

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
DE PERNAMBUCO  
(IFPE)  
CAMPUS CABO DE SANTO AGOSTINHO  
Tecnólogo em Gastronomia**



Erica Maria da Conceição Silva  
Erica do Nascimento Ferreira  
Gleudson José da Silva Pessoa  
Késsia da Silva Nascimento

**ENGENHOS NO CABO DE SANTO AGOSTINHO: COMIDA E TRADIÇÃO**

**CABO DE SANTO AGOSTINHO  
2023**

Erica Maria da Conceição Silva

Erica do Nascimento Ferreira

Gleudson José da Silva Pessoa

Késsia da Silva Nascimento

## **ENGENHOS NO CABO DE SANTO AGOSTINHO: COMIDA E TRADIÇÃO**

Trabalho de Conclusão de Curso  
apresentado a Coordenação do Curso  
Tecnólogo em Gastronomia, sob a  
orientação dos professores Daniel de  
Cerqueira Lima e  
Penalva Santos e Rodrigo Rossetti  
Veloso, para a  
obtenção da conclusão do curso.

**CABO DE SANTO AGOSTINHO  
2023**

## AGRADECIMENTO

Primeiramente a Deus por tudo que tem feito em nossas vidas e pela realização desse sonho.

Ao IFPE Campus Cabo De Santo Agostinho pela excelência em ensino e pelo ambiente criativo e amigável que nos proporcionou.

Queremos agradecer a todos os professores que fizeram parte dessa trajetória, especialmente aos professores Daniel Penalva e Rodrigo Rossetti pela orientação e apoio.

Aos nossos familiares que nos deram forças para prosseguirmos e que sempre acreditaram em nosso potencial.

Aos grandes amigos conquistados na faculdade.

A todos que direta ou indiretamente fizeram parte da nossa formação, o nosso muito obrigado!

## RESUMO

Este trabalho buscou analisar e coletar informações sobre as comidas que são tradições nos engenhos do Cabo de Santo Agostinho. A escolha da temática pelos pesquisadores surgiu mediante discussão entre o grupo, em que foi visto que seria muito importante para a cultura local o resgate das comidas de engenhos e também porque não existe pesquisa desse tema nessa área específica. O estudo teve como objetivo geral analisar e identificar hábitos alimentares e práticas culinárias nesses engenhos. Para tanto foi necessário caracterizar as comidas típicas dos engenhos, comprovar a existência de tradições culinárias, comparar as preparações feitas antigamente e atualmente para assim demonstrar a importância da preservação dessas preparações antigas executadas nestes locais. Realizou-se então uma pesquisa descritiva com abordagem qualitativa, os instrumentos de coleta de dados foram feitos por meio de entrevistas semi-estruturadas e visitas a quatro engenhos do Cabo de Santo Agostinho, são eles: Massangana, Pau Santo, Porteira Preta e Pantorra que fabricavam açúcar escuro os chamados banguês. Diante disso verificou-se entre os entrevistados que a mandioca e macaxeira tem uma grande importância na mesa dos agricultores da região, pois através delas surgem diversas preparações como bolo de massa de mandioca, manuê e beiju por baixo da farinha que continuam sendo produzidos da mesma forma como antigamente nas casas de farinha. Através do conhecimento e experiência dos moradores da zona rural foi alcançado um resultados mais amplos e eficazes em seu trabalho realizado em sua cultura alimentar. Dessa forma, chegou - se a conclusão que há uma necessidade de aproximação aos costumes alimentares tradicionais por parte dos cabenses assim, podendo compreender e valorizar melhor a gastronomia cultural e suas tradições, e seus processos dinâmicos de modificação de suas técnicas culinária.

**Palavras-Chaves:** Engenhos; Tradição; Gastronomia; Cultura.

## **ABSTRACT**

This work sought to analyze and collect information about the foods that are traditional in the sugar mills of Cabo de Santo Agostinho. The choice of theme by the researchers came about through discussion among the group, in which it was seen that it would be very important for the local culture to rescue food from mills and also because there is no research on this topic in this specific area. The general objective of the study was to analyze and identify eating habits and culinary practices in these mills. To do so, it was necessary to characterize the typical foods of the mills, prove the existence of culinary traditions, compare the preparations made in the past and today in order to demonstrate the importance of preserving these ancient preparations made in these places. A descriptive research was then carried out with a qualitative approach, the data collection instruments were carried out through semi-structured interviews and visits to four sugar mills in Cabo de Santo Agostinho, namely: Massangana, Pau Santo, Porteira Preta and Pantorra which They manufactured dark sugar called banguês. In view of this, it appears among those interviewed that cassava and cassava have great importance on the table of farmers in the region, as through them various preparations arise such as cassava dough cake, manuê and beiju made from flour, which continue to be produced from the same flour. the way it used to be in flour mills. Through the knowledge and experience of rural residents, broader and more effective results were achieved in their work carried out in their food culture. In this way, the conclusion was reached that there is a need to bring people from Cabense closer to traditional eating habits, thus being able to better understand and value cultural gastronomy and its traditions, and its dynamic processes of modifying its culinary techniques.

**Keywords:** Sugar mill; Tradition; Gastronomy; Culture

## SUMÁRIO

<b>1. INTRODUÇÃO.....</b>	<b>6</b>
1.1 Problema de Pesquisa .....	7
1.2 Objetivo Geral.....	8
1.3 Objetivos Específicos.....	8
1.4 Justificativa.....	8
<b>2. REFERENCIAL TEÓRICO.....</b>	<b>10</b>
2.1 O açúcar em Pernambuco.....	10
2.2 A Cultura Alimentar e o Patrimônio Imaterial Cultural .....	13
<b>3. METODOLOGIA.....</b>	<b>15</b>
3.1 Tipo de Pesquisa.....	15
3.2 Instrumento de Coleta de Dados .....	16
<b>4. RESULTADOS E ANÁLISES .....</b>	<b>17</b>
4.1 Engenho Massangana.....	17
4.2 Engenho Porteira Preta e Pau santo .....	19
4.3 Engenho Pantorra.....	21
4.4 Comidas típicas desses engenhos.....	25
4.4.1 Bolo de massa de mandioca.....	27
4.4.2 Manuê.....	27
4.4.3 Beijú e beijú embaixo da farinha.....	28
<b>5. CONCLUSÕES.....</b>	<b>29</b>
<b>6.REFERÊNCIAS .....</b>	<b>30</b>
<b>7. APÊNDICE.....</b>	<b>32</b>

## 1. INTRODUÇÃO

Por volta de 1500 os portugueses chegaram ao novo Mundo que mais tarde seria chamado Brasil. Os novos habitantes se fixaram principalmente no território que hoje está situado no estado da Bahia e também em Pernambuco. Essa ocupação veio com a criação do regime das Capitânicas Hereditárias, criada por D.João III, em 1532, que é uma forma de administrar as posses com a tarefa de colonizar e explorar o território. Foi através desse sistema que começou a ocupação e colonização do Brasil, “As primeiras capitânicas que foram doadas são a de São Vicente, concedida a Martim Afonso de Souza em 1532 e a de Pernambuco, concedida a Duarte Coelho em 1534” (Hermann, 2000).

A história do Cabo de Santo Agostinho se inicia antes da chegada dos portugueses, isso porque três meses antes o espanhol Vicente Yanez Pinzon atracou em suas praias, mas não se apropriou de suas terras, devido ao tratado antes feito entre Portugal e Espanha. O território descoberto, assim como a maior parte do território brasileiro, era ocupado por índios. Os que ali estavam eram da etnia Caeté. Os primeiros habitantes brancos chegaram a partir do século XVI, fundando então o Arraial do Cabo. Duarte Coelho com o intuito de povoar a Capitania viabilizou a organização das sesmarias, que foram terras doadas a fidalgos para produção de riquezas, e com isso foram erguidos vários engenhos de açúcar (Felipe, 1962).

