 – Bolo de Noiva (*Pâtisserie* Cristianne Barros)

<b>Bolo de Noiva (<i>Pâtisserie</i> Cristianne Barros)</b>	
<p>A massa de Bolo de Noiva abaixo é de uma das grandes pesquisadoras e professoras de confeitaria de Recife. É relevante para o nosso objeto em pesquisa. Disponível em: <a href="http://g1.globo.com/pernambuco/noticia/2015/05/com-massa-escura-de-frutas-e-vinho-bolo-de-noiva-e-tipico-de-pernambuco.htm">http://g1.globo.com/pernambuco/noticia/2015/05/com-massa-escura-de-frutas-e-vinho-bolo-de-noiva-e-tipico-de-pernambuco.htm</a> Acesso em: 05 jun. 2021.</p>	
Quantidade	Ingredientes
500 g	Manteiga
500 g	Açúcar mascavo ou demerara
6 unid.	Ovos
500 g	Farinha de trigo
500 ml	Vinho do Porto ou Moscatel
500 g	Frutas cristalizadas
500g a700 g	Ameixa seca sem caroço
500 g	Passas sem sementes
100 g	Cacau em pó
2 g	Sal
15 g	Bicarbonato de sódio
20 g	Fermento químico
2g	Noz moscada
<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. Deixe as passas e as frutas de molho no vinho por, no mínimo 48 horas, o ideal é de 5 a 7 dias. 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;
3. Bata a manteiga com o açúcar por 5 minutos ou até o creme ficar esbranquiçado;
4. Junte os ovos e bata a massa até ficar homogênea;
5. Acrescente o doce de ameixa. Aos poucos, vá acrescentando os demais ingredientes secos;
6. Intervale a colocação dos ingredientes secos com o vinho;
7. Junte as passas e as frutas cristalizadas bem trituradas. Pode-se triturar a metade e colocar a outra parte inteira;
8. Aqueça o forno em temperatura média a 180°C. Unte e esfarinhe a forma redonda e alta de 26 cm de diâmetro. Não é necessário untar as laterais, evitando assim que o bolo tenha partes desiguais;
9. Asse em média por 55 minutos ou até que, ao espetar um palito, ele saia limpo. Ou, se preferir, asse em banho-maria no forno a 180°C. Nessa cocção serão necessárias, em média, 3 a 4 horas para que o bolo fique totalmente assado e obtenha uma textura molhada.

### Ficha 67 - Receita tradicional do Bolo de Noiva Pernambucano

Receita tradicional do Bolo de Noiva Pernambucano	
<p>“O papel do bolo de noiva na cena do casamento como elemento identitário da cultura pernambucana: uma percepção dos grupos” (FERRAZ, 2016, cit in. MEDEIROS, 2017).</p>	
Modo de preparo	
Quantidade	Ingredientes
500 g	Farinha de trigo
250 g	Manteiga
400 g	Açúcar refinado
6 unids.	ovos
500 g	Ameixa
250 g	Passas sem caroços (infusão no vinho por três dias antes da preparação. Coar e usar o vinho no bolo)
250 g	Frutas cristalizadas
1 xíc.	Chocolate em pó
½	Garrafa de vinho do Porto
1 clhr sopa	Fermento
1 clhr café	Sal
-	Noz moscada
-	Essência de baunilha
<p><b>Doce de ameixa:</b></p> <p>Deixe a ameixa amolecer coberta por uma xícara de água durante 24 horas. Em seguida, adicione 1 xícara de açúcar cristal e leve ao fogo até o ponto de geleia. Depois de frio, machuque bem, deixando ainda poucos pedaços. Por fim, adicionar a noz moscada.</p> <p><b>Modo de fazer:</b></p> <p>Bater a manteiga, margarina e açúcar por 10 minutos. Adicione os ovos um por vez. Em seguida, coloque os ingredientes secos. Acrescente o vinho e a essência de baunilha. Depois, coloque as passas (rapidamente trituradas) e as frutas (totalmente trituradas). Por último, o doce de ameixa. Unte bem a forma, forre com papel manteiga. Assar no forno médio colocando uma forma retangular com água embaixo das grades para evitar que queime.</p>	

### Ficha 68 – Bolo de Noiva (2017)

Bolo de Noiva	
Fonte: PIUBELLI, Lucas. <b>Pernambuco: rendas e arte em açúcar.</b> 2017, p.. 154	
Quantidades	Ingredientes
500 g	Manteiga sem sal
300 g	Açúcar refinado
6 unid.	Ovos
500 g	Farinha de trigo
300 ml	Vinho Moscatel
1 receita	Doce de ameixa (*)
½ colher sopa	Fermento químico
200 g	Uva-passa sem caroço
250 g	Fruta cristalizadas
150 g	Chocolate em pó
<b>*DOCE DE AMEIXA</b>	
700 g	Ameixa sem caroços
300 g	Água
200 g	Açúcar
<b>Preparo do doce de ameixa:</b> Deixe as ameixas de molho na água até amolecerem – cerca de 1 hora. Adicione o açúcar e leve ao fogo baixo para cozinhar até obter uma geleia. Deixe esfriar e utilize na massado bolo.	
Modo de Preparo	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prepare do doce de ameixa (conforme a receita abaixo) reserve.</li> <li>2. Coloque a manteiga e o açúcar na batedeira e bata até obter um creme. Adicione os ovos e bata maisum pouco.</li> <li>3. Retire da batedeira, acrescente o vinho, o doce de ameixa, a farinha de trigo, o fermento, as uvas-passas e as frutas cristalizadas e misture bem.</li> <li>4. Despeje a massa em forma untada e enfarinhada e leve para assar em forno baixo por cerca de 2 horas.</li> </ol>	
Rendimento: um bolo de 30 cm de diâmetro por 8 cm de altura.	
Pesos transformados em gramas para facilitar a compreensão da receita na atualidade (séc. XXI). Disponível em: <a href="https://conversor-de-medidas.com">https://conversor-de-medidas.com</a>	

### Ficha 69 – Bolo de Noiva

Bolo de Noiva	
Fonte: CUNHA, Nininha Carneiro (2018), cit in. LODY, Raul (2019, p. 69).	
Quantidades	Ingredientes
1kg	Farinha de trigo
1kg	Manteiga
1kg	Açúcar cristal
12 / 600g	Ovos
500g	Passas de Corinto
500g	Passas Málaga
2 cálices / 230g	Conhaque
2 cálices / 230g	Vinho do porto
1 colher sopa / 14g	Fermento químico
1 colher chá / 2g	Cravo
1g	Noz moscada

1 colher chá / 0,5g	Erva doce
1 col de chá / 2 g	Canela em pó
10g	Raspas de limão
500g	Amêndoas
500g	Casca de laranja desidratada
500g	Cidra desidratada
1g	Sal
<b>Modo de Preparo</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bater metade da manteiga com o açúcar e a outra parte bata com os ovos;</li> <li>2. Depois de bem batidas, misture;</li> <li>3. Junte a farinha de trigo, o fermento, o cravo e a erva-doce pisados e peneirados, a canela, e bata por meia hora;</li> <li>4. Acrescente o vinho, o conhaque, as passas, as amêndoas pisadas, a laranja, a cidra e o sal;</li> <li>5. Leve para assar em forma untada;</li> <li>6. Depois de frio, cubra com cobertura de suspiro.</li> </ol>	
Pesos transformados em gramas para facilitar a compreensão da receita na atualidade (séc. XXI). Disponível em: <a href="https://conversor-de-medidas.com">https://conversor-de-medidas.com</a>	

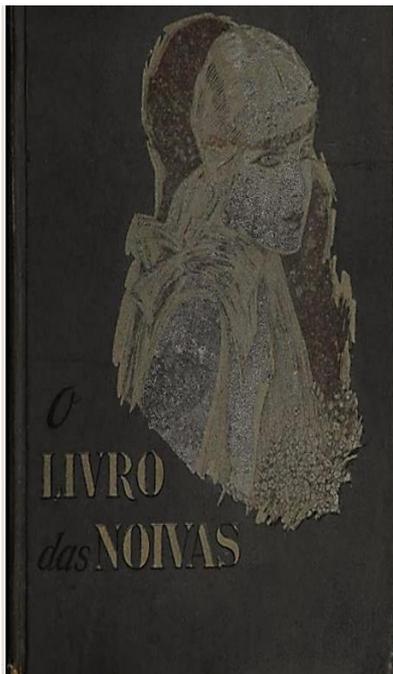
### Ficha 70 - O Livro das Noivas (1929)

<b>O Livro das Noivas (1929)</b>
<p>Júlia Lopes de Almeida (1862-1934). São Paulo: Castorino Mendes Editor, 1929. Disponível em: <a href="https://issuu.com/sandrodumke/docs/livro_1929_dasnoivas">https://issuu.com/sandrodumke/docs/livro_1929_dasnoivas</a>. Acesso em: 07 jun. 2021.</p>
<p>Este livro era como uma bíblia para quem ia se casar. A obra trazia conselhos para saúde, educação, etiqueta à mesa, sugestões domésticas e receitas. Contém em seu índice uma receita intitulada “Bolo de Noiva”, e também aparece o “Bolo de Mel” e o “Bolo de Libra”, já o “Bolo Inglês” não consta. A massa do Bolo de Noiva é um bolo branco. Já a receita de “Bolo de Fructas” tem semelhança com o objeto aqui em pesquisa. Não há menção aos autores do mesmo.</p>

"O LIVRO DAS NOIVAS", de ac-  
côrdo com a Lei, acha-se de-  
vidamente registrado, sendo,  
por isso, reservados todos os di-  
reitos de propriedade editorial

O EDITOR  
CASTORINO MENDES

São Paulo, Julho de 1929.  
Primeira Edição



## PÃO, BISCOITOS E BOLOS

Alguns conselhos sobre as massas de farinhas . . .	56
Pão de nozes . . .	57
Biscoutos de creme . . .	57
Pãesinhos pipocados	57
Muffins . . . . .	58
Genuine Parker House Rolls	58
Mistura para frituras . . .	58
Bolos de canella	58
Bolo de noiva	59
Bolo sol . . .	59
Bolo do diabo . . .	59
Filhó doce . . .	60
Bolo de passas . . .	60
Pão Irlandez . . . . .	60
Bolo de creme de caramelo . . .	60
Bolo de Lady Baltimore . . .	61
Brownstone Cake . . .	61
Bolo de creme . . .	61
Sonhos de Susy . . .	62
Bolo em camadas . . .	62
Bolo dos namorados . . .	62
Bolo de chocolate . . .	63
Torta de mocha . . .	63
Caramelo . . . . .	63
Recheio de caramelo . . .	64
Manjar diabolico . . .	64
Bolo do Natal . . .	64
Bolo enroldado . . .	64
Bolo de fructas	65
Creme de chocolate . . .	65
Bolo de tamara . . .	65
Laços de amor . . .	66
Bolo de mel	66
Bolo archanjo . . .	66
Bolo esponja . . .	67
Bolo almofadinha . . . . .	67
Pasteis de creme de queijo . . .	67
Pãesinhos escocезes . . .	68
Trevos . . . . .	68
Pão de passas . . . . .	68
Bolo de libra	69
Bolo de figo . . . . .	69
Torta com geléa e fructas . . .	69

De laranja . . . . .	73
Para o pudding do Natal . . .	73
Para tortas de amoras . . .	74
Calda de morangos . . .	74
Molho de chocolate . . .	74

## SOBREMESAS-DOCES PUDDINGS-BALAS

Fudge . . . . .	74
Crystaes divinaes . . .	75
Pinoche . . . . .	75
Creme escocез . . . . .	75
Puxa-puxa . . . . .	75
Caramelos simples . . .	75
Caramelo de côco . . .	76
Mel rosado . . . . .	76
Pudding do lar . . . . .	76
Pudding de côco . . . . .	76
Plum pudding . . . . .	76
Pudding de ameixa . . .	77
Pudding de tamara . . .	77
Pudding de arroz . . . . .	77
Pudding dos recém-casados . . .	78
Pudding de graça . . . . .	78
Pudding do lar com especiarias . . .	78
Pudding do Natal . . . . .	79
Balas de nozes . . . . .	79
Ameixas recheiadas . . .	80
Delicias de chocolate . . .	80
Sweets . . . . .	80
Pipoca Candy . . . . .	80
Bonbons de chocolate e côco . . .	80
Toffee de avelãs . . . . .	81
Balas de ovos . . . . .	81
Figos glaces . . . . .	81
Bombocado art-nouveau . . .	81
Suspiro moreno . . . . .	81
Creme com ameixas . . . . .	82

## TORTAS

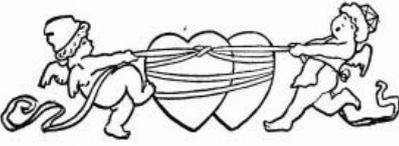
Massa para tortas . . . . .	82
Torta de côco deliciosa . . .	82
Escocезa . . . . .	82
De leite creme . . . . .	83
De chocolate . . . . .	83

## Ficha 71 – Bolo de Noiva

### Bolo de Noiva

Extraído do “O Livro das Noivas: de receitas e conselhos domésticos” (1929, p. 59).

**“O Livro das Noivas”**  
de  
Receitas e Conselhos  
Domesticos



**ESTE** livro, inteiramente dedicado aos noivos, é, não só um memorial commodo, mas tambem um repositório de preciosas informações para a vida do lar. Conselhos hygienicos de mestres abalisados, receitas culinarias absolutamente comprovadas, litteratura leve, além de informações de grande utilidade e interesse, se reúnem n’“O Livro das Noivas”, criado especialmente para ser o agradável companheiro dos nubentes e, portanto, da Família. No genero, é a unica publicação entre nós, moldada, aliás, nos melhores similares estrangeiros. Lançando-o no mercado de livros, o editor acredita ter feito obra meritoria em beneficio da Família Brasileira.

5

Pão, Biscoutos e Bolos

Esquente o leite, junte a manteiga, assucar e o fermento dissolvido, ovos bem batidos e farinha de trigo sufficiente para fazer uma massa macia; amasse ligeiramente; ponha de parte num lugar quente; quando tufar bem, estenda uma camada, passe manteiga, enfeite com assucar crystalizado e passas de Corinto; corte os bolos, arrume-os numa forma emmanteigada e quando crescerem bem asse em forno moderado durante 45 minutos.

**BOLO DE NOIVA**

2 chicanas de farinha de trigo — 2 chicanas de assucar — 1 chicara de leite — 1/2 chicara de manteiga — 1 chicara de maizena — 2 colheres de chá de Baking Powder — 1 colher de chá de baunilha — 8 claras de ovos.

Penere todos os ingredientes secos antes de medir; bata bem o assucar com a manteiga, depois junte 2 claras e bata bem; addicione a baunilha e um pouco de leite; penere dentro um pouco de farinha, Baking Powder e maizena; bata, depois ponha um pouco mais de leite e farinha até acabal-a; por fim junte as 6 claras restantes que devem estar bem batidas; asse em forno brando por 1 hora e quando esfriar cubra com glacé.

**BOLO SOL**

2 chicanas e meia de farinha de trigo — 1 1/2 chicara de assucar — 1/2 chicara de manteiga — 1 chicara de agua — 2 colheres de chá de Baking Powder — 1 colher de chá de summo de limão — 9 gemmas de ovos — leite.

Bata bem o assucar com a manteiga; bata as gemmas e junte-as; penere a farinha, depois penere 3 vezes com o Baking Powder e vá addicionando alternando com o leite aos outros ingredientes; asse em forno brando durante 50 ou 60 minutos.

**BOLO DO DIABO**

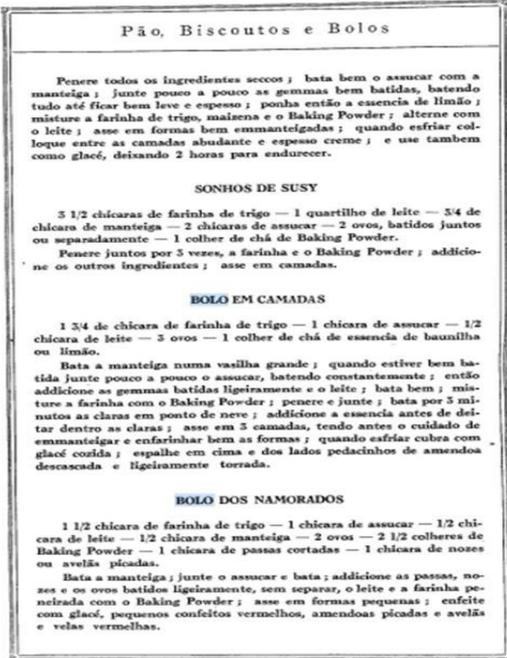
1 3/4 de chicara de farinha de trigo peneirada — 1 chicara de assucar — 1/2 chicara de leite — 1/2 chicara de manteiga — 3 ovos — essencia de baunilha — 2 colheres de chá de Baking Powder — 3/4 de chicara de assucar em pó — 5 onças de chocolate dissolvido — 1/2 colher de chá de canella — 1/4 de uma colher de chá de cravinhos da India.

59

A referência dessa massa de bolo de noiva não coincide com nenhuma massa aqui questionada, embora tenha o nome de Bolo de Noiva.

