Disponível online em:www.journals.ufrpe.br
Página da Revista: www.journals.ufrpe.br/index.php/ABA

UFRPE

ABA
ARQUIVOS BRASILEIROS DE ALIMENTAÇÃO
Educação • Saúde • Cultura • Sociedade

BRAZILIAN ARCHIVES OF FOOD
Education • Health • Culture • Society

VALORIZAÇÃO DE UMA PREPARAÇÃO TRADICIONAL DE BOLINHO DE ARROZ DA CIDADE DE POJUCA-BA

VALORIZATION OF A TRADITIONAL RICE CAKE PREPARATION FROM THE CITY OF POJUCA-BA

Marília de Brito IMPROTA[1]
Tereza Cristina de Oliveira OLIVEIRA[2]

RESUMO

Os bolos são iguarias que fazem parte dos hábitos alimentares dos brasileiros. Podendo assim serem encontrados facilmente em padarias, quitandas, mercadinhos e em feiras livres. Alguns são considerados comidas típicas de uma região, como é o caso do Bolo Souza Leão em Pernambuco. Outros não são tão famosos mas, fazem parte da cultura alimentar de um grupo. Um exemplo é o bolinho de arroz que era comercializado na feira livre do município de Pojuca-BA. Desta forma, o presente trabalho teve como objetivo resgatar a receita local de bolinho de arroz e a história que está por trás dela. Para isso, foi realizada uma entrevista com uma ex-vendedora que comercializava o bolinho de arroz na feira de Pojuca. Ao final da pesquisa comprovou-se a importância sociocultural da feira para a comunidade e a sua influência para a criação e manutenção dos hábitos alimentares locais. Ao mesmo tempo em que ratifica-se a importância de se resgatar a receita do bolinho de arroz, como forma de manter os hábitos alimentares de um pequeno grupo.

Palavras-chave: Hábitos alimentares. Receita de família. Memória gustativa.

ABSTRACT

Cakes are delicacies that are part of the eating habits of Brazilians. They can easily be found in bakeries, greengrocers, markets and in open markets. Some are considered typical foods of a region, as is the case of Cake Souza Leão in Pernambuco. Others are not so famous, but they are part of the food culture of a group. An example is the small rice cake that has been marketed in the free fair of the municipality of Pojuca-BA. In this way, the present work had as objective to recover the local recipe of rice cake and the history that is behind her. For this, an interview was conducted with a former saleswoman who sold the rice cookie at the Pojuca fair. At the end of the research, the sociocultural importance of the fair for the community and its influence on the creation and maintenance of local eating habits

[1]Bacharel em Gastronomia, Universidade Federal da Bahia, Salvador, Brasil.
[2]Professora do Bacharelado em Gastronomia, Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia, Salvador, Brasil . E-mail: terezaolioli@gmail.com

Recebido em 30/10/2017 / Aceito em: 15/11/2018.

was confirmed. At the same time it ratifies the importance of recovering the recipe of the rice cake, as a way to maintain the eating habits of a small group.

Keywords: Eating habits. Family's recipe. Taste memory.

.

INTRODUÇÃO

Os hábitos alimentares são construídos a partir da cultura (MASCARENHAS, 2009), pois ela permite que o alimento ofereça significados e lembranças, transformando-o em comida presente no cotidiano ou em dias especiais.

Por isso, de acordo com Azevedo (2010) a alimentação é também memória, operando fortemente no imaginário de cada pessoa e está associada aos sentidos: odor, visão, sabor e audição.

A formação das preferências alimentares e da identidade são elementos socioculturais distintos das percepções nutricionais e econômicas acerca da alimentação (BRAGA, 2004).

Segundo Maciel (2005) comer é um ato social e cultural e faz com que sejam produzidos diversos sistemas alimentares. Assim, por meio da comida podemos identificar sociedades, culturas, religiões, estilos de vida, classes sociais, acontecimentos ou épocas (REINHARDT, 2007).

Vale ressaltar que os hábitos alimentares não se restringem somente aos processos de manipulação dos alimentos a serem ingeridos, junto a eles estão os modos à mesa, bem como os locais e as maneiras com que a degustação ocorre, fazendo com que o complexo fenômeno alimentar humano tenha marcas de mudanças sociais, econômicas e tecnológicas (PIEPER; FREMMING, 2013).

