

## UM BATUQUE DOCE SOBRE O PATRIMÔNIO IMATERIAL EM PERNAMBUCO

*Fernando Guerra\**

**RESUMO:** Um batuque doce sobre o patrimônio imaterial de Pernambuco é um trabalho onde se faz uma abordagem social e histórica sobre dois temas profundamente arraigados à história cultural do Estado de Pernambuco. O Maracatu encerra uma manifestação de cultura popular surgida no Brasil durante o período da escravidão, entre os séculos XVII e XVIII, tendo como Pernambuco o seu berço e local de desenvolvimento. Enfoca e revela um rito de origem religiosa em honra aos Reis Magos, trazido pelos colonizadores portugueses como um elo de conversão das credences indígenas e negras à fé cristã. Na culinária nordestina o bolo é alimento indispensável. Trazido pelos colonizadores portugueses, recebeu nos engenhos de açúcar inúmeras adaptações às suas receitas, tendo Pernambuco um considerável destaque nacional com o "bolo de Rolo" e o "bolo Souza Leão". São duas manifestações culturais, portanto, que enriquecem sobremaneira o patrimônio histórico cultural de Pernambuco.  
**Palavras-chave:** Culinária; Maracatu; Patrimônio histórico cultural; Pernambuco.

**ABSTRACT:** A sweet drumming on the intangible heritage of Pernambuco is a work where a social and historical approach is made on two themes deeply rooted in the cultural history of the State of Pernambuco. Maracatu is an expression of popular culture that emerged in Brazil during the period of slavery, between the 17th and 18th centuries, with Pernambuco as its cradle and place of development. It focuses and reveals a rite of religious origin in honor of the Magi, brought by the Portuguese settlers as a link of conversion of indigenous and black credences to the Christian faith. In the northeastern cuisine the cake is indispensable food. Brought by the Portuguese colonizers, he received in the sugar mills numerous adaptations to his recipes, with Pernambuco having a considerable national prominence with "Rolo cake" and "Souza Leão cake". They are two cultural manifestations, therefore, that greatly enrich the historical cultural patrimony of Pernambuco.

**Keywords:** Cooking; Maracatu; Historical cultural heritage; Pernambuco

---

\* *Arquiteto, membro do Instituto Arqueológico, Histórico e Geográfico Pernambucano, membro da Academia de Artes e Letras de Pernambuco e Professor Adjunto da Universidade Federal de Pernambuco – UFPE.*

Na Universidade Federal de Pernambuco, campus Recife, existe uma disciplina intitulada: Patrimônio Histórico e os Bens Materiais e Imateriais em Pernambuco e no Brasil, pertencente ao Curso de Turismo, apresentando trabalhos sobre o Patrimônio Cultural do Estado, envolvendo e interagindo com os alunos, dentre os quais se relacionam o “Maracatu Nação” e o “Bolo Souza Leão”.

O Maracatu de Baque Virado ou Maracatu Nação é uma manifestação da cultura popular brasileira que surgiu durante o período escravocrata, entre os séculos XVII e XVIII, e que tem hoje, em Pernambuco, a sua maior representatividade. Cidades como o Recife, Olinda, Igarassu, Abreu e Lima, Itapissuma e Itamaracá encerram inúmeras concentrações do folguedo, que contempla uma mistura de culturas ameríndias, africanas e europeias. Segundo, Guerra Peixe (1955), a origem do Maracatu no Brasil está relacionada às festas religiosas em honra aos Reis Magos, introduzidas no país pelos missionários portugueses, como um elo de conversão dos elementos ou credences indígenas e negros à fé cristã. Seria o Rei Negro (para os negros), o Rei Caboclo (para os caboclos) e o Rei Branco (como elemento de adoração para os portugueses).

No Brasil, a Constituição de 1988, no seu artigo 216 define o patrimônio cultural como os bens de natureza material e imaterial, individualmente ou em conjunto, que se referem à identidade, à ação e à memória dos diferentes grupos. Estabelece, também, que sua preservação não é missão apenas da União, dos Estados e dos Municípios, mas também das comunidades e de cada cidadão.

