

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO CARLOS  
CENTRO DE EDUCAÇÃO E CIÊNCIAS HUMANAS  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM SOCIOLOGIA**

**REGIANE CALDEIRA DA SILVA**

**“O TRABALHO AQUI É IGUAL CANTIGA DE PASSARINHO: DE SEGUNDA A  
SEGUNDA” - MULHERES NA PRODUÇÃO DO BOLO DE ARROZ EM MATO  
GROSSO**

**SÃO CARLOS  
2020**

**REGIANE CALDEIRA DA SILVA**

**“O TRABALHO AQUI É IGUAL CANTIGA DE PASSARINHO: DE SEGUNDA A  
SEGUNDA” - MULHERES NA PRODUÇÃO DO BOLO DE ARROZ EM MATO  
GROSSO**

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Sociologia (PPGS), do Centro de Educação e Ciências Humanas da Universidade Federal de São Carlos (UFSCar), como parte dos requisitos para a obtenção do título de doutora em Sociologia.

Orientadora: Profa. Dra. Maria Inês Rauter Mancuso

**SÃO CARLOS  
2020**



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO CARLOS**

Centro de Educação e Ciências Humanas  
Programa de Pós-Graduação em Sociologia

---

**Folha de Aprovação**

---

Assinaturas dos membros da comissão examinadora que avaliou e aprovou a Defesa de Tese de Doutorado da candidata Regiane Caldeira da Silva, realizada em 26/03/2020:

*Maria Ines Rauter Mancuso*

\_\_\_\_\_  
Profa. Dra. Maria Ines Rauter Mancuso  
UFSCar

\_\_\_\_\_  
Profa. Dra. Judite de Azevedo do Carmo  
UNEMAT

\_\_\_\_\_  
Profa. Dra. Célia Regina Pereira de Toledo Lucena  
USP

\_\_\_\_\_  
Profa. Dra. Maria Aparecida Chaves Jardim  
UNESP

\_\_\_\_\_  
Profa. Dra. Maria Aparecida de Moraes Silva  
UFSCar

\_\_\_\_\_  
Prof. Dr. Fábio José Bechara Sanchez  
UFSCar

Certifico que a defesa realizou-se com a participação à distância do(s) membro(s) Maria Ines Rauter Mancuso Judite de Azevedo do Carmo, Célia Regina Pereira de Toledo Lucena, Maria Aparecida Chaves Jardim, Maria Aparecida de Moraes Silva, Fábio José Bechara Sanchez e, depois das arguições e deliberações realizadas, o(s) participante(s) à distância está(ão) de acordo com o conteúdo do parecer da banca examinadora redigido neste relatório de defesa.

*Maria Ines Rauter Mancuso*

\_\_\_\_\_  
Profa. Dra. Maria Ines Rauter Mancuso

---

*Ao meu filho José Antonio.*

*Ame, viva, trabalhe, seja grato e estude sempre!*

## AGRADECIMENTOS

Este trabalho é resultado de muitas mãos, mentes e corações. Assim, agradeço às seguintes pessoas:

À minha mãe, Marinice, e ao meu pai, José Tomaz, pelo amor incondicional, pelo incentivo sem limites, pelo exemplo de luta e liberdade, que me deu asas para lutar pelos meus sonhos! Vocês são os melhores pais que alguém poderia ter!

Ao meu pai 2, Jeremias, pelo abraço sempre apertado de incentivo, cheio de alegria e disponibilidade para ajudar, sou grata por você fazer parte de minha vida!

Ao meu filho, José Antonio, que, mesmo diante da sua pouca idade, presenteia-me com o seu abraço e beijo reconfortante a todo momento!

Ao meu companheiro, Joaquim, que acompanhou todo este processo com muita paciência, tolerância e amor!

À minha irmã, Janaina, ao meu cunhado, Marco Polo, e aos meus sobrinhos, Marco Polo e Daniel, por disponibilizarem a sua morada durante as minhas atividades de campo! Sempre fui recebida com muito amor e incentivo.

Ao Prof. Paulo Alberto dos Santos Vieira, pelo contínuo incentivo e provocações, mesmo antes desta empreitada começar!

Aos docentes que encararam o desafio de compartilhar os seus saberes neste Dinter - Prof. Paulo Alberto dos Santos Vieira, Prof. Valter Roberto Silvério, Profa. Maria Inês Rauter Mancuso, Prof. Fábio José Bechara Sanchez, Prof. Gabriel de Santis Feltran, Prof. Fabiana Luci de Oliveira e Prof. Rodrigo Constante Martins.

À minha orientadora Profa. Maria Inês, primeiramente, por ter identificado no meu projeto uma possibilidade de sucesso, acolhendo-o! Obrigada pela forma livre e respeitosa com a qual caminhamos juntas todo este tempo, pelo modo elegante, muitas vezes até poético, mas sempre firme, utilizado para “puxar minha orelha”, indicando direções mais seguras. Todo o meu carinho, respeito e admiração!

À minha amiga e consultora Silviane Ramos que, mesmo com a sua luta diária em termos de saúde e trabalho, sempre abriu seus braços e ouvidos a tudo que eu tinha para falar, a qualquer hora do dia ou noite! Obrigada por ajudar a traduzir os meus silêncios também! Pelo incentivo contínuo, você foi essencial neste processo!

Ao meu amigo Everton Neves que, assim como a Silviane, foi peça-chave nesta caminhada, sempre cheio de ideias, sugestões e informações. Obrigada pelos ouvidos, pelo abraço amigo (mesmo virtual) e por nunca me deixar sem uma palavra de esperança! Quantas vezes transformou lágrimas em risadas, daquelas bem altas! Você tem a minha gratidão.

Aos profissionais do Programa de Pós-Graduação em Sociologia da UFSCAR, em especial ao Prof. Gabriel Feltran que, mesmo não estando ligado diretamente ao meu estudo, apresentou um formato diferente em termos de atuação docente, uma forma desburocratizada, leve e humilde de trabalhar! Você tem a minha admiração!

Aos membros da banca de qualificação – Profa. Maria A. Moraes e Prof. Fábio Sanchez, obrigada pelos direcionamentos.

Aos membros da banca de defesa, Profa. Dra. Maria Aparecida de Moraes Silva; Profa. Dra. Maria Aparecida Chaves Jardim; Profa. Dra. Judite de Azevedo do Carmo; Profa. Dra. Célia Regina Pereira de Toledo Lucena e Prof. Dr. Fábio José Bechara Sanchez, pela disponibilidade em contribuir com meu trabalho e por todas as valiosas colaborações.

Às mulheres produtoras de bolo de arroz, obrigada pelo acolhimento carinhoso, pela atenção e pela curiosidade! Aprendi tanto e sou, por isso, imensamente grata! Obrigada por compartilharem as suas histórias e seu saber: sem eles este estudo não existiria! É impossível mensurar a minha gratidão à: D. Regina de Cáceres; D. Eulália de Cuiabá; D. Cotinha, D. Góia, D. Germana e D. Vanda de Vila Bela da Santíssima Trindade; D. Sebastiana e D. Conceição de Barão de Melgaço.

À D. Regina (produtora de Cáceres) pela frase que compõe o título deste trabalho.

Aos familiares, amigas e amigos das produtoras que, muitas vezes, foram intermediários entre mim e elas (produtoras).

Aos colegas de doutoramento que contribuíram com ideias, sugestões e informações, como também incentivo diante das dificuldades compartilhadas!

Ao Sr. Antonio, chamado Chapéu de Couro, que, como as produtoras de bolo, me possibilitou uma vivência única: acompanhar a feitura de um pilão, algo que sempre me encantou!

Ao jovem Gabriel Farias de Castro pelos desenhos que ilustram este trabalho, por captar as ideias e transportá-las de forma tão linda para o papel.

Ao boleiro de “ontem”, Otávio, pela contribuição emocionada e prazerosa!

Aos boleiros de “ontem” e de “hoje”, por me ajudarem a ver e a expressar uma luta que, para muitos, é invisível!

À minha amiga, Stephanni Sudré, pelos ouvidos e coração!

À Tainá Reis pela revisão e sugestões.

Às minhas amigas-irmãs, Eliane Ferreira e Simone Faustino, pelo grupo mais agitado que existe neste WhatsApp! Vocês alegraram todos os meus dias, até mesmo os que pareciam impossível sorrir!

Às minhas amigas Marli Oliveira e Maria Lima pelas taças de vinho, risadas, boas energias e incentivo!

À minha amiga, Lelei Ferreira, pelas conversas, incentivo e muitos cafés!

À minha amiga Laura Ferreira, por me ajudar com os desenhos, transportando-os de uma cidade à outra.

À Carol e ao Victor, da empresa Revisamos pela revisão (gramatical e das normas da ABNT) realizada neste texto. Minha gratidão pela atenção, carinho e profissionalismo.

*Mulheres voltadas sem fim aos trabalhos domésticos e à produção do que mantém a vida, mulheres subtraídas da vida pública e da comunicação do saber, mulheres escolarizadas à geração de minhas avós: delas gostaria de guardar uma lembrança viva e verdadeira.*

(GIARD, 2013, p. 215)



## RESUMO

Diante da possibilidade de se utilizar a comida como uma forma de ler e compreender faces da sociedade, selecionou-se o bolo de arroz, prato típico do estado de Mato Grosso, como forma de entrar no modo de vida que se revelou, durante a pesquisa e do ponto de vista da produção, típico do sul do estado e do trabalho de mulheres. O arroz e a mandioca compõem a base material do bolo; outros ingredientes são adicionados, a depender dos saberes e gostos de quem o produz. A memória, a oralidade e a tradição compõem a sua base imaterial. A proposta deste estudo foi explorar aspectos que vão além do *glamour* do bolo de arroz como prato típico do estado de Mato Grosso e buscou identificar sujeitos, traduzir ações, relações e significados muitas vezes invisibilizados, mas que se entrelaçam na construção deste elemento identitário e da própria vida. Pelas entrevistas, observações, registro fotográfico, pesquisa bibliográfica e *online* em *blogs*, redes sociais e outros instrumentos virtuais, notou-se a diversidade dos modos de fazer do bolo de arroz nos espaços e territórios estudados. A produção é direcionada por variadas motivações, sendo a mais significativa o sustento familiar. O saber-fazer, nos casos estudados, é compartilhado entre as mulheres. O ato de comer é para todos. Nesse universo de saberes e fazeres, cada produtora adota uma forma de produção, “temperando” o quitute com a própria história, saberes, memórias, crenças, cotidiano e interesses, tornando-o único. Esse fazer continua a ser transmitido, especialmente pela oralidade. Outras formas, contudo, vêm conquistando espaço no quesito compartilhamento – as redes sociais e outros ambientes *online*. Tal objeto de estudo se apresentou como um caminho aberto para a identificação e a compreensão de diferentes ângulos do modo de vida dessa região, nem sempre mostrados. A dureza e a desvalorização do trabalho, por exemplo, são alguns desses aspectos aqui evidenciados. O bolo de arroz propiciou oportunidades para penetrar em cotidianos bastante comuns e auxiliou a enxergá-los a partir de outras posições. Esses cotidianos revelam a construção da sociedade, como esperado.

**Palavras-chave:** Comida típica. Bolo de arroz em Mato Grosso. Mulher. Trabalho. Identidades.

## ABSTRACT

Through using food as a way of reading and understanding different angles of society, the rice cake was selected. From the point of view of production, this research has revealed that the rice cake, a typical dish of Mato Grosso State is often a work carried out by women. Rice and cassava make up the material base of the cake. Other ingredients are added depending on the knowledge and taste of those who produce it. Memory, orality and tradition make up its immaterial basis. The purpose of this study was to explore aspects that go beyond the popularity and glamor of rice cake as a typical dish of Mato Grosso State and sought to identify individuals, translate actions, meanings and relationships, often invisible, that intertwine in the construction of this identity element and the very life. Through interviews, observations, photographic records, bibliographic research and online media, there were found to be many diverse methods in which the rice cake is produced within this region. Production is driven by various motivations, the most significant being family economics. The knowledge, highlighted in the case studies, is traditionally shared among women. With such a wide range of traditions and practises, each producer adopts their own specific form of production, tempering the delicacy with its own history, knowledge, memories, beliefs, and interests, making it unique. This know-how continues to be passed on, especially through orality tradition. Other methods of sharing, however, are gaining momentum, especially with the advent of social media and other online platforms. This study has presented a way in which to identify and understand the more diverse styles of living which are not always revealed to the untrained eye. The difficult and often undervalued nature of this work, as highlighted in this study, shows how the rice cake provides opportunities to identify very ordinary people in everyday life and allows you to visualise that meaning, from a different perspective. These daily activities reveal the basic building blocks of society, as expected.

**Keywords:** Typical food. Rice cake in Mato Grosso State. Woman. Work. Identities.

## **LISTA DE QUADROS**

Quadro 1 - Identificação das produtoras.....	54
Quadro 2 - Características das produções de bolo de arroz.....	149

## **LISTA DE FLUXOGRAMA**

Fluxograma 1 - Bolo de arroz: do preparo ao consumo .....	174
---	-----

## **LISTA DE ESQUEMA**

Esquema 1 - Critérios para a análise e a comparação da produção do bolo-arroz mato-grossense.....	179
Esquema 2 - bolo de arroz mato-grossense: características e tipos .....	204

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Mapa de Mato Grosso com localização das produtoras de bolo.....	46
Figura 2 - Sova do mochi .....	59
Figura 3 - Mochi moldado.....	59
Figura 4 – Onigiri .....	60
Figura 5 - Onigiri industrializado .....	60
Figura 6 - Nian gao caramelo .....	61
Figura 7 - Nian gao.....	61
Figura 8 - Cocção do khao tom mat .....	62
Figura 9 - Khao tom mat .....	62
Figura 10 – Biko.....	63
Figura 11 - Biko preparado por Liz .....	63
Figura 12 - Tipos de tteok.....	64
Figura 13 - Museu do tteok .....	65
Figura 14 - Embalagem do banh tet.....	65
Figura 15 - Banh tet.....	65
Figura 16 - Embalagem do bánh Chong.....	66
Figura 17 - Cocção do bánh Chong.....	66
Figura 18 - Bánh côm .....	67
Figura 19 - Produção de bánh côm.....	67
Figura 20 - Bolo de arroz.....	67
Figura 21 - Bolo de arroz artesanal .....	67
Figura 22 - Bolo de arroz.....	70
Figura 23 - Bolo de arroz.....	70
Figura 24 - Pan de arroz .....	71
Figura 25 - Pan de arroz .....	71
Figura 26 - Oferenda Festa de São Benedito.....	75
Figura 27 - Lanche da Festa de São Benedito .....	75

Figura 28 - Quituteiras da festança.....	76
Figura 29 - O congo nas ruas.....	76
Figura 30 - Bolo de arroz de rua.....	77
Figura 31 - Bolo de arroz de padaria .....	77
Figura 32 - D. Regina, netas, filho e nora.....	98
Figura 33 - Portão que une os quintais .....	98
Figura 34 - Toras de teca e D. Regina .....	98
Figura 35 - Mandioca com casca e descascada .....	100
Figura 36 - Preparo do purê de mandioca.....	100
Figura 37 - Triturador de arroz .....	100
Figura 38 - Batendo a massa.....	100
Figura 39 - Massa pronta para o descanso.....	101
Figura 40 - Massa nas formas.....	101
Figura 41 - Bolo em formas variadas .....	102
Figura 42 - Processo de dourar o bolo .....	102
Figura 43 - O ponto de cocção dos bolos .....	104
Figura 44 - A técnica de “virar o bolo”.....	104
Figura 45 – Boleiro.....	105
Figura 46 – Boleiro.....	105
Figura 47 - Placa do Café D. Eulália e Família .....	107
Figura 48 - Salão do café Eulália e Família.....	108
Figura 49 - Figuras, premiações e presentes.....	108
Figura 50 - Primeiro forno.....	109
Figura 51 - Sr. Eurico e bolo a R\$ 1,00 .....	109
Figura 52 – Homenagem .....	111
Figura 53 - Premiação Revista Veja .....	111
Figura 54 - Pantanal Cozinha Brasil.....	112
Figura 55 - Colagem D. Eulália e bolos .....	112

Figura 56 - D. Eulália e pintura forno e pilão.....	112
Figura 57 - D. Eulália colocando a massa nas formas.....	113
Figura 58 – Fornos.....	114
Figura 59 - Bolo de arroz, chipa e café.....	114
Figura 60 - Café de boas vindas .....	115
Figura 61 - D. Góia e biscoitos de ramo.....	116
Figura 62 - Oferta do bolo online .....	117
Figura 63 - Forno e fogão a lenha.....	118
Figura 64 - Bolo de arroz em forma única .....	119
Figura 65 - Bolo para comercialização.....	119
Figura 66 - Mesa posta .....	119
Figura 67 - Bolo com leite condensado e queijo .....	121
Figura 68 - D. Vanda e bolo sabores variados .....	121
Figura 69 - Chá Afro Vila Bela da Santíssima Trindade .....	123
Figura 70 - Forno a lenha e defumador .....	124
Figura 71 - bolo de arroz sabores variados.....	125
Figura 72 – pilão.....	125
Figura 73 - Flautas produzidas por D. Vanda .....	130
Figura 74 - Trajes para as danças.....	130
Figura 75 - Banners do cacicado e Associação Chickbela .....	130
Figura 76 - Fubá de arroz .....	130
Figura 77 - Bolo de arroz pronto para comercialização .....	130
Figura 78 - Apresentação Chickbela - Festança de 2018.....	131
Figura 79 - Neta de D. Vanda .....	131
Figura 80 - D. Vanda.....	132
Figura 81 - Castanha de babaçu.....	133
Figura 82 - Forno e fogão a lenha.....	134
Figura 83 - Bolo de arroz salgado .....	134



Figura 84 - D. Germana e a sua produção de biscoitos de ramo .....	134
Figura 85 – Juíza .....	135
Figura 86 - Cortejo Festança 2018 .....	135
Figura 87 - Espinhos de porco-espinho no forno a lenha .....	136
Figura 88 - Fubá de arroz .....	139
Figura 89 - Massa pronta para descansar.....	140
Figura 90 - Massa na “forma-panela” .....	141
Figura 91 - Cocção na panela, com brasas .....	141
Figura 92 - Bolo assado e cortado em duas partes .....	141
Figura 93 - Chá com bolo .....	142
Figura 94 - Coxinhas .....	144
Figura 95 - bolos de queijo.....	144
Figura 96 - Preparação de pastéis .....	144
Figura 97 - bolo de milho .....	144
Figura 98 - Bolo de arroz.....	144
Figura 99 - Bolo de arroz.....	144
Figura 100 - Arroz dormido.....	145
Figura 101 - Preparação da massa .....	145
Figura 102 – Forminhas.....	146
Figura 103 - Bolo de arroz assado .....	146
Figura 104 - Preparo de quitutes .....	147
Figura 105 - São Benedito - Santo Cozinheiro.....	147
Figura 106 - D. Conceição.....	148
Figura 107 - Calçada dos quitutes, café e prosas.....	148
Figura 108 - Pilão de D. Vanda - produtora de bolo de arroz.....	156
Figura 109 - Sr. Antonio – Chapéu de Couro .....	159
Figura 110 - Sr. Antonio – Chapéu de Couro .....	159
Figura 111 - Toras de baru .....	159

Figura 112 - Busca por irregularidades na tora .....	160
Figura 113 - Ajustes no diâmetro.....	160
Figura 114 - Definição do centro da tora.....	160
Figura 115 - Marcação do ponto central.....	160
Figura 116 - Colocação da tora no torno .....	161
Figura 117 - Desenho de um tipo de pilão.....	162
Figura 118 - Retirada das cascas .....	162
Figura 119 - Processo de dar forma ao pilão .....	162
Figura 120 - Processo de dar forma ao pilão .....	163
Figura 121 - perfuração da boca do pilão .....	163
Figura 122 – pilão.....	163
Figura 123 - O barco.....	165
Figura 124 - Ralador de produção artesanal.....	165
Figura 125 - Ralador inox 4 faces .....	165
Figura 126 - O uso da peneira – mandioca.....	167
Figura 127 - o uso da peneira – fubá de arroz .....	167
Figura 128 - Forno a lenha .....	168
Figura 129 - Fogão a lenha.....	168
Figura 130 - Facebook Eulália e Família.....	184
Figura 131 - Cuiabá De Eulália .....	187
Figura 132 - Votação Revista Veja.....	187
Figura 133 - Homenagem da Academia Mato-grossense de Letras a D. Eulália .....	188
Figura 134 - Post do chef de cozinha Marcelo Cotrim.....	188
Figura 136 - Com D. Eulália .....	249
Figura 137 - Com D. Cotinha e seu irmão.....	249
Figura 138 - D. Góia.....	249
Figura 139 - Com D. Vanda.....	249
Figura 141 - Com D. Sebastiana.....	250

Figura 142 - Com D. Sebastiana e sua filha .....250

## SUMÁRIO

<b>APRESENTAÇÃO .....</b>	<b>19</b>
<b>1 INTRODUÇÃO .....</b>	<b>25</b>
<b>1.1 Considerações iniciais .....</b>	<b>25</b>
<b>1.2 Os caminhos da pesquisa .....</b>	<b>37</b>
<b>1.3 Lócus e sujeitos da pesquisa .....</b>	<b>44</b>
<b>2 QUITUTE DE MÚLTIPLAS PERTENÇAS E REPRESENTAÇÕES.....</b>	<b>55</b>
<b>2.2 Bolo de muitos lugares: diversidade geográfica.....</b>	<b>58</b>
<b>2.3 Uma base à brasileira .....</b>	<b>72</b>
2.2.1 O bolo de arroz em Mato Grosso: espaços conquistados .....	74
<b>3 AS BOLEIRAS: MULHER E TRABALHO .....</b>	<b>85</b>
<b>3.1 As “donas” do bolo .....</b>	<b>85</b>
<b>3.2 Comida, coisinhas e empoderamento.....</b>	<b>91</b>
<b>3.3 As produtoras e o fazer bolo: cotidianos de labuta.....</b>	<b>96</b>
3.3.1 D. Regina (Cáceres) .....	97
3.3.2 D. Eulália (Cuiabá).....	107
3.3.3 D. Góia e D. Cotinha.....	115
3.3.4 D. Vanda (Vila Bela da Santíssima Trindade) .....	120
3.3.5 D. Germana (Vila Bela da Santíssima Trindade).....	132
3.3.6 D. Sebastiana (Barão de Melgaço).....	137
3.3.7 D. Conceição (Barão de Melgaço) .....	142
<b>3.4 Os “trens” de cozinha e suas ressignificações .....</b>	<b>155</b>
<b>4 ENTRE BOLOS E BOLEIRAS: RECIPROCIDADE IDENTITÁRIA.....</b>	<b>172</b>
<b>4.1 O percurso do bolo de arroz: do fazer ao comer .....</b>	<b>172</b>
<b>4.2 Tipos de bolo de arroz segundo o circuito da produção ao consumo.....</b>	<b>202</b>
<b>4.3 As boleiras: marcadores identitários construídos e/ou reafirmados a partir do saber-fazer bolo de arroz .....</b>	<b>206</b>
4.3.1 A pobre .....	210
4.3.2 A artesã .....	212

4.3.3 A multitarefas .....	213
4.3.4 A líder .....	214
4.3.5 A empresária.....	215
4.3.6 A ativista.....	216
4.3.7 A representante .....	217
4.3.8 A religiosa.....	218
4.3.9 A negra ou a indígena.....	219
4.4.1 A hospitaleira.....	221
<b>5 GOSTINHO DE QUERO MAIS: CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>	<b>224</b>
<b>REFERÊNCIAS .....</b>	<b>230</b>
<b>APÊNDICES .....</b>	<b>249</b>
<b>Apêndice A – Encontros saborosos.....</b>	<b>249</b>

## APRESENTAÇÃO

A escolha de um tema para doutoramento, para uns, é como se estivesse na mente desde sempre. Para outros, pode se tornar verdadeira tortura mental, que se estende até mesmo ao corpo físico. Foi assim para mim.