Desta forma, pode-se dizer que os hábitos alimentares são mutáveis, em especial, depois da globalização, mas permitem a construção da identidade cultural de um grupo ou uma nação a partir de pratos típicos. Um exemplo disso é o arroz com feijão que caracterizam a culinária brasileira, pois se tornou uma tradição nas diversas regiões do país.

Uma receita narra a partilha de saberes que se mantêm como memória social e, ao serem transmitidos, contam a história de como uma comunidade compreendeu e aceitou o gosto, textura e forma de uma comida (AMON; MENASCHE, 2008).

Antigamente, a divulgação do conhecimento culinário se dava pela transmissão oral de procedimentos culinários e não de receitas escritas, permeando as relações entre mãe e filha ou entre parentes e vizinhos (CANESQUI, 2005). Aos poucos, as tradições culinárias passaram a ser transmitidas através de cadernos de receitas da família e livros (DEMERTECO, 2003).

Os avanços tecnológicos permitiram que as receitas de variadas regiões e com simbologias para determinados grupos pudessem ser divulgadas e ensinadas através de programas de televisão e internet (OLIVEIRA, 2010).

Contudo, os avanços tecnológicos também permitiram que novos alimentos surgissem e ocupassem os lugares dos alimentos tradicionais. Por exemplo, em uma receita onde polpa de tomate era sugerida como ingrediente para sua elaboração vem sendo agora substituído pelo extrato de tomate industrializado.

Assim, as formas de preparo também vão sendo modificadas, em especial, devido a novos equipamentos culinários que vieram com o intuito de tornar a vida da mulher moderna e mais prática. No entanto, contribuem para que os saberes e fazeres de um grupo sejam perdidos no tempo.

O registro das receitas de família e o modo de preparo dos pratos tornam-se significantes para que as gerações futuras conheçam a sua história alimentar. E não apenas através das memórias dos mais velhos.

É importante a preservação deste saber fazer, a manutenção e transmissão continuada do conhecimento adquirido pelos povos, pois fortalece a identidade, a cultura e as práticas de seu patrimônio cultural material e imaterial (GIUSTINA, 2009).

Apenas recentemente as autoridades passaram a dar atenção às receitas tradicionais dos antepassados. Elas começam a ser tratadas e protegidas como uma das expressões da cultura nacional, além de exploradas como poderoso instrumento de atração turística (NERY, 2006).

Portanto, este trabalho teve como objetivo principal promover o resgate de uma receita de bolinho de arroz e como objetivos específicos investigar a sua história e conhecer todo o ritual para prepará-la.

MATERIAIS E MÉTODOS

Esta pesquisa trata-se de um estudo exploratório realizado a partir do método de estudo de caso. Este é um instrumento de busca a exploração de um caso ou de casos múltiplos para investigar um objetivo de pesquisa (YIN, 2001).

O estudo de caso se caracteriza como um tipo de pesquisa, cujo objeto é uma unidade que se analisa profundamente. Visa ao exame detalhado de um ambiente, de um simples sujeito ou de uma situação em particular (GODOY, 1995).

Os estudos de caso representam a estratégia preferida quando se colocam questões do tipo “como” e “por que”(YIN, 20016). Por exemplo: Por que resgatar a receita de bolinho de arroz? Para respondê-la é interessante utilizar fontes como observação direta e série sistemática de entrevistas (GODOY, 1995).

Araújo e colaboradores (2008) destacam que os métodos de busca de dados mais comuns num estudo de caso sejam a observação e as entrevistas. Entretanto, nenhum método pode ser descartado.

Para atender os objetivos da pesquisa foi feito um trabalho de campo utilizando as técnicas de observação assimétrica e de entrevista semi-estruturada por meio de tópicos direcionados.

A observação é considerada uma coleta de dados para conseguir informações sobre determinados aspectos da realidade (BONI; QUARESMA, 2005). Segundo estes autores, ela pode ser classificada em assimétrica (quando o pesquisador procura recolher e registrar os fatos da realidade sem a utilização de meios técnicos especiais) ou participante (quando ocorre a integração do investigador ao grupo investigado).

As entrevistas semiestruturadas combinam perguntas abertas e fechadas, nas quais o informante tem a possibilidade de discorrer sobre o tema proposto (BONI; QUARESMA, 2005).

De acordo com Fujisawa (2000 apud BELEI et al., 2008) a entrevista semiestruturada é um dos modelos mais utilizados em pesquisas qualitativas. É guiada pelo roteiro de questões, o qual permite uma organização flexível e ampliação dos questionamentos à medida que as informações vão sendo fornecidas pelo entrevistado.