# Apêndice H - Em destaque as receitas de interesse da pesquisa: Massas de Bolos Comuns (Brasil)

## Ficha 72 – Bolo em Camadas

Bolo em Camadas	
<p>Fonte: ALMEIDA, Júlia Lopes (1862-1934). <i>O Livro das Noivas</i>. 1929, p. 62  Disponível em: <a href="https://issuu.com/sandrodumke/docs/livro_1929_das_noivas">https://issuu.com/sandrodumke/docs/livro_1929_das_noivas</a>.  Acesso em: 25 ago. 2021.</p>	
Quantidades	Ingredientes
1 ¾ xíc. chá = 210 grs	Farinha de trigo
1 xíc. chá = 200 grs	Açúcar
½ xíc. chá = 100 grs	Leite
½ xíc. chá = 100 grs	Manteiga
3 unids. = 150 grs	Ovos
1 col. chá = 2 gr	Essência de baunilha
Modo de Preparo	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bata a manteiga numa vasilha grande; quando estiver bem batida junte pouco a pouco o assucar, batendo constantemente;</li> <li>2. Então addicione as gemmas batidas ligeiramente e o leite;</li> <li>3. Bata bem e misture a farinha com o <i>Baking Powder</i> peneirados juntos;</li> <li>4. Bata por 3 minutos as claras em ponto de neve; addicione a essência antes de deitar dentro as claras;</li> <li>5. Asse em 3 camadas, tendo antes o cuidado de emmanteigar e enfarinhar bem as formas;</li> <li>6. Quando esfriar cubra com glacé cozida; espalhe em cima e dos lados pedacinhos de amêndoa descascada e ligeiramente torrada.</li> </ol>	
 <p style="text-align: center;">Pão, Biscoutos e Bolos</p> <p>Penere todos os ingredientes secos; bata bem o assucar com a manteiga; junte pouco a pouco as gemmas bem batidas, batendo tudo até ficar bem leve e espesso; ponha então a essencia de limão; misture a farinha de trigo, maizena e o Baking Powder; alterae com o leite; asse em formas bem emmanteigadas; quando esfriar coloque entre as camadas abundante e espesso creme; e use tambem como glacé, deixando 2 horas para endurecer.</p> <p style="text-align: center;">SONHOS DE SUSY</p> <p>3 1/2 chicaras de farinha de trigo — 1 quartilho de leite — 3/4 de chicara de manteiga — 2 chicaras de assucar — 2 ovos, batidos juntos ou separadamente — 1 colher de chá de Baking Powder.</p> <p>Penere juntos por 5 vezes, a farinha e o Baking Powder; addicione os outros ingredientes; asse em camadas.</p> <p style="text-align: center;">BOLO EM CAMADAS</p> <p>1 3/4 de chicara de farinha de trigo — 1 chicara de assucar — 1/2 chicara de leite — 3 ovos — 1 colher de chá de essencia de baunilha ou limão.</p> <p>Bata a manteiga numa vasilha grande; quando estiver bem batida junte pouco a pouco o assucar, batendo constantemente; então addicione as gemmas batidas ligeiramente e o leite; bata bem; misture a farinha com o Baking Powder; penere e junte; bata por 3 minutos as claras em ponto de neve; addicione a essencia antes de deitar dentro as claras; asse em 3 camadas, tendo antes o cuidado de emmanteigar e enfarinhar bem as formas; quando esfriar cubra com glacé cozida; espalhe em cima e dos lados pedacinhos de amendoas descascada e ligeiramente torrada.</p> <p style="text-align: center;">BOLO DOS NAMORADOS</p> <p>1 1/2 chicara de farinha de trigo — 1 chicara de assucar — 1/2 chicara de leite — 1/2 chicara de manteiga — 2 ovos — 2 1/2 colheres de Baking Powder — 1 chicara de passas cortadas — 1 chicara de nozes ou avelãs picadas.</p> <p>Bata a manteiga; junte o assucar e bata; addicione as passas, nozes e os ovos batidos ligeiramente, sem separar, o leite e a farinha peneirada com o Baking Powder; asse em formas pequenas; enfite com glacé, pequenos confeitos vermelhos, amendoas picadas e avelãs e velas vermelhas.</p>	

Ficha 73 – Bolo da Mãe Benta, In: “Doceiro Nacional” (1895, p. 198)

Bolos da Mãe Benta	
Disponível em: <a href="http://www4.planalto.gov.br/consea/publicacoes/culinaria/doceiro-nacional-1895/3-doceiro-nacional-1895.pdf/view">http://www4.planalto.gov.br/consea/publicacoes/culinaria/doceiro-nacional-1895/3-doceiro-nacional-1895.pdf/view</a> . Acesso em: 07 mar. 2021.	
Quantidades	Ingredientes
12 unid = 600grs	Ovos
1 lb = 454grs	Açúcar
½ lb = 227grs	Manteiga
1 uni. = 100grs	Coco ralado
2 lbs.= 908grs	Farinha de trigo
Modo de Preparo	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Batem-se duas dúzias de gemas de ovos com uma libra de assucar e meia libra de manteiga fresca de vacca, até formar uma escuma;</li> <li>2. Acrescentam-se oito claras de ovos batidas até formar uma neve, e o leite de um coco.</li> <li>3. Estando tudo bem misturado, acrescenta-se um coco ralado, e duas libras de farinha de trigo;</li> <li>4. Amassa-se tudo bem, devendo a massa ficar um pouco dura;</li> <li>5. Deita-se depois em pequenas fôrmas untadas de manteiga, e cozinha-se em forno quente.</li> </ol>	
198	DOCEIRO NACIONAL
<p><b>53. Broinhas de cidrão.</b> — Ralão-se umas batatas cozidas; toma-se meia libra d'esta polpa para se misturar com meia quarta de doce secco de cidrão ralado. Por outro lado, batem-se doze gemas de ovos com uma libra de assucar; reune-se tudo, e acrescentando se uma quarta de manteiga de vacca, bate-se tudo bem, pondo-se em uma cassarola, e mexendo-se sobre o fogo até endurecer. Formão-se n'este estado com esta massa umas broinhas, que se acabão de cozinhar em forno temperado, depois de collocadas sobre pedacinhos de hostias.</p> <p><b>54. Broinhas de limão.</b> — Deitão-se em uma cassarola, meia libra de farinha de trigo, outro tanto de manteiga de vacca, e meia garrafa de leite; cozinha-se esta mistura, mexendo-se até formar uma pasta, que se amassa, depois de fria, com doze ovos, meia quarta de assucar, e o sumo de dois limões; fazem-se, depois da massa bem trabalhada, umas broinhas, que se collocão sobre folhas untadas; dourão-se com gemas de ovos, e cozinhão-se em forno temperado.</p> <p><b>55. Bolos da mãe Benta.</b> — Batem-se duas dúzias de gemas de ovos com uma libra de assucar e meia libra de manteiga fresca de vacca, até formar uma escuma; acrescentão-se oito claras de ovos batidas até formar uma neve, e o leite de um coco. Estando tudo bem misturado, acrescenta-se um coco ralado, e duas libras de farinha de trigo; amassa-se tudo bem, devendo a massa ficar um pouco dura; deita-se depois em pequenas fôrmas untadas de manteiga, e cozinha-se em forno quente.</p> <p><b>56. Bolos das Irmãs da caridade.</b> — Batem-se doze gemas de ovos com uma libra de assucar, e uma libra de manteiga de vacca; acrescenta-se uma libra de fubá de araruta, e um copo de vinho branco, continuando-se a bater. Estando tudo bem ligado, acrescentão-se doze claras de ovos</p>	
<p>Pesos transformados em gramas, para facilitar a compreensão da receita na atualidade (sec. XXI). Disponível em: <a href="https://conversor-de-medidas.com">https://conversor-de-medidas.com</a></p>	



## Ficha 74 – Bolo Simples

<b>Bolo Simples</b>	
Fonte: <b>O grande livro de receitas Claudia</b> . 1. ed. São Paulo: Editora Abril, 2000. p. 123.	
Quantidades	Ingredientes
3 xíc. chá = 600grs	Açúcar
¼ xíc.chá = 50rs	Manteiga
4 unds. = 200grs	Ovos
1 xíc. chá = 200ml	Leite
4 xíc. chá = 480grs	Farinha de trigo
1 col. chá = 5grs	Fermento em pó
1 col. chá = 5 grs	Bicabornato de sódio
3 col. sopa = 30grs	Passas
Modo de Preparo	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Na batedeira, bata o açúcar com os ovos e a manteiga, até obter um creme fofo;</li> <li>2. Acrescente o leite, alternando com a farinha misturada com o fermento, e bata bem;</li> <li>3. Coloque a massa na assadeira preparada e leve ao forno por 35 minutos, ou até que, ao enfiar um palito no centro, ele sai seco;</li> <li>4. Deixe esfriar e corte em quadrados de 5 cm antes de servir.</li> </ol>	
Pesos transformados em gramas para facilitar a compreensão da receita na atualidade (séc. XXI). Disponível em: <a href="https://conversor-de-medidas.com">https://conversor-de-medidas.com</a>	

## Ficha 75 – Bolo Simples (Maria F. N. Vechi)

<b>Bolo Simples</b>	
Disponível em: <a href="https://www.tudogostoso.com.br/receita/29124-bolo-simples.html">https://www.tudogostoso.com.br/receita/29124-bolo-simples.html</a> . Acesso em: 26 ago. 2021.	
Quantidades	Ingredientes
4 und. = 200g	Ovos
3 col. Sopa = 75g	Margarina
3 xíc. Chá =	Farinha de trigo
2 xíc. Chá =	Açúcar
1 xíc. Chá	Leite
1 col. Sopa – 10g	Fermento em pó
1 pitada – 1g	Sal
Modo de Preparo	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bata as claras em neve e reserve;</li> <li>2. Bata a margarina até ficar esbranquiçada. Acrescente o açúcar e bata bem, depois acrescente as gemas, uma a uma;</li> <li>3. Acrescente um pouco de leite, alternado com a farinha de trigo, se for preciso utilize mais leite;</li> <li>4. Acrescente o sal e por fim o fermento;</li> <li>5. Misture as claras delicadamente;</li> <li>6. Despeje a massa em uma forma com furo no meio;</li> <li>7. Asse em forno preaquecido, a 180°, por aproximadamente 40 minutos, ou até dourar.</li> </ol>	
Pesos transformados em gramas para facilitar a compreensão da receita na atualidade (séc. XXI). Disponível em: <a href="https://conversor-de-medidas.com">https://conversor-de-medidas.com</a>	

## Ficha 76 – Bolo Simples (2013)

<b>Bolo Simples</b>	
Fonte: <b>Dona Benta</b> : comer bem. 77. ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2013. p. 823.	
<b>Quantidades</b>	<b>Ingredientes</b>
2 xíc. chá = 400grs	Açúcar
1 col. sopa = 25grs	Manteiga
3 unds. = 150grs	Ovos
1 xíc. chá = 200ml	Leite
3 xíc. chá = 360grs	Farinha de trigo
1 col. chá = 5grs	Fermento em pó
1 col. chá = 5 grs	Bicarbonato de sódio
3 col. sopa = 30grs	Passas
<b>Modo de Preparo</b>	
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Bata o açúcar com a manteiga;</li><li>2. Junte as gemas, o leite, as claras batidas em neve, a farinha de trigo (peneirada com o fermento e o bicarbonato) e, por último, misture as passas;</li><li>3. Leve para assar em forno quente, em fôrma untada com manteiga.</li></ol>	
Pesos transformados em gramas para facilitar a compreensão da receita na atualidade (séc. XXI). Disponível em: <a href="https://conversor-de-medidas.com">https://conversor-de-medidas.com</a>	

## Anexo A – Edições Dolores Botafogo

### *BOLOS ARTÍSTICOS, MAIS 50 BOLOS ARTÍSTICOS E BOAS MANEIRAS*

Dolores Botafogo é considerada a primeira “*Cake designer*” do Brasil, segundo Fabiane de Paula (2021). A autora era carioca do Rio de Janeiro e lecionava aulas de culinária e confeitaria com enfoque em bolos artísticos. Em 1951, surge seu primeiro livro intitulado *Bolos Artísticos*, com uma pequena tiragem que logo esgotou. Em 1954, publica *Mais 50 bolos artísticos* e foi um sucesso no Brasil inteiro, com venda imediata ao chegar nas livrarias. Outros livros foram sendo lançados, sempre com títulos criativos e venda garantida, mas em todos eles os bolos artísticos sempre estavam presentes (DE PAULA, 2021)<sup>1</sup>.

Ao analisar os livros de Dolores Botafogo, em busca de referências do objeto aqui em estudo, observamos que nas edições das obras *Mais 50 Bolos Artísticos* (1965), *Bolos Artísticos* (1965) e *Boas Maneiras* (1966) há uma grande quantidade de receitas para bolos de casamento, cujos títulos são os modelos sugeridos pela autora para a ocasião. Não há referências para Bolo de Noiva, Bolo Inglês, Bolo de Casamento. Entretanto, ao analisar as massas sugeridas para todas as ocasiões em que se comemoram datas importantes – para celebrar marcos e a existência humana – em que o bolo se faz presente, as massas são praticamente as mesmas, com uma pequena variação somente na quantidade de alguns ingredientes, como as passas. Acreditamos ser de extrema importância a análise da composição dessas massas, pois pela cronologia essa senhora teve grande influência na confeitaria artística direcionada para bolos de festa.

Ao compararmos datas com o possível aparecimento de receitas de bolos de noiva em cadernos de receitas de boleiras de Recife, podemos perceber que poderá ter havido uma influência de Dolores Botafogo na massa do Bolo de Noiva de Pernambuco com uma adaptação das passas para ameixa, ingrediente possivelmente mais acessível, devido o próprio contexto histórico desse fruto seco no estado.

---

<sup>1</sup> DE PAULA, Fabiane. Dolores Botafogo: a primeira *cake designer* brasileira! Disponível em <https://essencialnews.com.br/2021/04/23/dolores-botafogo-a-primeira-cake-designer-brasileira/> Acesso em 20 jun. 2021.



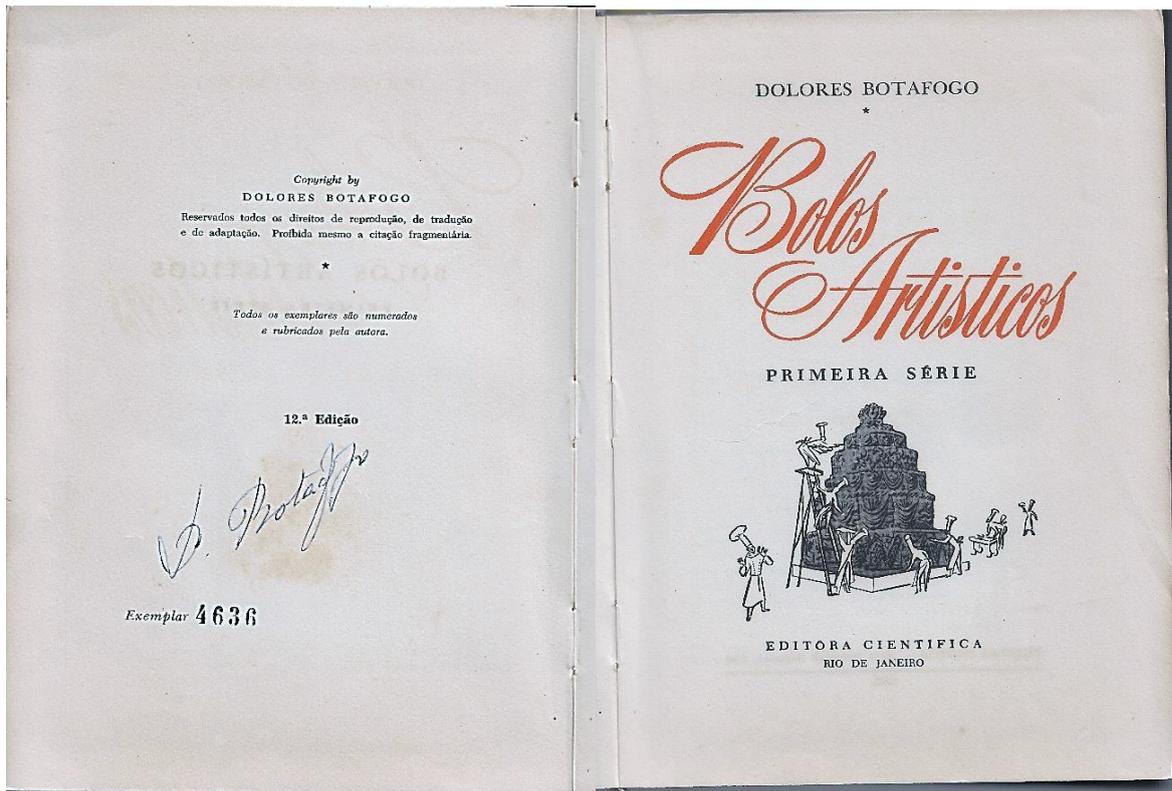


Figura 2 – Créditos e folha de rosto do primeiro volume do livro *Bolos artísticos*, de Dolores Botafogo (1965).<sup>3</sup>

<sup>3</sup> As imagens, a seguir, apresentam reproduções das páginas retiradas da obra “BOTAFOGO, Dolores. *Bolos Artísticos*. 12. ed. Rio de Janeiro: Editora Científica, 1965. (Primeira Série, vol. 1)”.

## ÍNDICE DO TEXTO

<i>Minha amiga</i> .....	11	<i>Rosas de glace</i> .....	80
<i>Introdução</i> .....	13	<i>Rosas de porcelana</i> .....	85
Alguns conselhos úteis sobre a confecção das flôres .....	17	<i>Rosas carameladas</i> .....	89
Massa de cetim para flôres .....	18	<i>Para dourar ou pratear</i> .....	100
Flor de laranjeira .....	20	<b>BOLOS ARTÍSTICOS</b>	
Muguets .....	23	<i>Como se modela um bôlo</i> .....	107
Miosótis .....	27	<i>Cambota</i> .....	107
Lírio .....	29	<i>Recheios</i> .....	107
Hortência .....	31	<i>Livro aberto</i> .....	111
Flor campestre .....	32	<i>Princesa Fátima</i> .....	123
Umbela-do-campo .....	32	<i>Fôlha de parreira</i> .....	133
Tulipa .....	33	<i>Grande valsa</i> .....	137
Rosa-mariquinhas .....	37	<i>Cêsto de rosas</i> .....	143
Rosa-chá .....	38	<i>Matinata (capa)</i> .....	151
Rosa la France .....	39	<i>Buquê de Ana Maria</i> .....	159
Flor de pessegueiro .....	42	<i>Dama antiga</i> .....	167
Orquídea colorida .....	45	<i>Coelho</i> .....	171
Massa de fécula .....	52	<i>Barco "Guanabara"</i> .....	179
Fôrmas de gesso .....	53	<i>Palhaço</i> .....	189
Busto de dama antiga .....	54	<i>Capela da Glória</i> .....	197
Busto de noiva .....	57	<i>Castelo da Bela Adormecida</i> .....	211
Coqueiros .....	63	<i>Maria Antonieta</i> .....	223
Pombinha .....	69	<i>Barco "Vendaval"</i> .....	231
Massa de pastelagem .....	70	<i>Cêsto de uvas</i> .....	239
Massa de pasta de papel .....	71	<i>Rêve d'Amour</i> .....	245
Glace batida .....	72	<i>Sinfonia de rosas</i> .....	259
Glace de côr .....	73	<i>Sinos de Corneville</i> .....	269
Glace lisa .....	73	<i>Sonho oriental</i> .....	277
Bicos e suas finalidades .....	74	<i>Devoção</i> .....	289
Como trabalhar com os bicos .....	77		

Figura 3 - Índice do primeiro volume do livro *Bolos artísticos* (1965).<sup>3</sup>



Figura 4 – Fotografia do bolo *Rêve d'Amour* (casamento), página 245.<sup>3</sup>

Coloca-se cada uma na palma da mão; com um lápis, apertando ligeiramente, obtém-se o formato côncavo da mesma; deixa-se secar sobre uma tábua polvilhada de açúcar peneirado.

Feitos todos êsses preparativos, começam-se os bôlos.

RECEITA:

500 grs. de açúcar.

500 grs. de manteiga.

750 grs. de farinha de trigo.

12 ovos.

1 copinho de conhaque.

½ xícara de mel.

½ xícara de leite com 1 colher de sobremesa, rasa, de bicarbonato.

Bate-se o açúcar com a manteiga até formar um creme, acrescentam-se as gemas e as claras em neve e alternadamente o conhaque, o mel, o leite e a farinha de trigo. Fôrma untada de manteiga. Forno quente.

Esta receita será repetida 8 vêzes, para se confeccionar êste bôlo.