Entre essas sesmarias, estava a sesmaria do Cabo, tendo suas terras doadas localizada ao longo do rio Pirapama, para que os fidalgos a quem foram doadas povoassem e produzissem nas terras. Esta sesmaria foi doada a três famílias, os Paes Barreto, os Cavalcanti e os Lins; dos quais, os Paes Barreto tiveram fundamental relevância, pois fundaram o primeiro engenho banguê que eram os principais produtores de açúcar escuro na localidade, colocando a capitania no centro comercial do açúcar. João Paes Barreto, foi fundador de mais de 8 engenhos, deixando para cada um de seus filhos, um engenho banguê. Seu primeiro engenho, o qual pôs o nome de Madre de Deus, foi considerado o maior centro açucareiro da região. Com a chegada dos novos habitantes e da monocultura do açúcar, houve uma grande miscigenação dos povos, costumes, culturas e da culinária, visto que “a culinária é sempre produto de transações” (Dória, 2014).

Com isso, esta pesquisa refere-se ao levantamento das comidas típicas, que na atualidade são produzidas e consumidas nos engenhos que antes eram produtores de açúcar escuro, os chamados banguês.

A terra fértil do novo mundo possibilitou o cultivo de muitos legumes e vegetais trazidos de Portugal, outros vieram com os africanos, mas os novos moradores não se adaptaram facilmente aos alimentos disponíveis na região (Casudo, 2016).

Desse modo, a culinária formada pelo encontro dos europeus e indígenas e aperfeiçoada pelos africanos escravizados gerou uma cozinha única, em razão de "as cozinhas locais, regionais, nacionais e internacionais são produtos da miscigenação cultural, fazendo com que as culinárias revelem vestígios das trocas de cultura" (Santos, 2005).

Tendo em vista a importância dos engenhos na formação da cultura gastronômica da localidade, esta pesquisa busca os hábitos e práticas alimentares dos grupos sociais, que podem constituir uma prática culinária. A proposta da presente pesquisa busca a preservação da culinária colonial local, sendo produtos ou preparações que remetem ao patrimônio gastronômico nos engenhos abordados do Cabo de Santo Agostinho. Este estudo visa demonstrar à população local a importância das comidas tradicionais e sua preservação para identidade de seu povo, já que o alimento constitui uma categoria histórica para os padrões de permanência e mudanças dos hábitos alimentares em referências na dinâmica social (Santos, 2005).

Portanto, tais informações são de suma importância para a população local e para comunidade acadêmica, sendo possível através dela demonstrar como a miscigenação dos povos que povoaram o local, suas culturas e costumes influenciaram a culinária da localidade.

## **1.1 Problema de Pesquisa**

Portanto, buscou-se reunir dados e informações com o propósito de responder o seguinte problema de pesquisa: Quais comidas são tradição nos engenhos do Cabo de Santo Agostinho?



## **1.2 Objetivo Geral**

O objetivo deste estudo é analisar e identificar hábitos alimentares e práticas culinárias em engenhos do Cabo de Santo Agostinho.

## **1.3 Objetivos Específicos**

- Caracterizar as comidas típicas dos engenhos.
- Identificar a existência de tradições culinárias.
- Comparar a preparação dos alimentos antigamente e atualmente.
- Demonstrar a importância da preservação dessas preparações antigas para a cultura local.

## **1.4 Justificativa**

A escolha da temática pelos pesquisadores surgiu mediante discussão entre o grupo, em que foi visto que todos têm o interesse no assunto por terem raízes em algum engenho da cidade, e sempre têm tentado buscar essa memória afetiva através da comida. Entende-se então que existe a necessidade de explorar essa cultura e saber como foi formada a culinária local, portanto é de grande relevância registrar o desenvolvimento da gastronomia local. A comida é um elo entre passado, presente e futuro, e por isso buscou-se saber se existem comidas tradicionais nos locais analisados. Com isso, o presente trabalho visa contribuir para o desenvolvimento da cidade e valorização da cultura local, fazendo um resgate cultural através da alimentação.

No meio acadêmico não foram identificados trabalhos similares referentes a comida e tradição na localidade da cidade do Cabo de Santo Agostinho, por isto é de suma importância a elaboração desse estudo para a gastronomia local, pois, com o conhecimento da alimentação de um povo podemos entender sua cultura e suas tradições e a partir deste estudo está contribuindo para o desenvolvimento local, pois a “Comida é cultura quando produzida, preparada e consumida” (Montanari, 2005).

Vale ressaltar que a sociedade tendo o conhecimento de sua formação passará a valorizar seus ingredientes, costumes e sua maneira de fazer e terá orgulho de sua cultura, de seus preparos e continuarão ensinando as próximas gerações a valorizar seus gostos, pois o “gosto é um produto cultural, resultado de uma realidade coletiva

e partilhável” (Montanari, 2005). Contudo, para continuar compartilhando é necessário conhecimento de suas raízes e valorização de sua cultura.

## 2. REFERENCIAL TEÓRICO

### 2.1 O Açúcar no Brasil

O sistema açucareiro, iniciado no século XVI em solo brasileiro, foi de suma importância na construção e formação das características sociais e econômicas do Nordeste, especialmente a capitania de Nova Luzitânia, anos mais tarde renomeada como Capitania de Pernambuco. Por oferecer clima e solo propício ao plantio, a capitania viu-se em avanço, assim, em poucos anos desenvolveu-se técnica e métodos adequados para a produção do açúcar, tornando o plano de colonização do rei de Portugal Dom João III cada vez mais eficaz (Quintas, 2007).

Deste modo, confirma-se a grande importância da cana-de-açúcar na formação e colonização do litoral brasileiro, “sendo um marco de desenvolvimento para as terras antes abandonadas” como ressalta Freyre (2013,p.43-44):

Durante o período decisivo da formação brasileira, a História do Brasil foi: A história do açúcar; onde atingiu maior importância econômica e maior interesse humano foi nessas manchas de terra de massapé, de barro, de argila, de húmus. Nessas manchas de solo encarnado ou preto se lançaram os alicerces dos melhores engenhos. Foram elas que mais se avermelharam de sangue nos tempos coloniais. Sobre elas que tanto luso-brasileiro, tanto preto, tanto caboclo, tanto mulato morreu em luta com os invasores louros. Esses invasores não desejavam outras terras senão aquelas: as terras de massapé. As terras de barro gordo, boas para a cana-de-açúcar.

Segundo Freyre (2007), “As efetivas características contribuíram para que a plantação da cana-de-açúcar no nordeste se tornasse um sucesso, dentre elas a principal, o solo litorâneo tropical denominado "massapé". Devido a esses eventos geológicos e meteorológicos, o açúcar produzido em solo brasileiro tornou-se famoso e requisitado na Europa, dando destaque e elevando o Brasil no mercado exterior, criando uma nova forma de manufatura, antes sendo a principal forma de exportação a extração de pau-brasil.” Nesta linha de pensamento, segundo Andrade (2007), “o açúcar foi o grande responsável pelas mudanças ocorridas no modo de viver da população brasileira, influenciando diretamente a formação da família, por muitas vezes fruto da infidelidade do homem branco que recorriam às indígenas e africanas ao seu bel-prazer; como também a gastronomia, um misto de técnicas vinda de Portugal e ingredientes nativos já usados pelos indígenas; e o sistema financeiro da região. Sistema financeiro esse que permitiu o surgimento da elite "açucarocracia”

composta por famílias poderosas e de nome nobre na região que perduram até os dias atuais como os Souza Leão”.