O trabalho de campo ocorreu no mês de junho de 2015. No dia 03 de junho de 2015 às 16h ocorreu uma entrevista com uma ex-feirante da cidade de Pojuca-BA, codificada como M.J.B.P. Ao mesmo tempo foram ensinados os passos para se fazer o bolinho de arroz.

A escolha por esta entrevistada decorreu por ser uma das poucas pessoas que conhece e sabe fazer a receita deste bolinho de arroz.

Antes da entrevista foi entregue um termo de consentimento, no qual foi explicado o intuito da pesquisa e o que seria feito com os resultados e também foi solicitada a permissão para gravá-la.

Este trabalho é o resultado de um projeto maior, intitulado Bolinho de arroz: resgate de uma receita da cidade de Pojuca-BA, o qual foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em pesquisa da ENUFBA (nº do CAAE: 46595315.7.0000.5023).

Os dados coletados foram analisados de forma qualitativa, pois através do relato, experiência pessoal da entrevistada e a história do ritual de preparação do bolinho de arroz foram alcançados os objetivos deste estudo.

As pesquisas qualitativas trabalham com significados, motivações, valores e crenças (BONI; QUARESMA, 2005). Por isso tem sido frequentemente utilizada em estudos voltados para a compreensão da vida humana em grupos, em campos como Sociologia, Antropologia, Psicologia, dentre outros das ciências sociais (CESAR, sd).

Estudos de casos normalmente apresentam um caráter qualitativo. Contudo, segundo Godoy (1995) podem comportar dados quantitativos para aclarar algum aspecto da questão investigada.

Após a entrevista, o momento da transcrição representa mais uma experiência para o pesquisador e se constitui em uma pré-análise do material (MANZINI, sd.). Assim, em entrevistas semiestruturada e não estruturada é conveniente que a transcrição seja realizada pelo próprio pesquisador.

Duarte (2004) complementa que entrevistas devem ser transcritas, logo depois de encerradas. Já Belei e colaboradores (2008) ressalvam que elas devem ser transcritas em local silencioso e distante de circulação de pessoas.

Após a transcrição, a entrevista deve passar pela chamada conferência de fidedignidade, ou seja, ouvir a gravação tendo o texto transcrito em mãos, acompanhando e conferindo cada frase, mudanças de entonação, interjeições, interrupções, etc (DUARTE, 2004).

Segundo Lagi (2001 apud BELEI, 2008) devem-se analisar as palavras e comportamentos não-verbais do material transcrito. Contudo, as expressões e erros gramaticais devem ser eliminados na transcrição, para que não haja constrangimento do entrevistado.

Desta forma, a transcrição da entrevista foi realizada pelo pesquisador do estudo e buscou ser fidedigna às declarações da entrevistada. Estas foram registradas através de tópicos direcionados, ao mesmo tempo em que foram gravadas em áudio.

Na transcrição da entrevista o pesquisador foi citado pelo código D (documentador principal) juntamente com o seu auxiliar, que foi representado pelo código D2 (documentador secundário). O nome da entrevistada foi representado pelo código M.J.B.P. (ANEXO).

Na passagem da entrevista para a escrita, procurou-se respeitar, dentro dos limites possíveis, as características próprias do registro oral. Todavia, foram retificados certos aspectos próprios da oralidade, nomeadamente contradições e repetições de palavras, eventuais incorreções ao nível dos processos de concordância em gênero e/ou número, bem como se omitiram repetições redundantes de palavras, adotando a metodologia de Predi (1999 apud ROSSI, sd.) e a metodologia de Amaro (2009) no estudo intitulado: Concepções de Professores de Língua Portuguesa sobre o(s) uso(s) do Manual Escolar. Um Estudo no 3.º Ciclo do Ensino Básico.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O bolinho de arroz era comercializado na feira livre de Pojuca, aos sábados, pela senhora M.J.B.P., atualmente com 73 anos. Para isso, sempre seguiu o ritual de prepará-lo às sextas-feiras. Os bolinhos eram vendidos em forminhas de papel como aperitivo.

A senhora M.J.B.P. conheceu a receita através de sua mãe, contudo, não sabe a sua origem, provavelmente foi uma receita passada através da oralidade por gerações. Além dela, a senhora ressalva que uma conterrânea também fazia os bolinhos, porém agora falecida.