Geralmente, a primeira questão é: preciso de um problema! De imediato esse requisito se transforma em uma grande dificuldade, pela preocupação por não se ter um problema de investigação. Coloquei-me a pensar sobre o que me causava inquietação, a ponto de se tornar objeto de uma pesquisa. Como a minha formação é na área do Turismo e Hotelaria (Graduação) e Turismo e Desenvolvimento Internacional (Mestrado), parte das Ciências Sociais Aplicadas, meus sentidos foram aguçados para encontrar algo que, no horizonte da minha formação, me despertasse curiosidade e vontade de estudar.

Há um tempo leciono, na graduação de Turismo da Universidade do Estado de Mato Grosso-UNEMAT, disciplinas de Organização de Eventos, Hotelaria, Marketing, Gastronomia e, tanto durante as aulas quanto durante minhas viagens, percebia que muitos desses deslocamentos eram motivados pelo desejo de vivenciar algo diferente do encontrado no entorno diário. Esse “diferente” geralmente é algo de destaque do destino da viagem e do seu povo, algo que o diferencie dos outros e o une como grupo. Quanto a esse aspecto, Gimenes-Minasse (2015, p. 179) destaca que

A lógica da atividade turística também se baseia na perspectiva de alteridade – com o “novo” e o “diferente” desempenhando papel importante na motivação de deslocamento - o apagamento de especificidades locais tem gerado uma série de desafios para gestores no que diz respeito à diferenciação e à competitividade de destinos turísticos.

A designação “típico” é bastante utilizada para indicar essa diferença. A tipicidade se estende aos mais diversos fenômenos, como a dança, a música, a vestimenta, a arquitetura, as crenças, os costumes, a alimentação, entre outros aspectos.

A Sociologia foi a área da pós-graduação na qual ingressei. Unindo a minha área de formação original com a Sociologia, pensei: comer caracteriza-se como um ato social e o gosto é formatado cultural e socialmente. Esses elementos, ainda, são comumente inseridos como parte da atração turística. Passei, a partir disso, a concentrar meus esforços nas possibilidades dessa relação.

Vivendo há poucos anos na cidade em que resido atualmente (Nova Xavantina-MT), notei que, nas aulas de gastronomia, os alunos de forma recorrente comentavam: “Nova Xavantina não tem pratos típicos”, “não há nada de típico aqui”. Isso ocorria sempre que trabalhávamos o tema “gastronomia como atrativo turístico”. Comecei a questionar: o que é o típico? De onde ele vem? Como é construído? Por que algumas comidas ganham visibilidade como típicas e outras não, mesmo fazendo parte do cotidiano daquele grupo? Por que percebemos o típico em culturas diferentes da nossa e temos dificuldades em reconhecê-lo no que está próximo e faz parte da nossa trajetória de vida?

Decidi que a pesquisa seria em Cáceres, por se tratar de um município turístico e por ser a minha cidade natal, garantindo maior mobilidade em vários aspectos, apesar de estar morando a 900 km de distância. Além disso, na região de Cáceres há o encontro de distintos povos desde os tempos coloniais. Tais aspectos se refletem nas comidas. Eu planejava trabalhar a questão com profissionais de restaurantes da região, em especial durante o Festival Internacional de Pesca de Cáceres, justificada pelo fato de que, nesse evento, a comida está sempre presente como representante cultural.

Com essa preocupação, realizei um levantamento preliminar sobre os pratos típicos do município, os que apareciam na mídia e nos cardápios dos principais restaurantes da cidade. Conversei com vários moradores antigos; fui à feira comer pastel<sup>1</sup> e dialogar com as pessoas; parei para tomar suco nas lanchonetes mais afastadas do centro da cidade, perguntando o que as pessoas comiam no seu dia a dia. Notei que muitos pratos do cotidiano não eram considerados típicos ou, melhor, não conquistavam legitimidade como tal. Eram realmente muitos pratos, típicos e “não-típicos”, para estudar. A fim de pensar sobre tantas possibilidades, fiz uma lista<sup>2</sup> dos pratos identificados.

---

<sup>1</sup> Algo bastante tradicional em Cáceres.

<sup>2</sup> Peixes: pacu assado recheado, ventrecha de pacu frita, cabeça de pacu frita ou ensopada, moqueca de pintado, mujica de pintado, isca de pintado, bagre ensopado, peixe com maxixe, piau frito, caldo de piranha, piraputanga assada; arroz: arroz carreteiro, arroz Maria Isabel, arroz com pequi, galinhada, arroz com feijão; carnes: carne com pequi, paçoca de pilão, carne com banana verde, carne moída com maxixe, ensopado de carne com mandioca, churrasco com mandioca, feijão com carne salgada acompanhado de arroz sem tempero, frango caipira ensopado, frango com pequi; caldos: escaldado, caldo de ossinho, caldo de costela; doces: furrundu, doce de caju, doce de mamão verde, doce de banana, doce de abóbora, pixé; bolos e salgados: bolo de arroz, chipa, pão de queijo, bolo de queijo, bolo de queijo frito, bolo de mandioca, biscoito de polvilho, coxinha, pastel; bebidas: suco de canjiquinha (murici), suco de manga, suco de caju, tererê, caldo de cana, aloá, licor de pequi, licor de jenipapo, licor de amendoim, licor de figo, cachaça com raízes; outros: banana frita, farofa de banana, chips de banana verde, maionese (legumes), vinagrete. Esses pratos, porém, não são, na sua maioria, comidas do dia a dia, mas reservadas para momentos como festas e finais de semana. A comida diária é considerada como algo mais prático e de menor custo – preço e tempo. São exemplos disso: arroz, feijão e mistura. A mistura se

O título preliminar utilizado para o projeto de pesquisa foi: “O que vai para o “menu”? Representações sociais por meio das produções gastronômicas da fronteira sudoeste mato-grossense: entre lembrados e esquecidos”. A palavra “menu” entre aspas foi utilizada no intuito de indicar legitimação, fazendo referência às produções gastronômicas que são promovidas como típicas. A ideia que desejava evidenciar, de uma forma geral, é que existem produções tão significativas quanto as que aparecem na mídia, nos restaurantes e divulgadas pelo poder público, mas que, contudo, não são inseridas no “cardápio” das produções típicas locais, ou seja, não recebem visibilidade em determinados espaços, apresentando a pergunta: por que alguns pratos não são legitimados como típicos enquanto outros o são?

Nesse percurso, cursei a primeira parte das disciplinas do doutoramento em Cáceres<sup>3</sup>. Passei a sentir que meu objeto de estudo estava muito amplo e comecei a repensá-lo, a fim de delinear melhor a proposta. Em uma das disciplinas, um dos meus colegas recebeu a professora com votos de boas-vindas, acompanhados de bolo de arroz, justificando a atitude pelo fato de o bolo ser típico do Mato Grosso. Isso me chamou atenção, pois tal comida constava na lista de pratos típicos (parte do levantamento preliminar anteriormente citado).

Naquele momento, o bolo de arroz simbolicamente marcava a recepção de uma estranha à cultura local. Percebi que eu, de alguma forma, mesmo tendo inserido o bolo de arroz no rol dos pratos típicos, havia “naturalizado” o que me era, como o bolo de arroz, cotidianamente dado. Havia pensado em trabalhar com as comidas que eram escolhidas para estar em uma festa: o Festival Internacional da Pesca. Luís da Câmara Cascudo (1968, p. 65) já havia alertado, porém, que “uma pesquisa sobre a história da alimentação deve proceder na base da informação doméstica. E da investigação rural e nos núcleos urbanos de mediana importância dêmica.” Continuava afirmando que, mesmo quando restaurantes, cantinas e hotéis oferecem, nos seus “pratos do dia”, comidas tradicionais dos seus países originários, ainda assim o fazem com alguma deformação.

Nesse momento, resolvi aceitar o caminho que o bolo de arroz construía para ingressar, com outros olhos e com outro espírito, na cultura que me era “natural”.

Meu padrao me colocou em contato com a cunhada dele, produtora tradicional de bolo em Cáceres em novembro de 2016. Decidi conhecê-la e saber como era toda a produção. Estranhamente, apesar de ter morado tempos em Cáceres e ter comido muitos bolos de arroz,

---

refere a um tipo de carne, salada (folhas) e/ou legumes, sendo os dois últimos geralmente colhidos nos próprios quintais. Além desses, pão, margarina, café, leite e chá também participam desse grupo.

<sup>3</sup> Ao longo do primeiro e do segundo semestre de 2016.



não a conhecia pessoalmente (observação inclusive anotada nos meus cadernos de campo). A partir do momento que nos encontramos, confirmei que o bolo poderia ser de fato um caminho para conhecer, de forma mais sistemática, a história e o modo de vida de um grupo social do qual eu fazia parte, mas que, mesmo assim, me despertavam estranheza e curiosidade.

Já havia comido o bolo inúmeras vezes, mas nunca havia parado para pensar no seu significado e em tudo que acontecia antes dele chegar até as minhas mãos. Eram muitas as ações, relações estabelecidas, histórias, memórias. Fiquei intrigada, curiosa e senti profunda vontade de estudar sobre isso. Alguns podem dizer: “Nossa! quanta impulsividade! Não deu uma ‘colher de chá’ para os outros pratos!”. Era preciso uma delimitação, uma escolha, e eu a fiz.

Para Weber (s/d, p. 160-161), a “experiência pessoal” da ciência se associa à especialização. Para ele, “quem não tiver a capacidade de colocar antolhos, [...] e chegar a ideia de que a sorte de sua alma depende de fazer ou não a conjectura correta [...] pode manter-se longe da ciência”. Sem essa “experiência pessoal”, essa “estranha embriaguez”, “esta paixão”, “esta afirmação”, “não haverá vocação para a ciência [...] nada é digno do homem como homem, a menos que ele possa empenhar-se na sua realização com dedicação apaixonada.” Para o autor, é no trabalho árduo que se prepara a ideia que brota da inspiração associada ao entusiasmo. “Entusiasmo e trabalho e acima de tudo ambos em conjunto é que criam a ideia. As ideias nos chegam quando lhes aprazem, e não quando queremos” (WEBER, s/d, p. 162). Por essa reflexão de Weber, pude avaliar o meu fazer enquanto pesquisadora. A ideia veio na forma de um bolo de arroz em um ato de boas-vindas e se impôs apaixonadamente.

Diante da boleira de Cáceres, aquele “laboratório vivo” como denomina Moscovici (2004), comecei a questionar como seria em outros lugares do estado. O bolo, a rotina, a aceitação por parte do público: como seriam em outras paragens? Então me lembrei: preciso de objetivos, elaborar a minha pergunta de pesquisa, necessito de um plano de trabalho. Voltei-me para alguns dos muitos direcionamentos elaborados por Quivy e Campenhoudt (1992) ao que se refere à construção da pergunta de pesquisa. Para eles, existem três qualidades que devem nortear a produção da pergunta: 1) clareza: ser precisa, concisa e unívoca; 2) exequibilidade: ser realista; 3) pertinência: ser uma verdadeira pergunta, abordar o

que existe e as mudanças em curso, ter como foco compreender ou explicar, não moralizar ou filosofar. Levei em consideração, ainda, o seguinte alerta tecido por Quivy e Campenhoudt:

A dificuldade de começar um trabalho tem, frequentemente, origem numa preocupação de o fazer demasiado bem e de formular desde logo um projeto de investigação de forma totalmente satisfatória. É um erro. Uma investigação é por definição, algo que se procura. É um caminhar para um melhor conhecimento, e deve ser aceite como tal, com todas as hesitações, os desvios, e as incertezas que isso implica. (QUIVY; CAMPENHOUDT, 1992, p. 29).

Assim, um desvio foi criado a partir da proposta original e segui então a procura por mais informações.

Além da produtora de Cáceres, logo em seguida conheci pessoalmente uma produtora em Cuiabá. A partir daí fui localizando outras em mais dois lugares – Vila Bela da Santíssima Trindade e Barão de Melgaço. As redes sociais (online) prestaram significativo auxílio nessa tarefa. A partir desses contatos iniciais, estabeleci no plano de trabalho da pesquisa de campo, com a visita a quatro municípios do estado de Mato Grosso (Cuiabá, Barão de Melgaço, Cáceres e Vila Bela da Santíssima Trindade).

No texto de qualificação<sup>4</sup>, apresentei dados sobre as produtoras de bolo de arroz com as quais tive contato direto, seus cotidianos, suas histórias e, além disso, bolos de arroz que viajaram comigo até o local dessa atividade (São Carlos-SP), preparados pelas mãos de três das oito produtoras que fazem parte desse estudo. Meu intuito era mostrar como é um bolo de arroz<sup>5</sup>, pois o que para mim é comum pode ser totalmente desconhecido para os outros, ainda mais quando se trata de comida.

As contribuições da arguição da banca do exame de qualificação foram várias. Destaco aqui os principais elementos apontados e que representaram pontos de inflexão no desenvolvimento do trabalho. Pela fala da Profa. Dra. Maria A. Moraes Silva enxerguei algo muito precioso, que me incomodava, mas que eu não soube integrar ao meu trabalho. Ela disse: “você nos apresentou o *glamour* do bolo de arroz, toda sua beleza, histórias lindas, cotidianos que encantam, mas e a dureza de tudo isso, onde fica? Pois se trata de um trabalho duro, desenvolvido majoritariamente por mulheres”. O interessante é que isso – a luta, a dureza do trabalho dessas mulheres – passou a me encantar tanto quanto comer o bolo.

---

<sup>4</sup> Apresentado em setembro de 2018.

<sup>5</sup> Sabia que não seria a mesma coisa, pois o bolo comido no local de preparo, tendo a sua produtora ao lado, tem outro sabor. Levei também biscoitos de ramo, pixé, chips de banana verde, chá de camomila e capim cidreira, como de costume nos “tchás co bolo mato-grossenses”.

Outra contribuição importante veio do Prof. Dr. Fábio Sanchez, quando destacou: “Não é uma questão de descobrir o mais autêntico, sua origem. A questão é descobrir o que está em disputa. A origem não existe, o que existe é: como “x” é incorporado por “a” ou “b”. Parece que você quer encontrar este típico e essa origem, mas isso é cristalizar identidade”. Esses aspectos já haviam feito parte de conversas com a minha orientadora. Reafirmou-se a necessidade de atenção e ação quanto a isso.

A partir das questões apontadas pela banca, busquei redimensionar os meus olhares. Percebi que, tinha ainda essa vontade, limitadora e equivocada, de colocar as expressões culturais em caixinhas, apresentando-as como marcadores de identidades de grupos e destinos. Isso faz parte de muitas estratégias de marketing, que visam vender tais elementos como produtos turísticos. Como já mencionado acima, porém, a revisitação e os direcionamentos me fizeram continuamente repensar o desenho sociológico que o meu olhar arraigado não me permitia. Minha visão estava turva, pois, como identificou o professor Fábio, transpareci esse desejo, essa busca que na realidade é ilusória, já que o típico é dinâmico em todas as suas esferas, sendo impossível engessá-lo.

Apresento este estudo, focado não apenas na beleza do bolo de arroz, mas também na dureza do trabalho que, na maioria dos casos estudados, permitiu a emersão dessa beleza, advinda de cotidianos de luta e labuta pela sobrevivência, tornando a cozinha um espaço de autonomia feminina.

O bolo de arroz proporcionou uma viagem cheia de cores, expondo nuances diferenciadas a cada vivência, desvelando lutas em grande parte silenciadas, mas corajosamente travadas por mulheres que, em primeiro lugar, buscam o bem-estar das suas famílias.

Assim, este trabalho que inicialmente se enveredava por um engessamento do que é ou não típico, tornou-se e é fruto da descoberta recente de um mundo no qual sempre vivi e vivenciei e que, supunha, fosse muito conhecido.

# 1 INTRODUÇÃO

## 1.1 Considerações iniciais

Este é um estudo sobre a produção do bolo de arroz no estado de Mato Grosso: de um lado, o processo social de produção, de outro, o resultado desse processo.

O bolo de arroz compõe o rol dos pratos típicos desse estado. O típico é considerado como o elemento identificador e diferenciador de grupos sociais, lugares e comportamentos; algo de comum ocorrência em determinados espaços, com características positivas ou negativas. No que se refere à comida, o típico se traduz naquilo que representa práticas alimentares cultural e socialmente construídas.

As produções bibliográficas<sup>6</sup> que envolvem o uso da palavra “típico”, notadamente dispensam, na sua maioria, definições detalhadas sobre o significado dessa palavra. Tal fato pode ser observado tanto em produções científicas quanto em formatos mais ordinários. A ausência de descrições indica o típico como elemento de fácil compreensão nos diferentes espaços pelos quais trafega, deixando na sombra a sua real complexidade. Isso é entendido como o que ocorre de forma regular e cotidiana, que identifica, destaca, simboliza, une e/ou separa, repete, continua e conta histórias.

Quando uma palavra migra da linguagem de senso comum para a linguagem científica, esperam-se definições mais precisas. Na linguagem científica, porém, segundo Kaplan (1972, p. 57), nem todos os termos teóricos têm essa exigência. Para ele, esse é o caso dos termos observacionais, “cuja aplicação se baseia em observações relativamente simples e diretas”, como, por exemplo, “artefato de pedra”; os observáveis indiretamente, “cuja aplicação exige observações mais sutis, complexas ou indiretas nas quais as inferências desempenham, reconhecidamente, um papel”, como, por exemplo, “o sonho”; os construtos que, “embora não observacionais, nem direta nem indiretamente, podem ser definidos com base nos observáveis”, como, por exemplo, “velocidade”, que pode ser observada com base em observações acerca de posições no espaço e no tempo. O termo “típico”, quando migra da linguagem de senso comum para a linguagem técnica ou científica, pode ser pensado como algo observável indiretamente: é necessária uma definição mais explícita e são necessárias observações mais sutis para reconhecer o típico.

---

<sup>6</sup> ALEIXO; BARTHOLO, 2015; ARENDT, 2012; CASTRO; DEUS; SILVA, 2012; ABDALA, 1997.

A qualidade de típico, adjetivo que torna o objeto comum e característico, desempenha o papel de marcar, tanto de forma positiva quanto negativa, pessoas, lugares, situações, pensamentos e ações. Origina-se do latim *typīcus*, e este do grego *tutikós*, com significado de simbólico, figurativo, representativo, que serve de tipo. (DICIONÁRIO INFOPÉDIA, [20--?], não paginado).

No universo alimentar, quando dada comida é definida como típica, assume-se que representa o que o grupo come, derivada dos costumes construídos ao longo dos tempos, vista como herança, tradição, história, hábito e marcador identitário. Ganha-se um enquadramento cênico, revestido de simbolismo, especialmente pelas forças do marketing, para que, assim, dado grupo se reconheça pelo que come e se diferencie de outros grupos (DÓRIA, 2014).