O caminho da colonização e do sistema açucareiro andaram lado a lado e com os seus respectivos avanços viu-se a necessidade de mão de obra para ampliação e desde os primórdios desse processo. No Brasil, fez-se presente a figura do africano escravizado pela sua flexibilidade no trabalho braçal e doméstico, oposto aos indígenas locais que não alcançaram os resultados aguardados pelos colonos portugueses (Quintas, 2007; Freyre, 2007).

Assim, inicialmente o sistema viu-se totalmente dependente do negro como ressalta Freyre (2013, p. 119): "O negro tornou-se parte do grande complexo brasileiro de cana-de-açúcar. A civilização do açúcar não se teria feito sem ele – diga-se mais uma vez. Diga-se sempre."

Deve-se ressaltar que, o africano não era apenas restrito aos trabalhos braçais do canavial, como também havia os chamados "negros da fazenda", encarregados da labuta na casa grande, que de alguma forma dispunham de certas “regalias” e alcançavam postos imagináveis para a época como destaca Freyre (2003, p. 470):

A casa-grande fazia subir da senzala para o serviço mais íntimo e delicado dos senhores uma série de indivíduos - amas de criar, mucamas, irmãos de criação dos meninos brancos. Indivíduos cujo lugar na família ficava sendo não o de escravos, mas o de pessoas de casa. Espécie de parentes pobres nas famílias europeias. À mesa patriarcal das casas-grandes sentavam-se como se fossem da família numerosos mulatinhos. Crias. Malungos. Moleques de estimação. Alguns saíam de carro com os senhores, acompanhando-os aos passeios como se fossem filhos.

Na interação entre o africano, o açúcar e o senhor de engenho culminaram em um intercâmbio importante de técnicas de cocção, conservação e surgimento de novas receitas alimentares, destacando-se a doçaria nordestina, um ramo quase distinto da doçaria portuguesa pelo uso exacerbado do açúcar. Mas, não se deve esquecer que, esta interação não tornava o escravizado livre perante a sociedade e diante do seu senhor era "usado como troféu pelos seus dotes culinários" ressalta (Cascardo 2016, p. 638):

As escravas que tinham fama de quituteiras eram emprestadas para as ocasiões festeiras nas fazendas, engenhos, vilas; casamento, batizado, visita de autoridades, almoço ao vigário novo. Algumas, peritas nas buchadas de carneiro, chouriços, ou bolos complicados, vinham de longe, anunciadas e aguardadas com alegria ansiosa. Bom-bocado da negra Estefânia! Pastéis de nata da velha Marcionila! Pudim de sinhá Anastácia! Saboreava-se devagar, numa reverência, trocando olhares de aprovação deleitada.

Outrora, juntamente com o açúcar, a mandioca, alimento presente na dieta dos indígenas brasileiros, descrita inicialmente pelos colonizadores como uma espécie de inhame, foi muito importante para a construção da gastronomia do nordeste, especialmente a doçaria pernambucana, pois os seus derivados eram usados de várias formas e combinações permitindo-a ser degustada nas mais finas comemorações.

Bolo de mandioca mole. Massa de mandioca mole ou carimã, leite de coco, gema e clara de ovos, açúcar branco, sal, manteiga. Mistura-se bem e peneira-se a massa, levando-a ao forno em fôrma untada de manteiga. Uns quarenta minutos para assar em fogo esperto. Está no ponto quando, metendo-se um palito, esta sai enxuto. Tira-se com cuidado da fôrma porque o bolo pode partir-se. A ciência é conseguir a crosta bem assada e o conteúdo ligado, mas tenro por igual. É o mais prestigiado dos bolos de mandioca. Na grande festa oferecida ao conde d'Eu e Princesa Imperial, outubro de 1889, quando das Bodas de Prata, lá está o gâteau manioca. (Cascudo, 2016, p.658)

Os subprodutos da mandioca, por sua vez, continuaram brilhando com mais intensidade nas mãos das Sinhás que a viram como uma forma de substituir ingredientes europeus, e juntamente com produtos da terra resultaram em preparos icônicos, símbolos da doçaria luso-brasileira como o Bolo Souza Leão. Afirmando que, as antigas cozinhas domésticas de Pernambuco eram laboratórios gastronômicos que desenvolviam novas técnicas de preparo e receitas aproveitando o melhor disponível (Shinohara et al. 2013).

## **2.2. A Cultura Alimentar e o Patrimônio Imaterial Cultural**

O ato cultural da alimentação vai além da necessidade básica de nutrir-se e colabora com as principais características do indivíduo em sociedade, destacando o seu pertencimento a lugares e costumes (Veloso et al., 2019). De acordo com (Zuin, 2009) a base familiar é o principal elo entre o indivíduo e o sentimento de pertencimento

social através dos costumes alimentares. Deste modo, o alimento desempenha um papel social fundamental, e através da alimentação é possível distinguir um povo, suas principais características, seu modo de viver e tradições. Assim, pode-se afirmar que, o alimento assume a responsabilidade direta, uma linguagem cultural mais precisa e eficaz sobre certa sociedade (Freitas et al., 2022).

Sendo a gastronomia um bem intangível, patrimônio de um povo, que se manifesta de várias formas e saberes, se torna necessário a preservação através dos meios legais possíveis. Segundo a Convenção para Salvaguarda do Patrimônio Imaterial Cultural, UNESCO (2003), entende-se por patrimônio cultural imaterial as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas - junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados - que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. Este patrimônio cultural imaterial, que se transmite de geração em geração, é 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 e contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana (Iphan, 2023).

No âmbito estadual, em Pernambuco, há leis criadas com o intuito de perpetuar os costumes e saberes como o registro de patrimônio vivo, que segundo a Lei nº 12.196, será considerado, para os fins desta Lei, como Patrimônio Vivo do Estado de Pernambuco, "(...) a pessoa natural ou grupo de pessoas naturais, dotado ou não de personalidade jurídica, que detenha os conhecimentos ou as técnicas necessárias para a produção e para a preservação de aspectos da cultura tradicional ou popular de uma comunidade estabelecida no Estado de Pernambuco" (Pernambuco, 2002).

A Assembleia Legislativa do Estado de Pernambuco (ALEPE) desempenha um papel fundamental na conservação dos costumes gastronômicos locais, onde são abordados temas de relevância e leis são criadas para assegurar as principais características. Como a Lei 13.436, tornando o Bolo de Rolo patrimônio cultural e imaterial do estado de Pernambuco. Que segundo o projeto de Lei Ordinária nº 379/2007 destaca-o como um representante da diversidade cultural pernambucana, uma iguaria (Pernambuco, 2008).

O Bolo Souza Leão também recebe destaque, tombado pela sua importância na história da tradicional doçaria pernambucana. Sendo ovacionado como o bolo mais

aristocrático e saboroso do estado (Pernambuco, 2007). Uma gastronomia marcada por preparações que carregam traços eternizados em sabores, que são patrimônios e que necessitam sempre estar presente nos preparos e disseminado dentro das eras que vivemos e que estão por vir.

### **3. METODOLOGIA**

#### **3.1 Tipo de Pesquisa**

Quanto aos fins, a pesquisa abrange um caráter descritivo, por limitar-se a descrever a frequência de um fenômeno ou como funciona um sistema, método ou processo, no qual segundo Gil (2002, p. 42) “Tem como objetivo primordial a descrição das características de determinada população ou fenômeno...” Por isso, através dessa pesquisa buscou-se conhecer as memórias gustativas de seus moradores, onde foram levantadas informações sobre seus costumes mais tradicionais relacionados com a alimentação.

