VII Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
20 e 21 de setembro de 2010 – Universidade Anhembi Morumbi – UAM/ São Paulo/SP

# O rolo do bolo de rolo

**Maurício Jacques Barbosa da Silva**[1]

**Resumo**

Desvendar a história de pratos brasileiros pode não ser tão óbvio ou fácil como possa parecer. Por vezes, certos pratos ditos como genuinamente brasileiros, são na verdade provenientes de culturas de outros países. Mesmo considerando as culturas gastronômicas dos colonizadores ou dos imigrantes no Brasil, pode-se deparar com receitas inseridas no país por eles, mas que são originárias de civilizações ainda mais antigas, como por exemplo, árabes e chineses. Além de receitas culinárias, esse tipo de busca e de entendimento pode nos esclarecer sobre o patrimônio alimentar de um povo, considerando as diferentes articulações de sua cultura e história. Tal situação aguça a curiosidade em entender melhor nossos pratos e justifica o interesse, neste caso de conhecer melhor o bolo de rolo, pois se trata de um bolo que faz parte da culinária brasileira, sendo bastante popular no estado de Pernambuco. O presente artigo tem caráter de revisão, sendo assim realizado por meio de levantamento bibliográfico. Vale ressaltar que o interesse em desvendar práticas e costumes cotidianos, como neste caso, da nossa alimentação, confirma o entendimento sobre nossos valores e sobre nossa sociedade.

**Palavras chave**: Gastronomia. Patrimônio cultural. Bolo de rolo.

---

[1]Mestre em Comunicação pela Universidade Anhembi Morumbi – SP

Professor do Centro Universitário Estácio UniRadial – SP, das Faculdades Metropolitanas Unidas – FMU – SP e da Faculdade Impacta de Tecnologia – FIT – SP.

Aluno de Especialização em Padrões Gastronômicos na Universidade Anhembi Morumbi – SP

e-mail: mauricio_jacques@yahoo.com.br

## Introdução

Nos estudos sobre gastronomia além das receitas e técnicas sobre a elaboração de pratos, encontra-se pesquisas sobre a representação da arte culinária para os diferentes povos. Portanto, a literatura sobre o assunto aborda contextos, sociais, históricos e práticos, dentre outros, numa tentativa de compreender os motivos que orientam o uso de determinados ingredientes, o desenvolvimento de técnicas e das práticas alimentares. Dessa feita, o autor, estudando gastronomia se deparou com o desafio de conhecer melhor um prato típico brasileiro, contextualizando para tanto, sua representação cultural, bem como as possíveis abordagens sociológicas, históricas e antropológicas que permeiam os hábitos alimentares de um povo. Assim, por meio da pesquisa bibliográfica, contando com as contribuições de CASCUDO 1898 – 1986 em História da alimentação no Brasil (2004), de FREIXA e CHAVES em Gastronomia no Brasil e no mundo (2008), de FREIRE 1900 - 1987, em Açucar (2007), de DÓRIA, em A formação da culinária brasileira (2009) dentre outras referências, buscou-se contextualizar o bolo-de-rolo e suas origens.

Figura 1: O bolo de rolo
Fonte: AMARAL, Saulo[2].

A pesquisa bibliográfica considerou dados secundários já disponíveis para elucidar o tema, uma vez que não se tinha a intenção de contrapor o que havia sido públicado, mas sim, de investigar e conhecer melhor o assunto. Como explica MARCONI E LAKATOS (2002, p. 71) sobre este tipo de pesquisa: "[...] abrange toda bibliografia já tornada pública em relação ao tema de estudo, tendo por finalidade colocar o pesquisador em contato direto com tudo que foi escrito ou dito que tenha sido disponibilizado."

Cabe ressaltar as contribuições de Ricardo Maranhão em suas aulas sobre Cultura Gastronômica na Universidade Anhembi Morumbi – SP (2010), que por sua vez

[2] http://www.flickr.com/photos/sauloamaral/3289809453/sizes/l/

despertaram ainda mais o interesse e a cusiosidade do autor pelo assunto. Em determinada aula o mesmo aconselhou os alunos a buscar entender melhor a culinária e seus motivos de existência e de apreciação, eliminando o preconceito de acharmos que todos estão equivocados em apreciar um prato que por ventura reprovamos por uma questão de gosto ou de desprezo. Diante disso, acredita-se que os hábitos alimentares são sustentados, dentre outros motivos, por questões simbólicas e culturais de cada povo.