O típico, nas suas múltiplas esferas - dança, música, vestimenta, arquitetura, culinária - estimula a movimentação de milhões de indivíduos pelo mundo (turismo), movidos pelo desejo de conhecer o outro. O outro não se restringe às pessoas, mas a todas as coisas que fazem parte da vida de determinados grupos e lugares. Nesse contexto, o típico é a forma utilizada para estabelecer tal atratividade, gerar interesse, curiosidade, pois estabelece diferenças.

A partir disso, os sujeitos trabalham para construir o seu típico, afirmar-se, criar características que os distingam dos outros, como uma forma de entender quem são, ou como devem ser para ser. Traça-se um desenho de comportamentos que estabelece uma fronteira consciente ou inconsciente, criando uma estrutura estruturante, que indica “somos assim, por isso agimos assim”, “agimos assim, porque somos assim”.

No mundo acadêmico, existe significativo número de trabalhos sobre comidas típicas, brasileiras<sup>7</sup> e estrangeiras<sup>8</sup>. Nessas são apresentadas histórias, ingredientes, modos de fazer, sentidos, destacando a comida como marcador identitário dos que supostamente as comem com frequência. Esse ponto, a frequência de consumo, será tratada mais à frente.

A cozinha brasileira, no sentido atual, surgiu a partir da revisão do ser brasileiro, com o movimento modernista de 1920, o movimento regionalista e o romance de 1930 no Nordeste. Cria-se, então, o discurso de uma culinária brasileira, síntese dos modos de comer de índios, negros e brancos, mascarando diferenças e desigualdades, como se todos tivessem

---

<sup>7</sup> MARCHI, 2015; MACHADO, 2013; BITER; BITAR, 2012; SIGNORELI, 2010; GIMENES, 2009; GIMENES 2008; LOBO, 2008; BOGUSZEWSKI, 2007.

<sup>8</sup> RIANI *et al.*, 2018; SERRANO-CRUZ *et al.*, 2018; RAJI *et al.*, 2017; VALLE, 2015; ALMLI *et al.*, 2011; ALVAREZ; SAMMARTINO (2009); BILLIARD, 2006; MARTÍNEZ, 2006; ROEST; MENGHI, 2002.

contribuído – e, principalmente, pudessem ter contribuído - de forma harmônica e equilibrada, para a construção dessa culinária (DÓRIA, 2014).

O surgimento do discurso sobre a cozinha brasileira se deu concomitante ao processo de formação do país enquanto uma nação. Era necessário criar tradições que unissem os diferentes povos, os quais habitavam o espaço geográfico que viria a ser conhecido como Brasil. Além da unidade política e geográfica, era necessário conciliar diversas tradições étnicas e culturais numa mesma estrutura política. A comida, tal como a religião e a língua, responderia ao mito da unidade (LEME; BASSO, 2014, p. 20).

Dória (2014, p. 17) acrescenta:

Nos últimos quinhentos anos travou-se, no território brasileiro, um enorme encontro de culturas – centenas de etnias indígenas; dezenas de etnias africanas transplantadas para cá; portugueses e europeus de outros países, cujo resultado está longe de ser uniforme ou linear. A ideia de miscigenação pode ser muito confortável, mas um conceito carente de poder explicativo. Marcas da origem disparatada de nossa culinária são visíveis em largas porções do território, ao ponto que poucas coisas que realmente a expressam puderam ganhar corpo e se fixar numa síntese.

A partir disso, teria sido criado, no território brasileiro, um ambiente que proporcionou, tanto pela cultura quanto, e especialmente, pelo turismo, que pessoas se movimentassem pelo país em busca de “cacos desta cozinha” (DÓRIA, 2014, p. 19), já que essa é apresentada e representada não de forma integrada, mas em partes sociopoliticamente divididas. Nota-se que cada região busca diferenciar-se, de uma forma ou outra, como se as expressões fossem desconectadas, como se determinados ingredientes e modos de fazer fossem exclusivos de lugares que seguem os limites geográficos estabelecidos.

O típico, nesse sentido, não é algo que diferencia totalmente os grupos, mas que os marca parcialmente. Praticamente todo brasileiro é adepto à ingestão de arroz, assim como muitos outros grupos pelo mundo. Contudo, o que pode diferenciá-los é como cada grupo se utiliza do cereal, como confere sentido a essa ação e como atribui significados ao preparo e consumo.

Alguns pontos merecem ser discutidos, a fim de desconstruir o típico como geralmente é entendido no senso comum – algo quase mágico, natural, sempre bonito, delimitado geograficamente, sem observar que foi construído e continua a ser (tanto pelas forças do cotidiano, tradição, quanto, especialmente, pelo mercado). Isso, para alguns, pode causar certa decepção, já que o típico pode parecer algo que existe por si só, sempre encantador. Como assinala Thompson (1990), a reificação de práticas culturais deve ser considerada como uma estratégia na qual um “estado de coisas que representa uma criação social é considerado como

um acontecimento natural ou resultado inevitável de características naturais” (THOMPSON, 1990, p. 88).

O típico é, antes de tudo, uma exposição de traços do que foi, do que é, do que se deseja que continue a ser, mas nem sempre é. Quando se observa, por exemplo, a paçoca de pilão<sup>9</sup>, o próprio nome indica que tal utensílio - o pilão - é parte integrante desse preparo. A paçoca é uma comida comum em algumas partes do Brasil, mas o pilão nem sempre está presente no preparo. Hoje, nota-se a produção desta comida por processadores elétricos. Contudo, a denominação não muda para a “paçoca de processador”: continua a ser paçoca ou paçoca de pilão.

Liga-se a esse contexto a ideia de desvirtuação. Desvirtuar é tirar a virtude ou o merecimento, seria desprestigiar, deturpar e desviar. Isso ocorre, para alguns olhares, quando uma comida tradicionalmente preparada de um jeito passa a sê-lo de outro, geralmente com uso de aparatos elétricos ou processos simplificados. É como se a aura daquela comida fosse ferida, ficasse incompleta ou mesmo deixasse de existir, já que não mantém mais a sua “autenticidade”<sup>10</sup>.

Walter Benjamin (1987), no ensaio “A obra de arte na era da sua reproduzibilidade técnica”, utiliza o conceito de aura, no âmbito da obra de arte, para designar aquilo que é

---

9 O termo "paçoca" procede do termo tupi *pa'soka*, vocábulo esse formado pela junção de *paba*, terminar, com *soka*, socar, numa alusão ao modo como era originalmente feita (NAVARRO, 2005). As paçocas tanto salgadas quanto doces estão presentes em grande parte do território brasileiro, apresentando ampla variedade no que tange aos ingredientes, formas de preparo e consumo. A paçoca salgada tradicional geralmente é composta por carne bovina, seca ou fresca, farinha de mandioca ou milho, sal, pimentas, alho, cebola. “Uma espécie de conserva mui própria para os viajantes do sertão, define Teodoro Sampaio: era o farnel dos bandeirantes” (CASCUDO, 2011, p. 149). As paçocas doces podem ser preparadas com frutas secas e vários tipos de sementes e nozes. Contudo a mais famosa é a paçoca de amendoim, parte da cozinha caipira, apreciada em todo Brasil. As paçocas doces são guloseimas e não alimento trivial (CASCUDO, 2011, p. 150).

<sup>10</sup> Essa questão da desvirtuação, utilizando a autenticidade como medida, é algo existente no imaginário. Durante o mestrado a pesquisadora deste estudo teve a oportunidade de estar em contato com uma pesquisadora e colega de sala chamada Anne Tisch-Rottenssteiner (alemã). Sua pesquisa tinha como foco o turismo em aldeias indígenas na Tailândia. Seus relatos muito lembravam experiências brasileiras, hoje com maior proximidade pois a pesquisadora vive em uma região (Nova Xavantina - MT e municípios próximos) onde a população Xavante é bastante significativa. No seu texto e de Novelli (2012), “*Authenticity versus development: tourism to the Hill Tribes of Thailand*”, é exposta a busca pela autenticidade por parte dos turistas, a qual causava significativos impactos na vida dos anfitriões. Entre os muitos citados, destaco a teatralização dos rituais e de suas práticas mais comuns. Ter suas moradas equipadas com eletricidade e televisão não fazia parte do “sonho” do turista: a busca era por formas primitivas de vida, do exótico. “Os moradores das aldeias buscavam preservar e apresentar experiências ‘autênticas’ para satisfazer as expectativas dos turistas, escondendo aparatos elétricos e eletrônicos quando chegavam os grupos de turistas” (VATER, 2006 *apud* TISCH-ROTTENSSTEINER; NOVELLI, 2012, p. 60, tradução nossa). A ação de esconder o cotidiano, entre outros fatores, causava conflitos identitários nos moradores, pois viviam de um modo mas, para atender a ânsia dos visitantes, viam-se pressionados a apresentar algo que não mais existia. Isso era, porém, visto por alguns como uma das maneiras de manter vivas as tradições, mesmo que em forma de encenações. “No turismo cultural e em qualquer outro espaço onde a produção da autenticidade é dependente de algum ato de (re)produção, é convencional que o passado é que possui o modelo original” (TAYLOR, 2001, p. 9, tradução nossa).

único e autêntico. O único se liga à ideia religiosa de aura, remetendo a algo digno de culto. A aura se refere à essência do que é produzido, o seu espírito e a sua personalidade, conferindo diversos valores ao elemento. A “Aura é uma figura singular composta de elementos espaciais e temporais: a aparição única de uma coisa distante, por mais perto que ela esteja” (BENJAMIN, 1987, p. 170). O autêntico pode ser entendido como a:

quintessência de tudo que foi transmitido pela tradição, a partir de sua origem, desde sua duração material até seu testemunho histórico. Como este depende da materialidade da obra, quando ela se esquia da do homem através da reprodução, também o testemunho se perde. Sem dúvida só esse testemunho desaparece, mas o que desaparece com ele é a autoridade da coisa, pelo seu peso tradicional. (BENJAMIN, 1987, p. 168)

Como poderiam ocorrer as produções culinárias de universos dinâmicos? Na condição de dinamicidade, pode-se entender o autêntico como aquilo que tem sentido para os que o produzem, aquilo que, de alguma forma, carrega parte dos seus produtores. Por outro lado, pode-se também discutir a autenticidade na produção de roupas, calçados, carros, por exemplo, mesmo que produzidos em massa. A diferença é que a autenticidade, nessas condições, é baseada na origem da peça – o fabricante, a marca - e não no sentido dado pelos que a fabricam, até mesmo porque existe um distanciamento entre o produtor (produz partes) e o produto (composto por partes vindas de diferentes lugares do globo). Nesse sentido, considera-se o produtor como aquele que coloca suas mãos no que está sendo produzido e não os proprietários dos meios de produção.

Mais uma vez, Benjamin (1987, p. 171-172) contribui para o debate, identificando e explicando, pela fotografia, que a capacidade de reprodução técnica passa a ser construída como parte do objeto.

Com a reprodução técnica a obra se emancipa pela primeira vez na história, de sua existência parasitária, destacando-se do ritual. A obra de arte reproduzida é cada vez mais a reprodução de obra de arte criada para ser reproduzida. A chapa fotográfica, por exemplo, permite uma grande variedade de cópias; a questão da autenticidade das cópias não tem nenhum sentido. Mas no momento em que o critério da autenticidade deixa de aplicar-se à produção, toda a função social da arte se transforma. Em vez de fundar-se no ritual, ela passa a fundar-se em outra práxis: a política.

Inicia-se, então, o contraste entre o presente (moderno) e o passado (antigo), o que, por conseguinte, pode levar ao que MacCannell (1973) denomina como *staged authenticity* (autenticidade performada/encenada), elemento que pode manter tanto visitantes quanto visitados distantes do mundo real (COHEN, 1995, tradução nossa). Mesmo nesse formato atuado, que a priori parece falso, pensando no autêntico, o turismo pode ser considerado como



uma forma de conservar tradições, dado que a comunidade continua a compartilhá-las de geração em geração como produto turístico (AZARAYA, 2007, tradução nossa).

No que tange à autenticidade ligada à comida, Gimenes (2009) realiza uma discussão sobre a permanente convivência entre a tradição e a inovação no campo gastronômico. Nesse trabalho, a autora apresenta uma das formas tradicionais do preparo do barreado, comida típica do Paraná, também como formas inovadas. A inovação no preparo do prato não reduz sua atratividade, pelo contrário, trata-se de um dos recursos-chave da atividade turística de destinos como Morretes, Antonina e Paranaguá, no estado do Paraná.

No caso do Barreado, além dos temperos que são adicionados por conta do gosto de cada cozinheiro (como manjerona, salsinha e cebolinha e até mesmo o polêmico tomate), algumas alterações foram identificadas, como a substituição do toucinho cru (ou branco) pelo *bacon* (toucinho defumado). Foram detectadas também inovações de ordem tecnológica, como a substituição do fogão à lenha pelo fogão à gás, da tradicional panela de barro pela de alumínio, a substituição no lacre da folha de parreira por plástico filme e até mesmo o hábito de produzir o prato em grande quantidade (devido a demora em seu preparo) e depois congelá-lo para servi-lo nos dias posteriores. Em alguns restaurantes, é montado um *buffet* com panelas de barro para que o cliente possa se servir. Em outros, o Barreado e seus acompanhamentos (além da banana e da farinha muitas vezes é servido arroz branco, mas também existe a opção de Barreado com Frutos do Mar, que é disseminada principalmente nos restaurantes de Morretes) em cumbucas de barro ou cerâmica, tentando reproduzir a imagem tão tradicional da panela de barro (mesmo que a panela de alumínio é que tenha sido usada no preparo). Reinterpretações da receita, como o *Penne* ao Molho de Barreado, o Bolinho de Barreado, a Banana recheada de Barreado e a Pizza de Barreado também foram observadas, além das receitas de Barreado *Light*. (ibid, p.21).

A contribuição de Gimenes (2009) auxilia a visualizar a possibilidade e a irreversibilidade da relação tradição-modernidade. Por mais que haja o desejo de comer algo preparado no fogão ou no forno a lenha, no pilão, no ralo, na peneira, cozido no pote e enterrado no chão coberto com brasas, entre tantas outras formas de fazer comida, outras questões como a higiene, a padronização, se fazem necessárias a produção em larga escala e a racionalização dos processos. Não que a produção artesanal não seja racionalizada, apenas segue formato diferenciado do que, muitas vezes, a legislação impõe.

No caso do Barreado, a autora verificou que

na realidade cotidiana, a permeabilidade entre as tradições e as inovações no âmbito alimentar é bastante grande, e que de forma constante tradições vão sendo criadas ou ressignificadas [...]. Tais adaptações foram detectadas também no uso doméstico, mas é no âmbito comercial que se mostraram mais disseminadas, justificadas pelos entrevistados pela necessidade de otimização da produção em termos de rapidez, segurança e melhoria da relação custo *versus* benefício (GIMENES, 2009, p. 22).

Apesar de todas essas versões derivadas do “original”, o prato não deixou de ser típico no que se refere ao que era praticado ou ainda o é em menor escala. Pelo contrário, conquista espaços de destaque continuamente não apenas na mesa da comunidade que o prepara, como na dos turistas e na mídia. Não se trata, portanto, de algo desconectado dos seus produtores, algo sem sentido, apenas recebe novas roupagens, adaptadas ao momento atual. Um espaço de transição/negociação é formado entre o antigo e o contemporâneo. Com o tempo, a passagem é finalizada para o campo no qual se localiza o contemporâneo o qual, com o passar do tempo, logo será o antigo, abrindo um novo espaço de negociação com o contemporâneo.

Outro ponto importante é a generalização do que é típico, sem respeito às suas nuances. O típico não é igual em todo território onde se apresenta. Trata-se de uma representação que pode ser compreendida como

classificações, divisões e delimitações que organizam a apreensão do mundo social como categorias fundamentais de percepção e apreensão do real. Variáveis consoantes as classes sociais ou os meios intelectuais incorporados que criam as figuras graças às quais o presente pode adquirir sentido, o outro torna-se inteligível e o espaço ser decifrado [...] e são sempre determinadas pelos interesses de grupo que as forjam (CHARTIER, 2002, p. 17).

Quando se diz que o bolo de arroz é um prato típico do estado de Mato Grosso, não se deve entender que em todos os rincões do estado o bolo seja igual. Surge dessa ideia muitos desentendimentos, disputas pelo bolo de arroz “verdadeiro”. Nesse sentido, a tal verdade continua a perseguir (e limitar). Não existe “o” típico, modelo imutável como forma a moldar as produções. O típico, em termos de comidas, é uma pista do que pode ser encontrado, ou melhor, experimentado ao longo de dada região. Nesses termos, não se pode avaliar o que é mais ou menos típico a partir dos fazeres e sabores. Pode-se comparar, em perspectiva histórica, como era produzido antes e como o é agora e notar as diferenças, entendendo-as como parte importante e necessária às dinâmicas da vida social.

A nostalgia é também um aspecto importante a ser observado. Relembrar e poder reviver o passado no presente produz um volume de sentimentos felizes, tristes e até decepcionantes. A ação de rememorar sem desprendimento pode levar a caminhos de não aceitação do que se vive no agora, visualizando-o como algo *fake*, ou seja, falso, mentiroso. No caso da comida típica, a rotulação *fake* nasce da comparação entre “era assim” e “agora é assim”, tendo o passado como molde de avaliação. A questão não é o desprezo pelo passado, mas a compreensão de que cada época carrega as suas particularidades. Essa capacidade de relembrar toca a questão da memória individual e coletiva.

Em primeiro lugar, são acontecimentos vividos pessoalmente. Em segundo lugar são os acontecimentos que eu chamaria de “vividos por tabela”, ou seja, acontecimentos vividos pelo grupo ou pela coletividade à qual a pessoa se sente pertencer. São acontecimentos dos quais a pessoa nem sempre participou, mas que, no imaginário, tomaram tamanho relevo que, no fim das contas, é quase impossível que ela consiga saber se participou ou não (POLLAK, 1992, p.201)

Há de se observar que a memória é capaz de revelar o que o indivíduo ou grupo consegue, pode e deseja lembrar, dado que é reconstituída e/ou construída a partir de diversos motivos (VOLDMAN,2002). Análises cautelosas dessas memórias devem ser então desenvolvidas, observando quem fala, como fala, de onde fala, por quais razões fala, destacando, ainda, os mecanismos de seleção empregados para, então, compreendê-las e compartilhá-las (HALLBWACHS, 2006).

O apego a sentimentos nostálgicos estabelece ligações com a dificuldade nas negociações de “passagem”, ainda há pouco mencionadas, entre os campos antigo - contemporâneo. A saudade do passado é diferente de nostalgia. A saudade pode ser remediada, parece estranho escrever “pode ser morta”, já que existe a expressão “matar a saudade”. Se uma pessoa sente saudade do bolo de milho da avó, pode pedir a ela que o prepare e a saudade é então remediada.

A nostalgia é ligada à produção do bolo desde a colheita do milho na roça, retirada das cascas, a construção de pequenos montes com elas, onde as crianças podiam pular, se esconder e ficar cheias de “piniqueiras<sup>11</sup>”, retirar os cabelos do milho, ralar, fazer a massa, assar no forno a lenha e degustar, podendo identificar o frescor dos ingredientes e o leve sabor defumado. Tudo isso talvez não seja mais possível reproduzir como antes; assim, permanece no campo da memória e da nostalgia. Mesmo que parte desse processo possa ser refeito, a nostalgia permanecerá, já que não foi suprido o desejo de reviver o cenário presente na mente.

Os relatos convergiram na compreensão de que o típico está relacionado ao modo de fazer “tradicional”. Isso é, quando era produzido nos moldes do passado. Outro aspecto então se apresenta: a tradição. A tradição desenvolve um papel coesivo da sociedade na qual atua. Trata-se do conjunto de valores no qual o indivíduo se estabelece (BORNHEIM, 1997). Apesar de passar a sensação de constância e permanência, a tradição é dinâmica e segue o movimento ditado pelo grupo que a constrói. Em termos de culinária, compreende-se como tradição aquilo que é compartilhado como comestível ao longo dos tempos, suas formas de cultivo, preparo e consumo, sendo adequado ao grupo e sempre inovando, não apenas por

---

<sup>11</sup> Coceiras.

motivos de “curiosidade”, mas também e especialmente pela necessidade (ingredientes disponíveis, técnicas de conservação e preparo, por exemplo).

A comida típica, em muitos casos, resulta de uma tradição. As estratégias de marketing podem também criar comidas típicas que, em momentos anteriores, não tiveram relações estreitas com o ato de comer cotidiano ou comer extraordinário (dias de festas, celebrações) do grupo em questão. Notam-se, nesse sentido, forças capazes de inserir elementos novos na história, os quais passam a ser e a fazer parte do menu como típico.