Quanto aos meios, a pesquisa trata-se de um estudo de caso com aplicação de uma entrevista semi-estruturada entre estudantes do curso superior de Gastronomia e moradores dos engenhos Massangana, Porteira Preta, Pau Santo e Pantorra situados na cidade do Cabo de Santo Agostinho, visando introduzir o leitor no contexto teórico do tema no qual para Yin (2001, p. 31) “[...] tenta esclarecer uma decisão ou um conjunto de decisões: o motivo pelo qual foram tomadas, como foram implementadas e com quais resultados”. Já para Gil (2002, p. 53), “a pesquisa é desenvolvida por meio de observação direta das atividades do grupo estudado e de entrevista com informantes para captar suas explicações e interpretações do que ocorreu no grupo”.

Para uma investigação mais estruturada, a pesquisa constitui-se de etapas qualitativas onde segundo Denzin e Lincoln (2006), “a pesquisa qualitativa envolve uma abordagem interpretativa do mundo, o que significa que seus pesquisadores estudam as coisas em seus cenários naturais, tentando entender os fenômenos em termos dos significados que as pessoas a eles conferem.”

### 3.2 Instrumento de coleta de dados

Nesta pesquisa os instrumentos de coleta de dados foram feitos por meio de entrevistas semi-estruturadas, visitas a quatros engenhos do Cabo de Santo Agostinho que fabricavam açúcar escuro, os chamados banguês, e também foi feita observação direta. O público-alvo foi definido através de pesquisa bibliográfica de fontes confiáveis, onde foi visto que moradores dos engenhos banguês teriam vivências diferenciadas com as receitas ali produzidas, podendo transmitir de forma clara e coerente. Para realizar a busca do estudo nas bases foram utilizados portais de periódicos como: Google acadêmico, Scielo, Portal Capes e repositório da UFPE. Foram utilizados termos como: “engenho de açúcar”, “colonização brasileira”, “engenho banguês”, “holandeses em Pernambuco”, “culinária colonial”; além de operadores *booleanos* como AND e OR para um maior número de resultados.

As entrevistas foram semi-estruturadas, com o objetivo de descobrir os principais preparos feitos naquela localidade. No total foram feitas sete perguntas em cada entrevista conforme demonstrado a seguir:

1. Qual é o seu nome?
2. Qual a sua idade?
3. Quantos anos mora nesse engenho?
4. Qual o prato mais comum desse engenho hoje em dia e antigamente, receita e preparo?
5. Quais comidas eram costume de comer em datas comemorativas (Páscoa, São João, Natal e Ano novo antigamente nesse engenho?)
6. Se aproveitava das frutas, raízes e das plantas que eram cultivadas nesse engenho?
7. Se percebiam diferença na comida feita no fogão a gás e na preparada no fogão a lenha?

É importante ressaltar que essas perguntas eram uma base, isso porque outras perguntas surgiram durante as entrevistas.

Alguns critérios utilizados foram entrevistar pessoas idosas porque eram moradores mais antigos desses engenhos e de preferência donas de casas porque iriam saber repassar essas receitas.



Para a melhor obtenção dos resultados, durante a entrevista foram realizados registros das imagens e áudios com os termos de participação na entrevista e de consentimento de autorização de voz e imagem, conforme mostrado no Apêndice A e B, logo após, foi feita a transcrição escrita das gravações realizadas.

Nesta pesquisa, no total, foram entrevistados dezesseis moradores antigos desses engenhos. Foi feita as análises dos dados coletados das entrevistas e viu - se às lembranças das comidas da infância que os moradores têm e, buscou - se saber como esses alimentos são feitos atualmente.

#### **4. RESULTADOS E ANÁLISES**

Engenhos são propriedades latifundiárias, utilizadas para a plantação de cana-de-açúcar e possuíam instalações e equipamentos necessários para a produção do açúcar, como: casa de purgar, fornalhas, moendas a casa grande e a senzala (Vilar, 2013). Os engenhos estão diretamente ligados à comida, pois foi onde começou o povoamento local, portanto destacamos um pouco da história de cada um dos engenhos visitados, e de seus moradores.

##### **4. 1 Engenho Massangana**

Figura 1: Engenho Massangana



Fonte: Registrado pelos autores

O Engenho Massangana, localizado na cidade do Cabo de Santo Agostinho, no Estado de Pernambuco, acredita-se ter sido fundado por Tristão de Mendonça, a

quem foram doadas as terras pelo donatário da capitania de Pernambuco, Duarte Coelho. A arquitetura do engenho consiste na Casa grande, a capela de São Mateus e a senzala. O nome do engenho, de origem africana, vem do rio Massangana que, na época do auge do açúcar, servia para o escoamento do que era produzido nele, e nos engenhos da região, até o porto do Recife (Felipe, 1962).

Massangana, desempenhou um papel importante na história do Cabo de Santo Agostinho e de todo o estado de Pernambuco, destacando-se por ter sido moradia do tão famoso Joaquim Nabuco, que se diferenciava pelo seu pensamento abolicionista (Couceiro, 2011).

As entrevistas no engenho Massangana foram realizadas no dia 23 de agosto de 2023, esse engenho foi o primeiro a ser visitado pelos pesquisadores. Ao total, foram entrevistadas quatro donas de casa que ali residem para ter o melhor entendimento e obtenção dos resultados almejados. Dentre as entrevistadas, observou-se uma concordância e semelhança na forma de se alimentar e preparar certos alimentos. Destacando-se na fala das entrevistadas a agricultura de subsistência como principal forma da obtenção alimentar da família: “A gente costumava comer muita raiz, muita banana verde cozida, macaxeira, batata, porque essas coisas a gente sempre plantou (Maria)”.

“ Olha, eu fui criada na roça, a gente fazia farinha, tinha casa de farinha, eu sei trabalhar na roça. Por sinal estamos plantando aqui milho, batata. E a comida da roça são essas: feijão e farinha, o que o povo mais comia antigamente. Charque que nesse tempo era mais barato, bacalhau, hoje ninguém pode comer bacalhau, só rico (Josefa).”

Também, observaram-se os impactos causados pela implantação do Porto de Suape nas proximidades:

"Hoje ninguém planta, ninguém pode plantar mas, não tem casa de farinha, tudo que a gente quiser ter tem que comprar(...) a gente aqui pode dizer que mora na rua, Suape tomou conta e ninguém deixou plantar. Aonde tem os terrenos, é por trás das indústrias e eles não querem que plantem" (Maria).

“Este terreno aqui a gente comprou, eu e meu esposo, foi da minha avó... minha vó era cheia de terrenos aqui e acabou que os netos não tiveram direito a isso. (Morgana)”.

Dos preparos típicos da região, destacaram-se os produtos feitos a base da macaxeira e do milho que remetem às lembranças alimentares da infância:

O angu era fubá mesmo, leite de coco, açúcar, quem queria gostava de colocar canela ou cravo e deixava ferver, só tirar do fogo quando tá realmente cozida aquela massa. E que fique bem ralinho, para quando esfriar não ficar tão duro (Lourdes).

Após dúvidas dos entrevistadores, Dona Lourdes ainda acrescentou que há diferença entre o angu e a canjica, sendo diferenciados apenas pelo produto bruto, pois a canjica é feita com milho fresco e o angu com fubá.

Fazia o beiju debaixo da farinha, fazia o manuê e tirava a goma para fazer a tapioca(...) a gente faz bolo de massa, mas aí, a massa para fazer o bolo já é outro processo, não é a massa que faz o beiju. A massa do bolo já é uma massa mais processada, tem que colocar a mandioca de molho, passar três dias ou quatro de molho, aí depois a gente lava, para poder fazer o bolo (Maria).

Dona Maria ainda acrescentou que é muito importante lavar bem a massa antes de usá-la para tirar a manipueira, que segundo a mesma é o azedume da massa.