Resumindo, compreender melhor nossa alimentação é de certa forma, compreender melhor quem somos, pois dentre os elementos culturais que identificam e diferenciam os povos está a alimentação. Tal entendimento, por meio dos hábitos alimentares, pode também desvendar informações sobre a história, a geografia, incluindo o clima e a vegetação, as crenças e as religiões, a política e a econômia, pois juntamente com o uso de determinados ingredientes e com a elaboração de produtos culinários pelos povos, como neste caso, do bolo de rolo, podemos encontrar ricas informações sobre a sociedade. Considera-se ainda, que por vezes uma receita culinária possa parecer simples, corriqueira e portanto, sem muita importância histórica ou social. Tal situação ocorre porque muitas vezes sua relevância prática é provada no cotidiano, entretando, mesmo os pratos e ingredientes considerados simples e triviais em nossa culinária são oriundos de seleção e experiências vividas pelo povo e, portanto, de contextualizações antropológicas como explica DÓRIA (2009, p. 59):

> (...) não é possivel pensar qualquer ingrediente como algo desprovido de história, um pedaço da natureza "em estado puro". O trabalho humano, que conforma a natureza para o consumo alimentar, principia na identificação do que é útil. Espécies vegetais são nocivas ou benéficas, saborosas ou não, segundo uma experiência que antes de ser individual, é grupal – às vezes tributária de milênios de experiências.

Tentar então, entender a história de um prato considerado típico do Brasil ou de certa região brasileira não se limita apenas às questões relacionadas à sua elaboração, mas também sobre o povo que se alimenta deste. Diante desse desafio, escolheu-se como objeto deste estudo o bolo de rolo, pois se trata de um bolo típico brasileiro e bastante popular no estado de Pernambuco. Vale ressaltar que a popularidade e apreciação deste bolo é tamanha no estado de Pernambuco cujo o mesmo, por vezes é

denominado bolo de rolo pernambucano. À propósito o bolo de rolo é reconhecido como patrimônio cultural imaterial do estado de Pernabuco.

Desta feita, tentar desvendar como e por que esse bolo foi inserido nos hábitos alimentares e, sobretudo na cultura brasileira, pode demandar diferentes estudos, fontes e abordagens.

Sabe-se que o Brasil recebeu diversas influências culturais, políticas e sociais ao longo de sua história e o mesmo ocorre com sua culinária. Conforme explica FREIXA e CHAVES (2008, p. 231):

> A culinária brasileira é resultado de miscigenações e tem como culturas principais a indígena, a africana e a portuguesa. Ao longo do tempo, somaram-se a esses povos muitos outros que aqui se fixaram, como europeus e asiáticos, fazendo do Brasil um grande caldeirão de influências.

Das influências pioneiras no Brasil, possivelmente a portuguesa é a maior responsável pela introdução e criação de receitas e costumes alimentares que se mantêm na maior parte do país. FERNANDES (2007, p. 17) afirma que "(...) o português trouxe para o Brasil modos de explorar a cozinha: de preparar, dosear, confeccionar, temperar e conservar os alimentos."

O mérito dos portugueses deve-se não somente à colonização do Brasil, mas sobretudo, da exploração comercial no país. Nas primeiras décadas da colonização os portugueses exploraram a extração do pau-brasil, que era utilizado para o tingimento de vestuário na Europa, contudo, visando maior controle das terras dominadas, iniciaram outras atividades, como a extração de ouro e monocultura de cana-de-açucar. Com a expansão de suas atividades os portugueses passaram então, a se instalar e ocupar novas regiões brasileiras, sobretudo, devido ao plantio de cana-de-açucar, pois além de se protegerem de novos invasores pelo litoral nordestino, encontraram terras fertéis para a plantação na Zona da Mata, principalmente em Pernambuco.