Tal fato pode ser observado em lugares turísticos, por exemplo, onde pratos são oferecidos ao comensal rotulados como típicos, os quais, contudo, são desconhecidos pela maioria da população. A pressão exercida em termos de mídia se torna tão avolumada que, muitas vezes, até mesmo quem nunca experimentou determinado prato, preparou ou presenciou o preparo, passa a acreditar e promovê-lo como típico - o que, por conseguinte, contribui para a consolidação do alimento como tal. Nasce, assim, esse outro formato de típico, baseado não no compartilhamento de geração para geração - família -, ou na necessidade de sobrevivência, de celebrações, entre outras situações, mas na própria necessidade de mercado. Dória (2014) questiona de onde se extrai tal tipicidade. O autor apresenta, como exemplo, o vatapá, destacando que a receita consagrada é feita com pão amanhecido. A partir de duas fontes – Nina Rodrigues e Manuel Querino – Dória evidencia que o vatapá de fins do século XIX tem como ingrediente o pó de arroz e não o pão, pontuando que:

é forçoso considerar que o “típico” do turismo não se baseia na história ou etnografia do prato, e a ênfase em determinado conjunto de pratos dependerá muito mais do esforço de marketing de cada unidade de federação do que da investigação de sua história, como no caso da típica cozinha mineira (DÓRIA, 2014, p. 161).

Neste trecho, o autor generaliza o turismo como apenas atividade econômica, movida pelas forças de mercado que a tudo moldam. Contudo, é necessário observar que, além dessa dimensão, o turismo possui outras, como a social, a cultural e a ambiental. Generalizar que o “típico do turismo” é um “típico” sem base etnográfica e histórica é bastante radical, já que muitos são os esforços empreendidos em termos de reconstrução e valorização da cultura alimentar de diversos grupos pelos Brasil e, se esses já não seguem à risca a cartilha do passado, é que foram relidos para a atualidade. O vatapá produzido com pão dormido não deixou de ser vatapá e muito menos típico. Nesse formato, até facilitou o processo, além de contribuir para a economia doméstica (o pão dormido poderia ser descartado ao invés de

utilizado para esse propósito). Há de se concordar, porém, com a importância de estudos fundados na etnografia dos pratos. O típico do turismo pode se basear em uma etnografia do presente, o que se come agora e continua a ter significado. O autor acrescenta ainda:

Na Europa moderna, a ideia de tipicidade está na base da descrição dos produtos que compõem uma tradição cultural circunscrita a um território, ou a um *terroir*. Ela é fruto de uma análise minuciosa, feita por equipes multidisciplinares, que inclui a referência ecológica, histórica ou o uso – presente ou passado – de ingredientes, métodos ou receitas de produtos. Nesse processo de tipificação das cozinhas regionais, alguns pratos se tornam especialmente representativos, marcas de orgulho e distinção. [...] A legislação que privilegia o desenvolvimento local defenderá por sua vez, essa tipicidade. [...] A ninguém ocorre tipificá-las apenas pelo prato, feito de qualquer forma e por qualquer um (DÓRIA, 2014, p. 161).

Dória (2014, p. 161) critica a tendência brasileira de destacar o que se considera típico, como uma abordagem extremamente simplista. O autor destaca que, “se fôssemos mais rigorosos, seria preciso especificar o contexto histórico de onde se extrai a ‘tipicidade’”. Sobre a tipicidade, Abdala, em “Sabores da tradição” (2006) e “Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro” (1997), explica que essa caracterização pode ser percebida a partir de um cardápio em que os pratos se mantiveram presentes ao longo das gerações, em que se tornaram tradição e reconhecidos como representantes típicos daquela culinária, mesmo que ocorram em outras regiões, preparados por outros grupos, pois o que os colocam como típicos são os modos de preparo, os rituais, como são oferecidos e, principalmente, o seu significado para os que os produzem.

A tradição se liga, ainda, com outro elemento bastante discutido: a origem, que se relaciona com a sua fonte primária, averiguando quando, onde e como começou. Determinar a origem da produção do que se come é tarefa complicada, muitas vezes impossível, pois a “culinária é sempre produto de transações, e estas não se limitam aos espaços nacionais, mas fazem em constantes trocas com o que lhe é exterior.” (DÓRIA, 2014, p. 18). Como então determinar como típica uma comida preparada com ingredientes que, na sua maioria ou totalidade, não são originários do solo onde atualmente é produzido? A questão nesse caso não é de onde vieram, mas como, ao longo do tempo, foram sendo apropriados no cardápio de determinado local. Dória (2014, p. 20) considera ainda:

Enquanto a indústria do turismo nos diz que o típico do Rio Grande do Sul é o churrasco, nós dizemos que o churrasco é um hábito nacional generalizado – pouco importante sua origem primeira – graças à história do Brasil pastoril, não sendo privilégio dos gaúchos. Típico no Rio Grande do Sul - no sentido de dominância - é o amargo do mate, que por sua vez, o liga ao Paraná, ao Mato Grosso, ao Uruguai e Argentina – países que compartilham o mesmo substrato étnico, derivada da forte influência guarani na região. E quando falamos dos guaranis, não estamos nos

referindo aos índios em geral, mas a uma cultura cujas singularidades alimentares foram fundamentais para a conquista bandeirante dos sertões distantes da costa.

Nesse viés, pouco importa a origem, mas como determinada comida passa a fazer parte da vida das pessoas e o que representam para elas. “Buscamos é o percurso da criatividade culinária do povo brasileiro, ou seja, a gastronomia que ela formou ao longo do tempo, gerando essa cozinha inzoneira” (DÓRIA, 2014, p. 20). Por outro lado, existem comidas e bebidas cuja origem é aspecto determinante para comprovar a sua tradição, especialidade e, por conseguinte, qualidade. A denominação de origem e a indicação de procedência dos vinhos são exemplos disso.

A frequência como marcador de tipicidade também merece ser destacada. Em uma pesquisa empírica realizada pela antropóloga Lívia Barbosa<sup>12</sup> (2007) em 10 cidades brasileiras com mais de um milhão de habitantes, com pessoas entre 17 e 65 anos, dos cinco segmentos de renda da sociedade brasileira, foi identificado que o hábito de consumir comida típica no âmbito doméstico praticamente desapareceu. A cidade com consumo mais elevado de comidas tradicionais foi Recife, destacando-se o cuscuz, o queijo de coalho, o inhame, a macaxeira e a batata doce.

A comida típica, nesses termos, não se restringe apenas àquela que tem uma frequência diária, semanal no prato de quem come, mas também àquela que é carregada de simbolismo e significado. O típico, entendido como comum, é algo muito mais amplo, pois pode compor a mesa apenas uma vez ao ano, por exemplo, não deixando, por isso, de ser endereçado como tal.

Todos esses aspectos auxiliam a compreender as comidas típicas no seu fluxo, como elementos que delimitam fronteiras, mas não desvinculados dos contextos maiores que fazem parte. Quando se fala de típico, fala-se de comida e não de consumo agregado de alimentos. Para o ser humano, a comida é sempre cultura (MONTANARI, 2013). Certeau (1994, p. 142) observa, ainda, que, “para que haja cultura, não basta ser autor das práticas sociais, é preciso que essas práticas sociais tenham significado para aquele que as realiza.”

Portanto, quando falamos de hábitos alimentares a partir da classe de “alimentos” e não da “comida” estamos informando pouco sobre aquilo que se come, pois, embora

---

<sup>12</sup> As cidades pesquisadas foram Belém, Fortaleza, Recife, Salvador, Brasília, Rio de Janeiro, São Paulo, Belo Horizonte, Curitiba e Porto Alegre e a coleta dos dados ocorreu entre fevereiro e maio de 2006. A pesquisa foi construída em duas etapas distintas: uma qualitativa e uma quantitativa. A etapa qualitativa foi composta da análise do material de 50 grupos focais, cinco em cada uma das dez cidades escolhidas, cada um com oito pessoas cada, perfazendo um total de 400 participantes. [...] A pesquisa quantitativa consistiu em um questionário estruturado, aplicado a 2136 pessoas (BARBOSA, 2007, p. 91).

a base de nutrientes seja bastante semelhante entre as sociedades, a combinatória entre eles é bastante distinta. Essa combinatória a que chamamos de culinária – um conjunto que engloba manipulação, técnicas de cocção, representações e práticas sobre as comidas e as refeições – é o principal mecanismo que transforma o alimento em comida, ou seja, nos pratos. Juntos eles produzem os diferentes cardápios que caracterizam as diferentes regiões e sociedades humanas (BARBOSA, 2007, p. 93).

Os pratos típicos podem ser ainda entendidos a partir do que a antropóloga Maria Eunice Maciel (2002) denomina como “cozinha emblemática”: as comidas, os seus fazeres e formas de consumo, são emblemas que marcam, resumem e expressam ideias, imagens e representações. A autora assevera, porém, que, para ser emblema, a comida deve ser contextualizada, coerente com a vida do grupo com a qual se identifica, o que nem sempre caminha lado a lado com as forças de mercado.

Uma das formas de compreender a comida típica, então, é visualizá-la como algo que faz parte dos indivíduos que a aceitam como tal, seja de forma próxima, seja distante; algo com alta frequência no prato ou esporádica; nascida de tradições ou do novo e estranho, que com o tempo conquista espaço e logo passa a ser “de casa”. O típico é a expressão do desejo de como se quer ser visto e entendido pelos de fora em termos do que se acredita ser comida. É uma forma de marcar território pelas substâncias que são desintegradas a partir da sua ingestão física, mas que permanecem inteiras simbolicamente.

Comidas típicas integram o patrimônio cultural. Muitas dessas ocupam espaços de *glamour* no universo gastronômico, impulsionadas, especialmente, por atividades como o turismo, restauração e similares. Como tal, a sua beleza é exaltada e trabalhada em variados formatos, como algo sempre encantador e possuidor de uma aura própria, o que destaca um dos seus muitos ângulos. Foi a partir dessa discussão que o campo de estudo foi observado, e nele, o bolo de arroz. Embora se tenha crescido e vivenciado a cultura do alimentar-se de bolo de arroz, o típico foi mola propulsora para que, enquanto pesquisadora do comum e das singularidades, realmente se conseguisse praticar a empatia com as colaboradoras selecionadas para serem entrevistadas por se destacarem na produção do bolo de arroz.

É expressiva a diversidade dos modos de fazer do bolo de arroz nos espaços e territórios estudados. A produção é direcionada pelas mais variadas motivações, como geração de emprego e renda, eventos, comida cotidiana, comida para receber e presentear amigos/família, dentre outras tipologias. Nesse universo de saberes e fazeres, cada produtora adota uma forma de produção, “temperando” o quitute com a própria história, os saberes, as memórias, as crenças, o cotidiano e os interesses, tornando-se, assim, único. Esse jeito de

fazer se mantém, especialmente, pela oralidade, memórias e trajetórias de vida das suas produtoras. Reafirma-se: as produtoras. A produção de bolo de arroz é realizada básica e tradicionalmente por mulheres. Assim, por trás do “típico” está um modo de trabalho específico que pode ser investigado.

Em um primeiro momento de reconhecimento de campo, as várias localidades visitadas o foram porque nelas havia uma mulher indicada que se destacava como a produtora mais conhecida e que trabalhava na própria casa com ou sem ajudantes. Quando há a participação de ajudantes, esses quase sempre são pessoas da família. Elas articulam, assim, na produção e na comercialização, o espaço doméstico e o comercial, a casa e a rua, os de dentro e os de fora.

Considerando a amplitude geográfica desse fenômeno, apreender a realidade na sua totalidade requereria significativo fôlego em termos de recursos, e, portanto, não seria viável para o momento trabalhar com uma amostra estatisticamente representativa. A opção exequível foi trabalhar com uma amostra qualitativamente significativa, de forma a compreender disposições que alimentavam as ações de produção e as variações dessa produção. Diante disso, a exploração de variados ângulos do mesmo objeto se tornou interessante e necessária, já que sua face glamorosa se encontra bastante disseminada em diferentes ambientes. A partir desse pensamento, formularam-se as seguintes questões: Como o elemento identitário - bolo de arroz - pode ser caracterizado? Quem são os sujeitos que produzem o bolo de arroz? Como o trabalho existente na produção do bolo de arroz pode ser traduzido?

## **1.2 Os caminhos da pesquisa**

A proposta deste estudo é explorar aspectos que vão além da beleza e sabor do bolo de arroz na sua promoção como prato típico do Estado de Mato Grosso. Busca-se identificar sujeitos, ações, significados e relações, muitas vezes invisibilizados, que se entrelaçam na construção desse elemento identitário.

Os objetivos específicos são:

- a) Situar e descrever expressões culinárias ligadas à produção, promoção, comercialização e consumo do bolo de arroz no estado de Mato Grosso no seu formato tradicional;



- b) Evidenciar como as manifestações advindas da produção, promoção, comercialização e consumo do bolo de arroz contribuem para a sua caracterização como prato típico do estado;
- c) Categorizar, em termos de tipos empíricos, os processos e as relações identificadas na produção do bolo de arroz;
- d) Realizar histórias de vida das mulheres que se sobressaem em algumas regiões do estado, na produção do bolo de arroz, destacando identidades construídas e/ou (re)afirmadas a partir das suas experiências.

Trata-se de um estudo inédito, apesar da comida estar presente em muitos trabalhos em diferentes áreas, como na História, Geografia, Antropologia, Sociologia, Nutrição, Turismo, Medicina, Psicologia, dentre outros campos. Durante a revisão bibliográfica não foram identificados estudos voltados à produção do bolo de arroz em Mato Grosso, apesar da sua disseminação material e imaterial pelo estado. No Brasil foi localizado o trabalho de Improta e Oliveira (2018)<sup>13</sup>. Há diversos estudos<sup>14</sup> que discutem pratos típicos, comida como cultura, comida como patrimônio, saberes e fazeres culinários, comida e identidade, comida como/e memória, comida como/e trabalho, comida como/e tradição, dentre outros aspectos. Em alguns desses<sup>15</sup>, o bolo de arroz é citado, mas não estudado com profundidade. Identificaram-se reportagens *online*, relatos de turistas, livros de receitas, artigos científicos, vídeos no Youtube que mencionam o bolo de arroz como parte da cultura gastronômica mato-grossense. Contudo, essas são informações não sistematizadas e discutidas.

---

<sup>13</sup> Trabalho intitulado “Valorização de uma preparação tradicional de bolinho de arroz da cidade de Pojuca - BA”.

<sup>14</sup> Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos (AZEVEDO, 2017); Patrimônio cultural gastronômico: identificação, sistematização e disseminação dos saberes e fazeres tradicionais (MULLER, 2012); Imagens regionais e restaurantes temáticos- comida, cultura e lugar (LIMA, 2010); Cozinha goiana: identidade e tradição culinária em Bariani Ortêncio (SIGNORELI, 2010); Cozinhando a tradição: festa cultura e história no litoral paranaense (GIMENES, 2008); Dize-me o que comes e direi quem és: alemães, comida e identidade (REINHARDT, 2007); “Goiás é bom demais”: O marketing como potencializador da invenção de uma identidade (COUTINHO, 2005); Identidade cultural e alimentação (MACIEL, 2005); Sociologias da alimentação (POULAIN, 2013); Comida como cultura (MONTANARI, 2013); Culinária típica e identidade regional (MORAIS, 2004); Receitas de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem de mineiro (ABDALA, 1997).

<sup>15</sup> Valores sociais na mesa: comida cotidiana e festiva em Vila Bela da Santíssima Trindade (FAVA, 2015); Entre cozinhas e quitandas: patrimônio e globalização em Pirinópolis (2015); Diversidade da gastronomia de Mato Grosso (2014); Rumores e sabores de uma feira: culinária popular e cosmopolitismo banal em Cuiabá (GUSHIKEN; SILVA; MAGALHÃES, 2013); Tacuru: contando história na cozinha (RAMOS, 2010); Construções culturais nas práticas alimentares da festança em Vila Bela da Santíssima Trindade – Mato Grosso (MOURA, 2005).

Desse modo, o presente estudo busca contribuir reunindo, organizando, criando e discutindo informações que apresentam não apenas o bolo de arroz como quitute e elemento representativo, mas, também, as múltiplas relações construídas a partir dele e por detrás dele, especialmente o trabalho de mulheres contido nessa produção. As imagens, as falas e as discussões presentes neste estudo buscam revelar um pouco do cenário regional, mas não pressupõem generalizações. São compartilhadas algumas das muitas experiências existentes ligadas à produção do bolo de arroz mato-grossense, que é capaz de expressar relações de trabalho, de gênero, de poder e étnico-raciais, construção de identidades, posicionamentos políticos, dentre tantas outras questões possíveis de serem estudadas.

Existe a disposição de apresentar o bolo de arroz mato-grossense não como algo que existe por si só, mas sim como uma construção de diferentes mãos e mentes que, mesmo distantes umas das outras (por causa da extensão territorial mato-grossense), contribuem para a construção da cultura alimentar do estado, conferindo-lhe gosto e liga (coesão).

Para iniciar este estudo, um plano foi traçado, ciente de que, ao longo do caminho, poderia sofrer mudanças, algo visto como positivo, já que a inflexibilidade pode causar perdas aos estudos em geral. Um levantamento do que havia sido produzido até então em termos de teses e dissertações<sup>16</sup> relacionadas à temática foi realizado, a fim de conhecer o que foi produzido até então sobre o tema que se pretendia estudar.

Foram encontrados estudos que abordam a comida em múltiplos aspectos. Foi observada a metodologia utilizada em cada um desses estudos mas, ao invés de estabelecer um formato a ser seguido com princípios de delineamento, geração de dados - técnicas e análise de dados (BAUER, 2003; GASKEL, 2003), como geralmente são apresentados nos projetos de pesquisa, optou-se, na prática, pela aproximação da pesquisadora com os sujeitos de pesquisa de maneira cuidadosa como sugere Durkheim (1963, p. 42): “é preciso abordar o domínio do social pelos aspectos que oferecem melhor possibilidade de apreensão à investigação científica”. Essa postura cuidadosa deve ser realizada, pois: “somente em seguida será possível levar mais longe a pesquisa e, por meio de trabalho progressivo de abordagem, ir cingindo mais de perto esta realidade fugidia, que o espírito humano talvez não possa jamais abarcar completamente.” (DURKHEIM, 1963, p. 42)

Seguir uma “receita” não era desejado. Em uma tentativa de não estabelecer limites ao que poderia ser encontrado e conhecido, o plano elaborado consistia em uma aproximação

---

<sup>16</sup> 2016/2017 no Catálogo de teses e dissertações CAPES, Biblioteca Brasileira de teses e dissertações, Cielo, Google Acadêmico e Academia.

cautelosa, na qual a observação<sup>17</sup> pudesse fluir, tomando os cuidados básicos em termos de geração de dados para, posteriormente, diante das informações geradas, identificar na literatura o que foi feito. Nesse sentido, a pesquisa se inicia com uma perspectiva exploratória: se o bolo de arroz era um “velho”, porém “naturalizado”, conhecido da pesquisadora, não o eram as produtoras e o seu trabalho.

Com os objetivos específicos traçados, formas para atendê-los foram pensadas. Pelo primeiro objetivo - situar e descrever expressões culinárias ligadas à produção, promoção, comercialização e consumo do bolo de arroz no estado em seu formato tradicional<sup>18</sup> - buscou-se alargar os horizontes, conhecendo outras experiências além da produtora identificada em Cáceres. Tal atividade se iniciou pela busca online por produtores de bolo de arroz em Mato Grosso. Encontrou-se uma gama considerável de informações sobre uma produtora em Cuiabá, mas não sobre outras em outros lugares e isso também foi um ponto importante para a pesquisa: por que essa produtora de Cuiabá é tão famosa na rede? O Facebook<sup>19</sup> passou, então, a fazer parte dos instrumentos de identificação.

Com a pergunta “Vocês conhecem ou já ouviram falar sobre algum produtor ou produtora de bolo de arroz em Mato Grosso?”, explicou-se que se tratava de uma pesquisa de doutoramento, sendo necessária a localização dessas pessoas. Foram obtidas indicações de produtoras em Cáceres, Cuiabá, Barão de Melgaço e Vila Bela da Santíssima Trindade, não necessariamente nessa ordem, porque as informações chegavam de várias formas e sem esse ordenamento. Nesse processo, não foram identificados homens líderes na produção do bolo. A rede social Facebook foi fundamental para a divulgação da pesquisa e para o recebimento de informações. A partir disso, o caminho tomado foi a estrada, tendo como foco conhecer essas mulheres e cotidianos.

Com o segundo objetivo - evidenciar como as manifestações advindas da produção, promoção, comercialização e consumo do bolo de arroz contribuem para a formação de representações que o caracterizam como prato como típico do estado - exploraram-se

---

<sup>17</sup> É importante ressaltar que a pesquisa empírica que a Sociologia e a ciência do invisível possibilitam construir foi se formando ao visitar e revistar os lares onde se produzia o bolo de arroz.

<sup>18</sup> Será utilizado o conceito de tradição criado por Shils (1981, p.16), a fim de delimitar o que se entende por “formato tradicional”: Todos os padrões consolidados da mente humana, todos os padrões de crença ou modos de pensar, todos os padrões consolidados das relações sociais, todas as práticas técnicas e todos os artefatos físicos ou objetos naturais [que] são suscetíveis a se tornarem objetos de transmissão; cada um deles é capaz de se tornar uma tradição, considerando ainda, o seu aspecto dinâmico.