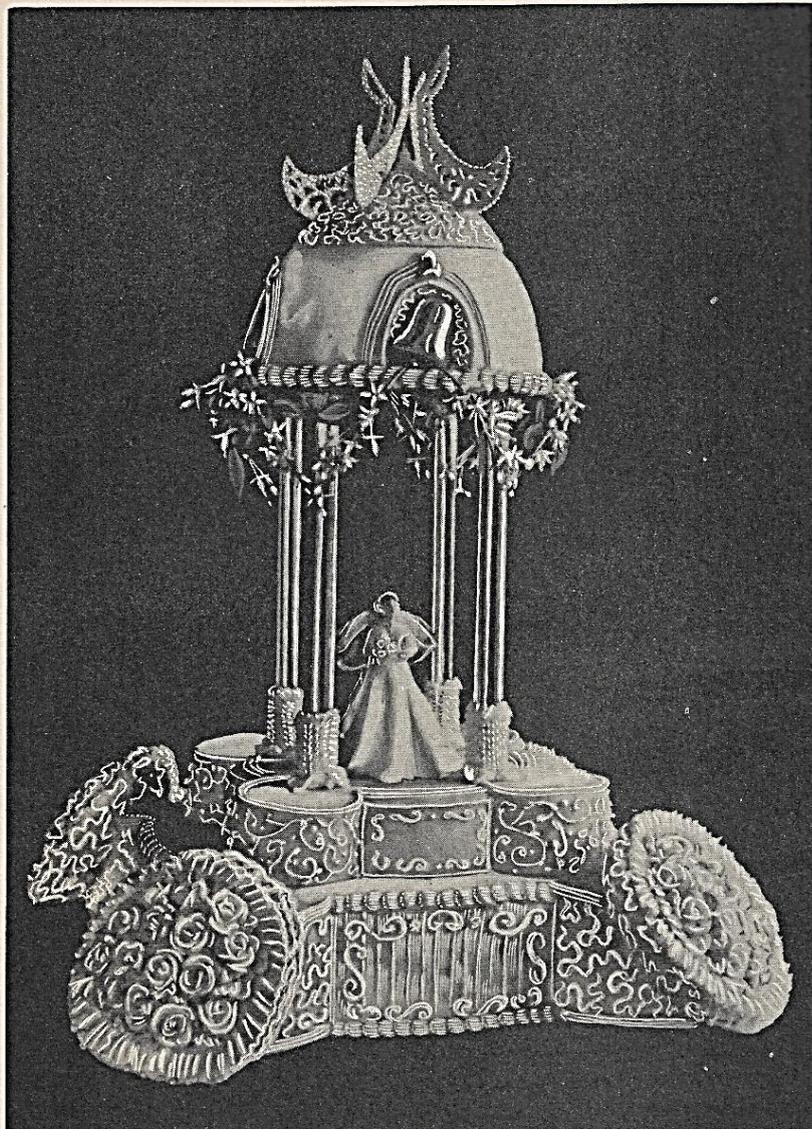
Antes de começar a armar a capela leia com atenção as explicações que se seguem e as regras para se armar o bôlo (pág. 105).

*Armação do bôlo:*

Forra-se a tábua com papel metálico prateado.

Prepara-se a glace batida: 3 claras em neve, 1½ colher de sopa, de caldo de limão e açúcar peneirado até

Figura 5 - Receita do bolo *Rêve d'Amour* (casamento), página 253. As demais informações completas sobre a receita constam das páginas 245-258.<sup>3</sup>



*Sonho oriental* (Casamento) (receita à pág. 277)

Figura 6 - Fotografia do bolo Sonho Oriental (casamento), página 274.<sup>3</sup>

1 busto de noiva n.º 6, cuja explicação se encontra à pág. 57.

1 sino em relêvo n.º 63.

As flôres de laranjeira são feitas em massa de cetim. Ver receita à pág. 18 e a seguir a maneira de fazer as flôres e botões à pág. 20.

Fazem-se 120 flôres e 60 botões em três tamanhos.

#### *Busto de noiva:*

Modela-se em massa de fécula (ver receita à pág. 52).

A maneira de fazer o busto completo com a figura colorida acha-se à pág. 62.

Recorta-se em cartolina n.º 70, os 3 rendados da cúpula.

Usam-se receitas de várias qualidades.

#### PRIMEIRA RECEITA:

500 grs. de açúcar.

400 grs. de manteiga.

400 grs. de farinha de trigo.

12 ovos.

1 copinho de conhaque.

½ xícara de mel.

½ xícara de leite.

1 colher de sobremesa, de bicarbonato.

Repetir esta receita várias vezes.

#### SEGUNDA RECEITA:

½ quilo de passas que se põe de molho em 1 copo de vinho Moscatel, durante uma noite.

400 grs. de manteiga.

450 grs. de açúcar.

– 280 –

Bate-se bem e junta-se 12 gemas e 12 claras em neve. Mistura-se 450 grs. de farinha de trigo torrada no forno, 1 colher de sobremesa, de canela em pó, e ½ xícara de café forte com 1 colher de chá, de bicarbonato. Por último põe-se as passas e o vinho em que ficou de molho. Repetir esta receita 2 vezes.

#### TERCEIRA RECEITA:

300 grs. de açúcar.

200 grs. de manteiga.

300 grs. de farinha de trigo.

6 ovos.

½ xícara de leite.

1 colher de sopa, de essência de baunilha.

1 colher de café, de sal.

1 colher de sobremesa, de fermento.

Repetir esta receita 4 vezes.

A fôrma cônica é feita 4 vezes, pois são 4 buquês.

Fazem-se 4 vezes a fôrma da metade maior e 3 vezes a menor.

As fôrmas redondas fazem-se 1 de cada e os 4 buquês.

#### *Armação do bôlo:*

Estando prontos os bôlos faz-se a seguir em primeiro lugar, a glace batida. 4 claras em neve, 2 colheres de sopa, de caldo de limão e açúcar peneirado, até formar uma massa suave, que se possa estender sobre o bôlo, com uma espátula de matéria plástica.

Coloca-se as 2 metades do bôlo na tábua, que já deve estar forrada de papel metálico prateado. Unem-se estas metades entre si e na tábua, com um pouco de glace.

– 281 –

Figura 7 – Receita de bolo Sonho Oriental (casamento), páginas 280-281. As demais informações sobre a receita estão nas páginas 277-288.<sup>3</sup>

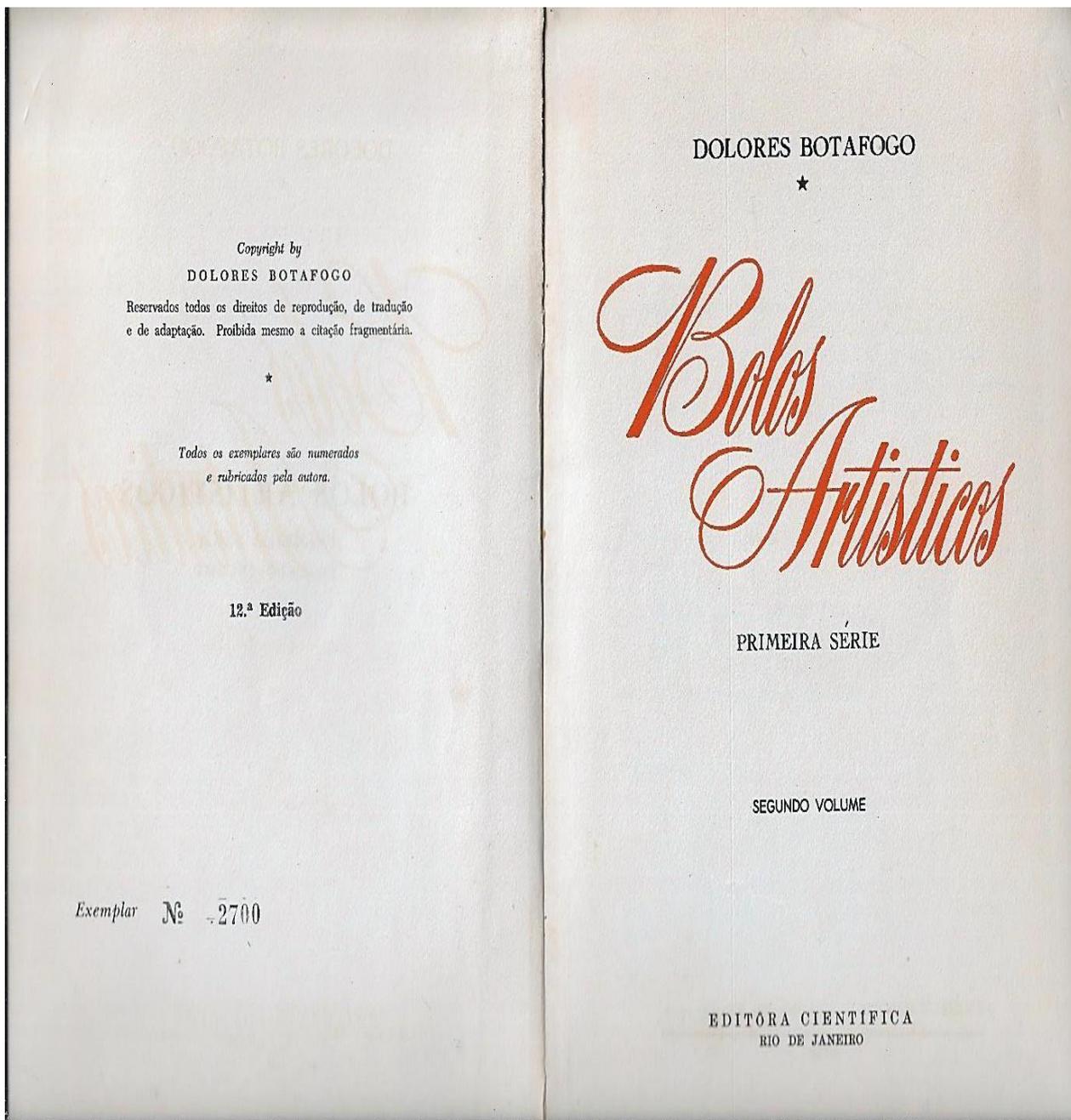


Figura 8 – Créditos e folha de rosto do segundo volume do livro *Bolos artísticos*, de Dolores Botafogo.<sup>4</sup>

<sup>4</sup> As imagens, a seguir, apresentam reproduções das páginas retiradas da obra “BOTAFOGO, Dolores. *Bolos Artísticos*. 12. ed. Rio de Janeiro: Editora Científica, 1965. (Primeira Série, vol. 2).





*Sinfonia do Amor* (receita à pág. 549)

Figura 10 - Bolo Sinfonia do Amor, página 544.<sup>4</sup>

*Rosas de porcelana:*

Fazem-se 12 rosas levemente rosadas. (Veja receita da massa e a maneira de fazê-las, com ilustrações à pág. 85). Deixa-se secar durante 3 dias.

Dá-se um banho de parafina nas figuras e nas rosas.

Derrete-se a parafina em uma vasilha em banho-maria. Depois de derretida e em ebulição, mergulha-se as figuras dos noivos e cupidos, passando-as em seguida em água gelada. Pode-se fazer essa operação em duas vezes. Passa-se uma parte na parafina e em seguida em água gelada, passando-se depois o resto, tendo-se porém o cuidado de não passar a parafina duas vezes no mesmo lugar.

Douram-se os instrumentos e a batuta.

RECEITAS:

A fôrma da metade de 4 gomos é feita 3 vezes.

*Receita para cada uma:*

- 1 quilo de açúcar.
- 1 quilo de manteiga.
- 24 ovos.
- 1 pacote de chocolate, de 200 grs.
- 1 quilo de farinha de trigo.
- 250 grs. de frutas cristalizadas.
- 1 colher de sopa, de canela.
- 3 copos de calda queimada.

Bate-se o açúcar com a manteiga, junta-se as gemas, as claras em neve, as frutas, o chocolate, a canela e a farinha de trigo; por último mistura-se a calda queimada e leva-se ao forno quente.

— 555 —

*Receita para as duas metades da oval:*

- 900 grs. de açúcar.
- 900 grs. de manteiga.
- 24 ovos.
- 900 grs. de farinha de trigo, previamente torrada.
- 700 grs. de passas.
- 2 copos de vinho Moscatel.
- ½ noz-moscada ralada.
- ½ xícara de chá, de café forte.
- 2 colheres de café, de bicarbonato.
- 1 colher de sopa, de canela.

De véspera, põe-se as passas de mólho em vinho Moscatel.

Bate-se o açúcar com a manteiga, mistura-se as gemas, as claras em neve, os restos dos ingredientes e a farinha torrada. Por último mistura-se o vinho e as passas. Forno quente.

*Receita para as fôrmas de arabesco:*

- 300 grs. de açúcar.
- 150 grs. de manteiga.
- 300 grs. de farinha.
- 6 ovos.
- ½ xícara de leite.
- 1 colher de sobremesa, de essência de baunilha.
- 1 colher de sobremesa, rasa, de fermento.

*Armação do bôlo:*

Forra-se a tábua e a coluna com papel metálico prateado.

— 556 —

Figura 11 – Reprodução da receita de Bolo Sinfonia do Amor, retirada do segundo volume do livro “Bolos artísticos”, de Dolores Botafogo.<sup>4</sup>



Figura 12 – Reprodução do Bolo Marco da Felicidade, pág. 597.<sup>4</sup>

Fixa-se com grude a seteira, atravessada nas costas do cupido. Com arame prateado fino faz-se um arco e uma flecha, que se coloca nas mãos, depois de prontos.

Pinta-se o cupido com aquarela, em tom de carne bem suave, misturando branco, amarelo e carmin. Marcam-se os olhos com um ponto preto, entre dois leves traços marrons e um outro um pouco acima, para as sobrancelhas. Dá-se um leve rosado nas faces e desenha-se a boca com carmin. Os cabelos são louros; pinta-se misturando amarelo com um pouco de terra-de-siena. Dá-se o colorido amarelo na seteira e na ponta das flechas.

Deixa-se secar, e parafina-se. Com um pincel seco e pó dourado, dá-se o brilho na seteira e nas pontas das flechas, colocando-as dentro dela.

Passa-se pó prateado na base onde se armou o cupido.

#### PRIMEIRA RECEITA:

- 1 quilo de açúcar.
- 1 quilo de manteiga.
- 24 gemas.
- 12 claras.
- 1 quilo de farinha.
- 500 grs. de passas.
- 6 cálices de conhaque.
- 1 colher de sopa, de fermento.

#### SEGUNDA RECEITA:

- 900 grs. de açúcar.
- 450 grs. de manteiga.
- 12 ovos.
- 700 grs. de farinha.

- 590 -

1 ½ xícara de leite.

3 colheres de sopa, de essência de baunilha.

1 colher de chá, de sal.

1 colher de sobremesa, de fermento.

Repete-se essas receitas quantas vezes forem necessárias.

Cada metade da fôrma de 8 gomos, deverá ser feita 4 vezes.

As duas fôrmas de 6 gomos são feitas duas vezes cada uma.

As fôrmas de 0,35 x 0,25 e 0,12 cm de diâmetro, são feitas uma vez cada uma e a de 0,12 cm será repetida duas vezes.

#### Armação do bôlo:

Forra-se toda a armação de madeira com papel prateado, laminado.

Prepara-se a glace batida com 5 claras em neve, 2 ½ colheres de sopa, de caldo de limão; vai-se acrescentando o açúcar peneirado até formar uma glace suave.

Toma-se o bôlo de 0,35 cm de diâmetro para servir de base. Fixa-se com a glace sobre a tábua, dá-se 3 ½ cm de altura e nivela-se as superfícies. Passa-se uma camada de recheio e sobre ele coloca-se as duas metades maiores, formando o círculo de gomos.

Nivela-se, recheia-se e sobrepõe-se as outras duas metades, com as emendas sempre em sentido contrário à de baixo. Marca-se a altura de 0,17 cm ao todo; nivela-se a superfície.

Afina-se a parte de baixo de cada gomo, terminando em curva, até o nível da fôrma de baixo. Modela-se o gomo,

- 591 -

Figura 13 – Reprodução da receita do Bolo Sinfonia do Amor, publicada nas págs. 587-594, do livro de Dolores Botafogo.<sup>4</sup>



Figura 14 – Réplica do Bolo Cinquenta Anos de Felicidade, pág. 617.<sup>4</sup>

Caramela-se no dia da festa. Leva-se ao fogo 16 colheres de açúcar cristal e 1 xícara de água. Dá-se o ponto aos poucos em outra vasilha. Quando a calda ficar ligeiramente dourada mergulha-se as balas, segurando-as com uma pinça longa untada de manteiga. Coloca-se sobre uma pedra mármore, igualmente amanteigada.

RECEITA:

500 grs. de açúcar.  
400 grs. de manteiga.  
12 ovos.  
1 cálice de conhaque.  
1 cálice de vinho do Pôrto.  
400 grs. de amêndoas moídas e passas.  
4 colheres de sopa, de chocolate.  
500 grs. de farinha de trigo.  
1 colher de sobremesa, de fermento.

Faz-se 2 fôrmas, repetindo a receita.

*Armação do bôlo:*

Forra-se tôda a armação com papel dourado.

Prepara-se a glace batida, com 4 claras em neve, 2 colheres de sopa, de caldo de limão e açúcar peneirado até formar uma glace suave.

Coloca-se o bôlo sobre a tábua em que se passou antes glace batida. Nivelá-se e coloca-se por cima a outra fôrma. Dá-se 0,10 cm de altura. Acerta-se as linhas em volta. Veja na pág. 105 as regras que se deve seguir para dar a linha perfeita aos bolos.

— 613 —

Figura 15 – Receita do Bolo Cinquenta Anos de Felicidade, publicada nas págs. 611 - 615.<sup>4</sup>

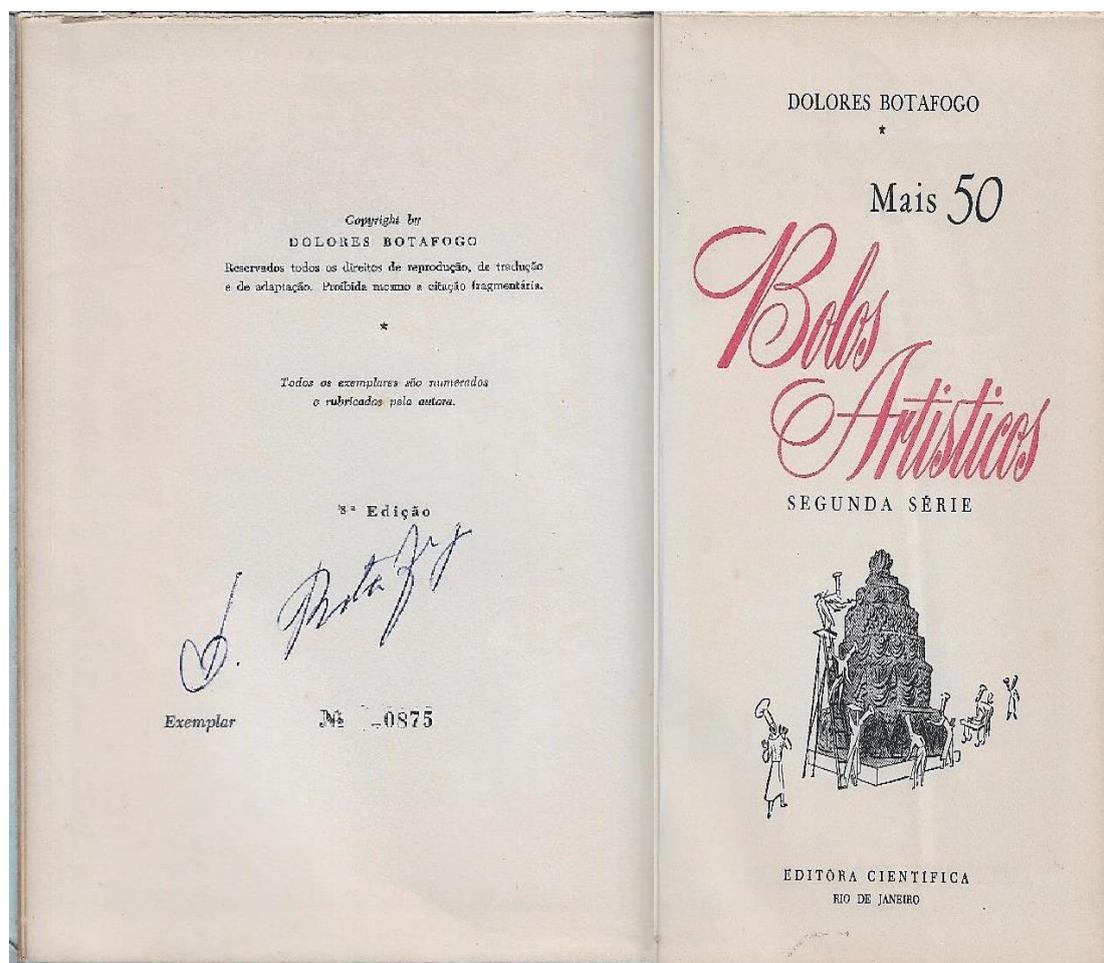


Figura 16 - Mais 50 Bolos Artísticos<sup>5</sup>

<sup>5</sup> As imagens, a seguir, apresentam reproduções das páginas retiradas da obra "BOTAFOGO, Dolores. *Mais 50 Bolos Artísticos*. 8. ed. Rio de Janeiro: Editora Científica, 1965. (Segunda Série).