A receita foi ensinada para as pessoas da sua família, como por exemplo, uma de suas filhas e também para algumas pessoas da comunidade. Não obstante, dentre elas, somente sua filha a confecciona.

A senhora M.J.B.P. deixou de vendê-los na feira a mais de quarenta anos, devido à mudança da feira antiga para a atual localização. Hoje em dia, não confecciona mais a receita devido ao ritual realizado para obter a farinha de arroz necessária para fazer os bolinhos.

A receita segue uma técnica trabalhosa para confeccioná-la. Apesar disso, ela não sofreu alterações significantes com o passar do tempo. Os ingredientes necessários para preparação do bolinho são descritos na Tabela 1.

Tabela 1 - Ingredientes para a produção do bolinho de arroz.

Ingredientes	Quantidade
Arroz branco	1000g
Coco seco in natura	100g
Água	400g
Açúcar cristal	1000g
Fermento químico	30g
Margarina	100g

Fonte: ARQUIVO PESSOAL(2015)

Para fazer o bolinho, a senhora M.J.B.P. informou que deixava o arroz de molho em água de um dia para o outro. Deste arroz era obtida uma farinha com auxílio de um pilão (Figura 1). Esta farinha era utilizada para confeccionar o bolinho. Do coco seco retirava-se o seu leite e o deixava em temperatura ambiente para que ocorresse uma leve fermentação, do qual era aproveitado apenas o creme espesso do coco.

Figura 1 – Produção da farinha de arroz.



Fonte: ARQUIVO PESSOAL, 2015.

Após a obtenção desses dois ingredientes preparava-se uma calda rala de açúcar e água, e quando pronta deixava-a esfriar através do método de “Banho Maria invertido”, ou seja, utilizava-se uma vasilha com água fria para resfriar a calda. Então, adicionava-se à calda, o creme espesso do coco, a farinha de arroz e, por último, o fermento.

A massa obtida era colocada em forminhas de empadas, untadas com margarina e levada ao forno até ficar dourada. Os bolinhos prontos eram colocados em forminhas de papel (Figura 2).

Figura 2 – Produção da massa do bolinho de arroz.



Fonte: ARQUIVO PESSOAL (2015).

DISCUSSÃO

O relato da entrevistada ao dizer que comercializava os bolinhos de arroz na feira de Pojuca, permite afirmar que este espaço vem contribuindo de forma significante para a construção e manutenção dos hábitos alimentares locais.

De acordo com o Ministério da Saúde (2009), as feiras livres permitem a aproximação entre produção e consumo onde há uma valorização, resgate e manutenção de hábitos alimentares locais e regionais e de outros hábitos culturais.

Lima e Câmara (2010), também destacam que a feira promove o resgate da cultura e das tradições populares, na medida em que favorecem o encontro de pessoas da comunidade.

Então, a feira livre funciona como lugar em que acontecem as mais diversas interações (REIS; VIEIRA, 2011). Desta forma, se configura em um local de troca de saberes, onde os envolvidos enriquecem o seu capital cultural, através da

aprendizagem, somando e adquirindo novos conhecimentos e experiências vividas pelos outros (BOECHAT; SANTOS, sd).

Assim, pode-se afirmar que a feira de Pojuca oportuniza os pequenos agricultores que se deslocam da zona rural da cidade para vender os seus produtos. Os produtos provavelmente são frescos, artesanais e característicos da localidade o que contribui para um padrão alimentar dos frequentadores do espaço.

Infelizmente, a cultura de degustar bolinho de arroz na feira de Pojuca foi finita, pois a ex-vendedora deixou-o de comercializá-lo a mais de quarenta anos. Contudo, está cultura ainda é lembrada através da memória gustativa dos mais velhos.

Memória é a capacidade humana de reter fatos e experiências do passado e retransmiti-los às novas gerações através de diferentes suportes empíricos (voz, música, imagem, textos etc.) (SIMSON, 2003).

É por meio da memória que o passado se conserva e atua no presente, mas não de forma homogênea, pois a memória está heterogeinizada em memória-hábito e imagem lembrança (SOBREIRA, 2013).

Então, pode-se dizer que a memória gustativa armazena cheiros e gostos em um compartimento específico em nosso cérebro, que pode ser ativado por meio da saudade, que faz relembrar o passado por meio do consumo de um prato especial (MARINHO, ALBERTON, 2013).

