

Doce Regional “Sola” e o Fortalecimento da Cultura Local e Gastronômica

Flávia Lira¹
Fernanda Azedias²
Tereza Cristina³

Resumo: A alimentação humana é um ato biológico básico e principalmente um ato social e cultural. Dentro do cotidiano as comidas indígenas fazem parte da cultura alimentar dos brasileiros, porém com o passar dos anos, com a globalização e o aumento de produtos industrializados em circulação, algumas tradições acabam se perdendo. Determinadas práticas alimentares servem para identificar uma sociedade e se tornam patrimônio cultural de um povo. Na Região dos Lagos existe uma culinária própria que é passada de geração para geração de receitas típicas com ingredientes que eram abundantes na época. Um desses doces é a “sola de amendoim”, feito de farinha de mandioca, fécula de mandioca e amendoim é uma iguaria indígena que consegue se perpetuar até hoje. A Sola de amendoim é um doce feito com massa de mandioca, amendoim e açúcar envolvida em folhas de bananeira e assada em forno a lenha. Podemos encontrar este doce, a Sola de Amendoim em feiras livres regionais e barraquinhas artesanais nas cidades de Armação dos Búzios, Iguaba, Araruama, Cabo Frio, São Pedro da Aldeia e Arraial do Cabo. Sua cultura tem sido difundida para as novas gerações favorecendo a abertura de novos caminhos para inserção do doce no cotidiano. Esta pesquisa tem como objetivo mapear a incidência do doce na Região dos Lagos, registrar as diversas receitas e identificar a relevância desse bolo para a comunidade. A metodologia empregada foi qualitativa, contando com pesquisa de campo, observação e entrevista com as mulheres que produzem a “sola”. A pesquisa ainda está em fase inicial, mas já é possível apontar alguns resultados como: a influência indígena no modo de preparo, o papel empreendedor das mulheres, sua produção e consumo constitui-se como um símbolo de resistência de comunidades quilombola.

Palavras-chave: doce, cultura, regionalismo, mandioca, indígena.

¹ Aluna do Tecnólogo em Gastronomia no IFF. flavialllira@gmail.com

² Aluna do Tecnólogo em Gastronomia no IFF. fernandaazedias@hotmail.com

³ Aluna do Tecnólogo em Gastronomia no IFF. terezacrisoli@gmail.com