Neste contexto o patrimônio cultural é fundamental para a memória e a identidade de um povo. O patrimônio imaterial, conforme a Unesco (2003), são as práticas, as representações, as expressões, os conhecimentos e técnicas – associados com os instrumentos, os objetos, os artefatos e os lugares culturais que lhes são agrupados – que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural, constituindo-se, portanto, em uma herança cultural.

Dessa forma a defesa desse patrimônio quando é de interesse nacional (da União) é atribuída ao Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), e a nível estadual recai sobre a Fundação do Patrimônio Histórico e Artístico de Pernambuco (Fundarpe).

Ainda em 2007, tiveram início os processos para a obtenção do título de patrimônio imaterial nacional para o Maracatu Nação, o Maracatu Rural, o Caboclinho e o Cavalo-Marinho, cujo farto material de pesquisa e documentação ficou a cargo da Fundarpe. Transformado em dossiê cultural, coube ao governo do Estado apresentá-lo ao Iphan, cujos processos encontram-se, ainda, em análise. No Brasil, já ostentam esse título a Feira de Caruaru, o Frevo, o Samba de Roda do Recôncavo Baiano e o Círio de Nossa Senhora de Nazaré (Iphan, 2013).

O Maracatu Nação vem, nos últimos anos, ampliando a sua atuação no cenário artístico e cultural do Estado com a participação em festivais ou preparando oficinas de aprendizagem, com o objetivo de universalizar o seu ritmo (Iphan, 2015).

Atualmente, existem grupos de Maracatu em diversos estados brasileiros, além de países como: França, Alemanha, Escócia e Japão. De percussão forte e ritmo frenético, incorpora uma

dança rica em coreografias com devoção aos cultos Afro-Brasileiros da linha Nagô, apresentando ainda, uma forte ligação com o Candomblé e o Xangô praticados em Pernambuco, trazidos pelos escravos entre os séculos XVI e XIX.

Do Maracatu participam em torno de 50 figuras, como o porta-estandarte, o rei e a rainha, as damas do paço, as calungas e os batuqueiros. O porta-estandarte abre o cortejo e vem elegantemente vestido com trajes franceses, à maneira de Luiz XIV, carregando a bandeira do Maracatu. Em seguida, surgem as damas do paço sempre bem vestidas que trazem as calungas, pequenas bonecas que simbolizam divindades mortas. As danças executadas pelas damas do paço com as calungas têm caráter religioso e são realizadas nos adros das igrejas em devoção a Nossa Senhora do Rosário e a São Benedito.

A homenagem aos Orixás ocorre quando o Maracatu visita um terreiro. O cortejo continua com as damas de frente, com as baianas de cordão, que vestem roupas padronizadas, e as baianas ricas todas de branco, que fazem alusão aos orixás. Segue a corte, conforme o ritual, com os convidados para a festa real como a Imperatriz, a Duquesa, a Consulesa, a Marquesa e a Condessa com os seus respectivos pares, em uma bela evolução coreográfica, conduzindo o casal Real – as figuras centrais do cortejo – ricamente vestidos em veludos bordados, empunhando espadas e cetros reais (Lima, 2006).

Há ainda uma espécie de dossel – um grande pálio – que protege o caminho do Rei, conduzido por um escravo. Além desses, seguem os lampiões que são os escravos que carregam os abajures que iluminam o cortejo, os vassalos, os escravos com os seus instrumentos e as damas de honra que são as crianças do cortejo. A sua orquestra é formada inteiramente por instrumentos de percussão: o gonguê, o tarol, as caixas de guerra, o ganzá e as alfaias (Lima, 2006).

A sua contribuição para a comunidade que lhe acolheu vai muito além dos seus ritos e batuques festivos, uma vez que reúne, agrega e oferece inúmeras propostas socioeducativas, integrando os jovens em suas apresentações e distribuindo um diverso material didático para os mais variados cursos e/ou projetos que são ministrados pela comunidade, como o “Sementes da Nação”, para crianças e jovens, com o apoio também da iniciativa privada, com aulas de música, dança popular, canto, cidadania e educação artística. O Maracatu Nação é uma célula viva naquelas cidades, sobretudo em Olinda e no Recife no período momesco quando contagia as cidades, materializando a sua cultura popular (Figura 1).