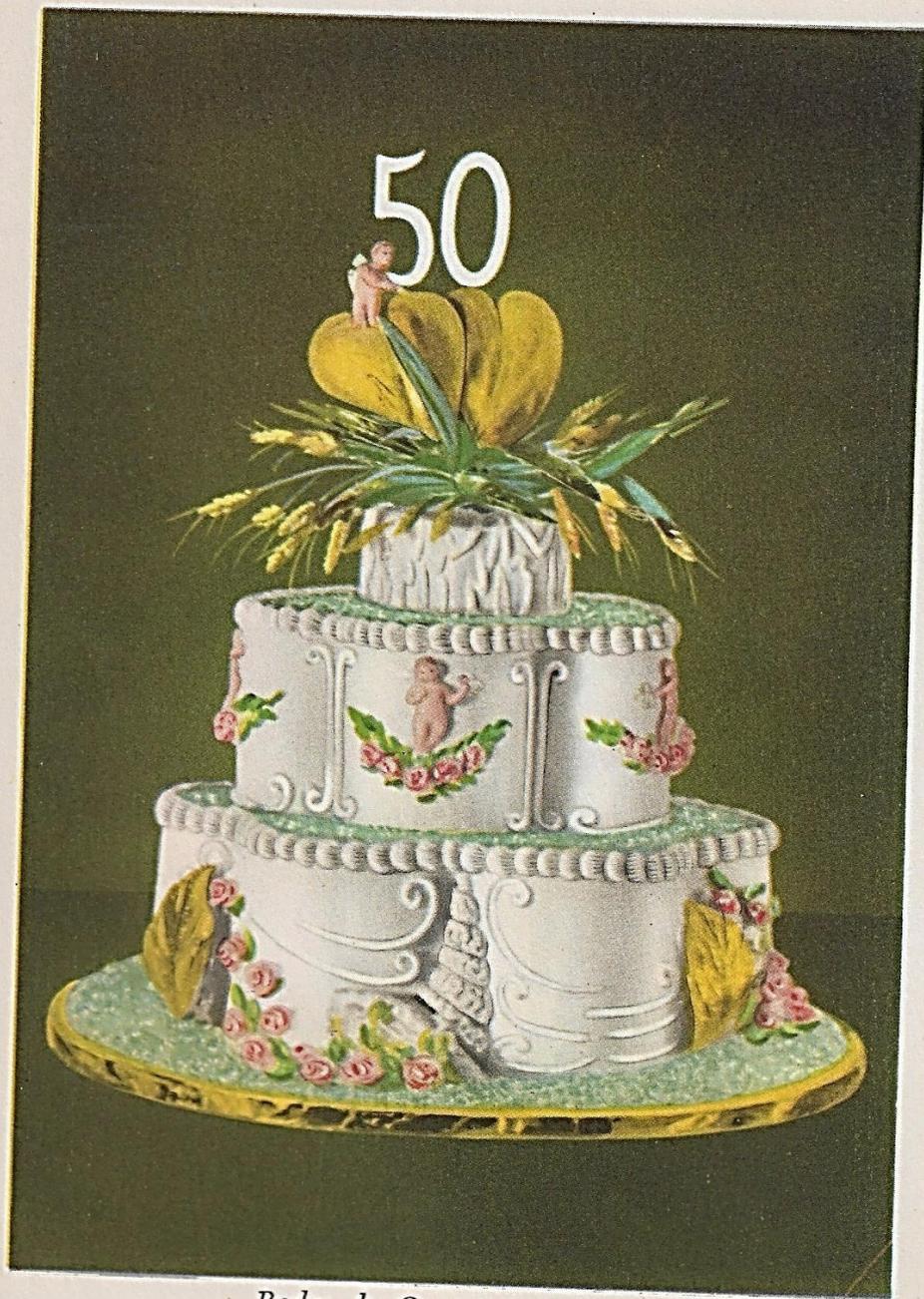
## ÍNDICE DO TEXTO

	PÁG.		PÁG.
→ Bodas de Ouro .....	13	Bola de Futebol (Outra su- gestão) .....	169
Illusion (Leque de fitas) ..	23	Duplo Enlace .....	171
Recuerdo Mexicano .....	29	Ballet .....	181
→ Templo do Amor (Casa- mento) .....	35	Voando para o Amor (Ca- samento) .....	185
Caixa da Princeza (Bati- zado) .....	45	Esquiadores na Neve ....	193
Carroça puxada por um Pássaro .....	53	Paisagem Campestre (Su- gestão para o Natal). 199	
Noivado de Terezinha ...	63	Duquesa de Windsor (Ca- samento) .....	203
Os Quinze Anos de Eliza- beth .....	71	Livro de Primeira Comu- nhão .....	211
Visita da Cegonha (Bati- zado) .....	85	Locomotiva .....	215
Bôlo Paradis .....	97	Bôlo Trianon (Casamento) 223	
Coelho .....	105	Livro (Cartilha) .....	233
→ Altar Nupcial (Casamento) 113		Circo (Gravura da capa) 239	
Ferradura da Sorte .....	125	Festivas Bodas de Prata .. 247	
Chapéuzinho Vermelho ..	131	Formatura .....	257
→ Apassionata (Casamento). 137		Homenagem à Justiça ...	261
Trevo da Sorte .....	141	Pôsto Esso .....	269
→ Bôlo dos Três Amores (Ca- samento) .....	147	Partida de Futebol .....	279
Capelinha de Batizado ..	153	Cinderela .....	283
Aniversário de Maria Cris- tina .....	161	Boneco de Neve (Aniver- sário de Criança) ....	287

Figura 17 - Índice da obra “Mais 50 Bolos Artísticos”, de Dolores Botafogo.<sup>5</sup>

Arte – Música – Poesia –	
Ritmo .....	295
Mais Quinze Anos .....	299
Vitrola do Mickey .....	307
Visitadora do Natal .....	313
Bôlo de Natal (Um livro) .....	319
Casinha de Neve (Natal) .....	325
Alegoria do Natal .....	331
Siá Rita (Caipira) .....	341
Cometa (15 anos) .....	347
Elefante Mágico .....	353
Ilha Havaiana .....	359
Botas de Sete Léguas ...	365
	<i>10 novos Bolos Artísticos:</i>
	Arco do Triunfo .....
	Orquestra de Cupidos ...
	Lua de Mel Prateada ....
	Bodas Reais (Casamento) 425
	Lago Azul (Quinze Anos) 441
	Grande Circo do Juquinha 457
	Pia Festa dos Anjos .....
	Comunhão de Carlos
	Eduardo .....
	A Fortaleza .....
	Barco “José Eduardo” ...
	Alegoria para um Bôlo ...
	<i>Lista das fôrmas de gesso</i> 563
	<i>Relação e Preços</i> .....

Figura 18 – Verso do índice da obra “Mais 50 Bolos Artísticos”, de Dolores Botafogo.<sup>5</sup>



*Bodas de Ouro* (receita à pág. 13)

Figura 19 – Reprodução do Bolo Bodas de Ouro (Casamento), publicado na pág. 6 da obra de Dolores Botafogo.<sup>5</sup>

rolinho de massa de 0,02 cm, uma seteira que se coloca atravessada nas costas do cupido. Corta-se 4 arames de 0,03 cm, coloca-se na ponta de cada, um pequeno triângulo de massa, formando a ponta da seta. Coloca-se três setas na seteira. Com um arame fino, faz-se um arco e uma flecha; coloca-se nas mãos do cupido. Deixa-se secar.

Pinta-se de aquarela todos os cupidos. Para o tom de carne, mistura-se branco, amarelo e carmim.

Para o louro dos cabelos, mistura-se amarelo com terra-de-siena. Pinta-se a seteira e a ponta das flechas de amarelo. Parafina-se. Passa-se um pouco de pó dourado com um pincel seco, na seteira e nas pontas das flechas. Prepara-se a glace *batida* de confeitaria.

Com o bico de rosa n.º 11, faz-se 45 rosas e 15 botões.

Com o bico de rosa n.º 34, faz-se 24 rosas. Deixa-se secar e dá-se um ligeiro colorido rosa, com a anilina dissolvida no álcool.

#### PRIMEIRA RECEITA:

1 ½ quilo de açúcar.

1 quilo de manteiga.

30 ovos, as claras em neve.

2 ½ xícaras de leite.

1 ½ quilo de farinha de trigo.

250 gramas de passas.

250 gramas de abacaxi cristalizado em pedacinhos.

5 colheres de sobremesa, de fermento.

Essa receita dá para uma fôrma de 0,37 cm, uma fôrma de 0,27 cm e uma fôrma de 0,12 cm.

— 16 —

#### SEGUNDA RECEITA:

1 quilo de açúcar.

1 quilo de manteiga.

24 ovos.

1 quilo e 500 gramas de farinha de trigo.

2 copinhos de conhaque.

1 xícara de mel.

1 xícara de leite.

2 colheres rasas de sobremesa, de bicarbonato, que deve ser dissolvido no leite.

Essa receita dá para a fôrma de 0,37 cm e para a fôrma de 0,27 cm.

#### Armação do bôlo:

Forra-se a tábua e o tubo de papel metálico dourado. Fixa-se o tubo no centro da tábua.

Prepara-se a glace *batida*, com 3 claras em neve, 1 ½ colher de sopa, de caldo de limão; açúcar até formar uma glace *suave*, que se possa estender no bôlo com facilidade.

Divide-se ao meio a primeira camada do bôlo, marca-se o centro, retirando um pouco de massa para poder unir as duas partes, deixando no centro o tubo da armação. Coloca-se na tábua as duas metades, utilizando-se sempre da glace para uní-las. Nivelá-se e acerta-se, colocando-se o recheio.

Põe-se a outra camada, tendo cuidado para que as emendas não coincidam, isto é, que a de cima fique em sentido contrário à de baixo. Com as aparas do bôlo faz-se a argamassa, esfarelado-se bem e misturando-as à glace *batida* até formar uma massa maleável que se desprenda das mãos. Dá-se 0,12 ½ cm de altura, certificando-se com

— 17 —

Figura 20 - Reprodução da receita do Bolo Bodas de Ouro (Casamento), publicado nas págs. 13-21 da obra de Dolores Botafogo.<sup>5</sup>

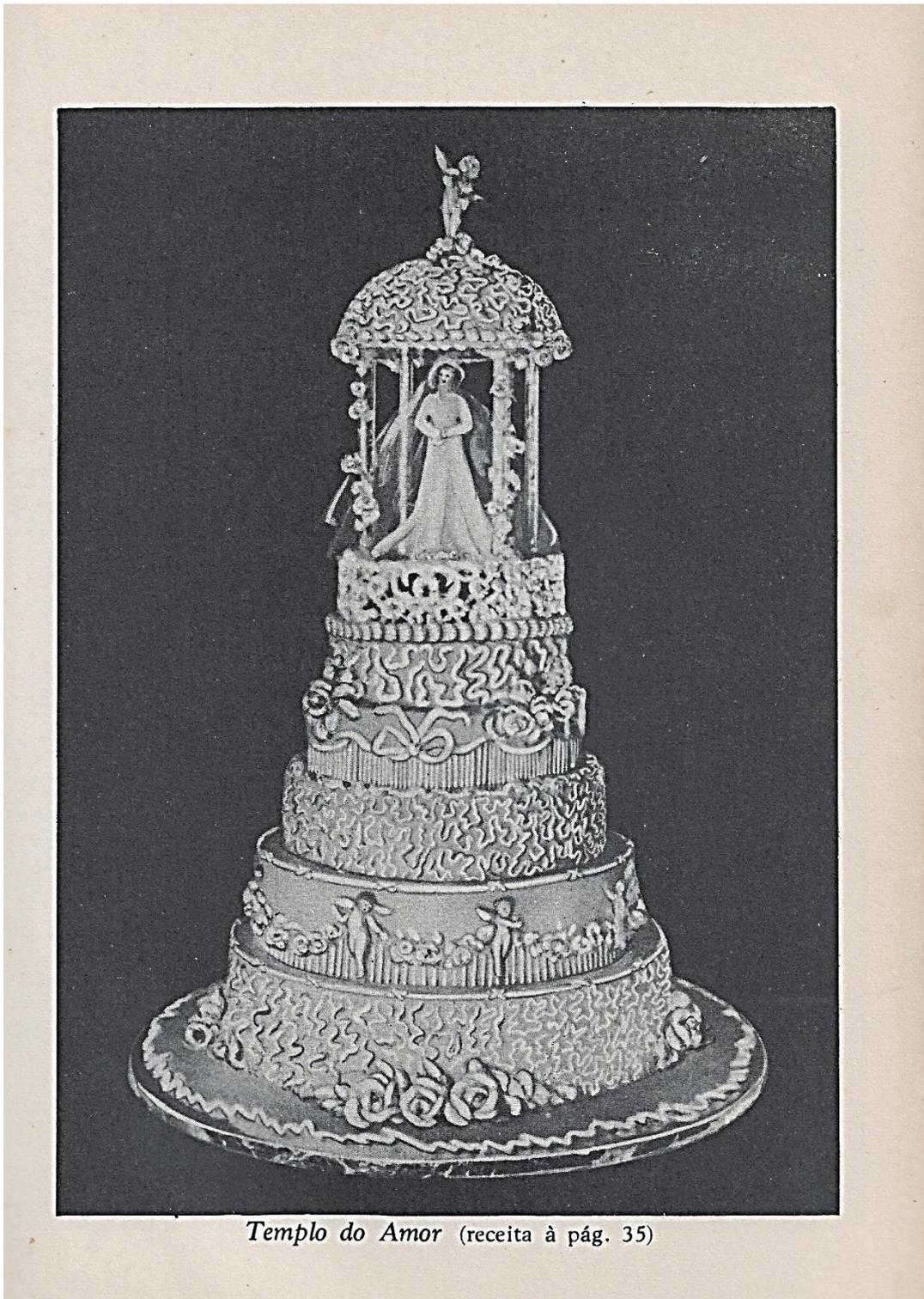


Figura 21 - Reprodução do Bolo Templo do Amor (Casamento), publicado na pág. 35 do livro “Mais 50 bolos artísticos”.<sup>5</sup>

cupido. Com um arame fino, faz-se um arco e uma flexa, coloca-se em suas mãos. Deixa-se secar, dois ou três dias.

Pinta-se todos os cupidos com aquarela, em tons de carne, bem suave, misturando branco, amarelo e carmim. Marca-se ligeiramente os olhos com um traço marron, carmim para os lábios e as faces. Os cabelos louros, pinta-se de amarelo misturado com terra-de-siena. Pinta-se de amarelo a seteira e as flechas.

Parafina-se os cupidos e o busto da noiva.

Coloca-se em uma panela a parafina, estando derretida e em ebulição, mergulha-se as figuras e em seguida em água fria. Passa-se o pó dourado com um pincel seco, na seteira e na ponta das flechas.

A armação da noiva leva na parte inferior, uma placa rendada em volta, cujo risco acha-se junto.

Risca-se em cartolina e recorta-se. Ele é confeitado já no lugar.

Faz-se as rosas com glace *batida*, em número de: 40 com o bico n.º 36, 24 com o bico n.º 34, 12 com o bico n.º 12 e 12 com o bico n.º 23.

Deixa-se secar bem dando-se então um leve colorido.

#### PRIMEIRA RECEITA:

30 grs. de açúcar.  
150 grs. de manteiga.  
6 ovos.  
½ xícara de leite.  
1 colher de sobremesa, de fermento.  
30 grs. de farinha de trigo.

Repete-se essa receita, 6 vezes.

- 40 -

#### SEGUNDA RECEITA:

1 quilo de açúcar.  
1 quilo de manteiga.  
1 quilo de farinha de trigo.  
18 ovos.  
½ quilo de nozes, castanhas-do-pará, amêndoas; pesadas juntas e moídas.  
1 quilo de fruta cristalizada, cortada em pedacinhos.  
100 grs. de conhaque.  
2 colheres de chá, de noz moscada, gengibre e canela em pó misturadas.  
1 colher de chá, de sal.  
2 colheres de sobremesa, de fermento.

As metades de fôrma, são feitas 3 vezes, a redonda de 0,25 será feita duas vezes, a redonda de 0,20 será feita três vezes e a tronco de cône, uma só vez.

#### Armação do bôlo:

Forra-se a tábua com papel metálico prateado, coloca-se no centro o tubo da armação.

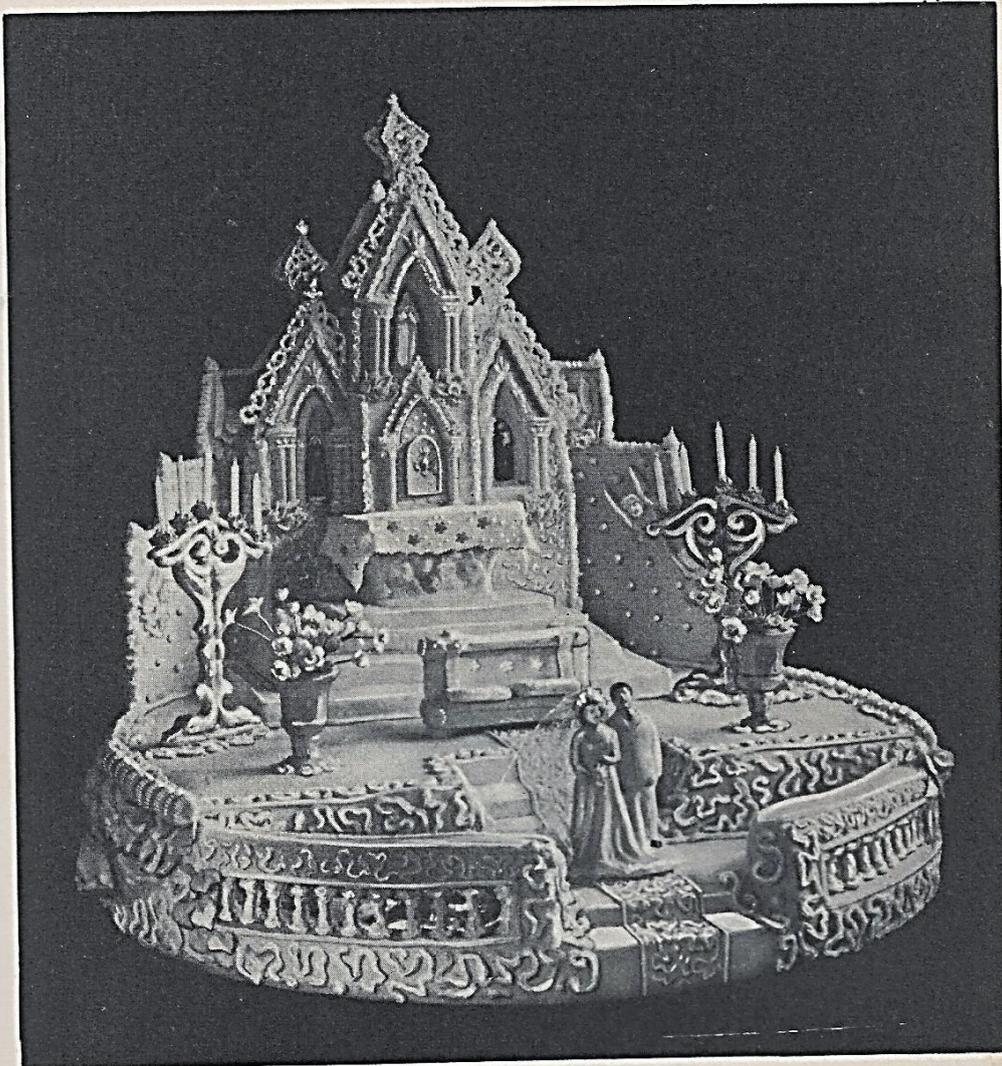
Prepara-se a glace *batida*, com 3 claras em neve, 1 ½ colher de caldo de limão e açúcar até formar uma glace *suave*, que se possa estender no bôlo com facilidade.