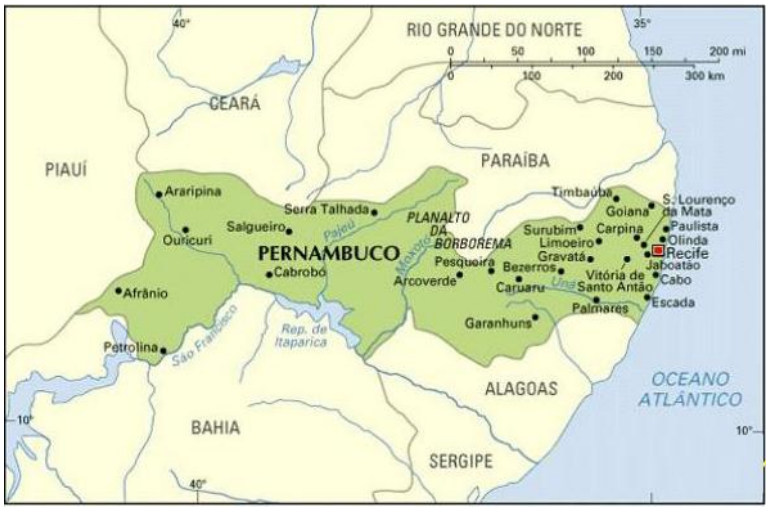


Figura 2: A Zona da Mata pernambucana
Fonte: o autor.

Logo, pode-se deduzir que junto com as plantações de cana-de-açucar e a instalação de engenhos de açucar em Pernambuco (no século XVII), também tenha se desenvolvido uma doçaria com fortes influências portuguesas. Percebe-se, contudo, que o nordeste recebeu influências culinárias e alimentares devido à disponibilidade de cana-de-açucar, se por exemplo; consideramos o consumo da rapadura na região, que por sua vez se tornou um hábito nordestino. Por outro lado, seria preconceituoso e enganoso querer simplificar os hábitos alimentares, a cultura e a culinária do nordeste brasileiro de uma forma homogênea, uma vez que tal região possui distintos elementos identificatórios em diferentes localidades. Tal situção, pode ser elucidada se considerarmos as culinárias habituais do sertão nordestino e do litoral nordertino, cada qual com suas peculiaridades que as diferenciam e as identificam, estando ambas numa mesma região geográfica do país – o nordeste brasileiro. Diante disso, percebe-se que a divisão sociopolítica da nossa culinária, muitas vezes não atende à realidade de sua riqueza e suas inúmeras classificações, DÓRIA (2009, p. 62), comenta tal situação da seguinte maneira:

> (...) é perfeitamente possível (e desejável) abandonar a divisão sociopolítica da nossa culinária, que só serve à indústria do turismo, redesenhando o território segundo a tipicidade de ingredientes ou produtos. Nesse novo "mapa" a continuidade territorial artificial (as "regiões" do IBGE) é substituída por manchas culinárias descontínuas e mais úteis ao conhecimento da diversidade alimentar.

Some-se a isso que descobrir as origens do bolo de rolo, como de qualquer alimento brasileiro, mesmo este sendo tipicamente regional, pode ser um tanto complexo, pois além da culinária brasileira ter recebido inúmeras influências, as culinárias dos povos influenciadores, sobretudo, dos colonos portugueses, por vezes são oriundas de outras culturas, muitas vezes de povos que nem se quer conheceram o Brasil.

**O bolo de rolo**

O bolo de rolo apresenta uma peculiar estrutura em forma de rolo, resultado de uma fina camada de bolo com recheio de goiabada derretida, enrolada e coberto por açucar, conforme descreve a receita a seguir:

**Ingredientes:**

- 250 gr de açúcar;
- 250 gr de manteiga;
- 5 ovos;
- 250 gr de farinha de trigo;
- ½ lata de goiabada, derretida em um pouco d'água

Figura 3: Preparo do bolo de rolo
Fonte: AMARAL, Saulo[2]

**Preparo:**

- Bata bem o açúcar e a manteiga;
- Junte as gemas, uma a uma. Depois as claras em neve;
- Acrescente o trigo peneirado e misture, delicadamente;
- Divida a massa em 7 assadeiras rasas, untadas com manteiga e trigo. Em forno pré-aquecido asse uma de cada vez, por pouco tempo;
- Desinforme em toalha polvilhada com açúcar;
- Recheie com a goiabada derretida e enrole rapidamente, com ajuda da toalha;
- Repita o mesmo processo, até a última camada;
- Coloque no prato de servir e polvilhe açúcar.