<sup>19</sup> Facebook pessoal com 1.466 contatos em janeiro de 2017, sendo a maioria residente do estado de Mato Grosso.

manifestações presentes em variadas fontes as quais, de uma forma ou de outra, apresentavam o bolo de arroz como parte da cultura gastronômica de Mato Grosso. A proposta era conhecer os caminhos por onde “anda” o bolo. Onde ele aparece? Como ele aparece? Mais uma vez, utilizando *sites* de busca, foi identificado o bolo nas redes sociais, na música, nos livros de receitas, nas festas de santo e na legislação. O desafio passou a ser então observar como essas representações postas em diferentes ambientes contribuíam para a construção do bolo como típico do Mato Grosso.

Pelo terceiro objetivo - categorizar em termos de tipos empíricos os processos e as relações identificadas a partir da aquisição do saber-fazer<sup>20</sup> até o consumo – construíram-se tipos, a fim de descrevê-los e ampliar o conhecimento em torno de cada formato. Foi necessário comparar as várias formas de fazer, os variados ingredientes, os significados, as formas de consumo, entre outras variáveis, para poder construir categorias de classificação do que se encontrava em campo. Elencar as questões a serem observadas indica as categorias a partir das quais se podem construir os tipos empíricos. Justamente isso era buscado, pois, de forma superficial, conseguia-se visualizar que não existia uma única forma de compreender aquelas realidades e visualizar o bolo.

A construção de tipos está presente em uma série de perspectivas sociológicas, o que identifica o reconhecimento da não homogeneidade social. Florestan Fernandes (1972) destaca, dentre essas perspectivas, Marx (tipo extremo), Durkheim (tipo empírico) e Weber (tipo ideal).

Sobre Marx, Fernandes (1972, p. 100) afirma:

Existem [...] fenômenos da ordem social que apresentam, por assim dizer, um caráter *dramático*. Tais fenômenos têm sido, tradicionalmente, interpretados pelos historiadores, que os definem como ‘sucessos’ ou ‘acontecimentos’ episódicos (como por exemplo a ‘revolução francesa’ e a ‘revolução russa’). Doutra lado, certas tendências de desenvolvimento dos sistemas sociais parecem indicar que as transformações mais profundas da ordem social obedecem a certas regularidades, que não lembram a combinação ocasional de condições ou de efeitos e que tampouco poderiam ser consideradas construções arbitrárias dos estudiosos.

Durkheim (1858-1917) em “A Divisão do Trabalho Social”, publicada em 1892, apresenta dois tipos de relações sociais: solidariedade mecânica e solidariedade orgânica. A palavra solidariedade indica o propósito da tese, que é o de discutir como a divisão do

---

<sup>20</sup> Refere-se ao conhecimento processual, conhecimento prático de como fazer algo, específico na realização de dada atividade. Na língua inglesa denomina-se know-how ; na francesa, savoir-faire.

trabalho pode promover a coesão social. Em “O Suicídio”, publicado em 1897, a tipologia de relação social é outra. São três tipos de relações sociais: relação egoísta (exacerbação do individualismo), relação anômica e relação altruísta. Excluída a preocupação, na primeira tipologia, com a promoção da coesão social, pode-se associar a relação egoísta à solidariedade orgânica e relação altruísta à solidariedade mecânica.

Weber (2004), porém, ressalta o trabalho com outras formas de tipos, além do tipo ideal. Depois de definir a ação social, o objeto da Sociologia para ele, como “uma ação que, quanto a seu sentido visado pelo agente ou os agentes, se refere ao comportamento de outros, orientando-se por este em seu curso”, dedica-se a tipificar “sentido”. O autor afirma que:

‘Sentido’ é o sentido subjetivamente visado: a) na realidade  $\alpha$ , num caso historicamente dado, por um agente, ou  $\beta$ , em média e aproximadamente, numa quantidade dada de casos, pelos agentes, ou b) num tipo puro conceitualmente, construído pelo agente ou pelos agentes concebidos como típicos. (WEBER, 2004, p. 4)

O caso exemplar  $\alpha$  é o estudo “A ética protestante e o espírito do capitalismo”. A possibilidade  $\beta$  equivale ao tipo empírico de Durkheim, porém associado, em Weber, à definição de ação social. Para exemplificar o tipo ideal, Weber (2004, p. 13) se vale da teoria econômica, ressaltando, em itálico, o verbo agir no condicional, afirmando que

as construções típico-ideais feitas pela teoria econômica [...] são [...] ‘estranhas’ à realidade no sentido de que – neste caso – costumam perguntar: como se *agiria* no caso ideal de uma racionalidade puramente orientada por um fim, o econômico, para poder compreender a ação real determinada *também*, pelo menos em parte, por inibições ligadas à tradição, por elementos afetivos, por erros, por considerações e propósitos não-econômicos.

Nesta pesquisa, portanto, pretende-se trabalhar com os tipos empíricos.

Pelo quarto objetivo, talvez como outra possibilidade de perceber o percurso do bolo de arroz, são apresentadas histórias de vida das mulheres produtoras do bolo de arroz em formato tradicional, destacando a articulação realizada por elas entre os mundos da casa e da produção e comercialização do bolo. O formato tradicional remete à tradição de se fazer e comer bolo de arroz. Por tradição, entende-se: “qualquer coisa que é transmitida ou passada do passado para o presente [...], criada através de ações humanas [...] e repassada de uma geração à outra” (SHILS, 1981, p. 12, tradução nossa). Nesse mesmo sentido, Reinhardt acrescenta que:

através destas (tradições culinárias), podemos alcançar e compreender sentimentos e significados enraizados, vestígios oriundos de acontecimentos marcantes que desencadearam processos de tentativa de preservação do grupo estudado por meio da preservação de manifestações étnicas, resgatando ou reafirmando uma identidade,

fazendo assim uma comunicação do presente com o passado através da memória (REINHARDT, 2007, p. 16-17).

Além disso, buscou-se identificar e descrever identidades construídas ao longo dessas trajetórias de vida.

A resposta a esse objetivo veio por entrevistas não estruturadas, iniciadas pela seguinte fala: “D. (nome da produtora), gostaria que compartilhasse sua história de vida e sua relação com o bolo de arroz”. A partir daí, elas contaram as suas histórias e houve uma interação, conforme o ritmo estabelecido por elas. As observações não participantes foram também preciosas para completar no atendimento deste objetivo. Além das entrevistas, foram realizadas conversas informais com as produtoras, comedores<sup>21</sup> e familiares das produtoras, como também houve uma busca online por reportagens e vídeos sobre elas e seus fazeres.

Ressalta-se, assim, a adoção de múltiplos instrumentos para a obtenção de dados, como pesquisa bibliográfica, documental, entrevistas, observação não participante, registro por Figuras e vídeos, diário de campo, pesquisa online, utilizando sites de busca, blogs, Facebook, Youtube e WhatsApp. Tal abordagem foi necessária, tendo em vista a inexistência de dados já sistematizados sobre o tema em questão.

O trabalho está organizado em três seções. Na primeira, intitulada “Quitute de múltiplas pertencas e representações”, a discussão se inicia pelo conceito de pertença, no intuito de visualizar na comida um marcador identitário, capaz de auxiliar no posicionamento dos sujeitos em termos de cultura alimentar. O bolo de arroz, como comida de múltiplas pertencas, é apresentado como parte dos saberes e fazeres alimentares de diversas nações, visando demonstrar como os sujeitos de apropriam de formas variadas, de recursos similares. No Brasil, o bolo possui uma base diferenciada se comparada aos outros países estudados, o que gerou o tópico “Uma base à brasileira”. Dentro desse território, o estado de Mato Grosso reconhece o bolo de arroz como uma das suas muitas comidas emblemáticas e, nesse sentido, alguns dos espaços conquistados por essa comida são apresentados.

A segunda seção, intitulada “As boleiras: mulher e trabalho”, inicia-se pela apresentação das “donas” do bolo, a fim de mostrar quem são essas mulheres. Em seguida, as “fases” ligadas ao sentido do ato de fazer bolo são descritas: quando se limitava à comida de casa, quando passou a ser “ajuda” para comprar “coisinhas”, o que se remete à desvalorização do trabalho feminino, e quando passou a ser uma das fontes de renda, quando não a única. As

---

<sup>21</sup> Comedor é traduzido do francês *mangeur* que representa, para a Sociologia da Alimentação, “o homem que come”. (POULAIN, 2013, p. 18).

histórias de vida das produtoras e como essas narram o seu “encontro” com o bolo de arroz, o fazer do bolo é descrito em pormenores, são identificados distanciamentos e aproximações entre as práticas das produtoras.

Na terceira seção, denominada “Entre bolos e boleiras: reciprocidade identitária”, destacam-se as múltiplas formas de saberes e fazeres, especificidades da produção de bolo de arroz, o que levou à construção de tipos empíricos. Quando a palavra produção é utilizada, outros aspectos além do fazer bolo são abarcados, como os sujeitos envolvidos, coisas, sentidos, ações, relações, enfim, uma rede de elementos que essa produção movimenta. São destacadas, ainda, identidades das produtoras construídas e/ou ressignificadas a partir do fazer do bolo de arroz, evidenciando como este trabalho marca as suas vidas, transferindo não apenas para seus corpos os esforços físicos da labuta, mas, também, para a própria noção que têm de si mesmas e das relações que as cercam.

Ao final, com “gostinho de quero mais”, como é o sabor do bolo de arroz, são tecidas considerações acerca do estudo realizado, não a título de conclusão, mas do que se aprendeu: percurso, processo, possibilidades de lentes, construções, desconstruções no campo e nas teorias que tonificam o movimento textual dessa escrita. Estudar o bolo de arroz, como comida, possibilitou conhecer muitas formas de trabalho feminino existentes. Por não ser apenas um bolo, mas especialmente uma ferramenta estratégica de sobrevivência, o ato fazer bolo permitiu compreender que existe uma trama avolumada de ações e relações, pelo qual se tem a oportunidade de compreender alguns dos seus múltiplos sentidos.

### **1.3 Lócus e sujeitos da pesquisa**

A descrição da região de estudo, a localização dos sujeitos de pesquisa e a chegada até eles são, de forma breve, evidenciadas a fim de situar tais elementos e auxiliar na visualização dos espaços onde os fenômenos em estudo se desdobram.

O estado de Mato Grosso está localizado na região Centro-Oeste do Brasil. Possui uma população de 3.035.122, de acordo com o censo de 2010 e, segundo estimativas para 2018, de 3.341.998, distribuída em 141 municípios. Faz limite com Amazonas, Pará, Tocantins, Goiás, Mato Grosso do Sul, Rondônia e Bolívia.

As primeiras expedições rumo ao que hoje é o estado de Mato Grosso datam de 1525, quando Pedro Aleixo Garcia segue para a Bolívia pelos rios Paraná e Paraguai. Após esse episódio, portugueses e espanhóis têm as suas atenções despertadas e migram para a região em busca de riquezas. Em 1718, um bandeirante chamado Pascoal Moreira Cabral Leme, subindo pelo rio Coxipó, descobriu enormes jazidas de ouro, dando início à corrida do ouro, fato que ajudou o povoamento da região. Em 1719 foi fundado o Arraial de Cuiabá, que passaria a se chamar Vila Real do Senhor Bom Jesus de Cuiabá. Em 1748 foi criada a capitania de Cuiabá.

Quando foi declarada a independência do Brasil, o governo de D. Pedro I nomeou para Mato Grosso cinco governantes. Os fatos mais importantes ocorridos de 1822 a 1840 foram a oficialização da Capital da Província para Cuiabá e o movimento conhecido como Rusga<sup>22</sup>. Durante o governo de Dom Pedro II, ocorreu a Guerra da Tríplice Aliança, movida pela República do Paraguai contra o Brasil, Argentina e Uruguai. Iniciada em 1864, terminou em 1870 com a morte do Presidente do Paraguai, Marechal Francisco Solano Lopez. Militares e civis deram início a um movimento separatista, em 1892, contra o governo do então presidente Marechal Floriano Peixoto, movimento sufocado por intervenção do governo federal. (ESTADO DE MATO GROSSO, 2018).

A partir do início do século XIX, com a diminuição da extração de ouro naquelas terras, a economia declinou e a população parou de crescer. A economia do estado voltou a crescer com a implantação de estradas de ferro e telégrafos, época em que começaram a chegar seringueiros e criadores de gado. Em 1977, Mato Grosso é desmembrado em dois estados: Mato Grosso e Mato Grosso do Sul.

Os municípios nos quais residem as produtoras do bolo de arroz entrevistadas são: Cáceres (uma produtora), Cuiabá (uma produtora), Barão de Melgaço (duas produtoras) e Vila Bela da Santíssima Trindade (quatro produtoras), como demonstrado no mapa da Figura 1. Esses municípios se situam ao sul do estado de Mato Grosso, região pela qual se iniciou a ocupação portuguesa, seja para proteção das fronteiras seja pelo interesse na busca por metais valiosos e pedras preciosas, nos séculos XVII e XVIII. Esses lugares surgem nesse período,

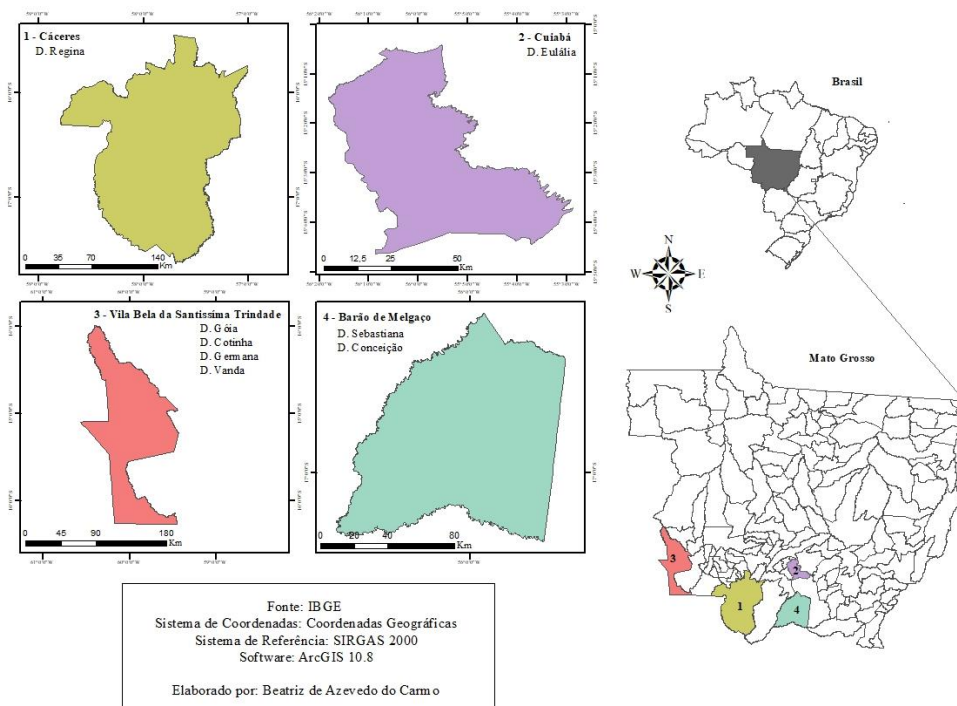
---

<sup>22</sup> Movimento social ocorrido em 1834 na província de Mato Grosso, durante o período regencial, diante da instabilidade política, da formação e das facções dos partidos políticos. O fato histórico é bastante semelhante aos que ocorreram nas outras regiões do país, como: Cabanagem (1835), Farroupilha (1835), Sabinada (1837) e a Balaiada (1838) (FANAIA, 2012, p. 60).



com exceção de Barão de Melgaço. Essa origem histórica se reflete na estrutura demográfica segundo a raça/cor.

Figura 1 - Mapa de Mato Grosso com localização das produtoras de bolo



Fonte: Carmo (2020)

De acordo com o IBGE, no Brasil, em 2010, aproximadamente 48% da população era declarada de cor branca, 7,6% de cor preta e 43 % parda. No estado do Mato Grosso, 37,4%, 7,6% e 52,4% se declararam de cor branca, preta e parda, respectivamente. Em Cuiabá, na mesma ordem, 33,2%, 10,8% e 54,3%. Em Cáceres, 29,7%, 8,5% e 60,3%. Em Vila Bela, 30,1%, 14,2% e 54%. Em Barão de Melgaço 17,7%, 6,7% e 74%. Se no Estado de Mato Grosso a frequência de pessoas de cor preta e parda é maior que a apresentada no Brasil, nos municípios apresentados essa frequência é significativamente superior ao encontrado no Estado.

Em 2016, no estado, 58,5% das pessoas com 16 anos e mais estavam ocupadas. Em Cuiabá, essa participação era de 43,8%; em Cáceres, 16,2%; em Vila Bela, 10,3% e em Barão de Melgaço, 5,3%. A situação mais favorável de Cuiabá e Cáceres se associa a uma maior presença de trabalhadores administrativos: Cuiabá é sede do governo estadual, além de centro de prestação de serviços educacionais e de saúde. Cáceres é sede de uma universidade

estadual, a UNEMAT. Essa situação vai se refletir no nível salarial: em Cuiabá, o salário médio mensal dos trabalhadores formais era, em 2016, 3,8 salários mínimos; em Cáceres, 3,1; em Vila Bela, 2,6; em Barão de Melgaço, 1,8 salários mínimos. Reflete-se, também, na porcentagem da população com rendimento nominal mensal per capita de até meio salário mínimo: em Cuiabá, 30,7% da população estava nessa situação; em Cáceres, 37,7%; em Vila Bela, 42,2% e em Barão de Melgaço, 42,9%.

A apresentação dos municípios inicia-se por Cáceres, por ter sido o lócus inicial de pesquisa.

Cáceres, município do estado de Mato Grosso, faz fronteira com a Bolívia e está distante 234 km de Cuiabá, capital do estado. Foi fundada em 1778 para marcar a fronteira sudoeste do Mato Grosso e defender terras brasileiras. Pelo censo de 2010, a população era de 87.912 habitantes, 76.558 residentes na área urbana. Apresenta três biomas: Pantanal, Cerrado e Amazônia, o que indica diferentes formas de vida e de viver. Sua economia é baseada na pecuária, com um rebanho de 1.083.531 cabeças (IBGE, 2015) e turismo.

Parte do centro histórico do município foi tombado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). Contudo, não há suporte para a manutenção do patrimônio<sup>23</sup>, realidade presente em muitos municípios brasileiros - todo espaço delimitado como de interesse histórico nacional é destruído dia a dia, seja pela ação do tempo, seja pelo vandalismo<sup>24</sup>. Na praça central da cidade, chamada Barão do Rio Branco, foi colocado o marco do Jauru, levado para lá em 1883, que havia sido originalmente assentado às margens do rio Jauru, em janeiro de 1754. Produzido em Lisboa, em pedra de lioz, foi trazido desmontado ao Brasil. O marco é um monumento comemorativo do Tratado de Madrid de 1750, definidor de fronteiras entre as colônias portuguesas e espanholas na América do Sul.

---

<sup>23</sup> Em uma matéria escrita por René Dioz –G1 MT em 2016 intitulada “Patrimônio histórico-cultural de Cáceres (MT) está ‘órfão’, aponta MPF”: o MPF notificou município, o estado e a União por abandono em cidade histórica. (Ver em:<http://g1.globo.com/mato-grosso/noticia/2016/05/patrimonio-historico-cultural-de-caceres-mt-esta-orfao-aponta-mpf.html>). Apesar das denúncias e ações movidas pela comunidade, a situação hoje não se encontra muito diferente.

<sup>24</sup> Ouve-se pela cidade que algumas ações neste sentido foram cometidas até mesmo pelos próprios proprietários, diante da falta de auxílio para manter os imóveis e proibição para realização de obras que não atendam as regras de tombamento. Alguns prédios foram incendiados, outros “abandonados” para que desmoronassem, dando espaço a novas construções. Muitos foram pixados, outros cobertos com grafite, apresentando outras formas de expressão. Existem aqueles ainda invadidos por moradores de rua e usuários de drogas. Para conter tal situação, alguns prédios receberam paredes de tijolos e cimento onde antes existiam portas e janelas adornadas, fechando, assim, possibilidades de conhecer não apenas os espaços físicos, mas os cotidianos que compuseram a história da cidade e continuam a ecoar pelas suas ruas, mas agora de uma forma rouca e enfraquecida, assim como a imagem desses lugares.

No século XVI, os portugueses iniciaram expedições – as entradas e bandeiras – que penetraram pelos sertões, partindo de São Paulo. Essas expedições se intensificaram no século XVII, atingindo regiões dos atuais estados de Mato Grosso do Sul e Mato Grosso. Cuiabá foi fundada por bandeirantes. Nessa região, influências europeias (portuguesas e espanholas) e indígenas são encontradas. “Da expansão geográfica dos paulistas, nos séculos XVI, XVII e XVIII, resultou não apenas incorporação de territórios às terras da Coroa Portuguesa na América, mas a definição de certos tipos de cultura e vida social.” (CANDIDO, 1971, p. 35)

Pela cidade passa o Rio Paraguai, afluente do Rio Paraná. Pela bacia hidrográfica do Paraná se pode chegar ao Rio de La Plata. Por esse rio se comercializava com Corumbá: levava-se poaia (planta medicinal, com alcaloides importantes valorizados no mercado internacional), borracha e outros produtos derivados dos animais e se voltava com mercadorias como sedas, cristais e louças vindas da Europa.

Cáceres é anfitriã do Festival Internacional de Pesca, o maior festival de pesca em água doce do mundo, o que o fez entrar para o livro dos recordes em 1992 (G1 - MATO GROSSO, 2016). Durante o evento, turistas das mais variadas partes do mundo visitam o município. Além da pescaria (adulto, juvenil e infantil), há exposições, shows, praça de alimentação, dentre outros entretenimentos. As atividades acontecem durante o dia e a noite, sendo direcionadas para vários públicos.