Caso o bolinho de arroz fosse ainda comercializado na feira de Pojuca, este prato contribuiria para a matutenção de uma gastronomia local. Já que, segundo Muler e Fialho (2011) uma gastronomia típica pode ser compreendida como a junção dos saberes e sabores que fazem ou fizeram parte dos hábitos alimentares de uma localidade, dentro de um processo histórico-cultural de construção da mesma.

A descrição da entrevistada ao citar que aprendeu a receita com sua mãe vai ao encontro da pesquisa de Canesqui (2005), o qual ressalva que antigamente as receitas eram transmitidas de forma oral entre mães e filhas e ou familiares.

Segundo Freyre (2007 apud SHINOHARA, 2013), algumas receitas de bolo eram segredos de família e tradição no espaço rural e urbano, passadas de geração em geração pela vivência da maçonaria feminina, caracterizada pela oralidade.

Os ingredientes utilizados para fazer o bolinho de arroz permite afirmar que a iguaria tem influência portuguesa por utilizar calda de açúcar em sua preparação e também brasileira por utilizar leite de coco ao invés de leite de gado, líquido usualmente escolhido para a confecção de bolos na Europa.

Segundo Nunes e Zegarra (2014) os portugueses trouxeram para o Brasil o comércio açucareiro, junto houve o crescimento da sociedade, e a afeição pela doçaria tornou-se cada vez maior.

Em Portugal os doces, em sua maior parte, eram confeccionados com açúcar, ovos, farinha de trigo, leite de vaca e manteiga (LESNAU, 2004).

Os primeiros bolos tipicamente brasileiros tiveram como característica a presença da goma de mandioca e do leite de coco devido à disponibilidade desses ingredientes, principalmente no norte do país (NUNES; ZEGARRA, 2014).

Segundo Leal (1998 apud LESNAU, 2004) a literatura cita o uso do arroz na doçaria colonial, sendo este cereal transformado em mingaus, bolos, pudins e no arroz doce preparado com leite de gado ou leite de coco.

Por isso, pode-se afirma que a utilização da farinha de arroz na preparação do bolinho em estudo ocorreu em detrimento da influência colonial e também porque o arroz tem uma boa aceitação entre os brasileiros tornando-se ingrediente principal na preparação de pratos típicos do país.

De acordo com Silva (2010) desvendar a história de pratos brasileiros pode não ser tão fácil como possa parecer. Por vezes, determinados pratos ditos como genuinamente brasileiros, são na verdade provenientes de culturas de outros países.

Já Santos (2005) também revela que as cozinhas locais, regionais, nacionais e internacionais são produtos da miscigenação cultural, fazendo com que as culinárias revelem vestígios das trocas culturais.

A receita do bolinho de arroz tem um ritual trabalhoso, porém esta problemática não impediu que ela fosse ensinada as novas gerações da família e também à conhecidos da informante, o que demonstra que o prato tornou-se um hábito alimentar para um grupo.

Pieper e Fremming (2013) ressaltam que os hábitos alimentares expressam a identidade de um grupo, mas modificam-se com o passar do tempo. Não obstante, alguns produtos, ingredientes e pratos permanecem inalterados ou poucos

modificados e são passados para outras pessoas da comunidade ao longo dos tempos (MATIAS; MASCARENHAS, 2008; CAPPI, 2012).

Esse patrimônio expresso nos pratos, nas receitas tradicionais, faz parte da memória afetiva, do registro, da transmissão oral de nossa herança cultural que convive com a modernidade (BELUZZO, 2005 apud BRASIL, 2015). Diante disso, Costa (2012) afirma que o registro dos hábitos alimentares de uma população, principalmente em tempos de globalização é imprescindível para a manutenção das tradições alimentares.

Durante a conversa com M.J.B.P. foi observado que a tradição familiar é finita, pois dentre elas, apenas uma pessoa sabe confeccionar a receita e o que mais dificulta a sua propagação para as gerações futuras é a sua forma de preparo.

Segundo a entrevistada, ela não excuta mais a receita pois, é muito difícil achar uma pessoa para pilar o arroz, um dos processos necessário para obter o ingrediente principal do prato que é a farinha de arroz.

Deste modo, uma das possíveis soluções para a continuação desse hábito alimentar é a substituição do método tradicional de obtenção da farinha de arroz pela a farinha industrializada ou obtê-la através do auxílio de um multiprocessador. Infelizmente, este recuso modifica o seu ritual de preparo, mas pode torna-se válido, já que permite a divulgação da receita.

