

[overmundo](#)

[faça seu login](#)

novo usuário? [registre-se](#)

[overblog](#)

[banco de cultura](#)

[guia](#)

[agenda](#)

[perfis](#)

🏠 · [guia](#) · bolinho de arroz de dona mãezinha

Bolinho de arroz de Dona Mãezinha

[Santo Amaro, BA](#)



[agnes mariano](#) · Salvador, BA
19/12/2007 · 99 · 13

1

Ele não é doce demais nem de menos. Não é muito grande nem muito pequeno. A consistência também é exata: firme e macio. Depois de assado, fica revestido por uma crosta muito fina, ligeiramente dourada. Essa maravilha leva apenas três ingredientes: coco, açúcar e arroz. O resto fica por conta da habilidade e paciência de Edna Neris de Lucena, mais conhecida como Dona Mãezinha, 63 anos, que fabrica e vende em sua casa deliciosos bolinhos de arroz.

O endereço é Rua Cipriano Betamio, nº 28, Santo Amaro da Purificação. Dona Mãezinha não se preocupa com marketing. Uma placa discreta informa ao passante que, naquela garagem com a porta entreaberta, vendem-se bolinhos de arroz. Ao entrar, o visitante encontra paredes cor-de-rosa, um papagaio no poleiro e toalhas penduradas. Dona Mãezinha logo aparece: pequeninha, branquinha, com seu sorriso tímido. Ela abre a tampa da vasilha plástica onde estão os bolinhos e a farrã começa. Um, dois, três, quatro, mais quatro para comer mais tarde. Dona Mãezinha já está acostumada com a gula dos clientes. Um freguês de Feira de Santana, quando passa por Santo Amaro, liga antes, pedindo que ela asse os seus 50 bolinhos de sempre.

Conversa vai, conversa vem, mais alguns detalhes vão surgindo. Ela aprendeu a fazer o bolinho com uma vizinha, já falecida, que os vendia numa casa perto da igreja. A maior dificuldade tem sido encontrar o arroz certo, branco, partidinho, sem goma. Um dos filhos se encarrega de ralar o coco. Às vezes 10, às vezes 15, num único dia. O cunhado deu uma ajuda fundamental: criou um ralador personalizado, juntando motor de espremedor de laranja industrial com uma panela bem grande e um torpedo. São três dias secando o arroz, preparando a massa, até poder assá-lo.

Há quem tente imitar os bolinhos de Dona Mãezinha. Uma mulher, que se identificou como doceira da Perini (maior delicatessen de Salvador), quis saber a receita. Um tempo depois voltou, irritada, reclamando porque o seu bolinho não deu certo. Há poucos meses, na badalada festa do centenário de Dona Canô, foram servidos bolinhos de arroz ruins, atribuídos a Dona Mãezinha. Dona Canô não acreditou e mandou alguém averiguar. Constatada a fraude, o mensageiro aproveitou e levou todos os que estavam prontos.

A produção é pequena, caseira. Normalmente, Dona Mãezinha vende 50, 100 bolinhos por dia; R\$0,70 cada um. Faz com a irmã Ednalva, faz porque gosta. Tanto que, na hora da despedida, as duas insistem muito para que o visitante não deixe de provar também o "Beiju da Hermínia". Segundo elas, muito gostoso também e fica bem

[ajuda?](#)

[o que](#) 🔍

imagens clique para ampliar



meu painel

[publicar](#)

[edição colaborativa](#)

[colaborações recentes](#)

filtro por estado

Selecione... ▼

busca por tag

revista overmundo



Você conhece a Revista Overmundo? Baixe já no seu iPad ou em formato PDF -- grátis!

+ [conheça agora](#)

overmixter

[feed](#)

No Overmixter você encontra samples, vocais e remixes em licenças livres. Confira os mais votados, ou envie seu próprio remix!

+ [conheça o overmixter](#)

ferramentas

[enviar por e-mail](#)

[imprimir](#)

[alerta](#)

veja também

overblog

[Mato Grosso do Sul: o](#)

[Paraguai é aqui!](#)

overblog

[Os sabores exóticos do](#)

[Tocantins](#)

guia

[Banquinha de guloseimas](#)

[da Unirio é quase um Open](#)

[Business](#)

overblog

[Um brinde à diversidade](#)

[gastronômica](#)

overblog

[É TEMPO DE PEQUI!](#)

banco de cultura

[Quem Se Arrisca Por](#)

[Pimenta?](#)

overblog

[A nova comida paraense](#)

overblog

[a moda põe a mesa*](#)

banco de cultura

[É TEMPO DE PEQUI!](#)

guia

[Café-da-manhã no Cereal](#)

ali, logo em frente.

O que: Bolinho de arroz de Dona Mãezinha
Onde: Rua Cipriano Betamio, 28, Santo Amaro da Purificação
Quanto: R\$0,70

tags

[Santo Amaro](#)

[BA](#)

[comes-e-bebes](#)

[culinaria](#)

[doces](#)

[bolo](#)

[arroz](#)

[coco](#)

[alimentacao](#)

[comida](#)

comentários

+ [comentar](#)



Agnes, você está se especializando em deixar o pessoal do Overmundo com água na boca pelos quitutes baianos...:) Adorei os detalhes e as histórias. Inacreditável a dona que pegou a receita e depois foi cobrar satisfações porque seu bolinho não ficou bom. Se tudo se limitasse à receita, não existiriam esses cozinheiros tão especiais. Isso só mostra que, independente da moda de chefs, os bons e velhos cozinheiros vão sempre ter o respeito que merecem. Abraço!