Muitas são, também, as festas religiosas de múltiplas vertentes. Trata-se de um município festeiro, onde expressões culturais de diferentes fontes coexistem.

É nesse lugar que vive D. Regina, a herdeira de um saber aprendido com a sua avó e trabalhado diariamente por mais de 40 anos. A pesquisadora teve o privilégio de participar de momentos de trabalho e “descanso ativo”<sup>25</sup> dessa produtora. A chegada ao local de produção ocorreu pelos direcionamentos dados por pessoas que encontrava pelas ruas, como uma turista<sup>26</sup>. Foi necessário pedir informações em pontos de taxi, lanchonetes, pessoas que estavam nas praças e andando pelas calçadas. A referência era quase unânime: “é perto da ponte”. Chegando às imediações da ponte, foi necessário perguntar a alguns moradores que, prontamente, indicaram a localização exata. Assim, foram identificadas pessoas que compram e consomem o bolo de arroz, mas não a conhecem ou sabem onde mora, que compram,

---

<sup>25</sup> Um tipo de descanso no qual, aparentemente parada, a pessoa continua a trabalhar com a mente, com olhares, gestos e apenas sua imagem faz com que os outros continuem.

<sup>26</sup> O endereço da produtora já era conhecido, informado pelo padrasto da pesquisadora e pelo cunhado dela, contudo, foi utilizada essa estratégia, a fim de verificar se as pessoas conheciam a produtora e o seu bolo de arroz.

consomem e sabem vagamente onde ela mora, mas nunca estiveram lá, que consomem bolo de arroz, mas não o compram, pois, geralmente, alguém da família ou círculo de amigos o faz, mas sabem do “bolo da Dona Regina” e pessoas que compram, consomem e sabem onde e por quem o quitute é produzido.

O município de Cuiabá, local de moradia e produção de D. Eulália, foi fundado em 08 de abril de 1719. Os primeiros indícios de bandeirantes paulistas na região, onde hoje fica a cidade, datam de 1673 e 1682, com a passagem do bandeirante Manoel de Campos Bicudo, o qual fundou o primeiro povoado da região, no ponto onde o rio Coxipó deságua no rio Cuiabá, localidade batizada de São Gonçalo<sup>27</sup> (PREFEITURA DE CUIABÁ, 2014).

Em 1718, chega ao local, já abandonado, a bandeira do paulista de Sorocaba, Pascoal Moreira Cabral que, depois de uma batalha perdida para os índios coxiponés, descobre ouro e permanece, dedicando-se ao garimpo. Em 08 de abril de 1719, Pascoal Moreira Cabral assina a ata da fundação de Cuiabá, no local conhecido como Forquilha, às margens do rio Coxipó. Foi a forma encontrada para garantir os direitos pela descoberta à Capitania de São Paulo. Em 1726, chega à região o capitão-general governador da Capitania de São Paulo, Rodrigo César de Menezes, como representante do Reino de Portugal. No dia 1º de janeiro de 1727, Cuiabá é elevada à categoria de vila, com o nome de Vila Real do Senhor Bom Jesus de Cuiabá (PREFEITURA DE CUIABÁ, 2014).

As lavras de ouro se mostraram menores que o esperado, o que acarretou o abandono do local por parte da população. Um século depois da sua fundação, em 17 de setembro de 1818, Cuiabá foi alçada à condição de cidade e se tornou a capital da então província de Mato Grosso, no dia 28 de agosto de 1835 (antes a capital da província era Vila Bela da Santíssima Trindade) (PREFEITURA DE CUIABÁ, 2014).

---

<sup>27</sup> Hoje é ponto turístico, assim como espaço de trabalho e lazer dos residentes, com vários restaurantes, espaços de artesanato e dança (terreiro de cururu e siriri). O curta-metragem Tauá apresenta, de forma breve, a comunidade São Gonçalo. Trata-se de uma produção da Kuya Comunicação inspirado na música “Suja de Tauá” de Ronaldo Muniz, Daniel de Paula e Agnaldo Borges. Em ritmo de rasqueado, a letra da canção fala da cultura da gente ribeirinha de Cuiabá, com destaque para a comunidade São Gonçalo Beira Rio. Conta das belezas do lugar, de seu Candi (o grande cururueiro), do Siriri, do seu povo e da sua alma. Dirigido por Diogo Diógenes e Brás Rubson, o filme tem como personagens centrais Domingas da Silva (do grupo Flor Ribeirinha), Seu Dito (pescador, filho do seu Candi), seu Bagi (cururueiro) e dona Alice (ceramista), que ao comentarem a música mergulham na própria história das suas vidas e o seu lugar com grande afeto e entusiasmo. Tauá é um barro usado para pintar as peças de cerâmicas produzidas pelo artesanato local, que no filme e na música dá o colorido à história dessa gente (Ver em: <https://youtu.be/h9cPdWSTyFI>).

Cuiabá possui uma população de 551.098 habitantes, de acordo com último censo (IBGE, 2010), e uma população estimada de 590.118 habitantes. A economia de Cuiabá é concentrada no comércio, indústria e turismo.

Nesse município, em um bairro tradicional de Cuiabá, chamado Lixeira, vive D. Eulália. Sua casa mantém na sua fachada os traços da história. Um banquinho para as prosas permanece na calçada em frente da casa, onde a matriarca muitas vezes se senta para descansar, compartilhar lembranças e observar o movimento.

A chegada da pesquisadora ao local de produção, que também é morada da produtora, aconteceu por informações compartilhadas no Facebook de D. Eulália, intitulado “Eulália e família”. Quando o nome da rua e o número da moradia se inserem no Google Maps, a indicação “Eulália e Família” aparece no mapa com um ícone (garfo e faca), indicando local de alimentação. Para este estudo, haviam sido coletadas várias reportagens disponibilizadas tanto no seu Facebook quanto em outras fontes sobre a sua história e o seu cotidiano. A procura então era por verificar as informações já coletadas e buscar o que ali não estava, especialmente experimentar o famoso bolo com chá, vivenciar o ambiente e conhecer D. Eulália. Essa primeira visita foi agendada pela neta de D. Eulália, via Facebook. Depois dessa, outras visitas ocorreram, no entanto, sem conversas mais alongadas com D. Eulália, apesar dela estar sempre presente acompanhando o movimento de clientes e trabalhadores. Foi preciso observar tudo isso, sempre fazendo perguntas aos envolvidos (produtora, família, trabalhadores e consumidores do bolo).

Depois de Cuiabá, a direção foi Vila Bela da Santíssima Trindade, mas já em um novo roteiro, que envolvia visitar produtoras de Vila Bela e Barão de Melgaço e revisitar a de Cáceres e Cuiabá.

A descoberta de riquezas minerais na região do rio Guaporé fez com que Portugal se apressasse em povoar aquela região, temendo que os vizinhos espanhóis fizessem o mesmo. Foi criada, assim, a capitania de Mato Grosso, sendo a sua capital instalada em 1752, com o nome Vila Bela da Santíssima Trindade.

Vila Bela foi planejada e edificada por D. Antônio Rolim de Moura, que a governou de 1748 a 1765, com o objetivo de ser a Vila-Capital. Sua edificação representava a presença da coroa portuguesa no extremo oeste do Mato Grosso. Entretanto, talvez com foco apenas nas questões de fronteira, Rolim de Moura a edificou nas proximidades do rio Guaporé, fazendo com que a Vila-Capital sofresse com os infortúnios das cheias guaporeanas, as quais

causavam constantes problemas epidemiológicos não só para a população, mas também para a administração (SILVA, 2005).

Enquanto capital, obteve progresso significativo devido aos investimentos em infraestrutura e incentivos fiscais para os novos moradores. No entanto, as dificuldades de povoar a região (distância, doenças, falta de rotas comerciais) e o estabelecimento de um importante centro comercial em Cuiabá acabaram forçando a transferência da capital em 1835. Os moradores abandonaram a região, deixando casas, estabelecimentos comerciais e escravos. No centro de Vila Bela, estão as ruínas de uma catedral do período colonial, um dos símbolos da cidade. O município é rico em recursos naturais e culturais, responsáveis por significativos fluxos turísticos.

A festança é um dos principais atrativos, realizada anualmente desde 1835. Devotos e não-devotos de São Benedito e da Santíssima Trindade se deslocam para participar das atividades da festa que duram até uma semana. As atividades incluem a missa, apresentações de danças - Congo e Chorado, rezas comilanças e shows musicais. A festa se origina das práticas de negros que se reuniam para protestar e louvar os santos de devoção, entoando cantigas que os faziam lembrar os antepassados na África. A dança do Congo, representada exclusivamente por homens, caracteriza a resistência, tradição e fé de um povo que reúne, no sincretismo religioso, o sacro e o profano. A dança do Chorado é apresentada apenas por mulheres com vestimentas coloridas, que entoam cantos tradicionais africanos e da região, equilibrando sobre as cabeças garrafas da mais tradicional bebida feita na cidade, o Kanjinjin<sup>28</sup>. Segundo a tradição, as escravas dançavam para agradar os senhores, no intuito de amenizar os castigos aplicados aos escravos (TEIXEIRA, 2010).

A festa é, para a maioria, motivo de grande orgulho, especialmente para aqueles que participam religiosamente das suas atividades, com papéis de destaque. Os moradores apresentam suas Figuras, contam sobre o evento, sempre com muita emoção. Na praça central da cidade, onde está localizada a igreja católica, várias placas com Figuras e informações sobre a festança são expostas de forma permanente. Por outro lado, alguns moradores

---

<sup>28</sup> O nome Canjinjin é uma homenagem ao príncipe africano Kangingin, filho do rei do Congo. Trata-se de uma bebida, estilo licor, de origem africana à base de aguardente, mel de abelha, gengibre, cravo, canela, erva doce, raízes e outros “ingredientes secretos”, adicionados pelos que a preparam como forma de ligar produção ao produtor(a) (Ver: <http://mixologynews.com.br/06/2012/mixologia/canjinjin-escravos/>).

comentam que a festa se tornou um espaço de politicagem e exclusão, deixando de ser uma expressão que envolve o todo como era antes<sup>29</sup>.

É nesse lugar, com uma população de 14.493 habitantes (IBGE, 2010), que foram localizadas quatro produtoras de bolo de arroz. Uma delas, D. Cotinha, reside em Cuiabá, contudo, prefere ser considerada produtora desse município, já que foi nele que aprendeu sobre o bolo. Nele também produz e comercializa seus preparos quando visita a família. Sua mãe, D. Góia, produziu bolo por muito tempo. Dessa forma, tem-se o privilégio de ouvir duas gerações na mesma oportunidade. As outras duas produtoras, D. Germana e D. Vanda, são residentes de Vila Bela. O contato de D. Cotinha foi obtido em uma conversa com a filha dela, amiga da pesquisadora e colega de doutoramento. As outras duas foram indicadas por pessoas via redes sociais e por moradores da cidade. Apenas uma visita foi realizada a essas produtoras, sendo o contato a partir de então mantido pelo Facebook e WhatsApp com três delas.

Em Barão de Melgaço foram entrevistadas D. Sebastiana e D. Conceição.

O primeiro nome da localidade foi Melgaço, em homenagem a Augusto João Manoel Leverger - o Barão de Melgaço, pelos seus atos heroicos como militar e presidente da província de Mato Grosso. O almirante Leverger se notabilizou ao erigir uma trincheira fortificada nas colinas de Melgaço, no período da Guerra do Paraguai, à margem do Rio Cuiabá, para conter tropas paraguaias que estariam para invadir a capital mato-grossense. A invasão não ocorreu, mas houve a movimentação militar levergeriana de resistência.

Em 1897, foi inaugurada a Paróquia de Melgaço. No dia 25 de março de 1902 foi criado o município de Melgaço encampando o de Santo Antônio do Rio Abaixo. Algum tempo depois, a cidade foi suprimida, porém, foi restaurada, novamente, em 1938. No dia 31 de dezembro de 1943, a Vila de Melgaço passou a denominar-se Chacororé, devido à lagoa do mesmo nome. A Lei nº 319, de 30 de setembro de 1948, alterou novamente a denominação para Barão de Melgaço. O município foi criado em 12 de dezembro de 1953, pela lei nº 690 (PREFEITURA DE BARÃO DE MELGAÇO, 20--?).

Barão de Melgaço está localizado a 112 km da capital-Cuiabá, à margem esquerda do rio Cuiabá. Possui uma população de 7.591 habitantes (IBGE, 2010). Na área do município se

---

<sup>29</sup> Fala de algumas pessoas com as quais a pesquisadora conversou na praça central da cidade em janeiro de 2018. Foi possível notar que os nomes dos papéis interpretados durante a festa/danças seguem sendo usados no cotidiano enquanto esses ainda estão em vigência. As fotos são expostas em porta retratos, postadas em redes sociais e apresentadas aos que chegam.

encontram lagoas e baías, como a de Siá Mariana e a de Chacororé, considerada a maior baía de água doce do mundo. Na época da cheia, 98% do território de Barão de Melgaço fica alagado. Com isso, a cidade se torna uma grande e maravilhosa ilha turística. O Município é rico em festas populares, principalmente as religiosas. Os melgacenses mantêm vivas as danças do lenço, pesca com arco e flecha, conhecimentos herdados dos povos indígenas Boróros. Muitos são os sítios arqueológicos que registram a passagem desses povos indígenas na região, principalmente nas praias e encostas no Capão do Caco, onde os vestígios são bem visíveis (GUIA PANTANAL, 2012). A base econômica do município é o turismo, a pesca, a agricultura e a pecuária (PORTAL MATO GROSSO, 2017). Na época da cheia ou da seca, o destino é bastante procurado pelos turistas de pesca e contemplação da natureza.

A chegada até as produtoras seguiu duas formas: uma delas foi indicada por uma colega, que respondeu ao *post* realizado pela pesquisadora no WhatsApp e Facebook em relação à busca por produtoras de bolo de arroz. Como era de seu costume ir até Barão de Melgaço, ela conversou com a produtora sobre esta pesquisa e disse: “ao chegar à cidade, pergunte pela D. Sebastiana do bolo de arroz”. Lá, as pessoas prontamente indicaram a casa da produtora, onde também é local de produção.

A outra produtora, Dona Conceição, foi indicada por moradores da cidade e pela própria D. Sebastiana, que a descreveu como “um modo diferente da sua maneira de fazer”. A morada e local de produção se localizam uma quadra antes de chegar às margens do Rio Cuiabá, em uma rua estreita, onde, na calçada, uma estufa guarda o quitute quentinho, com uma garrafa de café. O Quadro 01 apresenta informações sobre as produtoras entrevistadas.



Quadro 1 - Identificação das produtoras

<b>Produtora</b>	<b>Idade*</b>	<b>Naturalidade/residência</b>	<b>Visitas ano**</b>
D. Regina	61	Cáceres/ Cáceres	18/11/16; 19/11/16; 16/03/17; <b>03/01/2018;</b> <b>27/04/18.</b>
D. Eulália	84	Cuiabá/Cuiabá	16/07/17; 27/08/17; <b>28/01/18;27/06/18;</b> <b>04/07/2018.</b>
D. Góia	86	Vila Bela da Santíssima Trindade/ Vila Bela da Santíssima Trindade	04/01/2018.
D. Cotinha	64	Vila Bela da Santíssima Trindade/ Cuiabá	04/01/2018.
D. Germana	52	Vila Bela da Santíssima Trindade/ Vila Bela da Santíssima Trindade	06/01/2018.
D. Vanda	52	Vila Bela da Santíssima Trindade/ Vila Bela da Santíssima Trindade	06/01/2018.
D. Sebastiana	75	Barão de Melgaço/ Barão de Melgaço	10/01/18; 21/05/18.
D. Conceição	74	Barão de Melgaço/ Barão de Melgaço	10/01/18; 31/07/18.

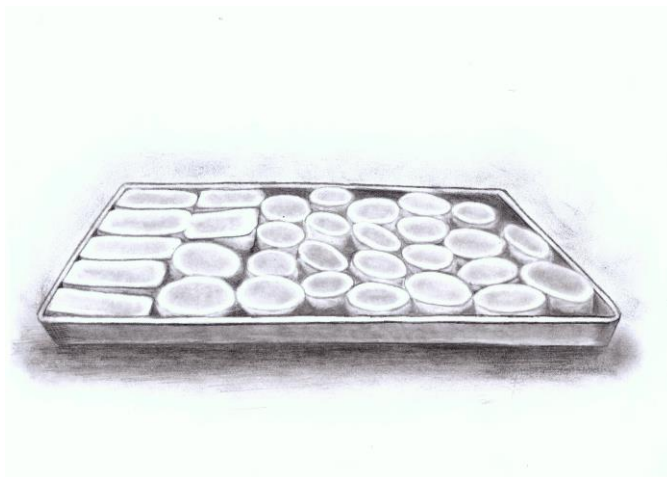
\*A idade, em anos, foi obtida na primeira conversa com cada produtora.

\*\* Além dessas visitas, conversas foram mantidas via WhatsApp, Facebook e telefone com as produtoras e/ou familiares, a fim de tirar dúvidas.

Nas visitas realizadas à D. Regina e D. Eulália, apenas as marcadas em negrito ocorreram em forma de entrevista, nas seguintes o formato foi mais de atualização a partir de conversas informais (com a produtora, clientes, amigos e familiares) e observação dos espaços e produção. Ambas se destacam quando se considera o volume de produção. Por essa razão um número maior de visitas foi realizado.

Fonte: A autora (2018)

## 2 QUITUTE DE MÚLTIPLAS PERTENÇAS E REPRESENTAÇÕES



*A cultura se julga pelas operações e não pela possessão dos produtos. Na arte, entender um quadro é reconhecer os gestos que lhe deram origem, a “pincelada”, o “pincel”, a “paleta” do pintor. A arte da cozinheira é totalmente produção, a partir de uma escolha limitada de ingredientes disponíveis, numa combinação de gestos, de proporções, de utensílios e de meios de transformação ou cocção”. (CERTEAU; GIARD, 2013, p. 339).*

### 2.1 Comida como pertença

Pertencer é fazer parte de algo maior do que o próprio ser ou objeto que pertence. Trata-se de integrar-se em um sistema maior, no qual informações são captadas, aceitas e operacionalizadas no cotidiano. A noção de pertença caracteriza um campo político e cultural de contestação global (HEDETOFT; HJORT, 2002). Neste mesmo sentido, Koury afirma que:

*Esse sentimento de pertença como fundamento de si a partir de um lugar, de uma língua, parece ser então o elemento primordial para o embate do si consigo e para o estabelecimento das relações com o mundo. Como espécie de raiz que estabelece o seu local e o ser no local, fazendo-o a partir de então, parte do mundo. Descobrir o outro e só podendo descobrir o outro pela compreensão de sua raiz como origem. (KOURY, 2001, p. 132)*

A comida se caracteriza como um dos marcadores capazes de produzir raízes. “Enraizar-se é assim, não se tornar isolado, mas de tornar-se autônomo. É uma espécie de tornar-se do mundo a partir do seu lugar” (KOURY, 2001, p. 132).

A frase de Brillat-Savarin, político francês, advogado e estudioso da comida e dos modos de comer, “diga-me o que comes e te direi quem és”, sintetiza a profunda relação

humana com a comida, a partir da qual muitos aspectos podem ser decifrados, traduzidos e compreendidos.

A comida é elemento central da vida humana. É essencial ao sustento físico, estabelece formas de relação de produção e de consumo e cria formas pelas quais se expressam identidades, portanto, evidencia quem somos e como queremos ser vistos. Antônio Cândido trabalha exemplarmente questões como essas em “Os Parceiros do Rio Bonito. Estudo sobre o caipira paulista e a transformação de seus meios de vida”, tese de doutoramento defendida em 1954, a partir de investigações realizadas no município de Bofete do Estado de São Paulo, nos anos de 1948 e 1954, intervalo temporal que lhe permitiu observar mudanças nos meios de vida em decorrência da industrialização e urbanização do Estado, em especial modificações no padrão da alimentação. Segundo ele,

os meios de subsistência de um grupo não podem ser compreendidos separadamente do conjunto das ‘reações culturais’, desenvolvidas sob o estímulo das ‘necessidades básicas’. Em nenhuma outra parte vemos isso melhor que na alimentação, que é o recurso vital por excelência. [...] A fome se caracteriza por exigir satisfação imediata e requerer organização social adequada. Por outro lado a alimentação ilustra o caráter de sequência ininterrupta, de continuidade, que há nas relações do grupo com o meio. Ela é de certo modo um vínculo entre ambos [...] (CANDIDO, 2010, p.33)

As “fontes de abastecimento alimentar vão-se modificando ou ampliando – como ocorre em todo processo civilizatório” (CANDIDO, 2010, p. 30). Isso não altera a importância do alimento como “fulcro da sociabilidade – não apenas da que se organiza em torno dele (sistemas de trabalho, distribuição, etc.) mas daquelas em que ele aparece como expressão tangível dos atos e das intenções (ágapes, ofertas, etc.)” (CANDIDO, 2010, p. 36). Em uma e em outra situação o alimento é fator de sociabilidade. Nessa passagem, Antonio Cândido aponta para relações sociais que os seres humanos estabelecem em torno da obtenção ou da produção do alimento e para relações sociais realizadas no consumo, em especial em situações festivas.