Figura 1: Maracatu, Caboclo de Lança. Fonte: Assis Lima, 2017.

Outro patrimônio imaterial nacional pertinente à culinária nordestina vem a ser o bolo, obrigatoriamente, pelo seu significado. É uma tradição longínqua, do tempo da colonização portuguesa. Muitas das receitas que se conhece foram trazidas pelos portugueses e nos engenhos de açúcar recebiam adaptações e acréscimos ganhando, desta forma, feições e gostos da cultura pernambucana. Desse modo Pernambuco ganha, então, destaque nesse quesito com o “Bolo de Rolo” e o “Bolo Souza Leão”, conhecidos e apreciados em todo o país (Figura 2).



Figura 2: Bolo Souza Leão. Fonte: José Luis, 2017.

O Bolo Souza Leão tem a sua história relacionada ao engenho São Bartolomeu – ainda na segunda metade do século XIX – no município de Jaboatão dos Guararapes, de propriedade do

Coronel Agostinho Bezerra da Silva Cavalcanti, cuja sua esposa a Senhora Rita de Cássia Souza Leão Bezerra Cavalcanti continha, dentre tantas receitas em sua mesa, a do Bolo Souza Leão (Cavalcanti, 2011).

Em meados do século XVIII, desembarca em Pernambuco o senhor Santo Coelho Souza de Lyon, cidadão francês vindo de Lisboa, que aqui chegara para tomar posse de uma sesmaria recebida em doação do governo português, criando o engenho Jenipapo provido de uma boa morada com muitos quartos e salas, capela e senzala. Contraiu matrimônio com uma dama da sociedade local, deixando 15 filhos e muitas propriedades (Cavalcanti, 2011).

Com o passar dos anos, a receita original foi adquirindo novos ingredientes e cada ramo da família afirmava possuir uma receita ideal e verdadeira. Certamente, o sucesso do Bolo Souza Leão de Dona Rita de Cássia, deve-se ao fato de ter incorporado esses novos ingredientes da culinária local, como a massa de mandioca e o uso da manteiga de engenho (conhecida como a bagaceira), além de ter sido oferecido como uma iguaria pernambucana ao casal imperial, D. Pedro II e Teresa Cristina, quando de sua viagem ao Norte do País e passando por Pernambuco, no ano de 1859 (Barbosa; Virgínia, 2009).

Para os historiadores, pesquisadores e estudiosos como (Guta Chaves, Ione Dias de Aguiar e Virgínia Barbosa), tais modificações contribuíram amplamente para o desenvolvimento da gastronomia local, principalmente quanto às docerias e as famosas “sobremesas”, sendo considerado o bolo mais aristocrático da cozinha pernambucana. Conforme uma tradição observada entre as famílias que residiam nos palacetes pernambucanos do século XIX, o referido bolo deveria ser servido em pratos de fina porcelana ou de cristal.

Em meados do primeiro quartel do século XXI, reconhecendo a importância dessa iguaria para a culinária pernambucana, o Governo do Estado sanciona a Lei nº 13.428, de 16 de abril 2008, dando ao Bolo Souza Leão o título de Patrimônio Cultural e Imaterial do Estado de Pernambuco.

Desta forma, em meio aos ritos mágicos do Maracatu e ao sabor da famosa iguaria, alunos realizaram excelentes apresentações, em plena sala de aula, proporcionando momentos dos mais felizes na interação aluno-professor na UFPE.

## Referências

CAVALCANTI, M. L. M. Gilberto Freyre e as Aventuras do Paladar. Recife: FGV, 2011.

CAVALCANTI, M. L. M.. História dos Sabores Pernambucanos. Recife: FGF, 2012.

BARBOSA,V. Bolo Souza Leão. Recife: Fundação Joaquim Nabuco, 2009.

GUERRA-PEIXE, C. Maracatus de Recife. São Paulo: Ricordi, 1956.

LIMA, I. M. F. Maracatus e maracatuzeiros: desconstruindo certezas, batendo afayas e fazendo histórias. Recife, 1930-1945. Recife: Bagaço, 2008.