Coloca-se as duas fôrmas maiores, fixando-se com a glace. A terceira metade é dividida ao meio e colocada sobre as outras, entremeada de recheio, ficando a junção em sentido contrário à de baixo.

Dá-se 0,08 cm de altura. Nivelada-se, acerta-se tôda a volta do bôlo, cujas paredes devem ficar bem a prumo. Coloca-se a outra camada, e assim por diante, até a última

- 41 -

Figura 22 - Reprodução da receita do Bolo Templo do Amor (Casamento), publicado nas págs. 35-44 da obra de Dolores Botafogo.<sup>5</sup>



*Altar Nupcial* (receita à pág. 113)

Figura 23 - Bolo Altar Nupcial (Casamento), publicado na pág. 109.<sup>5</sup>

Cobre-se os arames das rosinhas com papel verde bem claro, arma-se dois buquês e colocam-se dentro dos vasos.

PRIMEIRA RECEITA:

875 grs. de açúcar.  
600 grs. de manteiga.  
18 ovos — as claras em neve.  
150 grs. de amêndoas moídas.  
150 grs. de passas.  
800 grs. de farinha de trigo.  
1 colher de sobremesa, de fermento.  
Receita para uma fôrma.

SEGUNDA RECEITA:

900 grs. de açúcar.  
750 grs. de manteiga.  
900 grs. de farinha de trigo.  
450 grs. de passas de Málaga.  
450 grs. de amêndoas picadas.  
220 grs. de doce de cidra ou laranja cristalizada.  
18 ovos — as claras em neve.  
1 cálice grande de conhaque.  
 $\frac{1}{2}$  noz moscada ralada.  
Receita para uma fôrma.

TERCEIRA RECEITA:

675 grs. de passas. Põe-se de véspera de mólho, em  
1  $\frac{1}{2}$  copo de vinho Moscatel.  
675 grs. de açúcar.  
675 grs. de manteiga.

Figura 24 - Reprodução da primeira parte da receita do Bolo Altar Nupcial (Casamento), publicado nas págs. 113-124 do livro “Mais 50 Bolos Artísticos”.<sup>5</sup>

12 ovos — as claras em neve.  
675 grs. de farinha de trigo torrada.  
 $\frac{1}{2}$  de uma noz moscada ralada.  
1 xícara pequena de café forte.  
1  $\frac{1}{2}$  colher de sobremesa, de canela.  
1  $\frac{1}{2}$  colher de café, de bicarbonato.

Receita para uma fôrma.

O vinho e as passas, que ficaram de mólho, junta-se à massa na hora de ir para o fôrno.

#### QUARTA RECEITA:

1 quilo 250 grs. de açúcar.  
1 quilo 250 grs. de manteiga.  
30 ovos — as claras em neve.  
1 quilo 850 grs. de farinha de trigo.  
2  $\frac{1}{2}$  copinhos de conhaque.  
1  $\frac{1}{4}$  xícara de leite.  
1  $\frac{1}{4}$  xícara de mel.  
2 colheres de chá, de bicarbonato.

Receita para a última fôrma e para o tabuleiro.

#### *Armação do bôlo:*

Forra-se a tábua e a armação do fundo, com papel metálico prateado, fixando-a à tábua com parafusos. Prepara-se a glâce *batida*, com 4 claras em neve, 2 colheres de sopa, de caldo de limão e açúcar até formar uma glâce suave, que se estenda no bôlo com facilidade. Repete-se 3 vêzes essa receita, fazendo-o à medida que se tornar necessário.

Coloca-se na tábua as duas metades, fixando-as e unindo-as com glâce. Nivela-se e passa-se o recheio. Co-

Figura 25 - Reprodução da segunda parte da receita do Bolo Altar Nupcial (Casamento), publicado nas págs. 113-124 do livro "Mais 50 Bolos Artísticos".<sup>5</sup>



Figura 26 - Bolo Apassionata\* (Casamento), publicado na pág. 128.<sup>5</sup>

**PRIMEIRA RECEITA:**

- 1 quilo de açúcar.
- 800 grs. de manteiga.
- 18 ovos — as claras em neve.
- $\frac{1}{2}$  quilo misturado de: nozes, castanhas-do-pará e amêndoas moídas.
- 1 quilo de passas e frutas cristalizadas picadas.
- 2 copos de conhaque.
- 2 colheres de chá, mal cheias de noz moscada, gengibre e canela em pó misturadas.
- 2 colheres de chá, de sal.
- 4 colheres de sobremesa, de fermento.
- 1 quilo de farinha de trigo.

As frutas cristalizadas e as passas são envolvidas em farinha e misturadas por último.

**SEGUNDA RECEITA:**

- 1 quilo de açúcar.
- 1 quilo de manteiga.

- 138 -

- 24 gemas.
- 16 claras em neve.
- 750 grs. de passas.
- 6 cálices de conhaque.
- 1 quilo de farinha de trigo.

Essas receitas dão para encher todas as formas. Faz-se parceladamente.

Forra-se a tábua de papel prateado.

Bate-se 3 claras em neve, acrescenta-se  $1\frac{1}{2}$  colher de sopa, de caldo de limão e açúcar até formar uma glâce suave que se possa estender com facilidade pela superfície do bôlo.

Coloca-se sôbre a tábua, as duas metades, unindo-as e fixando-as com a glâce já preparada. Dá-se 0,08 cm de altura.

Com as aparas do bôlo, faz-se a argamassa esfarelado-o e misturando-o à glâce batida, até formar uma massa maleável que se desprenda das mãos. Nivelá-se a superfície, e acerta-se os gomos que devem ficar perfeitamente a prumo e todos com a mesma largura. Emprega-se a argamassa para auxiliar a modelagem, enchendo os vazios, as falhas e as emendas. Emprega-se sempre com a glâce para uni-la ao bôlo.

Coloca-se a segunda base, um retângulo de  $0,44 \times 0,28$  cm. Dá-se 0,03 cm de altura. Nivelá-se, acerta-se as paredes laterais, observando as regras do primeiro. Passa-se a glâce em todo êle e deixa-se secar.

Completa-se a noiva. Toma-se o bôlo da forma tronco cônica e ajusta-se em cima o busto da noiva, fixando o espigão de madeira bem no centro. Modelá-se no bôlo a saia da noiva, que deverá ter do ombro à barra da saia, mais ou menos 0,18 cm. Imita-se o mais possível o vestido

- 139 -

Figura 27 – Reprodução da Receita do Bolo Apassionata (Casamento), publicada nas págs. 137-140.<sup>5</sup>



Figura 28 - Bolo dos Três Amores (Casamento), disponível na pág. 146, do livro de Dolores Botafogo.<sup>5</sup>

se houver alguma falha, com a própria massa que sobrou e que se conserva na geladeira, em prato coberto. Pinta-se com aquarela em tons suaves. Côr de carne: branco, amarelo e carmim. Cabelos, sendo louros, amarelo, dando-se ligeiros toques com terra-de-siena, para fazer o contraste. Um ligeiro traço marron nas sobrancelhas, os olhos azuis e carmim para as faces e os lábios. As côres devem ser muito suaves.

Parafina-se os cupidos depois de secos. Coloca-se uma panela funda cheia de parafina, em banho-maria, estando em ebulição, mergulha-se aí a metade das figuras e em seguida em água fria. Repete-se a mesma operação na outra parte.

#### *A grinalda:*

Prepara-se a massa de cetim. Faz-se com o cortador de laranjeira, 30 flôres e 15 botões pequenos; parafina-se depois de prontas. Arma-se uma grinalda, colocando numa parte tule bem fino e franzido, imitando um véu de noiva em miniatura.

#### *Rosas de glace:*

Faz-se com o bico n.º 23, 40 rosas; com o bico n.º 13, 32 rosas; e com o bico n.º 12, 24 rosas. Deixa-se secar.

#### **PRIMEIRA RECEITA:**

$\frac{1}{2}$  quilo de passas sem caroço, coloca-se na véspera de mólho, e num copo de vinho moscatel.

Bate-se 450 grs. de açúcar com 450 grs. de manteiga, acrescenta-se 12 ovos, sendo as claras em neve, 450 grs. de farinha de trigo, prèviamente torrada em uma panela. 1 colher de chá, de canela,  $\frac{1}{2}$  coquinho de noz moscada,

Figura 29 – Primeira parte da receita do Bolo dos Três Amores (Casamento), publicada nas págs. 147- 152.<sup>5</sup>

½ xícara de café forte. Mistura-se tudo à massa, juntamente com 1 colher de chá de bicarbonato. As passas, o vinho em que ficaram de mólho, são misturados à massa por último.

Essa receita dá para uma metade de circunferência de 0,40 cm de diâmetro. São precisas três.

SEGUNDA RECEITA:

1 quilo de açúcar; bate-se com 1 quilo de manteiga; acrescenta-se 18 ovos, sendo as claras em neve; 1 quilo de farinha, ½ quilo de nozes, castanhas-do-pará e amêndoas moídas, misturadas, 1 quilo de frutas cristalizadas e passas sem caroço, 2 copos de conhaque, 2 colherinhas de café, não muito cheias, de noz moscada, gengibre e canela em pó, 2 colheres de chá, de sal, 2 colheres de sobremesa, de fermento. As frutas cristalizadas e as passas envolve-se em farinha de trigo antes de misturar à massa.

Essa receita dá duas fôrmas de 0,30 cm de diâmetro.

TERCEIRA RECEITA:

335 grs. de açúcar, bate-se com 335 grs. de manteiga, mistura-se 8 gemas e quatro claras, 250 grs. de passas, 2 cálices de conhaque, 335 grs. de farinha de trigo e 1 colher de sobremesa, de fermento.

Essa receita é para cada fôrma de 0,20 cm de diâmetro. Faz-se duas fôrmas.

*Armação do bôlo:*

Forra-se as tábuas com papel metálico prateado. Prepara-se a glâce *batida*. Bate-se 4 claras em neve, 2 colheres de sopa, de caldo de limão, açúcar peneirado até formar uma massa suave que estenda com facilidade sôbre

— 150 —

Figura 30 – Segunda parte da receita do Bolo dos Três Amores (Casamento), publicada nas págs. 147- 152.<sup>5</sup>

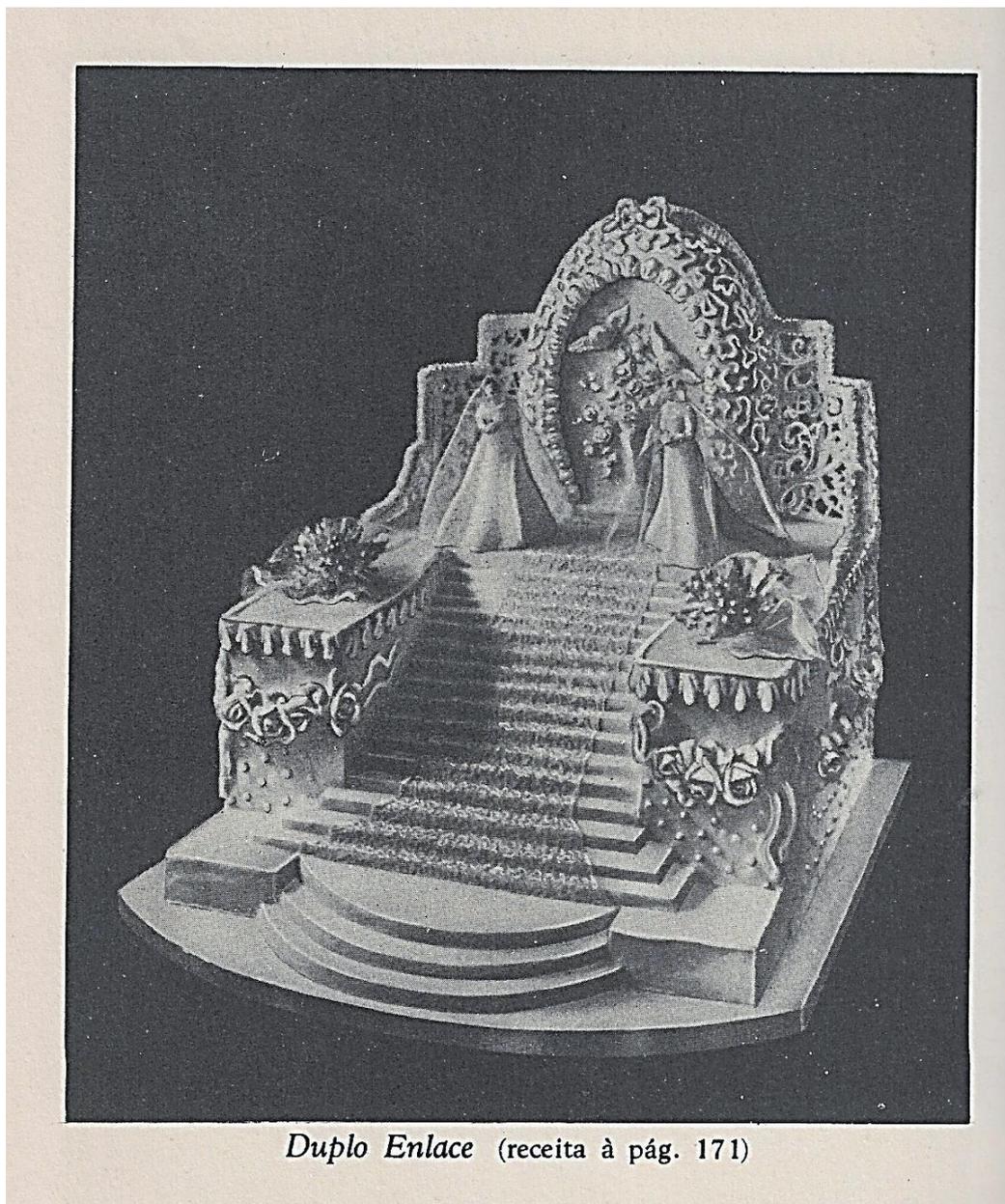


Figura 31 – Reprodução do Bolo Duplo Enlace (Casamento), pág. 178.<sup>5</sup>

### *Decoração:*

Faz-se uma receita de massa de fécula. Modela-se o busto das noivas. Deixa-se secar, pinta-se e parafina-se. Modela-se o laço na fôrma n.º 95 depois de sêco, parafina-se, passando em seguida um pouco de pó prateado, com um pincel sêco, dando-lhe um brilho metálico.

Faz-se a massa de cetim para flôres. Preparam-se 100 flôres de laranjeira e 70 botões, em tamanhos variados. Depois de prontas parafina-se.

Recorta-se em cartolina os dois rendados, cujo desenho acha-se junto, em tamanho natural (figs. 2 e 4).

Fazem-se de glace 15 rosinhas e 8 botões, com o bico de rosa n.º 36; e 30 rosas com o bico n.º 13.

Passa-se glace *batida* e deixa-se secar.

São necessários 7 tabuleiros de bôlo para fazer o trabalho.

### PRIMEIRA RECEITA:

- 1 quilo de açúcar.
- 1 quilo de manteiga.
- 24 ovos — as claras em neve.
- 1 quilo de farinha de trigo.
- ½ quilo de nozes, castanhas e amêndoas, pesadas juntas e depois moídas.
- ½ quilo de passas e frutas cristalizadas, cortadas em pedacinhos pequenos.
- 2 copos de conhaque.
- 2 colheres de chá, rasas, de noz moscada, gengibre e canela em pó.

— 173 —

Figura 32 – Primeira parte da receita do Bolo Duplo Enlace (Casamento), publicada nas págs. 171- 180.<sup>5</sup>

2 colheres de chá, de sal.  
2 colheres de sobremesa, de fermento.

As frutas cristalizadas e as passas, envolvem-se em farinha de trigo e coloca-se por último.

SEGUNDA RECEITA (*para dois tabuleiros*):

750 grs. de passas; deixa-se de molho de véspera, em  
1 ½ copo de vinho Moscatel.  
675 grs. de açúcar.  
675 grs. de manteiga.  
18 ovos — as claras em neve.  
675 grs. de farinha de trigo torrada.  
1 colher de sopa, de canela em pó.  
¼ de um coquinho de noz moscada ralada.  
1 xícara pequena de café forte.  
1 colher de chá, de bicarbonato.

Por último põe-se as passas e o vinho em que ficaram de molho.

TERCEIRA RECEITA (*para dois tabuleiros*):

750 grs. de manteiga.  
750 grs. de açúcar.  
18 ovos — as claras em neve.  
1 quilo 250 grs. de farinha de trigo.  
½ copinho de conhaque.  
¼ de xícara de mel.  
¼ de xícara de leite.  
1 colher de chá, de bicarbonato.

QUARTA RECEITA (*para o resto das fôrmas*):

Bate-se 10 xícaras de açúcar com 2 ½ xícaras de manteiga, junta-se 20 gemas, 5 pires de nozes moídas, 20 claras em neve e por último 15 xícaras de farinha de trigo, com 2 colheres de sopa, de fermento.

— 175 —

Figura 33 – Segunda parte da receita do Bolo Duplo Enlace (Casamento), publicada nas págs. 171- 180.<sup>5</sup>

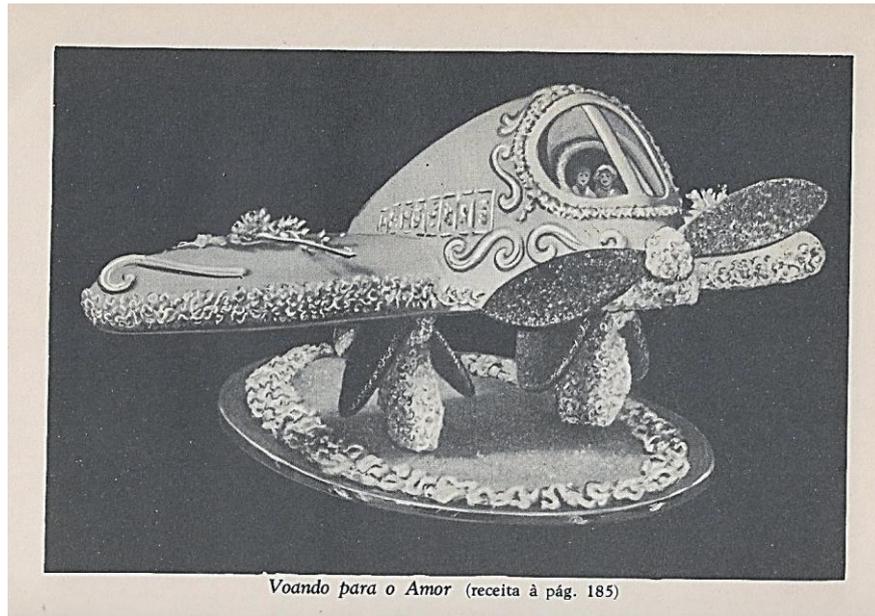


Figura 34 – Ilustração referente ao topo do Bolo Duplo Enlace (Casamento).<sup>5</sup>

Parafina-se depois de pronto. Derrete-se a parafina em banho-maria, depois de dissolvida e em ebulição, mergulha-se aí a figura e logo em seguida numa vasilha com água gelada.