O foco nas relações sociais é central na Sociologia. A percepção teórica de que as relações sociais variam e a necessidade empírica de descrevê-las levaram à constituição de tipos sociais<sup>30</sup>. Para Durkheim (1963, p. 72), “entre a multidão confusa de sociedades

---

<sup>30</sup> Na Sociologia Clássica, muitos foram os autores que se dedicaram a construir tipologias a partir das relações sociais e dos afetos, valores e percepções que com elas se fundem. Tönnies (1878-1965) é exemplar nesse esforço, pois foi quem criou os termos *Gemeinschaft* e *Gesellschaft*, traduzidos para o português como comunidade e sociedade. Para ele, as relações sociais são produto da vontade humana; ou do gosto, hábito e memória, vontades naturais; ou da deliberação, discriminação e concepção, vontades racionais. Weber trabalha com tipos de ação social. Na Sociologia norte-americana, pode-se citar Cooley (1868-1929), com grupo primário; Robert Redfield (1897-1958), com o continuum folk-urbano e, mais contemporaneamente, Howard

históricas e o conceito único, mas ideal, de humanidade, existem intermediários: as espécies sociais”. Vale dizer, tipos sociais, dado que essa afirmação se insere no cap. IV: Regras relativas à constituição de tipos sociais, que se situa entre o II - Regras relativas à observação dos fatos sociais e o V - Regras relativas à explicação dos fatos sociais. O local dessa inserção permite supor que a construção de tipos, aspecto da descrição do que foi observado, antecede e prepara a explicação que se centra nas relações de associação e determinação entre fatos sociais estudados.

O que manteria uma sociedade coesa em momentos de intensa mudança social, uma das inquietações de Durkheim, foi trabalhada em “Da divisão do trabalho social”, obra publicada originalmente em 1893. No estudo, duas formas sociais sobressaem: uma cimentada pela semelhança e comunhão de sentimentos; outra, pela diferença de funções e compartilhamento de tarefas, em que cada um desenvolve um papel, complementando o papel do outro, gerando interdependência entre as partes. A primeira recebeu o nome de solidariedade mecânica; a segunda, de orgânica. Durkheim (1999, p. 28) conclui que “os sentimentos não poderiam ser os mesmos nos dois casos, nem as relações sociais que deles [dos casos] derivam”. “Solidariedade é um fato social” (DURKHEIM, 1999, p. 34), portanto deduz-se que, nos fatos sociais, relações sociais e sentimentos se fundem, mas podem ser separados a partir de um esforço analítico.

Pensando em termos de alimentação, algumas comidas podem suscitar lembranças e sentimentos de pertencimento a um grupo – uma comunidade de afetos, de sentimentos. É o que se espera da comida representativa (chamada típica): que ela seja capaz de produzir ou de referendar uma comunhão de valores, crenças e costumes, mesmo que apenas em ocasiões pontuais<sup>31</sup>, produzindo um formato comunitário, que ela seja capaz, mesmo à distância, de trazer sentimentalmente a memória do grupo ou do lugar a que se associa. Quando a questão é o dia a dia, quando cada um busca se nutrir simplesmente para repor as energias, a solidariedade se torna orgânica. A dimensão da solidariedade permanece, pois, mesmo que não se tenha consciência, o consumo insere cada um em uma cadeia produtiva, estabelecendo interdependências.

---

Becker (1928), com sociedades sacras e seculares e Talcott Parsons (1902-1979), com as orientações da ação. (MCKINNEY, 1968).

<sup>31</sup> O estudo de Livia Barbosa (2007) intitulado “Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros”, mencionado anteriormente, destaca que as comidas típicas não são as comidas do dia a dia, mas, na sua maioria, de momentos extraordinários como festas, reuniões, dentre outros eventos.

Essa é uma tentativa de observar uma comunidade de afetos, não apenas em termos de agrupamento e realização de tarefas de forma comunitária pensada no contato face a face, mas do compartilhamento, mesmo que à distância, de gostos idênticos, ou bastante similares. A ventrecha de pacu<sup>32</sup> frita, por exemplo, é um prato apreciado em Mato Grosso. A partir desse fato, pode-se afirmar que existe um consenso entre alguns mato-grossenses de que se trata de uma comida representativa da cultura alimentar do estado. Mesmo sendo pescado, preparado e consumido em partes diversas do território, conecta pessoas, apaga distâncias geográficas, gerando coesão pelo que se come.

É importante notar, ainda, que a representação de uma comida em que todo processo (ou grande parte dele) é realizado por um produtor, o valor dado a ela é diferenciado. Os saberes, as práticas, o formato de aprendizagem, a transmissão e as formas de consumo apresentam uma ligação, o que torna essa comida algo carregado de significados, tanto para os que a produzem quanto para os que a consomem. Um alimento produzido em condições distintas e opostas é apenas alimento: o valor atribuído é o nutritivo. Daí a distinção entre a comida e o alimento (BARBOSA, 2007).

## **2.2 Bolo de muitos lugares: diversidade geográfica**

O bolo de arroz como “comida emblemática” (MACIEL, 2002) do estado de Mato Grosso não é exclusivo desse território, nem de outros estados do Brasil: está presente em outros países. As diferenças entre as produções se pautam nas maneiras pelas quais os indivíduos se apropriaram dos recursos disponíveis (materiais e imateriais) e os transformaram em comida. Por essa razão pode ser classificado como um quitute de múltiplas pertencas e representações.

No Japão, China, Tailândia, Filipinas, Korea, Vietnã, Portugal, Itália, Bolívia, Brasil, entre tantos outros países<sup>33</sup>, o bolo de arroz é produzido e consumido em dias ordinários e não ordinários. Em alguns desses lugares, essa comida recebe maior destaque do que em outras. A questão é: a exclusividade só existe em termos de saberes e técnicas de preparo, não pela

---

<sup>32</sup> Peixe de água doce, de escamas. Pacu é o nome geral dado a várias espécies de peixes caracídeos da família Myleinae. São típicos do pantanal mato-grossense, dos rios amazônicos e da bacia do Prata, e originários dos rios Paraná, Paraguai e Uruguai (POVH, 2007). As ventrechas são costelas do peixe, cortadas em pedaços.

<sup>33</sup> Esses foram escolhidos como exemplos, dada a disponibilidade de informações na internet, em especial blogs identificados pela busca no Google imagens, utilizando as palavras: “bolo de arroz” e “rice cake”.

denominação como no caso da bebida champanhe<sup>34</sup>, cujo nome e origem marcam sua exclusividade em termos de *terroir*.

No Japão, o bolo de arroz é parte do cotidiano, dos rituais e das crenças. Um dos mais famosos é o chamado moti ou mochi (Figura 2). Trata-se de arroz cozido e socado no pilão, por duas pessoas intercalando as batidas (formato tradicional) (Figura 3).

Figura 2 - Sova do mochi



Fonte: Wikipedia (20-?)

Figura 3 - Mochi moldado



Fonte: Wikipedia (20-?)

O jornalista e artista visual Roberto Maxwell, brasileiro, vive no Japão desde 2005 e relata que acompanhou (um ano após a ocorrência do tsunami e terremoto no Japão em 2011) a preparação, em formato tradicional<sup>35</sup>, do mochi, que seria parte de um festival dedicado às meninas, chamando Hina Matsuri.

Para fazer o mochi, o arroz precisa ser preparado lentamente numa espécie de fogareiro. Cozido, o arroz é levado para um pilão grande onde é socado por duas pessoas, com a ajuda de uma terceira que revolve a massa. Os demais comensais ficam em volta do pilão, marcando o ritmo e preparando-se para a sua vez de bater a massa que, ao chegar no ponto, vai para uma mesa onde é dividida em bolinhos e servida com o molho. Todos participam e todos compartilham o prato. Naquele dia, percebi o quanto um simples bolinho de arroz grudento e sem tempero dizia muito sobre o Japão, um país que convive com a tragédia e com a necessidade de se reconstruir a cada geração. Engana-se quem pensa que, neste caso, a tecnologia de reconstrução é o mais importante. O preparo do mochi me ensinou que nada, nada mesmo, tem mais valor do que a organização comunitária (MAXWELL, 2014, p. 1).

<sup>34</sup> Champanhe é um nome com denominação de origem controlada (AOC), classificada como a mais rigorosa utilizada em França, equivale à DOC utilizada em Portugal. Indicar nos rótulos que o vinho possui "AOC" é dispensável, já que, de acordo com a legislação, todos os vinhos com o nome original "Champagne" são produzidos naquela região (RUSSO, 2005). A UNESCO, na sua 39ª sessão, em 2015, classificou as Encostas, caves e lojas de Champagne como Património da Humanidade (UNESCO, 2015).

<sup>35</sup> Existem máquinas tanto para uso doméstico quanto industrial que são utilizadas para a produção modernizada do mochi.

A organização comunitária não apenas significa força para construir e reconstruir elementos físicos. Como destaca Maxwell (2014), é a força que mantém a comunidade “grudada”, assim como os grãos de arroz após serem pilados, passando a formar uma massa única e consistente.

Apesar de estar relacionado à época de festividades, o mochi é um alimento consumido durante o ano inteiro. [...]. Além de servir de oferenda aos deuses, existem aqueles que acreditam que comer mochi no primeiro dia do ano funciona como uma simpatia para fortalecer os laços familiares. Porque diferente de um onigiri (bolinho de arroz) que se desmonta quando jogado na água, no mochi, os grãos foram sovados e por isso se mantêm unidos – da mesma forma que uma família se mantém, enfrentando desavenças e dificuldades juntos (TAKAHASHI, 2012, p. 1).

A massa do *mochi* é, ainda, base para outros preparos como sorvetes, sopas e diferentes tipos de doces. Além do mochi, o onigiri (Figuras 4 e 5) é bastante popular no Japão. Faz parte do dia a dia, diferente do mochi que, na sua maioria, é reservado para celebrações como Ano Novo, festivais, dentre outras festividades. O onigiri é apreciado por pessoas de todas as idades e compõe não apenas as matulas dos trabalhadores, como também as lancheiras escolares. Por ser uma comida versátil, aceita vários tipos de recheios e molhos, pois o arroz não recebe temperos. Pode ser adquirido com facilidade em mercados e conveniências no Japão. No Brasil, pode ser encontrado em restaurantes japoneses e lojas especializadas.

Figura 4 – Onigiri



Fonte: #Hashtag (2015)

Figura 5 - Onigiri industrializado



Fonte: Lelong.my (20-?)

O formato tradicional é o triangular, mas se faz também o redondo. “Por ser um alimento prático, era levado pelos samurais em suas viagens de guerra. Nessa época, os bolinhos de arroz eram enrolados em folhas de bambu” (KAWANAMI, 2016). Destaca-se não apenas a praticidade, mas a substância promovida pelo bolo em tempos difíceis. “O onigiri mais antigo do Japão foi encontrado em 1987, na cidade de Rokuseimachi, província

de Ishikawa, e supõe-se que ele seja da Era Yayoi (300 a.C.–300 d.C.)” (NIPPOBRASIL, 2004).

Na China, um dos bolos de arroz mais famosos é o *nian gao*, bolo de ano novo chinês, considerado uma comida que traz sorte e boas energias para o ano que começa. Geralmente, é preparado com arroz glutinoso<sup>36</sup> e açúcar. Tradicionalmente o preparo demora de 12 a 20 horas, pois requer fazer a farinha de arroz. Versões mais rápidas são hoje utilizadas, reduzindo para duas horas esse tempo.

O bolo pode ser cozido no vapor ou frito. As Figuras 6 e 7 mostram as diferenças não apenas no formato, mas também na forma de apresentação, sabores e modos de fazer. A primeira (da esquerda para a direita) demonstra um bolo cozido no vapor e preparado apenas com três ingredientes (água, açúcar e farinha de arroz), tendo como embalagem folha de bananeira. A segunda evidencia a incorporação de outros ingredientes à base, elaborada com farinha de arroz glutinosa, farinha de arroz, açúcar, leite, manteiga, fermento, ovos, sal e outros ingredientes, que podem ser adicionados conforme as versões e os sabores desejados. O bolo foi assado no forno a gás, em formas descartáveis de alumínio em formato redondo, por 30 minutos.

Figura 6 - Nian gao caramelo



Fonte: Mykitchen101en, (2017)

Figura 7 - Nian gao



Fonte: MrsLinskitchen (2018)

<sup>36</sup> Espécie *Oryza glutinosa*. É um tipo de arroz de grão curto, oriundo da Ásia, que se torna particularmente pegajoso após a cozedura.



No vídeo de Mrs Lins<sup>37</sup>, disponível no Youtube, intitulado “*how to make baked chinese new year cake*” (como fazer bolo de ano novo assado), demonstra-se o preparo desse bolo, com cinco variações: pina colada, chocolate, cacau, feijões vermelhos e uva passa. A sra. Lins destaca que os chineses comem esse bolo especialmente nas festividades de Ano Novo, pois acreditam que assim atrairão sorte para as ações que realizarem no ano que começa. Além disso, é o alimento que renova os laços entre as pessoas, já que é consumido com outros, especialmente familiares.

Na Tailândia, o bolo de arroz é chamado *khao tom mat*. É uma sobremesa feita de arroz, com recheios doces ou salgados, embalados em folha de bananeira. Bolos bastante similares a esse podem ser encontrados nas Filipinas e na Indonésia, denominados *suman* e *lepet*, respectivamente.

Entre os muitos blogs de viagem que compartilham informações sobre a Tailândia, o blog *Thai Blogs: stories and Figuras about life and culture in Thailand* apresenta um texto, bastante detalhado, especificamente sobre o *khao tom mat* (Figuras 8 e 9), intitulado *sticky rice with bananas*<sup>38</sup>, escrito por Richard Barrow (2005).

Figura 8 - Cocção do khao tom mat



Fonte: Barrow (2005)

Figura 9 - Khao tom mat



Fonte: Barrow (2005)

Os blogs são hoje os diários-manuscritos de antes. Os viajantes compartilham suas experiências, fazem recomendações e dialogam com os que moram nos lugares em questão, com os que já tiveram tais vivências e com os que pretendem ter. É uma forma bastante

<sup>37</sup> O canal de Mrs. Lins disponibiliza diversos vídeos sobre a culinária japonesa, significados, modos de fazer, comer e sobre os utensílios utilizados. Alguns dos seus vídeos chegam a ter 195.000 visualizações. Possui 7.900 inscritos (Ver em: [https://www.youtube.com/watch?v=zdBOTgahZ-w&feature=emb\\_logo](https://www.youtube.com/watch?v=zdBOTgahZ-w&feature=emb_logo))

<sup>38</sup> Arroz glutinoso/grudento com banana.

rápida, prática e praticamente ilimitada em termos de divulgação da cultura, história, estrutura física, entre outros aspectos do local.

Para fazer khao tom mat você primeiro deve dissolver um pouco de açúcar e sal em uma panela com leite de coco. Em seguida, adicione o arroz e mexa lentamente em fogo baixo até o líquido se dissolver. Em seguida, você precisa rasgar algumas folhas de banana com cerca de 8 centímetros de comprimento. Espalhe um pouco da mistura de arroz pegajoso no meio e coloque a banana cortada ao meio por cima. Complete o sanduíche com outra camada de arroz e pressione em alguns feijões pretos. Amarre as folhas de bananeira com uma longa tira de bambu. Em seguida, coloque-o em um vaporizador, cozinhe por cerca de uma hora (BARROW,2005, p.1).

Nas Filipinas, o bolo de arroz chamado *biko* (Figura 10 e 11) é parte da alimentação cotidiana. Classificado como sobremesa, é preparado com arroz glutinoso, açúcar mascavo, sal e leite de coco. O arroz é deixado de molho durante a noite, para que absorva água e amoleça. Depois é cozido em leite de coco, com açúcar mascavo e sal. Essa mistura é então colocada em forma untada. O bolo é coberto com um caramelo preparado com leite de coco e açúcar mascavo e é levado ao forno por, aproximadamente, uma hora para reduzir o líquido e dourar. Esse bolo é bastante similar ao arroz doce brasileiro, contudo mais enxuto para que possa ser cortado em pedaços, de acordo com uma produtora que disponibilizou no seu blog a sua receita.

Figura 10 – Biko



Fonte: Savvy Nana's (2016)

Figura 11 - Biko preparado por Liz



Fonte: Liz (2014)

Fazemos biko para todos os tipos de ocasiões e feriados, especialmente para o Natal, para o tradicional lanche depois de *Simbang Gabi* (Missa da Meia Noite). Como as outras receitas da minha série merendas, como Bibingka Galapong e Puto Cheese, o bolo é vendido fora da igreja logo após a missa para saborear com café, chá ou suco (SAVVY NANA'S, 2016, tradução nossa).

Uma pessoa que passou a produzir esse bolo de arroz, antes desfrutado dos realizados pela sua mãe, compartilhou suas memórias e práticas sobre tal comida no seu blog *Liz and Sara: two friends creating, doing, sharing the simple things*:

Se você ainda não sabe, eu sou meio filipina. Eu nasci em Cebu, Filipinas, me mudei para os Estados Unidos quando tinha 3 anos e voltei para visitar as Filipinas 3 vezes. Toda vez que volto tenho comer biko. Biko é uma sobremesa filipina com uma textura pegajosa, mastigável e macia. São literalmente 3 ingredientes, mais a água e o sal. Minha mãe faz biko. Mas agora, como adulta tenho que me virar sozinha. Tive desejos insaciáveis por biko e liguei para minha mãe pedindo a receita e fiz o meu próprio. Sua receita é muito semelhante a esta (LIZ, 2014, tradução nossa).

Um dos tipos de bolo de arroz produzidos na Korea do Sul é chamado tteok (Figura 12), feito com farinha de arroz glutinoso ou não glutinoso. Outros tipos de grãos podem também fazer parte do preparo.

Existem variações do bolo em termos de textura, cores, formatos, fragrâncias e formas de cocção. A farinha cozida no vapor pode ser moldada, frita ou socada. Na versão tradicional, o arroz é socado no jeolgu, uma espécie de pilão coreano. Ingredientes como frutas, nozes, ervas e pimentas podem ser adicionados para conferir sabores diferenciados ao bolo. Como adoçante são utilizados o mel e o açúcar.

Figura 12 - Tipos de tteok



Fonte: VANK (20-?)

Tteok é geralmente feito amassando o pó de arroz com água e, em seguida, vaporizando ou moldando-o. Existem vários tipos de acordo com diferentes receitas e ingredientes. É o alimento indispensável em muitos eventos e festas tradicionais coreanas, como feriados, casamentos, cerimônias fúnebres e rituais ancestrais (VANK, 20-?, tradução nossa).

Para se ter ideia da importância dessa comida para os coreanos, em Jongno-gu, distrito de Seul, está localizado o Museu do tteok (Figura 13), onde cinquenta diferentes tipos de tteok são expostos, como também utensílios utilizados na preparação dos quitutes.

Figura 13 - Museu do tteok



Fonte: The Seul guide (20--?)

O consumo de tteok pode ser rastreado até a Idade do Bronze por volta de 850 a.C. Durante o período dos Três Reinos, o prato se desenvolveu mais e se espalhou pela península coreana. Durante o período de Goryeo (Koryo) (918-1392), o tteok tornou-se popular não apenas entre os ricos e aristocratas, mas também com os plebeus. O prato tornou-se parte da vida diária, incluindo casamentos, funerais e outras reuniões e cerimônias durante a dinastia Joseon, como Chilseok (Festival Tradicional) e Seollal (Ano Novo Lunar) (THE SEUL GUIDE, 20-?).

No Vietnã, entre os muitos bolos de arroz, destacam-se dois, chamados bánh tet (Figuras 14 e 15) e bánh chung (Figuras 16 e 17). A palavra bánh (vietnamita) significa bolo. Os dois tipos são preparados e consumidos, especialmente, durante a celebração do ano novo lunar. Os ingredientes são simples, mas a preparação é trabalhosa.

Figura 14 - Embalagem do banh tet



Fonte: Dyen (2019)

Figura 15 - Banh tet



Fonte: Anna1702 (2017)

Figura 16 - Embalagem do bánh Chong



Fonte: aMeovat.com (20-?)

Figura 17 - Cocção do bánh Chong



Fonte: aMeovat.com (20-?)

No blog *Delightful plate: asian flavours and beyond*, Shophia compartilha o que denomina uma comida vietnamita autêntica, apresentando receitas que aprendeu no seu grupo familiar ao longo dos anos. Shophia destaca que, tradicionalmente, esses bolos são colocados em grandes caçarolas com água e são cozidos por até dez horas, no fogão a lenha. Depois de cozidos, os bolos são retirados e passam por um processo de prensa, a fim de remover o excesso de água, algo similar ao cozimento da pamonha no Brasil, excetuando-se o último passo: no Brasil, as pamonhas são geralmente colocadas sobre uma peneira/escorredor para remover o excesso de água, não sendo prensadas. Esses bolos podem ser comidos cozidos, fritos e até grelhados, especialmente se não são frescos, assim como a pamonha.