[Helena Aragão](#) · Rio de Janeiro, RJ 17/12/2007 13:05
sua opinião: ↑



helena, você sempre gentil... ainda bem que figurinhas adoráveis como dona mãezinha agora têm um lugar para elas como o overmundo. abç

[agnes mariano](#) · Salvador, BA 18/12/2007 14:58
sua opinião: ↑



agnes!
mto legal o texto! não conhecia bolinho de arroz doce... só o salgado. no acre tem o "kibe de arroz" que é tipo um bolinho de aipim (só que a massa é de arroz, claro) com recheios mil...

[Guilherme Mattoso](#) · Niterói, RJ 19/12/2007 14:09
sua opinião: ↑



é o mesmo bolinho de bacia de recife?

[deborah guarana](#) · Recife, PE 19/12/2007 15:56
sua opinião: ↑



Salve, Dona Mãezinha!

[crispina](#) · Nova Friburgo, RJ 19/12/2007 17:34
sua opinião: ↑



Queridas, nada melhor que saber da existência de bolinhos mesmo à distância e tão saborosamente temperados pela s mãos mravilhosas de uma Senhora que a vida já muito ensinou. Respeitos, vou pedir alguns. Abraços

[analuza dapenha](#) · Natal, RN 20/12/2007 11:16
sua opinião: ↑



oi, guilherme. kibe de arroz? parece bom... debora, nunca provei o bolinho de bacia, mas pelos ingredientes dá pra vc averiguar se tem semelhanças. ana e cris, é mesmo um prazer homenagear mulheres como dona mãezinha, despreziosas e discretas em seu heroísmo cotidiano: o de fazer bem aquilo que sabem.

abç
[agnes mariano](#) · Salvador, BA 21/12/2007 00:10
sua opinião: ↑




Gente este bolinho é mesmo divino!!!!
Por ser sobrinha de Dona Mãezinha posso ser suspeita em fazer este elogio mas como descrito no texto este bolinho é mesmo TUDO DE BOM.

[Sissi Lucena](#) · Salvador, BA 8/1/2008 13:35
sua opinião: ↑



Agnes, tive o prazer de ler alguns dos teus textos hoje, pela primeira vez, e amei. Todos deliciosos, saborosos e sobriamente escritos. Estou pensando em como dormirei agora, sem experimentar o

bolinho da Dona Mãezinha... E que amanhã terei que comer um acarajé de qualquer jeito... Enfim, você me fez lembrar até dos kiriris com os quais tive um breve contato há aproximadamente quatro anos! Fiquei mais encantada com minha terra graças a você. Obrigada e até a próxima.

[Janinef](#) · Salvador, BA 9/1/2008 02:14
sua opinião: 



Para comentar é preciso estar


Sissi, que luxo ser sobrinha de Dona Mãezinha. Agora somos duas aqui garantindo que esse bolinho é mesmo demais.




logado no site. Faça primeiro seu [login](#) ou [registre-se](#) no

Janinef,

Oi. Que alegria ler o seu comentário. É tão bom saber que o nosso trabalho fez sentido, tocou, comunicou. Que consegui ajudar alguém a olhar para os lados e ver além dos problemas cotidianos. Conto também com sua ajuda, com suas dicas, para descobrir novas facetas, novas perspectivas da nossa cidade e do Brasil. abç

[agnes mariano](#) · Salvador, BA 9/1/2008 12:41
sua opinião: 


Oi Agnes, moro em Salavdor, e uma prima de minha sogra Terezinha Muti sempre trazia dai de santo amaro esses bolinhos, como faço pra consegui a receita , isso se for porsivel...rsrs Fico muito agradecida, beijoss

[martoite](#) · Santa Cruz Cabralia, BA 27/4/2010 09:40
sua opinião: 




Oi,
Pôxa, tudo o que eu sabia sobre o bolinho, está no texto. Acho que não tem jeito, você terá que ir a Santo Amaro procurar Dona Mãezinha. Posso confirmar com um amigo que mora no Recôncavo, se ela está por lá e tudo segue do mesmo jeito. Se for útil, manda um e-amil e nós vamos nos falando, tá?

agnesmariano@gmail.com

[agnes mariano](#) · Salvador, BA 29/4/2010 21:00
sua opinião: 



Oi Agnes, parabéns pelo seu texto, define perfeitamente o bolinho de arroz de D. Mãezinha! Minha família é de lá e comemos sempre que vamos à Santo Amaro e quando ainda encontramos. É, às vezes, você chega pra comprar e só encontra uns dois, pois já passaram por lá e fizeram a farrá! Este texto é merecido, pois não se vê divulgação do seu trabalho. Quem for a Santo Amaro deve fazer esta parada obrigatória para experimentar os deliciosos bolinhos de arroz (e levar pra casa também!) e, como D. Mãezinha sugere, depois experimente o beiju de D. Hermínia, que também é preparado no capricho! Um abraço

[Ana Valéria Almeida](#) · Salvador, BA 20/3/2014 20:41
sua opinião: 

Overmundo, e adicione seus comentários em seguida.

[termos de uso](#)

[privacidade](#)

[créditos](#)

[reportar bug](#)



alguns direitos reservados