Como descrito na receita e ilustrado na imagem acima, o bolo de rolo se diferencia de outros bolos enrolados, como por exemplo; do rocambole, devido suas camadas serem bem mais finas e em maior quantidade. Isto resulta não só numa diferença estética, mas também de textura e sabor.

**Origens**

Pode-se eliminar a possibilidade de existir esse tipo de bolo no Brasil antes da colonização pelos portugueses, pois até então se tinha a culinária indígena, na qual não se utilizava farinha de trigo e manteiga - produtos originalmente introduzidos no Brasil pelos europeus a partir do século XVI. Diante disso, se procurarmos saber sobre a existência de algum prato semelhante na culinária portuguesa, provavelmente nos depararemos com o bolo *bibinca* (também conhecido em alguns lugares como bebinca ou bebink), que também possui uma estrutura em camadas. O bolo bibinca é uma receita difundida pelos portugueses na colonização de Goa, na Índia no início do século XVI. Atualmente é possível encontrar variações desse bolo outras regiões da Índia e de outros países asiáticos. Na busca de informações sobre

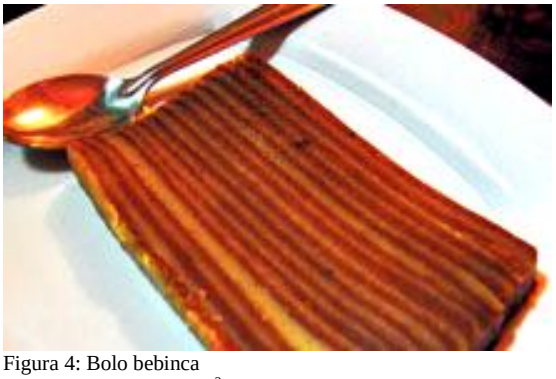

Figura 4: Bolo bebinca
Fonte: AMARAL, Saulo[2].

as origens do bolo de rolo, encontra-se comparações com outros bolos de estrutura em camadas finas, como menciona FERNANDES (2001, p. 99) em: "Tão famoso quanto o Souza Leão, porém mais trabalhoso. À semelhança da "bibinca" desenvolvida pelos portugueses em Goa, e da "dobostorte" austríaca, é um bolo de camadas finíssimas de massa, intercaladas por um recheio de goiabada, no caso do delicioso doce pernambucano."

Figura 5: Bolo colchão de noiva
Fonte: AMARAL, Saulo[2].

Entretanto, para CAVALCANTI[3] a influência do bolo de rolo foi o bolo "colchão de noiva", embora este seja um bolo com apenas duas camadas (largas) de massa e recheio de amendoas, conforme menciona: "Assim nasceu no Nordeste o Bolo de Rolo, a partir de adaptação do "colchão de noiva" português - trocando, na receita, seu recheio de amêndoa por um de goiaba. E passou-se a enrolar esse bolo em camadas cada vez mais finas. Como um rolo."

Provavelmente, a utilização da goiabada deu-se pela disponilidade de goiaba em nossa terra. A goiabada por sua vez é um doce de preparo semelhante ao de geléias – outro quitute tipicamente europeu - porém com consistência mais espessa oriunda de maior redução de liquídos conseguida no cozimento. A substituição de ingredientes brasileiros nas receitas é mencionada por FREIXA e CHAVES (2008, p. 182) em: "Não podemos deixar de mencionar a grande diversidade de frutas brasileiras, como caju, goiaba, mamão, maracujá e abacaxí, substituíram as européias na feitura de receitas clássicas da doçaria dos conventos."

Outro indicador das influencias portuguesas no nordeste brasileiro foi a cultura de cana-de-açucar que inicialmente os portugueses tentaram estabeler no sudeste do

---

[3] CAVALCANTI, Letícia. Revista eletrônica Terra Magazine - http://terramagazine.terra.com.br/interna/0,,OI1118181-EI6614,00.html

Brasil por volta de 1532, mas obtiveram maior fertilidade em terras pernambucanas. Logo, Pernambuco recebeu dentre outras influências, a da doçaria que ultilizava razoável quantidade de ovos e açucar, coerentes com à de doces como os sonhos, ambrosias e o bolo de rolo.