O meu beijú eu compro a macaxeira e ralo, eu espremo, tiro a manipueira toda, peneiro, boto um pouco de goma e boto bastante coco. Quando está assando é aquele cheiro. O beiju é molinho, o que eu faço (Josefa).

Destacou-se também a importância do fogão a lenha no preparo e conservação dos alimentos e como as novas tecnologias têm mudado essa tradição:

Naquela época era fogão de lenha, minha mãe tinha um fogão dentro de casa, comprava aqueles miúdos, eu lembro que eram aqueles miúdos de boi, bucho, tripa, coração. Minha mãe fervia, deixava lá pendurado na fumaça, a gente ficava comendo aquilo no feijão a semana toda (Maria).

Até hoje eu me recordo que quando eu ia para a casa da minha avó em Jaboatão, eu sempre me acordava com aquele cheiro, tudo misturado, mas era tudo gostoso. Era o cheiro do cuscuz, o cheiro do café, do charque e da fumaça (Lourdes).

## 4.2 Engenho Porteira Preta e Pau Santo

Figura 2: Visita ao Engenho Porteira Preta



Fonte: Registrado pelos autores

Através do regime das sesmarias, foram distribuídas aos portugueses e outros europeus terras nas quais foram criados vários engenhos de açúcar, que era a principal cultura da época. Ao fidalgo alemão Cristóvão Lins, foram concedidas as terras localizadas ao norte do rio Araçuagipe (Rio Pirapama) onde estão situados até os dias atuais os engenhos: Bom Jesus, São João, Sicupema, Pau Santo, Porteira Preta...(Felipe,1962 ;p 32).

Atualmente partes desses engenhos desde 1987, data em que se iniciou a implantação da Reserva de mata atlântica da região metropolitana do Recife, a Reserva Ecológica do Gurjaú que foi criada pela Lei estadual nº 9.989, em janeiro de 1987, e categorizada como refúgio de vida silvestre pela Lei nº 14.324, em junho de 2011.(CPRH,2011).

Nessa localidade onde predominou até os dias atuais o cultivo da cana-de-açúcar, por estarem próximo à Usina Bom Jesus que teve grande importância durante os primeiros séculos de colonização portuguesa, hoje os moradores vivem de uma agricultura de subsistência e preservando a fauna e flora local.

As entrevistas no engenho Porteira Preta aconteceram no dia 14 de setembro, no total foram entrevistadas seis pessoas, entre elas quatro senhoras, um senhor e um rapaz.

Dona Severina tem 69 anos, mora há 44 anos no engenho Porteira Preta, ela falou que: aprendeu a cozinhar sozinha desde nova, fazia buchada, bolo de massa de macaxeira e galinha de cabidela e caipira. Falou que tem o costume de fazer bolo de massa, trigo e de macaxeira. Sobre a massa do bolo de macaxeira ela faz em casa com a ajuda do marido, não tem costume de comprar massa industrializada, espremer na mão a massa de mandioca através do pano de prato. O preparo do bolo de macaxeira, começa descansando, em seguida lavar para tirar a sujeira, depois ralar a macaxeira no ralador, depois bata os ovos, açúcar e a manteiga, misturar tudo com a macaxeira e mexe, acrescenta o fermento e o queijo ralado um pacote ou dois, melar

a forma com manteiga e trigo para não agarrar e finalizar colocando no forno para assar.

Ela relatou também que fazia bolo de rolo antigamente, o preparo era feito utilizando açúcar, ovos e manteiga, bater tudo e colocar na forma. Primeiro só usavam açúcar, mas agora estão usando trigo, colocando para enrolar e acrescentar o doce e bater no liquidificador. Naquele tempo era cozinhado no forno, mas agora tem liquidificador fica mais fácil, bater no liquidificador e colocar na toalha para enrolar, aí vai espalhando o doce com a colher e enrolar tudo na toalha. Antigamente comia muito peru de cabidela, era fatura naquela época, ninguém vendia nada, todo mundo criava, é o mesmo processo de preparo da galinha de cabidela, hoje não consumo devido à religião que não poder consumir sangue.

Já trabalhei na casa de farinha que tem perto de casa eu e minha família, faz 1 ano que não trabalhamos mais por conta da saúde, antigamente a cada três meses fazíamos farinha, usava macaxeira para fazer farinha, para tudo utilizamos a macaxeira. Acho a comida feita na lenha igual à feita no gás, meu marido prefere comida a lenha, ele fala que qualquer comida feita a lenha é mais gostosa exemplo feijão, macaxeira, carne guisada e outras (Severina).

Isabel moradora há cinquenta anos do engenho Porteira Preta relata, “O quanto era dificultoso produzir no seu tempo de jovem a falta de energia elétrica atrapalhava bastante na elaboração de algumas receitas típicas tudo era manual, com a chegada da eletricidade tudo tornou mais flexível com os usos de vários equipamentos como liquidificador, batedeira tornado a produção menos cansativa, porém, por outro lado, as comidas de antigamente são mais saborosas como, por exemplo, o bolo de mandioca perdeu o sabor hoje compro massa industrializada o sabor é bastante diferente coloco os mesmos ingredientes, mas o sabor não fica bom, hoje cozinham em fogão a gás é rápido, porém, um feijão no fogão de lenha é mais demorado, contudo, seu sabor é totalmente diferente.

Nas celebrações não poderia faltar a carne de porco, aquele bolo de macaxeira ralado manualmente e assado no fogo de lenha, nas festividades junina era de lei o bolo de massa de mandioca feito com leite de coco, o beiju: bolo de baixo da farinha que colocava a massa de mandioca e bastante coco fresco ralado cobrir com farinha e deixava ir cozinhando, o manuê é posto na folha da bananeira e levado ao forno, o

pé de moleque é feito com massa de mandioca, margarina, ovos e castanha-do-pará e colocado em uma assadeira para ser levado ao forno a lenha (Isabel).

Dina residir no sítio a 55 anos, nasci e cresci aqui aprendi cozinha com minha com minha mãe, herdei o dom dela na cozinha, ela sempre fazia bolo de massa de mandioca, bolo de batata doce , bolo de macaxeira, sempre aproveitava as frutas do quintal para fazer doce de banana, goiaba, coco e jaca, era muito consumido o mel de engenho com farinha, sempre cozinhei em fogão de lenha a comida fica com um sabor diferenciado tenho fogão a gás mas gosto de cozinha na lenha, sou dona de casa e faço bolos para encomenda, aqui todos me conhecer como a boleira de porteira preta, minhas receitas são a mesmas que minha mãe fazia mas sou muito curiosa, com ajuda da tecnologia ficou tudo mais fácil, fico sempre pesquisado na internet receitas e assistindo vídeo depois tento executar a receita algumas dar certo, outras não. Festas comemorativas como natal não poderia faltar o bolo de massa de mandioca, nas festas juninas matava porco e bode, cozinava canjica, fazia pamonha e bolo de macaxeira, o modo de preparar são os mesmo de antigamente. a pamonha mudar a forma da montagem hoje se faz mais na bolsa antes era colocava na palha fica muita mais saborosa na palha (Dina).

Vale ressaltar, que a mandioca é um ingrediente que continua brilhando na culinária do engenho e que diversas composições são rotineiro neste local “e tudo é aproveitado, como a casca da raiz é usada para alimentar porcos, vacas, galinhas e cavalos, com um certo cuidado, o resíduo que é extraído os animais só podem consumir no dia anterior assim diz os agricultores para que o animal não venha morrer (Andrade, 2010).