Pertile (2013) ressalva a necessidade de resgatar modos de fazer além de ingredientes tradicionais, como também os rituais de preparo, para que os mesmos continuem vivos e praticados nos cotidianos das comunidades.

Assim, é importante que o modo tradicional da receita seja divulgada, contudo seu modo de preparo deve adequado para os dias atuais, já que as pessoas que conhecem a receita deixam de executá-la devido ao seu ritual e a falta de tempo para prepará-la.

A partir do relato da entrevista foram perceptíveis as lembranças aguçadas através da história de uma receita, demonstrando que a comida e as práticas da alimentação podem se constituir como narrativa da memória social de uma comunidade (AMON; MENASCHE, 2008).

O bolinho em estudo apresenta uma sabor suave e adocicado, uma textura macia e fofa apesar de não serem utilizados ovos como fator aglutinante.

Provavelmente, isso ocorre devido a grande quantidade de açúcar utilizada em sua preparação e também porque as porções do bolinho são pequenas, pois a farinha utilizada na receita é isenta de glúten, proteína característica da farinha de trigo.

Por não apresentar o glúten, a farinha de arroz vem sendo um dos principais substituintes da farinha de trigo em produtos alimentícios destinados a celíacos (STORCK et al., 2009; BECKER, 2010). Entretanto, não confere elasticidade desejável às massas e oferece problemas na fermentação biológica de pães (HEISLER et al., 2008).

As proteínas do arroz não têm a habilidade de formar a rede necessária para reter o gás produzido na fermentação durante a panificação (RAIMANN, 2006). Por outro lado, a utilização deste produto em formulações que não necessitem de um crescimento muito pronunciado é viável (DENARDIN; SILVA; HECKTHEUER, 2005).

Comparando a receita do bolinho em estudo com a citada por Mariano (2007), constatou-se que elas são muito semelhantes. A receita de bolinho de arroz referida pelo autor tem como ingredientes o coco, o açúcar e o arroz. A foto do bolinho é parecida com o bolinho de arroz em estudo (Figuras 3 e 4).

Figura 3 - Foto do bolinho de arroz citado por Mariano (2007).



Fonte: MARIANO, 2097.

A iguaria é popular na cidade de Santo Amaro-BA, no mesmo estado em que fica situada a cidade de Pojuca, onde a entrevistada M.J.B.P. reside. Além disso, somente uma pessoa sabe fazer bolinhos de arroz e os vende, que é a senhora Edna Neris de Lucena, popularmente conhecida como dona Mãezinha.

Figura 4 - Foto do bolinho de arroz em estudo.



Fonte: ARQUIVO PESSOAL, 2015

CONCLUSÕES

O Centro de Abastecimento de Pojuca tem grande importância socioeconômica para a cidade, pois é nele que os pequenos agricultores têm a oportunidade de comercializar os seus produtos.

É na feira também que a população cria os seus hábitos alimentares a partir da escolha das frutas, hortaliças ou produtos beneficiados, os quais levam para casa. Favorece também o encontro das pessoas, a relação de amizade entre os feirantes e fregueses e as trocas de conhecimento, proporcionando momentos de lazer para a população pojucana.

Desta forma, pode-se afirmar que a feira é de extrema importância na construção da identidade sociocultural da cidade.

A partir do presente trabalho, ratifica-se a importância de se resgatar a receita do bolinho de arroz, como forma de manter os hábitos alimentares de um pequeno grupo, pois os mesmos estão diretamente ligados com a identidade da culinária local.

Através da entrevista com a senhora M.J.B.P. constatou-se que pouquíssimas pessoas sabem reproduzir a receita, além de ser um pouco trabalhosa aumentando a chance de não ser mais reproduzida ao longo do tempo.

Portanto, torna-se imprescindível adaptar a receita aos dias atuais, como por exemplo, utilizar a farinha de arroz industrializada em detrimento de prepará-la artesanalmente, a fim de ser facilmente reproduzida e tornar-se novamente um hábito alimentar dos visitantes e consumidores da feira livre de Pojuca.

REFERÊNCIAS

AMARO, A. **Concepções de Professores de Língua Portuguesa sobre o(s) uso(s) do Manual Escolar.** Um Estudo no 3.º Ciclo do Ensino Básico. Universidade do Minho: Instituto de Educação e Psicologia. 2009.