Coloca-se o véu na noivinha, prendendo-o com grude.

Prepara-se a massa de cetim para flôres e com ela faz-se 40 flôres de laranjeira e 30 botões. Depois das flôres e botões prontos são os mesmos parafinados. Arma-se dois galhos de 0,20 cm, tendo cada um 20 flôres e 15 botões.

**RECEITA (para cada tabuleiro):**

675 grs. de açúcar, 675 grs. de manteiga, 18 ovos, 150 grs. de amêndoas picadas, 150 grs. de passas e 800 grs. de farinha de trigo e 1 colher de sobremesa, de fermento.

**Armação do bôlo:**

Forra-se a tábua de papel prateado.

Prepara-se a glace *batida* para a decoração das rodas.

1 clara em neve, ½ colher de sopa, de caldo de limão e açúcar até formar uma glace lisa e consistente que adira à colher e não se desprenda ao levantá-la. Levanta-se as abas de fôlha das rodas, que já devem estar cobertas de brilhantina e sêcas, e com o bico de pitanga n.º 35 decora-se as rodas, nas duas faces, em um labirinto cerrado elegantemente traçado. Deixa-se secar. Abaixa-se novamente as abas.

Começa-se então a armar o bôlo.

Prepara-se a glace para isso: 3 claras batidas em neve, 1 ½ colher de sopa, de caldo de limão e açúcar peneirado até formar uma glace *suave* que se estenda com facilidade

— 189 —

Figura 35 – Receita para confeccionar o topo do Bolo Duplo Enlace (Casamento).<sup>5</sup>



Figura 36 – Bolo Duquesa de Windsor (Casamento), pág. 207.<sup>5</sup>

*Decoração:*

4 fôlhas grandes prateadas, 30 galhos de muguet, 0,30 cm de tule.

Prepara-se uma receita da massa de fécula para se modelar as placas rendadas.

Passa-se fécula em pó na fôrma antes de usá-la. Corta-se um arame, dá-se o contôrno da placa, deixando no canto do ângulo uma ponta excedente de 0,05 cm para fixá-la no bôlo. Enche-se as duas partes da fôrma de massa, calcando-se bem para que tome todos os detalhes do desenho, passa-se uma faca na superfície, para retirar o excesso de massa. Em uma delas coloca-se o arame já preparado. Passa-se o grude com todo o cuidado em tôdas as voltas do arabesco, fecha-se a fôrma apertando bem. Ao abri-la, dá-se com ela uma ligeira pancada na mesa, e o arabesco se desprenderá com facilidade. Fazem-se três iguais. Depois de bem sêcas, parafina-se. Com um pincel sêco, passa-se em tôda ela pó prateado, dando-lhe um brilho metálico.

Faz-se a massa de cetim e preparam-se os muguets.

Armam-se 30 galhos.

Preparam-se as rosas. Com o bico n.º 23 fazem-se rosas e 12 botões. Com o bico n.º 13 fazem-se 42 rosas e 12 botões. Com o bico n.º 12 fazem-se 36 rosas e 12 botões.

*PRIMEIRA RECEITA:*

Cada  $\frac{1}{2}$  fôrma grande e menor, será repetida 4 vêzes. As redondas com 0,25 cm e 0,15 cm serão repetidas 2 vêzes cada uma.

— 204 —

*Para as duas metades maiores:*

1 quilo de passas sem caroço, põe-se de mólho na véspera num copo de vinho Moscatel.

Toma-se 900 grs. de açúcar, bate-se com 900 grs. de manteiga, junta-se 24 ovos, as claras em neve. Mistura-se 900 grs. de farinha de trigo torrada, 1 noz moscada ralada, 1 xícara pequena de café forte, 2 colheres de sobremesa, de canela em pó e 2 colheres de café, de bicarbonato.

*SEGUNDA RECEITA (para uma metade grande, uma menor e uma redonda de 0,15 cm):*

1 quilo de açúcar, o mesmo de manteiga e de farinha de trigo, 18 ovos, as claras em neve,  $\frac{1}{2}$  quilo misturado de nozes, castanhas-do-pará e amêndoas moidas,  $\frac{1}{2}$  quilo de passas e frutas cristalizadas, picadas miúdo, 2 copos de conhaque, 2 colheres de chá, 1 cheia de noz moscada, gengibre e canela em pó, misturadas, 2 colheres de sal, 2 colheres de sobremesa, de fermento. As frutas cristalizadas e as passas, envolvem-se em farinha e mistura-se por último.

*TERCEIRA RECEITA (para duas metades menores e uma redonda de 0,25 cm):*

1 quilo e 500 grs. de açúcar, 800 grs. de manteiga, 30 ovos, as claras em neve, 1 quilo e 500 grs. de farinha de trigo, 2  $\frac{1}{2}$  xícaras de leite, 5 colheres de sobremesa, de fermento.

*QUARTA RECEITA (para uma metade grande, uma redonda de 0,25 cm e uma de 0,15 cm):*

Repete-se a receita anterior, acrescentando-se 6 colheres de licor de cacau e 5 colheres de chocolate em pó.

— 205 —

Figura 37 – Reprodução da receita Bolo Duquesa de Windsor (Casamento), págs.

203-2010.<sup>5</sup>



*Bôlo Trianon* (receita à pág. 223)

Figura 38 – Bolo Trianon (Casamento).<sup>5</sup>

Parafina-se o cupido e a noiva da seguinte maneira: coloca-se parafina em banho-maria; estando em ebulição, mergulha-se aí as figuras, e em seguida em água fria.

O cupido não é pintado, somente parafinado. Dá-se depois, com um pincel seco e pó prateado, um brilho metálico nas saliências do mesmo.

Fazem-se 21 rosas com o bico n.º 36, e 26 rosas com o bico n.º 11. Deixa-se secar.

#### PRIMEIRA RECEITA:

750 grs. de passas, deixa-se de molho em 1 ½ copo de vinho Moscatel. Torra-se em uma panela, 675 grs. de farinha de trigo, mexendo até que fique dourada.

Bate-se 675 grs. de açúcar.

675 grs. de manteiga.

18 ovos — as claras em neve.

1 ½ colher de sobremesa, de canela em pó.

¼ de um coquinho de noz moscada ralada.

¼ de xícara de café.

1 colher de bicarbonato.

Mistura-se aí a farinha torrada e as passas que ficaram de molho, juntamente com o vinho. Com essa receita, faz-se a fôrma oitavada.

#### SEGUNDA RECEITA:

1 quilo de açúcar.

800 grs. de manteiga.

24 gemas.

12 claras.

Figura 39 – Primeira parte da receita do Bolo Trianon (Casamento), pág. 218.<sup>5</sup>

1 quilo de farinha.  
750 grs. de passas.  
6 cálices de conhaque.  
Com essa receita faz-se 3 fôrmas sextavadas.

**TERCEIRA RECEITA:**

300 grs. de açúcar.  
100 grs. de manteiga.  
6 ovos.  
300 grs. de farinha.  
 $\frac{1}{2}$  xícara de leite.  
1 colher das de chá, de fermento.

Com essa receita, enche-se a fôrma cônica e o tabuleiro.

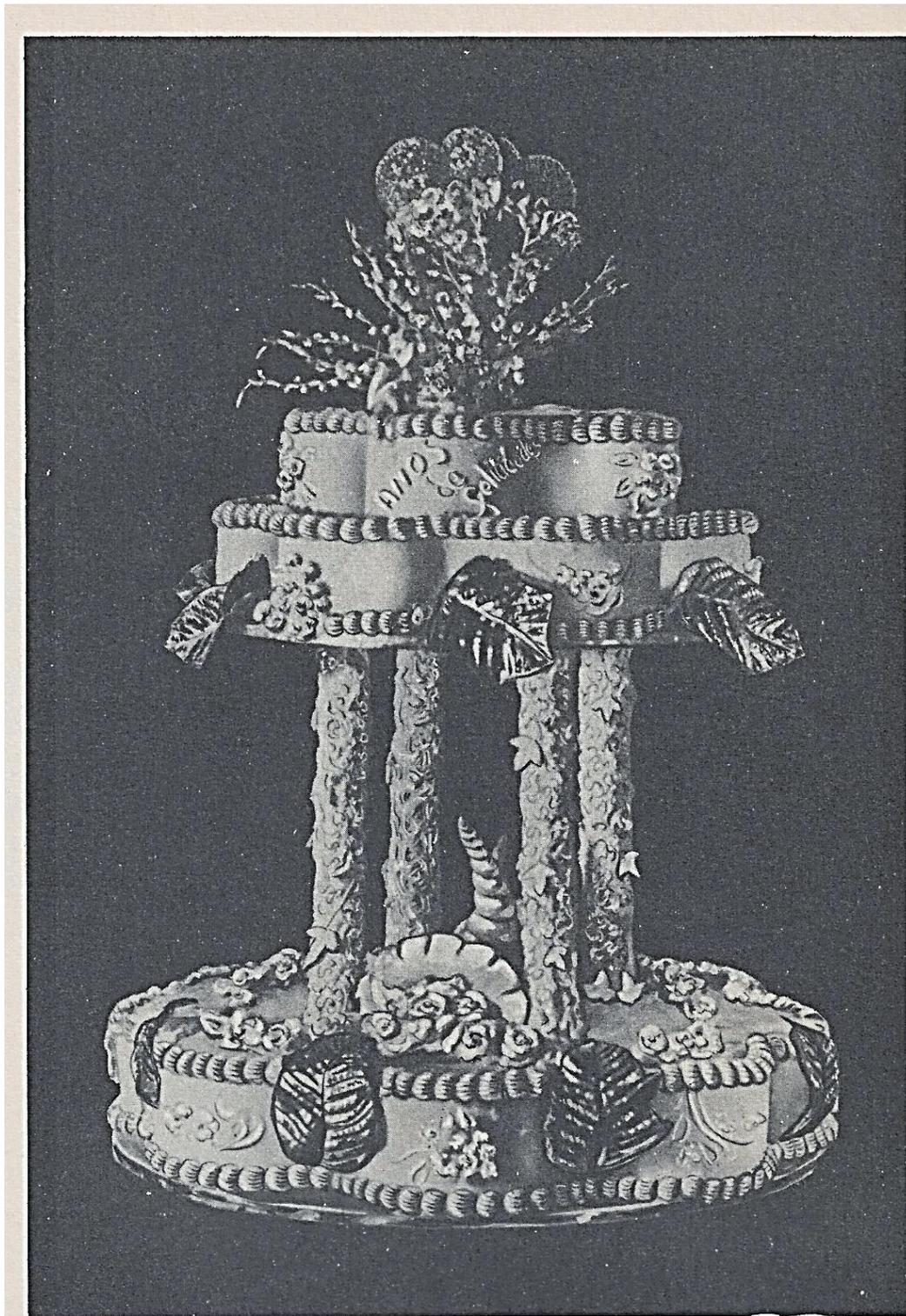
*Armação do bôlo.*

Forra-se a tábua e a coluna, com papel prateado. Fixa-se a coluna no centro da tábua.

Prepara-se a glace *batida*, com 3 claras em neve,  $1\frac{1}{2}$  colher de sopa, de caldo de limão, e açúcar até formar uma glace *suave*, que se estenda com facilidade sôbre a superfície do bôlo.

Divide-se ao meio a fôrma oitavada, marca-se o centro, retirando um pouco de massa, para poder unir as duas partes, deixando no centro a coluna. Dá-se 0,06 cm de altura. Nivelase. Prepara-se a argamassa, esfarelado um pouco de bôlo, misturando a um pouco de glace, até formar uma massa maleável que se desprenda das mãos. Com o auxílio dessa massa, acentua-se as arestas da divisão das partes oitavadas.

Figura 40 – Segunda parte da receita do Bolo Trianon (Casamento), pág. 218.<sup>5</sup>



*Festivas Bodas de Prata* (receita à pág. 247)

Figura 41 – Bolo Festivas Bodas de Prata (Casamento), pág. 237.<sup>5</sup>

Introduz-se no joelho que está dobrado um arame com uma ponta excedendo de 0,04 cm, que servirá para fixá-lo ao bôlo. Deixa-se secar bem durante dois dias.

Modela-se as duas cornucópias. Cada uma leva por dentro um arame. Dá-se uma curva mais acentuada e deixa-se secar. Coloca-se um calço para conservar a abertura bem redonda. Faz-se mais uma receita de fécula, mistura-se com a que sobrou das cornucópias e modela-se os dois corações. Coloca-se um lado sôbre o outro, retira-se um pouco de massa da parte que ficou por baixo, passa-se o grude para juntá-los. Não se deixa secar inteiramente para colocar no lugar. Dá-se o feitio de um V aos arames da extremidade do tubo, e nêles introduz-se os dois corações. Deixa-se secar. Passa-se goma arábica uniformemente, cobrindo-os completamente, e em seguida brilhantina prateada.

Parafina-se as cornucópias e os cupidos. As cornucópias são parafinadas em duas vêzes. Com o pó prateado e um pincel sêco, dá-se nas paredes salientes um brilho metálico de prata.

#### PRIMEIRA RECEITA:

- ½ quilo de passas sem caroço. Põe-se de mólho na véspera em um copo de vinho Moscatel.
- 450 grs. de açúcar.
- 450 grs. de manteiga.
- 12 ovos — as claras em neve.
- 450 grs. de farinha de trigo torrada no fogo.
- 1 colher de chá, de canela.
- ½ coquinho de noz moscada ralada.

— 251 —

Figura 42 – Primeira parte da receita do Bolo Festivas Bodas de Prata (Casamento),  
pág. 237.<sup>5</sup>

½ xícara de café forte.

1 colher de chá, de bicarbonato. Faz-se 1 ½ receita para cada metade da fôrma maior.

SEGUNDA RECEITA:

500 grs. de açúcar.

500 grs. de manteiga.

750 grs. de farinha de trigo.

12 ovos.

1 copinho de conhaque.

½ xícara de mel.

½ xícara de leite.

1 colher de chá, de bicarbonato.

Faz-se 1 ½ receita para cada fôrma média.

TERCEIRA RECEITA:

150 grs. de manteiga.

300 grs. de açúcar.

300 grs. de farinha.

6 ovos.

½ xícara de leite.

1 colher de sobremesa, rasa, de fermento.

Repete-se 3 vêzes essa receita para o resto das fôrmas.

Forraram-se as tábuas e as colunas com papel metálico prateado. A tábua é forrada nos dois lados.

Prepara-se a glace *batida* com 3 claras em neve, ½ colher de caldo de limão, e açúcar peneirado até formar uma glace *suave* que se estenda no bôlo com facilidade. Esta glace repete-se as vêzes que se tornar necessário. Prepara-se a

Figura 43 – Segunda parte da receita do Bolo Festivas Bodas de Prata (Casamento),  
pág. 237.<sup>5</sup>

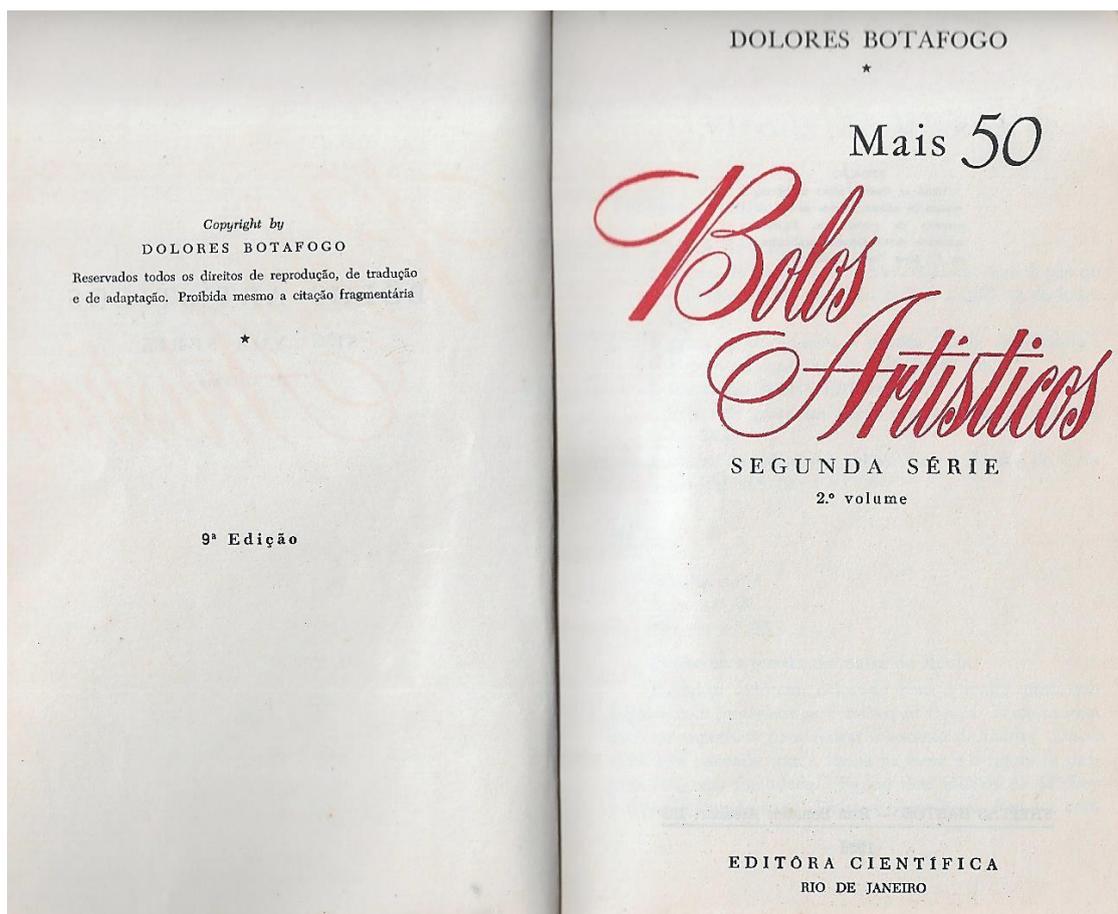


Figura 44 – Créditos e folha de rosto do segundo volume do livro *Mais 50 Bolos artísticos*, de Dolores Botafogo (1965).<sup>6</sup>

---

<sup>6</sup> As imagens, a seguir, apresentam reproduções das páginas retiradas da obra “BOTAFOGO, Dolores. *Mais 50 Bolos Artísticos*. 9. ed. Rio de Janeiro: Editora Científica, 1965. (Segunda Série, vol. 2).



Figura 45 – Reprodução do Bolo Bodas Reais, do livro “Mais 50 Bolos Artísticos”, de Dolores Botafogo (1965).<sup>6</sup>

Modela-se com a mesma massa que se faz os arabescos. Enche-se as circunferências das medalhas, calca-se com fôrça, passa-se uma faca na superfície para tirar o excesso de massa. Tira-se 4 ou 5 de cada modelo. Faz-se uma pequena alça de arame fino, torce-se as pontas, e introduz-se na parte de cima dos emblemas, para pendurá-los nas extremidades das fitas. Depois de secos, pinta-se os trevos de verde-claro, parafina-se todos êles. Dá-se umas pinceladas de pó prateado no n.º 13, na ferradura e em volta do trêvo.

NOTA IMPORTANTE: Todos os preparativos, descritos até agora, devem ser feitos com muita antecedência à data do casamento.

PRIMEIRA RECEITA:

- 500 grs. de açúcar.
- 500 grs. de manteiga.
- 12 ovos.
- 1 xícara grande de Rum.
- 1 colher de sopa, de caldo de limão.
- 2 colheres de chá, de canela em pó.
- 1 colher de café, de noz moscada ralada.
- ½ colher de café, de cravo socado.
- 500 grs. de nozes e amêndoas moídas.
- 500 grs. de passas sem caroço.
- 500 grs. de figos secos, cortados em tiras.
- 500 grs. de farinha de trigo.
- 1 colher de chá, de bicarbonato.