No dia 12 de outubro de 2023 aconteceu a visita ao engenho Pau Santo, onde foram entrevistadas três moradoras. Uma das senhoras que participou da entrevista tem 60 anos, é agricultora e comerciante que reside no engenho desde o seu nascimento. O relato que ela falou sobre a sua alimentação é: “Nasci e cresci na roça, aqui se consumia com frequência o que plantava, como macaxeira, batata-doce, inhame, feijão e as frutas do sítio que estava na época e os animais que criamos no terreiro, como, por exemplo: galinha, porco, bode, animais de caça e pesca. Também era consumido carne de boi, só que raramente devido ao seu alto custo. As preparações eram sempre feitas no fogão de lenha, demora muito tempo, mas a comida fica mais saborosa que no fogão a gás.”



Ela relembra que durante as festas comemorativas da semana santa era de costume cozinhar peixe de coco, bredo e arroz de coco. No São João matava porco, fazia bolo de milho, bolo de massa de mandioca que é adicionado leite de vaca, açúcar, manteiga, ovos e misturado todos os ingredientes de uma só vez, também era bastante consumido bolo embaixo da farinha, beiju, chapéu de couro que é um beiju enrolado como panqueca. Minha família sempre teve uma casa de farinha e até hoje é nosso sustento, produzimos beiju de massa de mandioca e de goma, manuê, massa, goma para ser comercializado no box do mercadão do Cabo de Santo Agostinho (Marlene).

Isso destaca o quanto é importante a mandioca e a casa de farinha para os familiares dessa região, uma vez que várias preparações são executadas naquele local.

#### 4.3 Engenho Pantorra

Figura 3: Visita ao Engenho Pantorra



Fonte: Registrado pelos autores

O Engenho Pantorra antes possuía o nome de Nossa Senhora da Paz, algumas vezes citado como Ipojuca. Foi fundado após 1595 (COSTA.1635). Antigamente era um engenho movido a água ou engenho real que eram os preferidos dos senhores de engenho por acelerar a produção e oferecer maior produtividade, localizado à margem esquerda do rio Pirapama, grande produtor de açúcar, fabricava anualmente aproximadamente até 5.000 arrobas de açúcar. O engenho é citado na literatura como

lugar onde o holandês Van Den Brande esteve presente fazendo farinha para alimentar suas tropas. Atualmente ainda predomina o plantio de cana-de-açúcar.

No dia 29 de setembro de 2023 foram feitas as entrevistas nesse engenho, ele foi o terceiro engenho visitado. No engenho foram entrevistadas 4 pessoas do sexo masculino que relataram aos autores suas lembranças da vida cotidiana no passado no engenho Pantorra referentes a sua alimentação. Eles relataram a dificuldade para se alimentar nesse tempo. O senhor Severino Ferreira, morador a 60 anos desse engenho, fala que: “Naquela época era muito ruim, pois quando crianças passavam muitas dificuldades”, só comiam o que eles mesmos plantaram que era: “batata, macaxeira, inhame e laranja”. O que caracteriza uma agricultura de subsistência, como diz Neto (2020) “o mundo rural, nas diversas épocas históricas, sustentou uma economia de subsistência” onde se come o que se planta.

Foi bastante comentado entre os entrevistados sobre a importância das casas de farinha na alimentação dos mesmos, pois a mandioca tinha grande relevância para a segurança alimentar da época porque contribuiu para a alimentação da população. Foram citadas várias preparações feitas a partir da mandioca como, por exemplo: o manuê, que é um tipo de bolo feito na folha da banana, que é uma herança indígena. Outra preparação também bastante comentada foi a pissica que é uma mistura de farinha mole com verduras e sardinha de lata, feita na casa de farinha durante a farinhada e o beiju por baixo da farinha conhecido como bolo de pobre disse; (José Reginaldo) ambos derivados da mandioca, mas que a população local tem passado para seus descendentes. O senhor Edimilson, 53 anos acrescentou que: “em relação ao beiju por baixo da farinha, é feito quando está com a farinha no forno colocar a massa no cantinho coloca bem muito coco, e vai mexendo a farinha até terminar, quando tirar ele (beijú) dá pra cortar de faca fica parecendo um bolo é muito gostoso”.

Também foi falado sobre as festas que acontecem durante o ano, na Páscoa, São João, Natal, foi ressaltado pelos entrevistados que: "as famílias sempre criavam algum animal, porco ou bode para ser comido no Natal "era a oportunidade de comer uma carniinha, disse, Edilson outro morador deste lugar. Falou-se também que durante a quaresma se comia bastante quibebe e no São João as comidas eram feitas de milho como é na atualidade.



#### 4. 4 Comidas Típicas Dos Engenhos Pesquisados

Figura 4 - Casa de Farinha do Engenho Pau Santo.



Fonte: Registrado pelos autores

Nos engenhos citados foram encontradas muitas referências da agricultura de subsistência que tem como principal objetivo a produção voltada para o abastecimento do agricultor e sua família, como falou (Antônio) “se plantasse alguma coisa, comia.” Na economia agrícola de subsistência são plantados vários gêneros alimentícios para que a família seja abastecida durante todo o ano, entre eles estão: feijão, trigo, milho, arroz, batata doce, inhame e macaxeira (Gomes, 2005).

Entre os entrevistados ficou nítido a importância da macaxeira e da mandioca na alimentação, pois através delas se faziam e ainda hoje fazem várias preparações onde esses tubérculos são transformados em: farinha, goma, massa e beijus, dos quais se derivam outras preparações, como fala (Pita,1730) “Arrancam e ralam em forma de engenho, que chamam bolandeira, e espremem em instrumento de palha, que nomeiam tapitis, e logo as cozem em alguidares de cobre ou barro e fazem farinha... que suprem como pão, com o nome de beijus”.

Das mesmas raízes lançadas ao molho se faz a mandioca puba e postas ao sol, a carimã... da água que sai dos tapitis, coada e posta ao sol ,se faz a farinha que chamam tapioca e goma.

Da mandioca,que depois de posta de molho chama puba ,feitos uns bolos cozidos e depois ralados, se fazem farinhas, que sovadas e amassadas em forma de pães e de fatias, de biscoito e cozidos em forno, saem com admirável gosto, o mesmo feitos e perfeição dos de trigo. p. 40.

O relato feito acima nos mostra o processo denominado “farinhada” onde as pessoas se reúnem para fazer farinha, que é uma tradição criada pelos índios. Segundo as tradições indígenas, a palavra mandioca é derivada de Mandi=Mani(nome da criança)+oca=aça), Manioc, “na linguagem indígena significa casa de Mani” que, segundo a lenda, é uma pequena índia que faleceu ainda criança, em cuja sepultura foi regada diariamente. De acordo com o costume Tupi nasceu uma planta desconhecida e nomeada mandioca (Coelho, 2003). Sendo a mandioca o principal mantimento dos mesmos que foi passado de geração em geração e que perdurou dentro dos engenhos de açúcar, sendo a principal fonte de abastecimento.

Sendo assim, a casa de farinha e a farinhada é uma manifestação cultural mesmo não sendo como era antes “tudo manualmente” (José Reginaldo), hoje com ajuda de máquinas (Senar, 2018). Segundo os entrevistados têm grande contribuição para a comunidade, não sendo só um lugar de trabalho, mas também de valorização de costumes repassados oralmente, contribuindo para a tradição local.

Nos engenhos foram vistas várias preparações feitas a partir da mandioca, como:

Figura 5: Massa de Mandioca do engenho Porteira Preta



Fonte: Registrado pelos autores

#### **4.4.1 Bolo de Massa de Mandioca**

Bolo feito a partir da massa puba, acrescentado de açúcar, ovos, manteiga e leite integral e/ou leite de coco.