AMON; MENASCHE, Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e Cultura**, v.11, n.1, 2008.

ARAÚJO; LOPES; NOGUEIRA; PINTO. **Estudo de Caso.** Universidade do Minho. Instituto de Educação e Psicologia. 2008.

AZEVEDO, P. G. A gastronomia como marca identitária da Cultura Sanfranciscana. Revista **de Desenvolvimento Econômico.** Ano XII. Ed. Esp. Salvador, 2010.

BECKER, F. S. **Caracterização de farinhas cruas e extrusadas obtidas a partir de grãos quebrados de diferentes genótipos de arroz.** Universidade Federal De Goiás: Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos. 2010.

BELEI, R.; GIMENIZ-PASCHOAL, S.; NASCIMENTO, E.; MATSUMOTO, P. O uso de entrevista, observação e videogravação em pesquisa qualitativa. **Cadernos de Educação** FaE/PPGE/UFPel | Pelotas [30]: 187 - 199, janeiro/junho 2008.

BOECHAT; SANTOS. **Feira livre:** dinâmicas espaciais e relações identitárias. Universidade do Estado da Bahia – Campus V.

BONI; QUARESMA. Aprendendo a entrevistar: como fazer entrevistas em Ciências Sociais. **Revista Eletrônica dos Pós-Graduandos em Sociologia Política da UFSC.** Vol. 2 nº 1 (3), 2005.

BRAGA, V. Cultura alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. **Saúde em Revista.** Piracicaba, 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Alimentos regionais brasileiros.** Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

CANESQUI. **Antropologia e Nutrição:** um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.

CAPPI. **Baixa gastronomia:** uma ciência em alta. 2012. Disponível em < http://www.aems.edu.br/conexao/edicaoanterior/Sumario/2012/downloads/2012/saude/BAIXA%20GASTRONOMIA%20UMA%20CI%C3%8ANCIA%20EM%20ALTA.pdf > Acessado em 28 outubro 2017.

CESAR. **Método do Estudo de Caso (Case Studies) ou Método do Caso (Teaching Cases)?** Uma análise dos dois métodos no Ensino e Pesquisa em Administração. Universidade Presbiteriana

Mackenzie. Disponível em < http://www.mackenzie.br/fileadmin/Graduacao/CCSA/remac/jul_dez_05/06.pdf > Acessado em 28 outubro 2017.