As passas e figos são passados em farinha de trigo e juntados à massa, já colocada dentro da fôrma.

SEGUNDA RECEITA (*massa branca*):

- 480 grs. de açúcar.
- 320 grs. de manteiga.

Figura 46 – Primeira parte da receita do Bolo Bodas Reais, de Dolores Botafogo.<sup>6</sup>

2 xícaras de chá, de leite.

2 colheres de chá, de fermento.

18 claras em neve.

600 grs. de farinha de trigo.

Repete-se essas duas receitas as vezes que forem necessárias, para assar tôdas as fôrmas.

As duas fôrmas de metade de circunferência, devem ser assadas três vezes cada uma, e o resto das fôrmas repetidas duas vezes.

Prepara-se glâce batida, para fazer 200 rosinhas com o bico n.º 36. (As explicações detalhadas de como fazê-las, estão descritas na 1.ª Série).

#### *Armação do bôlo:*

Prepara-se glâce batida, com 4 claras batidas em neve, 2 colheres de sopa, de caldo de limão; acrescenta-se o açúcar peneirado, até formar uma glâce, não muito encorpada.

Marca-se o centro das meias circunferências de 45 cm, corta-se aí o pedaço equivalente ao espaço da coluna, que vai se embutir no bôlo. Colocam-se as duas metades na tábua, fixando-as com glâce. Nivelá-se a superfície. Divide-se ao meio, horizontalmente, a outra fôrma e coloca-se por cima, com as emendas em sentido contrário, passando-se entre elas uma camada de recheio. Nivelá-se a superfície e dá-se 8 cm de altura.

Com as aparas de bôlo, esfareladas e amassadas com glâce, até formar uma massa uniforme e maleável, forma-se a argamassa. Com ela, disfarça-se as emendas, enche-se as falhas, fixando-a sempre com a ajuda da glâce. Procedese da mesma forma, para a coloração dos outros bolos, nas

Figura 47 – Segunda parte da receita do Bolo Bodas Reais, de Dolores Botafogo.<sup>6</sup>

DOLORES BOTAFOGO

*Boas Maneiras*

RECEPÇÕES

Contendo ainda um apêndice  
com novos modelos de bolos

5.<sup>a</sup> SÉRIE

2.<sup>o</sup> VOLUME



EDITORA CIENTÍFICA  
RIO DE JANEIRO  
1966

Figura 48 – Folha de rosto da obra “Boas maneiras: recepções”, da autora Dolores Botafogo, publicada em 1966.<sup>7</sup>

<sup>7</sup> As imagens, a seguir, apresentam reproduções das páginas retiradas da obra “BOTAFOGO, Dolores. *Boas maneiras: recepções*. Rio de Janeiro: Editora Científica, 1966. (Quinta série, vol. 2).

TERCEIRA PARTE  
NOVOS MODELOS DE BOLOS

▶ Candelabro nupcial .....	235
▶ As bodas de Lela .....	245
▶ Casamento de Maria Lúcia .....	259
▶ Casamento de Sônia .....	272
▶ Apoteose do amor .....	284
▶ Felicidade .....	295
▶ Nuvens de amor .....	303
▶ O casamento de Ana Maria .....	311
▶ Angelical .....	324
▶ Noivado feliz .....	331
▶ Bodas de prata e de noivado .....	344
▶ Primeira Comunhão de Carol Lúcia .....	353
▶ Batizado de Betina .....	360
▶ Caravela .....	370
▶ Biblioteca Diplomática .....	376
▶ A carruagem de Cinderela .....	384
▶ O piano de Sofia .....	396
▶ Alô Brótos! .....	408
▶ O palhaço e o tambor .....	416
▶ O caminhão do Fortuna .....	424
▶ O trem de Papai Noel .....	431
▶ Árvore de Natal .....	438

Figura 49 – Índice contendo os novos modelos de bolos apresentados no Apêndice do livro de Dolores Botafogo (1966).<sup>7</sup>



Figura 50 – Reprodução do Bolo Candelabro Nupcial (1966).<sup>7</sup>

Guirlandas de flôres de laranja, prêsas por laços de fita, decoram o candelabro. Os cupidos que guarnecem os arabescos, seguram as pontas dos ramos que saem do meio das guirlandas.

As rosinhas da decoração são levemente coloridas e as fôlhas prateadas.

Modelam-se quatro cupidos, sentados com os bracinhos levantados.

O processo de modelar as figuras, dando-lhes o movimento dos braços e pernas, acha-se explicado detalhadamente na 1ª Série «Bolos Artísticos» pg. 531.

A massa de fécula para a modelagem dêles, acha-se no mesmo volume pg. 78.

Preparam-se 14 galhos de flôres de laranjeira.

A massa de cetim para as flôres, acha-se na pg. 18 e a maneira de fazer as flôres de laranjeira na pg. 20.

Fazem-se os galhos com 0,30 cm, coloca-se em cada um 15 flôres de laranja, 5 botões entreabertos e 4 botões fechados.

Receita para a base do bôlo.

750 grs. passas de Corinto.

1 copo de vinho de Málaga.

675 grs de manteiga.

675 grs de açúcar.

18 ovos — às claras em neve.

675 grs de farinha de trigo torrada.

1 1/2 colher de sobremesa de canela.

Figura 51 – Primeira parte da receita do Bolo Candelabro Nupcial (1966).<sup>7</sup>

1 xícara de café forte.

3/4 de coquinho de noz moscada ralada.

1/2 colherinha de bicarbonato.

As passas são colocadas, na véspera, de môlho no vinho.

Receita para 2 arabescos.

600 grs de açúcar.

300 grs de manteiga.

12 ovos — as claras em neve.

600 grs de farinha de trigo.

1 xícara, mal cheia, de leite.

1 colher de chá de fermento Royal.

1 colherinha de sal.

#### *Maneira de fazer*

Bate-se bem, o açúcar e a manteiga, acrescenta-se as gemas, torna-se a bater, as claras em neve e alternadamente, o leite e a farinha de trigo, previamente acrescida do fermento e do sal.

Forno quente.

As receitas são repetidas, quantas vêzes forem necessárias.

As fôrmas tem que ser feitas, pelo menos, quatro vêzes cada uma, dependendo do crescimento da massa.

Prepara-se os recheios de doce de ameixa e damasco. Ver a receita na 4ª Série «PRENDA SEU MARIDO COZINHANDO» pg. 440.

Figura 52 – Segunda parte da receita do Bolo Candelabro Nupcial (1966).<sup>7</sup>



Figura 53 – Reprodução do modelo do Bolo As Bodas de Lela.<sup>7</sup>

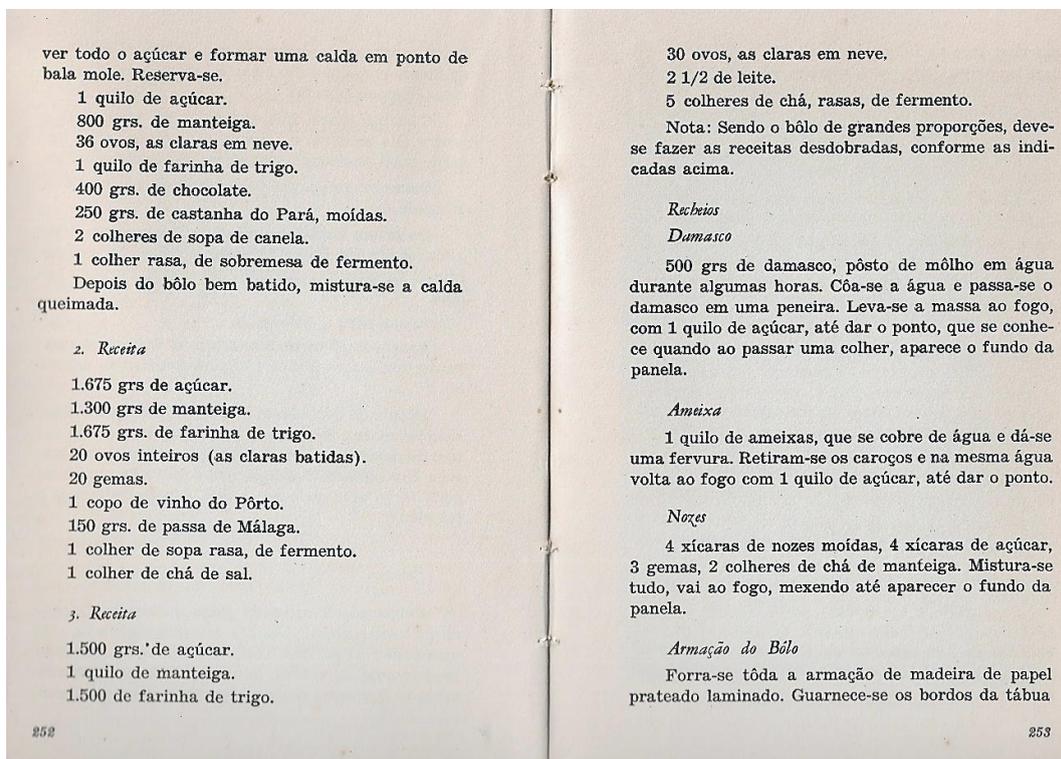


Figura 54 – Receita do Bolo As Bodas de Lela, publicadas nas págs. 245-258.<sup>7</sup>



Figura 55 – Bolo Casamento de Maria Lúcia.<sup>7</sup>

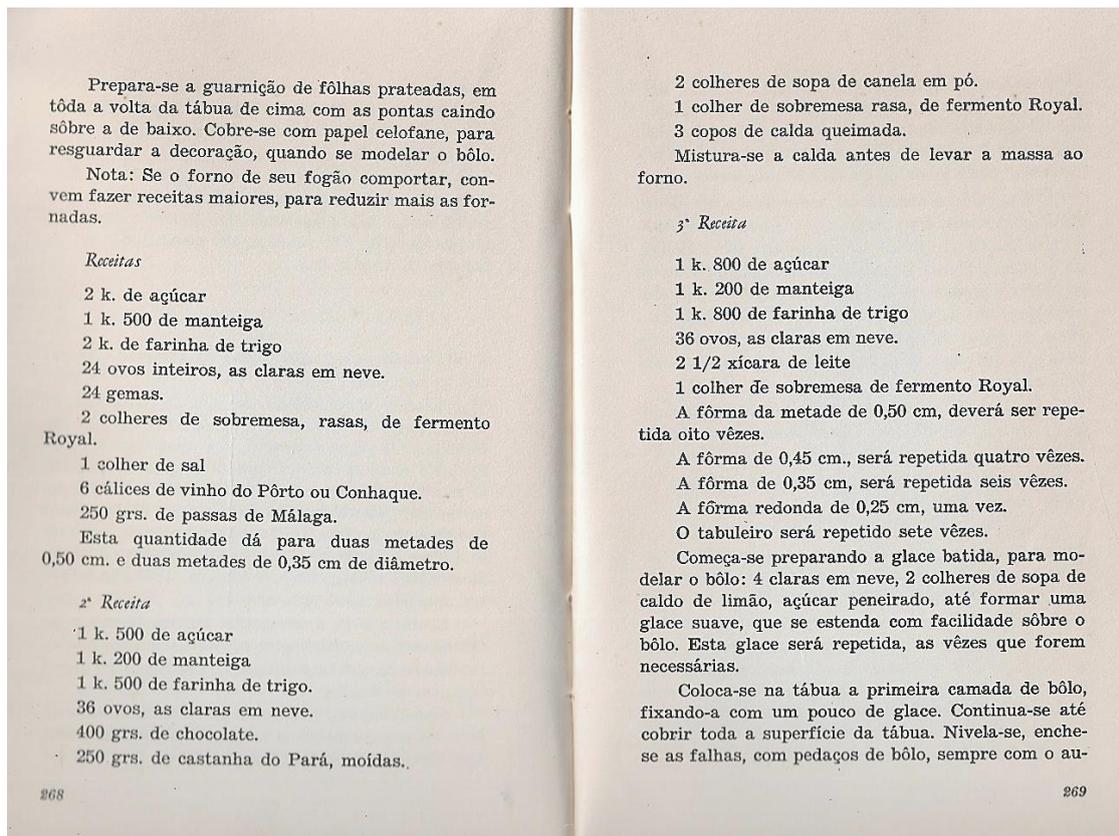


Figura 56– Receita do Bolo Casamento de Maria Lúcia, disponível nas págs. 259-271.<sup>7</sup>



Figura 57 – Reprodução de modelo de Bolo Casamento de Sônia, publicado na pág. 254.<sup>7</sup>

### *Parafina*

Numa vasilha, cuja capacidade dê para cobrir as figuras, enche-se de parafina e coloca-se no fogo, em banho maria. Depois de dissolvida e em ebulição, mergulha-se aí uma parte da armação, rapidamente e depois em água gelada. Faz-se o mesmo, com a outra metade.

A coroa também pode ser parafinada em duas vêzes.

### *Armação do bôlo*

Forra-se toda a armação de madeira, com papel prateado laminado.

Com papel de alumínio «Rochedo», fàcilmente encontrado no comércio, faz-se a decoração da tábua. Amassa-se ligeiramente o papel, a medida que se fôr usando. Fixa-se em volta da tábua, aonde vai-se armar o bôlo, deixando-o cair ligeiramente abaulado, sôbre a tábua inferior, fixando-o por baixo dela.

Cobre-se com papel celofane, para resguardar a decoração, enquanto modela-se o bôlo.

### *Receita*

1 quilo 340 de açúcar.

1 quilo 100 de manteiga.

16 gemas

16 ovos inteiros

1 quilo 340 de farinha de trigo

Figura 58 – Primeira parte da receita do Bolo Casamento de Sônia, publicada nas págs. 272-283.<sup>7</sup>

4 cálices de conhaque ou vinho do Pôrto  
1 colher de sobremesa de fermento Royal  
1 colherinha de sal  
200 grs de passas sem caroço, prèviamente pos-  
tas de môlho em vinho do Pôrto.  
Repete-se a receita, as vèzes necessàrias.  
1 metade da fôrma maior, é repetida duas vèzes.  
1 fôrma média, é repetida quatro vèzes.  
1 fôrma menor, é repetida duas vèzes.

#### *Modelagem do Bôlo*

Prepara-se a glace Batida, com 6 claras em ne-  
ve, 3 colheres de sopa de caldo de limão e açúcar pe-  
neirado até formar uma glace suave, que se estenda  
no bôlo com facilidade.

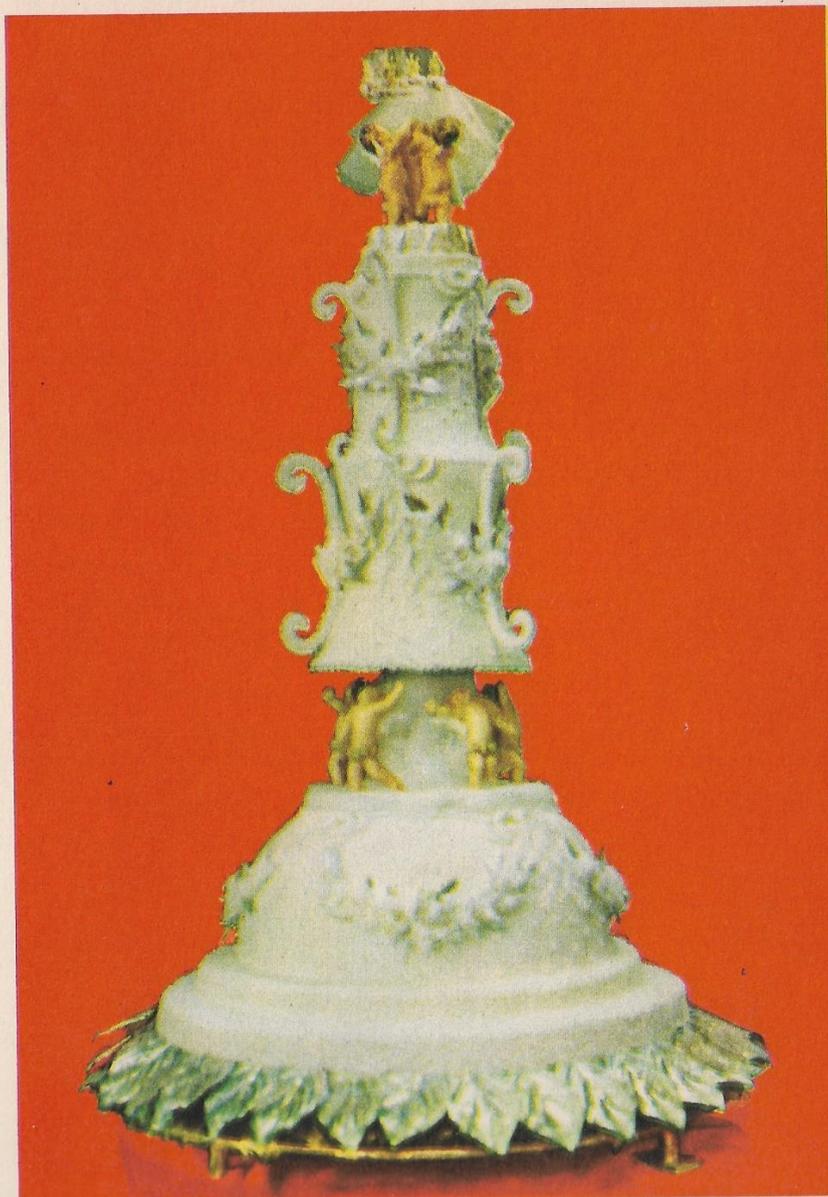
Coloca-se na tábua, as duas fôrmas maiores do  
bôlo, devendo cobrí-la totalmente. Marca-se o lugar  
das colunas, corta-se uma pequena faixa de bôlo, que  
corresponda à largura delas. Coloca-se o bôlo no lu-  
gar, enchendo depois o espaço vazio.

Une-se as duas partes, com a glace já prepara-  
da. Nivelá-se, acerta-se bem todo o seu contôrno, de-  
linea-se bem as arestas e dá-se 0,05 cm. de altura.

Com as aparas do bôlo esfareladas, prepara-se  
a argamassa, misturando-as com um pouco de glace,  
até formar uma massa maleável, que se desprenda  
das mãos.

A argamassa servirá para encher as falhas do  
bôlo e aperfeiçoar suas linhas. Usa-se sempre a gla-  
ce, para fixá-la ao bôlo.

Figura 59 – Segunda parte da receita do Bolo Casamento de Sônia, publicada nas  
págs. 272-283.<sup>7</sup>



*Apotheose do Amor (pág. 284)*

Figura 60 – Reprodução do Bolo Apotheose do Amor, publicado na pág. 271, do livro de Dolores Botafogo.<sup>7</sup>

A maneira de fazê-las está detalhadamente explicada na 1ª Série de «BOLOS ARTÍSTICOS» pg 80 e o processo de pintá-las na pg. 84 do mesmo volume.

*Receita do bólo*

1 quilo de açúcar.

800 grs de manteiga.

24 gemas.

12 claras.

1 quilo de farinha de trigo.

150 grs de passas.

4 cálices de conhaque ou vinho do Pôrto.