#### **Receita de Dona Maria, Engenho Massangana:**

##### **Ingredientes**

Massa de Mandioca Q.B.

Ovos Q. B.

Açúcar Q. B

Manteiga Q. B

Leite de coco Q. B

(Q.B) quanto baste para fazer a receita visto que a entrevistada não usa medidas para a receita. Faz no olho

**Modo de preparo:** “Boto a massa na bacia, colocar ovos, boto a manteiga, boto o leite do coco e vou mexendo. Untar a forma, se não tiver manteiga, você pode pegar até folha de bananeira, você bota na forma, pode botar a massa e jogar no forno, quando você tirar tá um bolo delicioso” (MARIA).

#### **4.4.2 Manuê**

Bolo feito a partir da massa de mandioca, acrescido de açúcar, ovos e manteiga. Podendo ou não levar leite de coco na composição. Tendo como principal características a forma que é assado, na folha de bananeira em fogão a lenha.

#### **Receita de Dona Severina, Engenho Porteira Preta:**

1 kg de massa de mandioca

2 ovos de capoeira

2 colheres de manteiga

Açúcar Q. B

“Coloquei 1kg de massa, botei 2 ovos de capoeira , 2 colheres de manteiga, botei o açúcar, tracei, enrolei na folha da banana e assei em cima do fogão a lenha (SEVERINA).

#### 4.4.3 Beijú

Preparo feito a partir da massa da macaxeira ralada ou da goma, podendo ou não ser acrescido de sal e coco fresco ralado.

Sendo comum entre os entrevistados três tipos:

**Beijú de Goma:** que é feito da goma extraída da macaxeira, o que lhe rende uma textura seca e crocante. Podendo ser armazenado por até um mês depois de pronto.

**Beijú de Massa:** feito da macaxeira ralada e espremida, conferindo-lhe um sabor mais marcante e textura seca e crocante. Podendo ser armazenado por até um mês depois de pronto.

**Beijú por Baixo da Farinha:** feito a partir da macaxeira ralada e espremida, sal e bastante coco, assemelhando-se a um bolo, tanto pelo tamanho quanto pela textura macia. Segundo os entrevistados, esse beijú não tem uma data de validade muito longa por não passar pelo processo de seca e se diferencia dos outros justamente pela forma que é feito, juntamente com a farinha, por isso, recebe o nome de Beijú por baixo da farinha.

Figura 6: Beijú da casa de farinha do engenho Pau Santo



Fonte: Registrado pelos autores

Dos preparos destacados pelos entrevistados, observou-se que não se tem um receituário específico a ser seguido e que cada uma faz a mesma receita de várias formas. Visando um possível tombamento da receita, pode-se afirmar que essas características agiriam como um empreendimento por não existir uma descrição clara do que pode ou não constar na receita.

## 5. CONCLUSÃO

Nesta pesquisa foi abordado a formação da culinária cabense, que se deu através da colonização de europeus, índios e africanos que contribuíram com seu trabalho nos engenhos de açúcar e tiveram grande relevância para a cozinha local, contribuindo cada um com sua cultura para esta formação gastronômica tão ímpar que foi encontrada.

Este estudo teve como objetivo saber quais comidas são tradicionais nos engenhos do Cabo de Santo Agostinho e se ainda prevalecem na atualidade. Foi visto como a culinária indígena, com o manuseio da mandioca nas casas de farinha, permanecem até hoje, não só contribuindo para disseminação dos costumes, mas para a economia dos moradores locais. Fica constatado que as comidas tradicionais nos engenhos são derivadas da mandioca, massa puba, goma, bolo de macaxeira, bolo de massa, manuê, beijú e o beijú por baixo da farinha, geralmente feitas nas casas de farinha ou nas próprias residências dos moradores desses engenhos.

Essa pesquisa é necessária, pois mostra para a sociedade a importância de conhecer suas origens e por mostrar como a gastronomia está entranhada nas culturas dos engenhos, que a população local tem difundido sua tradição, cultura e costumes através da comida. Isso porque a culinária de uma região distingue de forte maneira povos e culturas.

Deixando como sugestão a possibilidade de novos estudos que venham somar à este e que contribuam para o maior conhecimento da cultura, pois o Cabo tem muitos engenhos que ainda são poucos conhecidos e que as comidas que aqui foram citadas enriqueçam o patrimônio cultural imaterial cabense, pois se tratam de práticas e domínios da vida social que se manifestam em saberes, ofícios e modo de fazer e que promovem a valorização cultural local.

## 6. REFERÊNCIAS

ANDRADE, Emanuel Silva. **Casa de farinha de Dêgo**. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Museologia) - Centro de Artes, Humanidades e Letras, Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Cachoeira, 2010.

ANDRADE, M. C. **A civilização do açúcar**. Recife, Sebrae: Fundação Gilberto Freyre, 2007.

ABREU, Maurício de Almeida. **Processo de conquista e apropriação do território: Capitania do Rio de Janeiro, 1564-1600**. disponível em: [http:// www.anpur.org.br](http://www.anpur.org.br). acesso em nov 2023

CASCUDO, L. C. **História da Alimentação no Brasil**. Editora Global, 1.ed. digital, São Paulo, 2016.

COUCEIRO, Sylvia Costa, **(Re) construindo histórias: o projeto de restauro e requalificação do Engenho Massangana (Cabo de Santo Agostinho, Pernambuco)**. 2011.

COELHO, Maria.C.P. **As narrações da cultura indígena da amazônia: lendas e histórias** .2003. 223 f. Tese de doutorado (Linguística). Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2003.

DENZIN, N. K. e LINCOLN, Y. S. (Orgs.). **O planejamento da pesquisa qualitativa: teorias e abordagens**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

Disponível em: <https://www2.cprh.pe.gov.br/uc/rvs-mata-do-sistema-gurjau/acesso>. acesso em novembro de 2023.

DÓRIA, Carlos.A. **Formação da culinária brasileira: escritos sobre cozinha inzoneira** .editora, Fósforo.2014.

FELIPE, Israel. **História do Cabo**. Recife, imprensa oficial, 1962.

FERREIRA DA COSTA, F.A.1635 .2ªedição FUNDARPE, v.3, Coleção Pernambucana, Recife., 1983.

FREITAS, João Guilherme Carvalho de. et al. **Influência do Fast-Food na cultura alimentar mexicana**. Conjecturas, ISSN: 1657-5830, Vol. 22, Nº 3, ano 2022.

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



FREYRE, Gilberto. **Nordeste**. Global, 1 ed. digital, São Paulo, 2013.

FREYRE, Gilberto. **Casa-grande e Senzala**. Recife. 48 Ed. Global Editora. 2003.

GIL, Antônio Carlos, 1946- **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo, Atlas, 2002.

GOMES, Maria José. **A agricultura de subsistência: Análise em dez comunidades rurais no município de Belém/PB**. (monografia apresentada ao curso de geografia da universidade estadual da Paraíba), Guarabira/PB, 2005 ,p 70.

HERMANN, J. **Cenário de encontro dos povos: A construção do território**. In: INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Brasil: 500 anos de povoamento. Rio de Janeiro, 2000.

IBGE.cidades.gov.br. Disponível em: <http://www.museudouna.com.br/engenho.htm>. acesso em ago 2023.

IPHAN.disponivelem:<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/234>. Acesso em set 2023.

<https://www.gov.br/iphan/pt-br/patrimonio-cultural/patrimonio-imaterial#:~:text=Os%20bens%20culturais%20de%20natureza,que%20abrigam%20pr%C3%A1ticas%20culturais%20coletivas>). Acesso em nov 2023

LEI Nº 12.196, DE 2 DE MAIO DE 2002. disponível em: <https://legis.alepe.pe.gov.br/texto.aspx?id=710> & tipo=. acesso em outubro de 2023.