Conforme relatos de familiares da família Souza Leão – tradicional família proprietária do engenho Muribeca em Pernambuco -, o bolo de rolo foi criado originalmente pela quituteira da família, a Sra. Rita de Cássia Souza Leão Bezerra. Vale lembrar que era comum nessa época dar aos pratos nomes homenageando as famílias, principalmente dos senhores de engenho, como no caso do bolo Souza Leão.

A popularidade do bolo de rolo no nordeste brasileiro, sobretudo, em Pernambuco, deve-se à tradição dos senhores de engenho em apreciá-lo como sobremesa, e utilizá-lo inclusive como forma de agradar pessoas importantes que os visitavam, até mesmo presenteando-as com o bolo, hábito que segundo CASCUDO (2004, p. 302) também provém dos portugueses, quando explica:

> 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 partida, 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 dimbólica da doçura.

Pode-se afirmar que até hoje tal prática se mantém, e que o bolo de rolo ganhou um significante papel nas relações pessoais. Atualmente, até mesmo no aeroporto da cidade do Recife o bolo é comercializado, pois muitos turistas compram e levam para presentear outras pessoas. Esses costumes são coerentes com a explicação de MACIEL (2005, p. 6) quando afirma: “(...) mais do que responder à uma necessidade básica do organismo, o ato de comer é uma prática cultural que implica em relações sociais, crenças, classificações, enfim, formas de conceber o mundo.”

A importância cultural do bolo de rolo para Pernambuco e porque não, para a gastronomia brasileira foi legitimada pela Assembléia Legislativa que pela LEI 357/2007 o reconhece como patrimônio cultural imaterial do estado de Pernambuco.

Embora o bolo de rolo seja um prato que utiliza poucos ingredientes, sua composição histórica e social é de grande complexibilidade cultural, podendo até servir de objeto de estudo para investigar alguns contextos sobre o povo brasileiro.

**Considerações finais**

Nossa culinária, valores e costumes cotidianos, neste caso em torno do tradicional bolo de rolo pernambucano, pertencem a um imenso rolo de influências culturais contextualizadas pela história, pela geografia, pela economia e acima de tudo pela mistura de conhecimentos de um povo, que dentre outras atividades, expressa sua riqueza cultural e seu entendimento de mundo, também pela culinária.

Aquele que estuda gastronomia, hora ou outra é questionado sobre o que se aprende em Gastronomia além de cozinhar. Este texto parece elucidar um pouco sobre o que se busca aprender em gastronomia, o entendimento de um povo por meio da alimentação. Realmente somos o que comemos.

**Referências bibliográficas**

CASCUDO, Luís da Câmara, 1898 – 1986. **História da alimentação no Brasil** - 3. ed. – São Paulo: Global, 2004.

DÓRIA, Carlos Alberto. **A formação da culinária brasileira**. São Paulo: Publifolha, 2009.

FERNANDES, Caloca. **Viagem gastronomica através do Brasil**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2001.

FREIRE, Gilberto, 1900 – 1987. **Açucar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil** – 5 ed. – São Paulo: Global, 2007.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Técnicas de pesquisa: Planejamento e execução de pesquisa, Amostragens e técnicas de pesquisa, Elaboração, análise e interpretação de dados**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2002.

**Webgrafia**

CAVALCANTI, Lectícia. **Bolo de Rolo**. Disponível em: <http://terramagazine.terra.com.br/interna/0,,OI1118181-EI6614,00.html>. Acesso em: 20 jul. 2010.

FUNDAJ. **O sabor da terra: Uma bibliografia sobre a culinária brasileira**. Disponível em: <http://www.fundaj.gov.br/geral/textos%20online/bibliografia/culinaria.pdf>. Acesso em: 16 jul. 2010.

GOACOM – Portal eletrônico de Goa. **Cuisine**. Disponível em: <http://www.goacom.com/cuisine.php?file=cuisine_home&smid=12>
Acesso em: 20 jul. 2010.

Maciel, Maria Eunice. **Gastronomia em Gilberto Freyre**. Disponível em: <http://prossiga.bvgf.fgf.org.br/portugues/critica/anais/anais_GastronomiaGF.pdf#page=37> Acesso em: 14 jul. 2010.