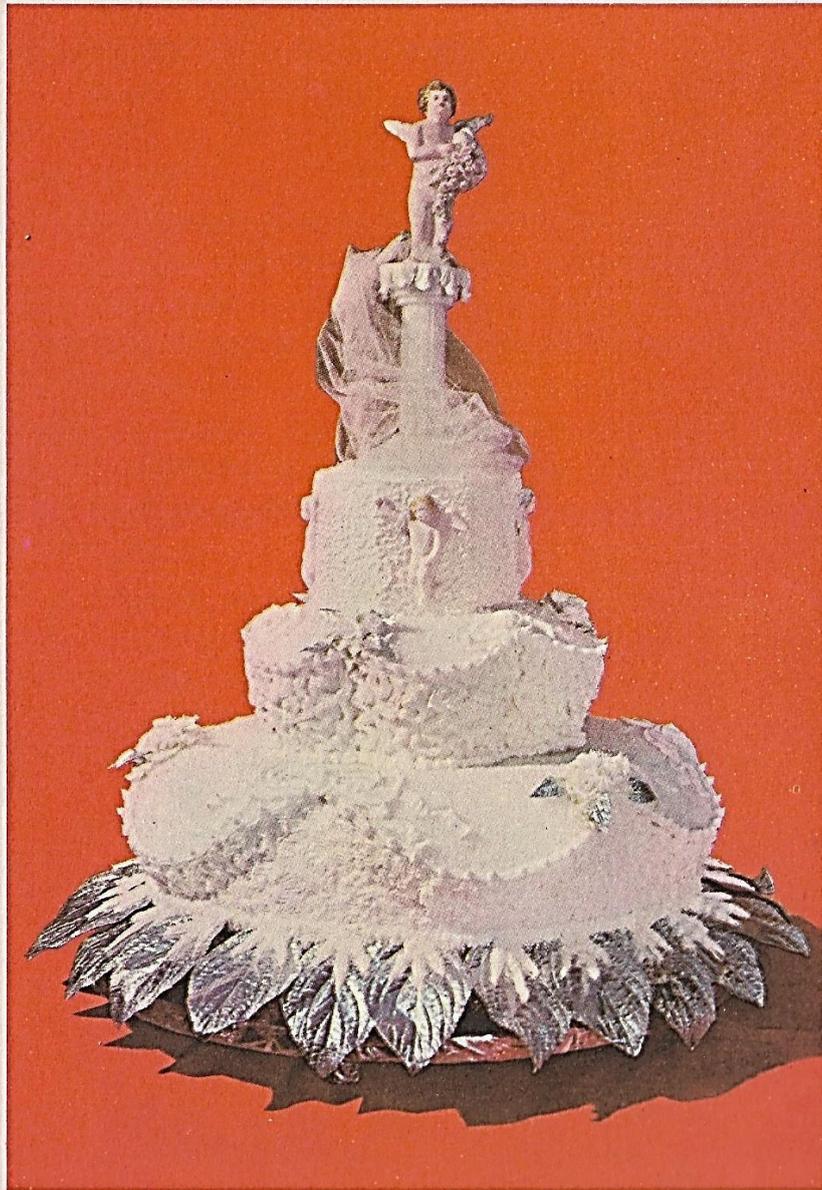
Colocam-se as passas, com vários dias de antecedência, de mólho em vinho do Pôrto, para que fiquem bem embebidas.

As fôrmas tem que ser repetidas várias vêzes. As metades de 0,60 e 0,50 cm, duas vêzes cada uma. A metade de 0,40 cm quatro vêzes cada uma. As redondas de 0,30 cm de diâmetro, quatro vêzes. As de 0,08 cm uma vez, e 0,25 cm e 0,18 cm, duas vêzes cada uma.

Prepara-se um recheio de doces de ameixa e de doce de damasco. Ver a receita na 4ª Série «PRENDA SEU MARIDO COZINHANDO», pg. 440.

Forra-se tôda a armação de madeira, com papel prateado laminado. Coloca-se as fôlhas grandes prateadas, em volta de tôda a circunferência da tábua, com as pontas sôbre a tábua de baixo. Prendem-se as fôlhas com fita colante. Cobre-se tudo com papel ce-

Figura 61 – Receita do Bolo Apoteose do Amor, disponibilizado nas págs. 284-294.<sup>7</sup>



*Felicidade* (pág. 295)

Figura 62 – Reprodução do modelo de Bolo Felicidade (Casamento).<sup>7</sup>

Fazem-se com glâce batida 15 rosas com o bico nº 11 e 15 rosas com o bico nº 34.

A maneira de fazê-las, está detalhadamente explicada na 1ª Séria «Bolos Artísticos» pág. 80; assim também como a maneira de pintá-las.

*Receita de bólo:*

1 quilo de açúcar.

800 grs. de manteiga.

18 ovos — as claras em neve.

1 quilo de farinha de trigo.

200 grs. de nozes, castanhas e amêndoas moídas.

200 grs. de frutas cristalizadas e passas.

2 copos de conhaque.

2 colheres de chá de noz moscada, gengibre e canela em pó.

2 colheres de chá de sal.

4 colheres de sobremessa de fermento.

Repete-se a receita as vêzes que forem necessárias. Fazem-se três vêzes a fôrma da metade de 0,40, duas vêzes a de 0,30 de diâmetro e três vêzes a fôrma sextavada.

*Armação de bólo:*

Estando a armação tôda forrada de papel prateado, coloca-se as fôlhas grandes prateadas, em volta da circunferência da tábua, com as pontas sôbre a

Figura 63 – Primeira parte da receita do Bolo Felicidade (Casamento).<sup>7</sup>

2 xícaras de leite  
1 colher de chá de bicarbonato  
1 pitada de sal  
As receitas são repetidas várias vezes.

#### *Armação do Bôlo*

Forra-se tôda a armação com papel laminado prateado. Guarnece-se com as fôlhas grandes, tôda a volta da tábua de cima, fixando-as com a fita adesiva, caindo as pontas sôbre a tábua de baixo.

Cobre-se tôda a armação com papel celofane, para resguardar a decoração de fôlhas quando se modelar o bôlo.

Prepara-se a glace batida: 4 claras em neve, duas colheres de limão, açúcar até formar uma glace suave, que se estenda com facilidade sôbre o bôlo.

Coloca-se sôbre cada extremidade da tábua, as duas metades, formando uma circunferência de 0,40 cm. Fixa-se com um pouco de glace. Divide-se ao meio horizontalmente, passando uma cama de recheio.

Nivela-se e dá-se 0,08 cm de altura.

No centro coloca-se os tabuleiros superpostos, entremeados de recheio. Êles são maiores que a tábua, para que se possa modelar as nuvens, com suas ondulações, reentrâncias, partes côncavas e partes salientes.

Prepara-se a argamassa, esfarelado pedaços de bôlo, amassando com glace, até formar uma massa maleável e sôlta.

Figura 64 – Segunda parte da receita do Bolo Felicidade (Casamento).<sup>7</sup>



Figura 65 – Receita do Bolo Nuvens de Amor, disponibilizado nas págs. (295-302).

Para os olhos faz-se uma bolinha preta ou azul entre dois traços finos marrons. Desenha-se a boca, com um pouco de carmim e dá-se um ligeiro rosado nas faces.

Pintam-se os corações côr de carne.

Depois das figuras prontas, dá-se um banho, de parafina. Ver a maneira de fazer na 2ª Série «MAIS 50 BOLOS ARTÍSTICOS» pg. 459.

#### *Receita*

1 quilo de açúcar  
800 grs de manteiga  
1 quilo e 500 grs de farinha de trigo  
24 ovos — as claras em neve  
2 copinhos de conhaque.  
1 xícara de leite  
1 xícara de mel  
1 colher de chá de bicarbonato

Repete-se a receita, as vêzes que forem necessárias.

Cada fôrma é feita três vêzes

#### *Preparativos:*

Forram-se as tábuas, com papel metálico prateado.

Forra-se tôda a armação de arame, com papel prateado, de bombons.

Figura 66 – Receita do Bolo Nuvens de Amor, publicado na pág. 303.<sup>7</sup>

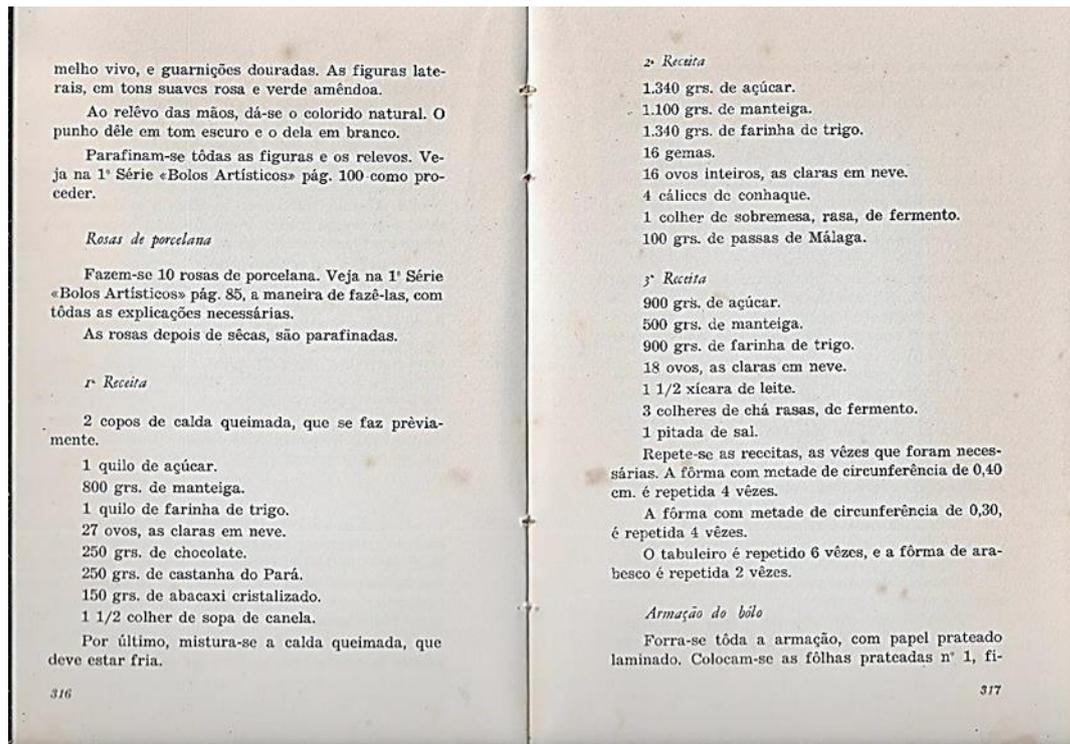


Figura 67 – Receita do Bolo Nuvens de Amor (Casamento), publicado na pág.303, na obra da autora Dolores Botafogo.<sup>7</sup>

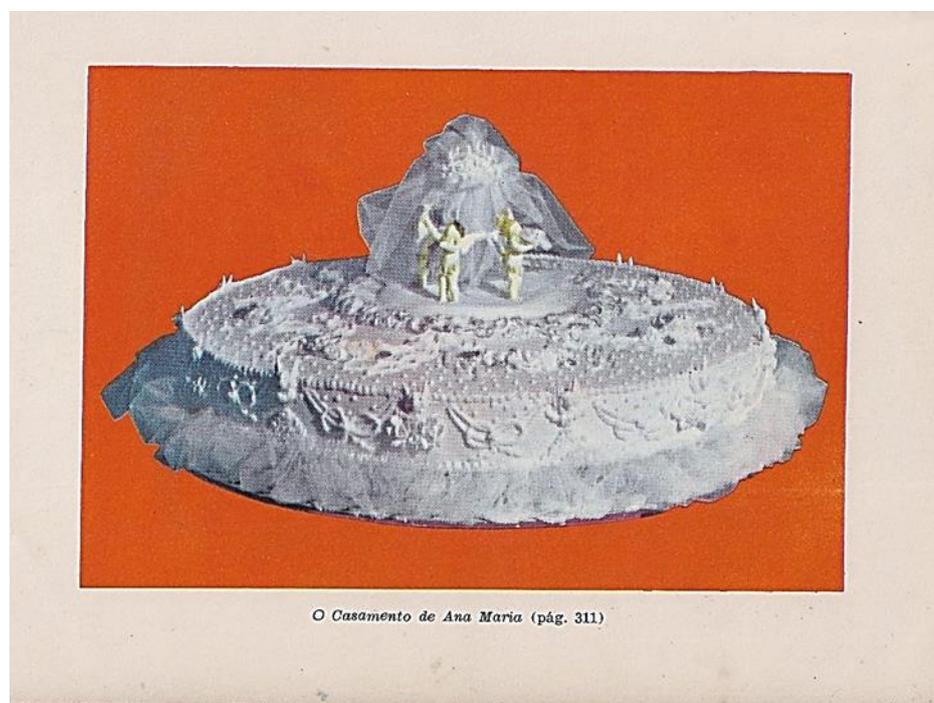


Figura 68 – Reprodução do modelo O camento de Ana Maria, publicado em 1966, na pág. 303.<sup>7</sup>



Figura 69 – Reprodução do modelo de Bolo Noivado Feliz, disponibilizado na obra *Boas Maneiras: recepções*, publicado em 1966, na pág. 319.<sup>7</sup>

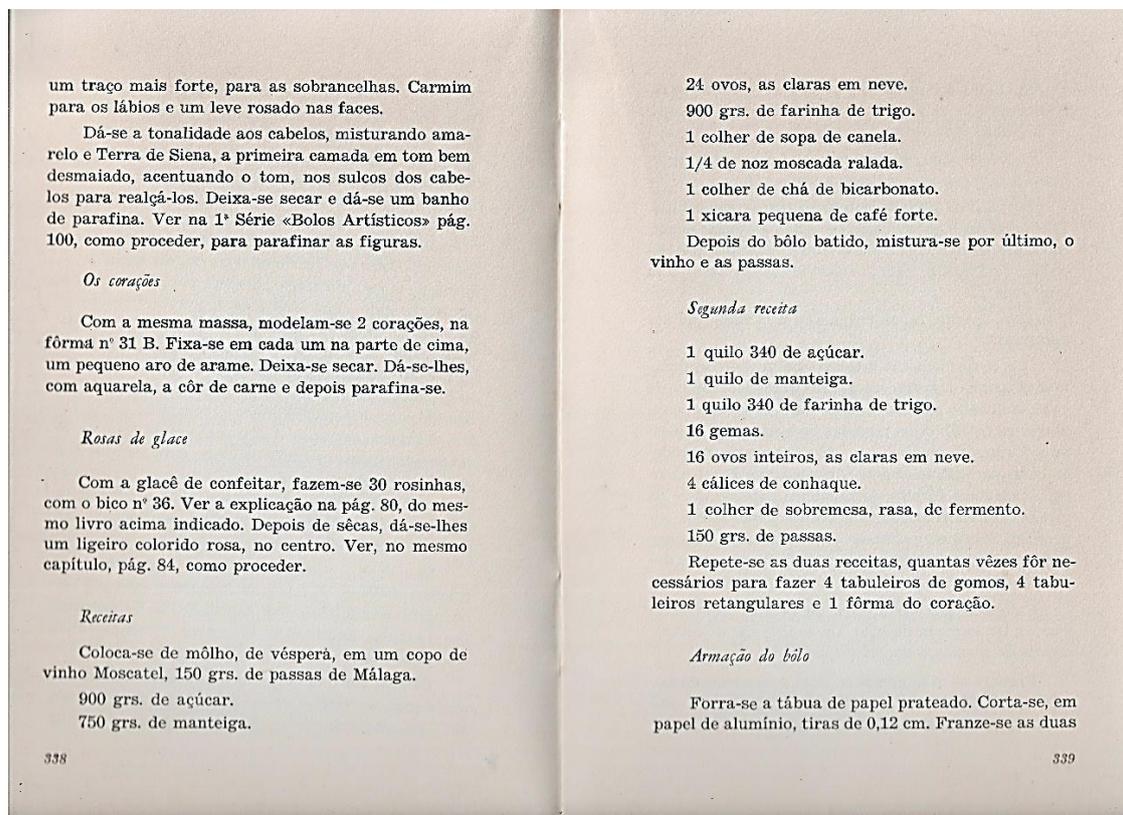


Figura 70 – Primeira parte da receita de Bolo Noivado Feliz, publicada nas págs. 331-343.<sup>7</sup>

Doura-se as flexas e o suporte. Vide na 1ª Série «Bolos Artísticos» pág. 100 como dourar e parafinar.

*Rosas de glace*

As rosas são feitas com glace batida. São precisas 32 rosas para os bouquets que guarnecem as faces laterais do bôlo. A maneira detalhada de fazê-las, acha-se explicada detalhadamente na 1ª Série «Bolos Artísticos» pág. 80 e como pintá-las e parafiná-las na pág. 84.

*1ª Receita*

800 grs de manteiga  
1 k. de açúcar  
1 k. de farinha de trigo  
12 ovos inteiros, as claras em neve  
12 gemas  
1 colher de chá de fermento Royal  
1 colherzinha de sal  
3 cálices de vinho do Pôrto  
100 grs de passas de Málaga

*2ª Receita*

1 k 200 grs de açúcar  
800 grs de manteiga  
24 ovos, as claras em neve  
1 k. 200 grs. de farinha de trigo

Figura 71 – Segunda parte da receita de Bolo Noivado Feliz, publicada nas págs. 331-343.<sup>7</sup>

2 xícaras de leite  
1 colher de chá de bicarbonato  
1 pitada de sal  
As receitas são repetidas várias vezes.

#### *Armação do Bôlo*

Forra-se tôda a armação com papel laminado prateado. Guarnece-se com as fôlhas grandes, tôda a volta da tábua de cima, fixando-as com a fita adesiva, caindo as pontas sôbre a tábua de baixo.

Cobre-se tôda a armação com papel celofane, para resguardar a decoração de fôlhas quando se modelar o bôlo.

Prepara-se a glace batida: 4 claras em neve, duas colheres de limão, açúcar até formar uma glace suave, que se estenda com facilidade sôbre o bôlo.

Coloca-se sôbre cada extremidade da tábua, as duas metades, formando uma circunferência de 0,40 cm. Fixa-se com um pouco de glace. Divide-se ao meio horizontalmente, passando uma cama de recheio.

Nivela-se e dá-se 0,08 cm de altura.

No centro coloca-se os tabuleiros superpostos, entremeados de recheio. Eles são maiores que a tábua, para que se possa modelar as nuvens, com suas ondulações, reentrâncias, partes côncavas e partes salientes.

Prepara-se a argamassa, esfarelado pedaços de bôlo, amassando com glace, até formar uma massa maleável e sôlta.

Figura 72 – Terceira parte da receita de Bolo Noivado Feliz, publicada nas págs. 331-343.<sup>7</sup>



Figura 73 – Reprodução de modelo do Bolo Bodas de Prata e de Noivado, publicado na obra *Boas Maneiras: recepções*, de 1966, na págs. 331-343.

Doura-se as flexas e o suporte. Vide na 1ª Série «Bolos Artísticos» pág. 100 como dourar e parafinar.

*Rosas de glace*

As rosas são feitas com glace batida. São precisas 32 rosas para os bouquets que guarnecem as faces laterais do bôlo. A maneira detalhada de fazê-las, acha-se explicada detalhadamente na 1ª Série «Bolos Artísticos» pág. 80 e como pintá-las e parafiná-las na pág. 84.

*1ª Receita*

800 grs de manteiga  
1 k. de açúcar  
1 k. de farinha de trigo  
12 ovos inteiros, as claras em neve  
12 gemas  
1 colher de chá de fermento Royal  
1 colherzinha de sal  
3 cálices de vinho do Pôrto  
100 grs de passas de Málaga

*2ª Receita*

1 k 200 grs de açúcar  
800 grs de manteiga  
24 ovos, as claras em neve  
1 k. 200 grs. de farinha de trigo

347

Figura 74 – Receita do Bolo Bodas de Prata e de Noivado, publicado na pág. 335, do livro de Dolores Botafogo.<sup>7</sup>