LEI Nº 13.436, DE 24 DE ABRIL DE 2008. disponível em: <https://legis.alepe.pe.gov.br/texto.aspx?id=2452> & tipo=. acesso em outubro de 2023.

MELLO, José Antônio Gonsalves de. **A Economia Açucareira**. Fontes para História do Brasil Holandes. vol 1. 2º ed. Edt CEPE. Recife, 2004.

MONTANARI, Massino; FLANDRIN, Jean, Louis; **História da Alimentação** (tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme, J.F. Teixeira). 6º edição. São Paulo: Estação da Liberdade, 1998.

PITA, Sebastião .R; **História da América Portuguesa**. Edições do Senado Federal 1730. vol. 157 p 40, 43.

Projeto de Lei Ordinária Nº 379/2007. disponível em: <https://www.alepe.pe.gov.br/proposicao-texto->

completo/?docid=38C5CAB6C8B8AED1032573EE00521D3B & tipoprop = acesso em outubro de 2023.

QUINTAS, Fátima. **A civilização do açúcar**. Recife, Sebrae: Fundação Gilberto Freyre, 2007.

SANTOS,C.R.A dos. **A alimentação e seu lugar na história**. 2005. editora :Fósforo

SENAR,coleção.**Agroindústria:produção de derivados da mandioca**. 2018

SHINOHARA,Neide Kazue Sakugawa. et al. **O BOLO SOUZA LEÃO: PERNAMBUCO DOS SABORES CULTURAIS**. Artigo SENAC, Volume 2, Número 1, Ano 2013.

SOARES;Mariza de Carvalho. **Engenho sim ,de açúcar não**: o engenho de farinha de Frans Post. VARIA HISTORIA,Belo Horizonte, vol 25 n 41:p.61-83,jan/jun 2009.

UNESCO, 2006. **Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial**.Paris, 17 de outubro de 2006.

VELOSO, Rodrigo Rossetti. et al. **Construção da Cultura Alimentar Mexicana**. Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade. Vol. 7 no. 2 – Dezembro de 2019, São Paulo: Centro Universitário Senac ISSN 2238-4200.

VILAR, Leandro. **O engenho e o fabrico do açúcar no Brasil colonial**. 2013

YIN, R. K. **Estudo de caso: planejamento e métodos**. 2.ed. Porto Alegre: Bookman, 2001.

NETO,Margarida Sobral.Entrevista.In.Revista Maracanan,n 23,jan-abr 2020. disponível em:<<https://www.e-publicacoes.uerj/index.php/maracanan/article/view/47137/32012>> acesso em nov 2023.

ZUIN, L. F. S.; ZUIN, P. B. **Alimentação é cultura** - aspectos históricos e culturais que envolvem a alimentação e o ato de se alimentar. Nutrire: rev. Soc. Brasil. Alim. Nutr.= J. Brazilian Soc. Food Nutr., São Paulo, SP, v. 34, n. 1, p. 225-241, abr. 2009.



## 7. APÊNDICE

Figura 7: Primeira Entrevista no Engenho Massangana



Fonte: Registrado pelos autores

Figura 8: Segunda Entrevista no Engenho Massangana



Fonte: Registrado pelos autores



Figura 9: Entrevista dona Odete e sua família em Porteira Preta



Fonte: Registrado pelos autores

Figura 10: Fogão de lenha da casa de dona Odete



Fonte: Registrado pelos autores

Figura 11: Fogão de lenha de dona Severina



Fonte: Registrado pelos autores

Figura 10: Casa de farinha do engenho Porteira Preta



Fonte: Registrado pelos autores



Figura 11: Entrevista dona Severina e sua família engenho Porteira Preta



Fonte: Registrado pelos autores

Figura 12: Primeiras entrevistas no Engenho Pantorra



Fonte: Registrado pelos autores

Figura 13: Segunda entrevista no engenho Pantorra



Fonte: Registrado pelos autores

Figura 14: Entrevista no engenho Pau Santo



Fonte: Registrado pelos autores



## APÊNDICE A - TERMO DE CONSENTIMENTO



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco  
Campus Cabo de Santo Agostinho  
Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

### TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO - COLETA DE DADOS

Convidamos o (a) Sr. (a) para participar como voluntário (a) da pesquisa Engenhos no Cabo de Santo Agostinho: Comida e tradição que está sob a responsabilidade dos pesquisadores Erica Maria da Conceição Silva - (81) 8667 - 7538, Erica do Nascimento Ferreira - (81) 8795 - 3398, Gleidson José da Silva Pessoa - (81) 9912 - 9265 e Késsia da Silva Nascimento - (81) 8554 - 2841. Todas as suas dúvidas podem ser esclarecidas com os responsáveis por esta pesquisa. Apenas quando todos os esclarecimentos forem dados e você concorde em participar desse estudo, pedimos que assine ao final do termo. O (a) senhor (a) estará livre para decidir participar ou recusar-se. Caso não aceite participar, não haverá nenhum problema, desistir é um direito seu, bem como será possível retirar o consentimento em qualquer fase da pesquisa, também sem nenhuma penalidade.

#### INFORMAÇÕES SOBRE A PESQUISA:

A pesquisa é direcionada para moradores antigos desses engenhos e busca demonstrar para a população a importância das comidas tradicionais e sua preservação para identidade local. Serão coletadas respostas online através deste formulário de maneira eletrônica que serão analisadas e utilizadas na elaboração de TCC do curso superior em Gastronomia do Instituto Federal de Pernambuco – Campus Cabo de Santo Agostinho (IFPE).

Esclarecemos que os participantes dessa pesquisa têm plena liberdade de se recusar a participar do estudo e que esta decisão não acarretará penalização por parte dos pesquisadores. Todas as informações desta pesquisa serão confidenciais e serão divulgadas apenas em eventos ou publicações científicas, não havendo identificação dos voluntários, a não ser entre os responsáveis pelo estudo, sendo assegurado o sigilo sobre a sua participação. Os dados coletados nesta pesquisa, ficarão armazenados em drives virtuais sob a responsabilidade dos pesquisadores, pelo período de mínimo 5 anos após o término da pesquisa.

Nada lhe será pago e nem será cobrado para participar desta pesquisa, pois a aceitação é voluntária, mas fica também garantida a indenização em casos de danos, comprovadamente decorrentes da participação na pesquisa, conforme decisão judicial ou extra-judicial.

ASSNATURA:

NOME:

CPF:

## APÊNDICE B - TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM E VOZ



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE**

### **PERNAMBUCO TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM E VOZ**

Ora designado CEDENTE firma com o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco (IFPE), Campus Cabo, designado CESSIONÁRIO, o presente Termo, mediante as cláusulas e condições abaixo discriminadas, que voluntariamente aceitam e outorgam.

Nome: \_\_\_\_\_  
CPF: \_\_\_\_\_

Por meio do presente instrumento, autorizo o IFPE a utilizar, a título gratuito, minha imagem e/ou voz captadas no engenho \_\_\_\_\_ para utilização do TCC Engenhos no Cabo de Santo Agostinho: Comida e tradição nas suas divulgação de publicação de trabalhos acadêmicos para serem utilizadas com fins educacionais e de informação em todo o território nacional e no exterior. A cessão objeto deste Termo abrange o direito do CESSIONÁRIO de utilizar a IMAGEM E VOZ do CEDENTE sob as modalidades existentes, tais como reprodução, representação, tradução, distribuição, entre outras, sendo vedada qualquer utilização com finalidade lucrativa. A cessão dos direitos autorais relativos à IMAGEM E VOZ do CEDENTE é por prazo indeterminado.

Local: \_\_\_\_\_, data \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do CEDENTE