COSTA. G. M. **Do Oiapoque ao Chuí:** características do consumo de arroz e feijão. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, 2012.
DEMERTECO. **Sabor e saber:** livros de cozinha, arte culinária e hábitos alimentares. Universidade Federal do Paraná. 2003.
DENARDIN, C.C.; SILVA, L.P.; HECKTHEUER, L.H.R. Propriedades sensoriais e aceitabilidade de bolos elaborados com substituição parcial de farinha de trigo por farinha de arroz. In: **IV Congresso Brasileiro de Arroz Irrigado:** XXVI Reunião da Cultura do Arroz Irrigado, 2005.
DUARTE, R. Entrevistas em pesquisas qualitativas. **Educar**, Curitiba, n. 24, p. 213-225, Editora UFPR, 2004.
GIUSTINA, Adelina Padilha de Souza Della; SELAU, Mauricio da Silva. A culinária como patrimônio cultural imaterial. **Cadernos do CEOM.** Espaço de memória: abordagens e práticas. v. 23, n. 31, p. 45-67, 2009.
GODOY. A. S. **Pesquisa qualitativa:** tipos fundamentais. Revista de Administração de Empresas. São Paulo, v. 35, n.3, 1995.
HEISLER, G.E.R.; ANTÔNIO, G.A.; MOURA, R.S.; MENDONÇA, C.R.B.; GRANADA, G.G. Viabilidade da substituição da farinha de trigo pela farinha de arroz na merenda escolar. **Revista Alim. Nutr.**, Araraquara, v.19, n.3, p. 299-306, jul./set. 2008.
LESNAU, Marcilene Carmen da Silva. **Influência portuguesa na doçaria brasileira.** Universidade de Brasília, Brasília, 2004.
LIMA, T.; CÂMARA, T. **Importância cultural da feira livre para a população do município de Parnamirim/RN.** Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte – IFRN. 2010.
MACIEL, M. E. Identidade Cultural e Alimentação. In: **Antropologia e Nutrição:** um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.
MANZINI. E. **Considerações sobre a transcrição de entrevistas.** Disponível em < http://www.oneesp.ufscar.br/texto_orientacao_transcricao_entrevista > Acessado em 28 setembro 2017.
MARIANO, A. **Bolinho de arroz de Dona Mãezinha.** 2007. Disponível em < http://www.overmundo.com.br/guia/bolinho-de-arroz-de-dona-maezinha > Acessado em 18 setembro 2017.
MARINHO; ALBERTON. Comida local e memória gustativa: percepções na Tirolerfest de Treze Tílias/SC. In: X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo. Universidade de Caxias do Sul. Santa Catarina, 2013.
MATIAS; MASCARENHAS. Culinária Tropeira e suas potencialidades no turismo dos Campos Gerais do Paraná: uma análise nos municípios de Castro, Lapa e Tibagi. **Revista Cultura e Turismo**, 2008.
MINISTÉRIO DA SAÚDE. **5º Congresso Pan-Americano de Incentivo ao Consumo de Frutas e Hortaliças para Promoção da Saúde.** Brasília, 2009. Disponível em <http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/relatorio_final_5_congresso_consumo_frutas.pdf > Acessado em 20 outubro 2017.
MULLER, S. G.; FIALHO, F. A. P. A preservação dos saberes, sabores e fazeres da gastronomia tradicional no Brasil. **Revista Travessias.** Cascavel, v.5, n.1, p. 176-189, 2011.
NERY. **Gastronomia - Patrimônio à mesa.** Brasília, 2006. Disponível em < http://www.ipea.gov.br/desafios/index.php?option=com_content&view=article&id=1110:reportagens-materias&Itemid=39 > 28 outubro 2017.
NUNES; ZEGARRA. Sobremesas: de Portugal a Pernambuco. **Revista Contextos da Alimentação.** Vol. 3, nº 1, 2014.
OLIVEIRA. **A transmissão do conhecimento culinário no Brasil urbano do século XX.** Universidade de São Paulo, 2010.
PERTILE. Comida de rua: relações históricas e conceituais. **Revista Rosa dos Ventos**, 2013.
PIEPER; FREMMING. A valorização da gastronomia com atrativo turístico sustentando e desenvolvendo a FENADI-IJUÍ. In: **Aportes do V Simpósio Iberoamericano em Comérico Internacional, Desenvolvimento e Integração Regional.** Santa Rosa: FEMA, 2013.

RAIMANN, S. I. **Propriedades reológicas de farinhas mistas de arroz e trigo para elaboração de massa de pizza.** Universidade Federal de Pelotas. Pelotas, 2006.
REINHARDT. **Dize-me o que comes e te direi quem és:** alemães, comida e identidade. Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 2007.
REIS; VIEIRA. Tudo Junto: pessoas, relações e peculiaridades na feira livre de Viçosa. Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, MG. **XVIII Prêmio Expocom**, 2011.
ROSSI, P. **Normas para transcrição de entrevistas gravadas.** Disponível em < http://www.psrossi.com/Normas_entrev.pdf> Acessado em 30 setembro 2017.
SANTOS, C. R. A. dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates,** Curitiba, v.42, n.1, p. 11-31, 2005.
SHINOHARA; MARTINS; OLIVEIRA; PADILHA; PINTO. O Bolo Souza Leão: Pernambuco dos sabores culturais. **Revista Contextos da Alimentação:** comportamento, cultura e sociedade. Artigo, Volume 2, Nº 1, 2013.
SILVA, M. O rolo do bolo de rolo. In: **VII Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo.** Universidade Anhembi Morumbi. São Paulo, 2010.
SIMSON, Olga Rodrigues de Moraes. Memória, cultura e poder na sociedade do esquecimento. **Augusto Guzzo Revista Acadêmica**, São Paulo, n. 6, p. 14-18, maio 2003.
SOBREIRA, D. N. O ar da vida: memória social e histórias de velhos. **Oficina do Historiador,** Porto Alegre, EDIPUCRS, v. 6, n. 1, jan./jun. 2013, pp. 145-148.
STORCK; C. R.; PEREIRA, J. M.; PEREIRA, G.W.; RODRIGUES, A. O.; GULARTE, M. A.; DIAS, A. R. G. Características tecnológicas de pães elaborados com farinha de arroz e transglutaminase. **Braz. J. Food Technol.**, II SSA, janeiro 2009.
YIN, Robert. **Estudo de caso:** planejamento e método. 2ª edição. Porto Alegre: Bookman, 2001.