Bolo de arroz glutinoso quadrado é popular no Vietnã do Norte enquanto bolo de arroz glutinoso cilíndrico é favorito das pessoas no Vietnã do Sul. Bánh tet é envolto em folhas de bananeira e tem formato cilíndrico. As pessoas no Vietnã do Sul usam arroz glutinoso, creme de coco para fazer bánh tet. De modo que bánh tet é mais suculento e mais gorduroso que bánh chung. Também pode ser adicionado suco de folhas de pandan<sup>39</sup> para fazer o bolo verde, ou suco de plantas magenta para torna-lo roxo. Existem vários tipos de recheios, como banana, doce de pasta de feijão verde, barriga de porco. Como bánh chung e bánh tet são cozidos por cerca de 10 horas. Cortado em círculo de 3 centímetros, bánh tet está pronto para servir (DO, 2016).

Além de comida de festa, de rua e de restaurante, de casa, o bolo de arroz é também comida para presentear. No site da TripAdvisor, no qual os viajantes podem deixar avaliações sobre os destinos e serviços utilizados, o bolo de arroz ganha destaque em uma das avaliações (Figura 18): a hóspede (de São Paulo) destaca como se sentiu bem vinda, abraçada e que,

<sup>39</sup> Pandan (Nome Científico: Pandanus, também conhecido como parafuso-pinho ou palmeiral) é uma planta tropical herbácea do Sudeste Asiático. Em chinês, é conhecida como "planta perfumada" por causa do aroma único e doce. A planta possui folhas verdes brilhantes e verticais, desejadas para cozinhar muitos pratos tailandeses e do sudeste asiático. Folhas de Pandan podem ser compradas frescas ou congeladas em lojas asiáticas de alimentos e encomendadas online: Pandan Leaves Online (NcToDo.com, 2018).

entre tantos agradados, recebeu um bolo de arroz do tipo bánh côm (Figura 19) como presente. Junto ao bolo de arroz, havia a seguinte mensagem:

Querido hóspede, gostaríamos de convidá-lo a experimentar um bolo bastante especial e tradicional bolo de Hanói : “BÁNH CÔM”. Conhecidos como uma civilização de agricultores, nós vietnamitas, acreditamos que o arroz molhado (irrigado) é o espírito da Nação. “BÁNH CÔM” (bolo de arroz verde) é feito de arroz jovem glutinoso com feijão verde, misturados a um pouco de açúcar, óleo de flores de pomelo e coco (TRIPADVISOR-HANOI MERACUS HOTEL, 2014).

Figura 18 - Bánh côm



Fonte: TripAdvisor-Hanoi Meracus Hotel (2014)

Figura 19 - Produção de bánh côm



Fonte: HANG (2017)

Em Portugal, o bolo de arroz (Figuras 20 e 21) também faz parte da alimentação cotidiana da população.

Figura 20 - Bolo de arroz



Fonte: Pontes (2012)

Figura 21 - Bolo de arroz artesanal



Fonte: TripAdvisor (2019)

Muitos sites fazem referência ao bolo como uma comida de fácil acesso nos cafés e pastelarias portuguesas. No blog de Luís Pontes, de Lisboa, uma receita de bolo de arroz é compartilhada sob o destaque da tradição, somada a uma crítica à industrialização:

Quando há tempos vos falei da receita perdida dos queques de outrora, prometi-vos também que em breve ressuscitaria essa outra de um bolo emblemático da nossa memória colectiva, o bolo de arroz, entretanto perdido para o facilitismo químico que assolou e tomou conta da indústria da pastelaria e panificação, hoje totalmente entregue aos multinacionais cuidados dos melhorantes, conservantes, humectantes, correctores de acidez que fazem da receita de um simples bolo de arroz um compêndio de química. Desse livro de 1933, tão actual e tão injustamente esquecido, “A Cozinha Ideal”\*, de mestre Manuel Ferreira, saiu esta receita que aqui vos deixo, do tempo em que um bolo de arroz não era essa massa fofa e gordurosa, igual às outras todas e que faz com que hoje, um bolo de arroz se diferencie de um queque, principalmente, por não ter bicos e ser enrolado numa tira de papel vegetal (PONTES, 2012).

A receita citada por Pontes (2012), retirada do livro “A cozinha ideal” de Ferreira (1933), encontrava-se em sua 14ª edição em 2003, sendo bastante similar às receitas de bolo de arroz em “Real confeitiro português e brasileiro”, de Sophia de Souza (1904), publicado em Lisboa. Nessa obra, a autora apresenta algumas receitas de bolo de arroz. Inicia-se com uma verdadeira aula sobre os instrumentos e utensílios necessários à produção das receitas organizadas em ordem alfabética. Não é apresentado um sumário e as receitas são descritas em um formato quase de conversa, diferentemente das fichas técnicas hoje utilizadas, que listam primeiramente o nome da receita, geralmente o número de porções e tempo de preparo, lista de ingredientes, quantidades e então o modo de fazer. A apresentação das receitas, portanto, também passaram por um processo de racionalização. Três tipos de bolo de arroz são apresentados, sob as denominações: bolo d’arroz, bolos de arroz -1ª receita e bolos de arroz - 2ª receita, sendo duas doces e uma salgada.

Nessa matéria, Pontes (2012) recebe 32 comentários que, em linhas gerais, destacam a saudade que sentem de comer bolos de arroz no seu formato tradicional, dado que praticamente os bolos industrializados dominaram espaços, como pastelarias e cafés. Um dos indivíduos que comentou a matéria questionou: “talvez foi da maneira que eu fiz, mas ficou um pouco sêco. Aconteceu a mais alguém? Verdade seja dita, os bolos de arrôz que tenho comido nas pastelarias são demasiado gordurosos, portanto até gostei de como saiu”. Ele obteve a seguinte resposta de outra pessoa:

essa é mesmo a característica do verdadeiro bolo de arroz... são sequinhos e muito gostosos... nada têm a ver com os gordurosos "crediqueque" que se vendem nas confeitarias a metro de hoje em dia. Se lhe saíam sequinhos então acertou na receita à primeira. Se soubesse as saudades que tenho desses bolinhos... Comprei hoje a farinha e este próximo fim de semana ninguém me tira da cozinha!

Outra questão pontuada nas postagens foi o utensílio utilizado, chamado “aros”, que são as formas. Muitos não encontraram a recomendada para comprar, sendo até sugerido por

alguns usar latas como forma de substituição. Outra pessoa questiona ainda, “por que se chama bolo de arroz se é usado mais farinha de trigo que arroz?” e ainda “há muito tempo que desisti dos bolos ‘de arroz’ das pastelarias”. O uso da lata para cocção dos bolos de arroz brasileiros foi e ainda é utilizada em muitos casos.

O ato de desistir de buscar bolos de arroz “verdadeiros” revela a desilusão com os novos formatos de preparo e estimula a nostalgia ligada aos tempos em que era possível comer um bolo de arroz “autêntico”, conforme destaca um comedor de bolo: “Hoje, 3 de dezembro de 2018, acabei de comer um ‘bolo de arroz’ mas senti saudades do bolo que comia na praia da Póvoa de Varzim nos anos 60 e 70 [...]” Esse relato não pode ser tomado como algo generalizado certamente, mas expressa o significado e o sentido de que o bolo de arroz possui para esses indivíduos: antes, uma comida de fácil acesso, parte dos seus costumes alimentares; hoje, algo que, quando ingerido, não causa mais os sentimentos de encantamento de antes.

Em outro blog (português) chamado “Doces Regionais – cozinha tradicional”, o bolo de arroz é caracterizado como parte da memória de infância, o que o liga ao conceito de *comfort food*<sup>40</sup>. Expressam-se, na matéria, aspectos semelhantes aos contidos no blog imediatamente acima mencionado como a nostalgia e a crítica aos formatos industrializados:

Os bolos de arroz caracterizam-se pelo seu formato peculiar, envoltos numa tira de papel, e pela sua massa seca, mas fofo. São uma das receitas tradicionais que fazem parte da nossa memória de infância – quem não se lembra dos papeis brancos a dizer “Bolo de Arroz – Fabrico Especial desta Casa”? [...] Hoje em dia, infelizmente, nas pastelarias, nem sempre é fácil encontrar estes bolos tal como nós saboreávamos em crianças. Os bolos agora assemelham-se muito aos queques, cobertos de gordura, o que os torna muito enjoativos. Por isso, nada melhor do que fazer a receita caseira, muito simples e rápida, para voltar a sentir o verdadeiro sabor de um dos bolos mais característicos dos nossos tempos de infância (DOCES REGIONAIS-COZINHA TRADICIONAL, 2018).

Nos dois espaços, a receita utiliza ingredientes similares – farinha de arroz, farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, manteiga, fermento, casca de laranja ou limão. O modo de fazer tradicional é praticamente idêntico.

---

<sup>40</sup> *Comfort food* pode ser entendido como um dos esforços que buscam trabalhar com as memórias gustativas ligadas ao contexto familiar e bem-estar. Destaca a importância das memórias gustativas na vida dos indivíduos e grupos. Esse conceito - *comfort food* - pode ser considerado um tanto quanto novo no Brasil. Em uma tradução livre se pode considerar *comfort food* como aquele tipo de comida que desperta sensações agradáveis, prazer, bem-estar ligado à infância, amizades e história de vida dos que comem (CALDEIRA; FAVA, 2016).



A Itália também possui a sua versão de bolo de arroz, chamado *torta degli addobbi* e também *torta di riso*, classificado como sobremesa. Originalmente era preparada para a *Festa degli addobbi*, considerada, a festa mais característica da cidade, que:

foi estabelecida em 1567 pelo cardeal Gabriele Paleotti, o primeiro arcebispo de Bolonha, em homenagem ao Santíssimo Sacramento. Geralmente acontece aos domingos, em junho, em uma paróquia diferente todos os domingos: a mesma paróquia só a repete após 10 anos, de modo que o festival também é chamado de "Década Eucarística". Nesta ocasião é costume recolher ofertas para restaurar a Igreja, para renovar o mobiliário sagrado. As casas são reparadas e limpas. Para a ocasião, todas as ruas são decoradas com cortinas de tecidos multicoloridos, arcos e lâmpadas; pequenos altares se erguem sob as arcadas e nas galerias dos palácios. A *Domenica dei Addobbi* forma uma longa procissão até a igreja paroquial. Depois dos ritos religiosos a festa assume um aspecto mais popular: nas ruas e nas praças as bandas fazem shows; as pessoas enchem as ruas. Algumas barracas vendem os tradicionais bolos de arroz: cada fatia em forma de losango é oferecida no palito de dente. Infelizmente, a tradição perdeu um pouco: acima de tudo, não é mais uma oportunidade de limpar e manter as fachadas dos edifícios. Aos domingos, trocávamos visitas e sempre íamos àqueles que "tinham as decorações" para ouvir o show da banda e comer o bolo de arroz (GALLINI, 20-?).

Em várias partes da Itália, o bolo é servido cotidianamente, não apenas em momentos específicos do ano. O arroz é cozido lentamente no leite aromatizado com baunilha e cascas de limão, açúcar e sal. Amêndoas, ovos e licor são adicionados após o cozimento. Bolachinhas de Amaretto e frutas cristalizadas podem também ser adicionadas. O tempo de preparo é de aproximadamente uma hora. A fim de criar uma cobertura "grudenta", essencial ao bolo, é preciso pincelar licor sobre ele ainda quente (TRAPELLA, 2016). Outras receitas utilizam, ainda, nata e/ou ricota.

Figura 22 - Bolo de arroz



Fonte: Gallini (20-?)

Figura 23 - Bolo de arroz



Fonte: Trapella (2016)

Na Bolívia, o bolo de arroz é similar ao bolo brasileiro, especialmente no que se refere à base – mandioca e arroz. No blog de Lizet Flores de Bowen – *Chipa by the dozen*, a receita do bolo de arroz boliviano é compartilhada. A autora do blog destaca que são receitas apreciadas pela sua família e pelos amigos.

Os principais ingredientes deste pão são purê de mandioca, farinha de arroz e queijo. Geralmente eles são assados em folhas de bananeira em um forno de tijolos. Mas também pode ser feito em uma bandeja untada e em um forno de cozinha. Mas se você puder pegar as folhas de bananeira, eu recomendo que você as use, pois isso adiciona um sabor agradável. A massa deste pão boliviano sem glúten precisa descansar a noite toda à temperatura ambiente. Ou pelo menos 4 horas. Isso ajuda a massa a fermentar um pouco, dando-lhe um sabor único e azedo. A massa de pan de arroz é espessa e, uma vez assada, é um pão esponjoso. Este pão de arroz é acompanhado com uma xícara de café quente ou chocolate quente, para lanche da tarde ou para o café da manhã. A massa pode ser congelada por até 3 meses. Eu costumo fazer uma grande quantidade, e depois dividir a massa em sacos diferentes e depois congelar. Na noite anterior ao uso, retiro-o do congelador e deixo-o à temperatura ambiente (BOWEN, 2018).

Figura 24 - Pan de arroz



Fonte: Olmos (20-?)

Figura 25 - Pan de arroz



Fonte: Bowen (2018)

Em um vídeo disponibilizado no YouTube pela BoliviaWebTv sobre o *pan de arroz* chamado Sabores y colores de Bolívia – pan y empanada de arroz<sup>41</sup>, uma senhora chamada Marta Ribeira, produtora tradicional do bolo de arroz e proprietária do *Pan de arroz Doña Marta*, descreve a sua trajetória e a produção do bolo, algo bastante aproximado das experiências das produtoras de Mato Grosso. O saber fazer do bolo foi herdado da sua sogra que o identificou como uma fonte de renda, pois logo na primeira produção tudo foi vendido. Marta acorda às cinco da manhã todos os dias para assar os quitutes em forno a lenha. Serve na própria casa, onde um espaço foi criado para receber os comedores. Compartilha emocionada que tem uma netinha (10 anos de idade) que um dia lhe disse: “vovó, quando

<sup>41</sup> Ver em: [https://youtu.be/s0G\\_E69D4pU](https://youtu.be/s0G_E69D4pU)

você se for, deixe para mim suas coisas, pois vou continuar fazendo bolo e ganhando dinheiro”. O vídeo possuía, até 10/05/2020, 119.783 visualizações, com 71 comentários que, na maioria, pontuam a nostalgia em relação ao bolo e ressaltam a autenticidade. *“me dio tanta nostalgia, me hizo viajar por un momento a mi querido montero, es una pena estar tan lejos sin poder disfrutar de lo nuestro.”*. Outro comentário: *“auténtica original así es como se hace el verdadero sabor del pan de arroz y los pan de arroz es la unica que hace como lo hacia mi madre”*. Além de como fazer o bolo, Dona Marta reaviva sentimentos como a saudade, a nostalgia, a pertença e a admiração. Não é apenas produtora de bolo de arroz: é construtora da cultura alimentar boliviana que, por um quitute “simples”, apresenta variadas faces da sua vida e da vida em sociedade.

### 2.3 Uma base à brasileira

O arroz e a mandioca, de uma forma geral, compõem a base material do bolo de arroz no Brasil.

O arroz, além de base do bolo em questão, é, também, parte significativa da alimentação de outros países, compondo mitologias, histórias e o folclore. “É uma das plantas mais cultivadas mais antigas do mundo. [...] A importância do arroz é tão marcante que alguns povos [...] chegaram a elegê-lo como símbolo da fartura e lhe atribuir uma alma à qual tributavam honras e cerimônias” (PEREIRA, 2002).

Segundo arqueólogos chineses e japoneses que analisaram 125 amostras de grãos de arroz, cascas, restos de plantas em objetos de cerâmica encontrados em sítios arqueológicos ao longo do rio Yang-tsé, um dos maiores do mundo, o cultivo do arroz começou na China, há aproximadamente 11,5 mil anos. [...] Vestígios de cultura neolítica descobertos na Índia indicam que o arroz foi domesticado no norte da Índia por volta de 6050 a.C. Imagina-se que a cultura do arroz propriamente dita ocorreu nessa região, e também na Tailândia e na China oriental, por volta de 5050 a.C. (BOTTINI, 2008, p. 20).

No Brasil, quando os portugueses chegaram, já existiam algumas espécies de arroz. Eram espécies silvestres, algumas delas encontradas no Pantanal mato-grossense e às margens dos igarapés, sobretudo na Amazônia. O cereal era conhecido pelos tupis como “auatiapé” (auati = milho e apé = com casca) (PEREIRA, 2002).

Em alguns tipos de bolo de arroz é possível sentir uma “areinha” na sua textura, proveniente do arroz. Então, pode-se pensar que quanto mais quebrado o arroz, mais facilitado seria o processo e menor o custo. Contudo, apesar de parecer, não o é, já que o bolo

é produzido com arroz tipo 1 até no máximo 3, o que indica a sua qualidade em termos de percentual de defeitos. A legislação brasileira classifica o arroz em 6 tipos: extra e de 1 a 5. Classifica, ainda, os seus fragmentos em “quebrado” e “quirera”, 50% quebrados grandes e 50% quebrados pequenos, respectivamente (BOTTINI, 2008).

Diante da disseminação do arroz de plantio (origem asiática) em variados lugares do planeta, diferentes formas de utilizá-lo foram sendo implementadas, seja em formato salgado, natural ou doce.

A mandioca, presente nos mais variados pratos brasileiros, confere liga à massa do bolo de arroz. Essa liga se estende não apenas à comida, mas também ao social em termos de coesão alimentar.

A mandioca é o produto mais popular da alimentação brasileira desde o início da colonização brasileira [...] ocupa lugar de destaque no sistema culinário nacional e regional desempenhando em algumas regiões do país relevante papel na construção de identidades culturais. Os múltiplos e variados aspectos que envolvem seu cultivo e transformação em alimento<sup>42</sup>, confere-lhe considerável importância histórica, econômica e social (PINTO, 2002, p. 2)

A mandioca e os derivados foram elementos essenciais para a colonização do Brasil e, com o tempo, o uso passou a promover encontros entre a “mesa” indígena, europeia, africana e de outros povos que, no Brasil, fizeram morada ou estiveram de passagem. Sua significância foi tamanha (e continua a ser) que a primeira Constituição do Brasil, em 1823, foi intitulada “Constituição da Mandioca”, por considerar, para o ato de votar, apenas aqueles cujos rendimentos anuais fossem superiores a 150 alqueires de farinha de mandioca (MARANHÃO, 2010).

Os dois primeiros registros portugueses sobre o inhame referem-se, visivelmente, à mandioca. Pero de Magalhães Gandavo (1576) e Gabriel Soares de Sousa (1584) esclarecem a semelhança pela comparação dos tipos. “À maneira de inhame-de-são-tomé”, diz o primeiro. “Uma raiz da feição dos inhames” frisa o segundo. Ambos descreviam a mandioca diariamente consumida [...]. Quando a posse da terra começou a ser feita nasceu o elogio da mandioca e seu registro laudário em todos os cronistas. Afirmavam unânimes ser aquela raiz o alimento regular, obrigatório, indispensável aos nativos e europeus recém-vindos. Pão da terra em sua legitimidade funcional. Saboroso, fácil digestão, substancial (CASCUDO, 2011, p.90).

Essa raiz tuberosa foi também comida de escravizados antes mesmo de pisarem nas terras brasileiras. Os navios partiam com os seus porões cheios delas e de farinha. A cada escravizado era dado um “carapetal”, saco cheio de mantimentos, como milho, mandioca e farinha de mandioca. (CASCUDO, 2011, p. 92)

---

<sup>42</sup>E comida, já que, para além de nutrir, a mandioca carrega múltiplos significados para os seus comedores.

De comida de escravizados e pobres, a mandioca passa a trafegar por ambientes elitizados. O consumo da mandioca, associado à subsistência básica da população mais pobre, ultimamente vem ganhando importância na alta gastronomia (nacional e internacional), dada a visibilidade conferida pelos chefes de cozinha no processo de descoberta e de valorização das tradições e saberes ancestrais (NOGUEIRA; WALDECK, 2006). Esse é um processo similar ao que vem ocorrendo com o bolo de arroz em Mato Grosso, aspecto que será abordado mais adiante.

Diferentemente dos bolos de arroz que existem em outros países<sup>43</sup>, o bolo brasileiro insere como ingrediente identitário a mandioca que, como já se falou, destaca heranças indígenas presentes nos nossos hábitos alimentares. Na versão doce, inclui o açúcar que remete a outras heranças culturais, em especial a portuguesa. Expressa-se, ainda, a sua disponibilidade e facilidade de acesso (incluindo custo), o que remete a outros aspectos, como geografia e clima propício por exemplo.

### 2.2.1 O bolo de arroz em Mato Grosso: espaços conquistados

Múltiplas são as receitas e histórias sobre os bolos de arroz produzidos em Mato Grosso. A base para o preparo do bolo de arroz é composta por mandioca (purê) e arroz (fubá/farinha). Existem variações ao longo do território mato-grossense em relação a outros elementos que compõem o seu preparo como o sal, açúcar, cravo, erva doce, canela, banha de porco, manteiga, margarina, leite de coco, leite de babaçu, leite de vaca, leite condensado, queijo ralado, coco ralado, embutidos, dentre outros produtos. Cada bolo carrega as marcas dos seus produtores.

O saber-fazer do bolo de arroz advém de tradições e, na maioria dos casos, está adaptado às demandas dos novos tempos. A produção e o consumo do bolo de arroz nos seus múltiplos processos acionam uma rede de sujeitos, que vai dos produtores de insumos até os comedores do bolo. As teias construídas por esses sujeitos tomam formas diferenciadas, mas se entrelaçam em alguns momentos, desde a motivação para o preparo até a motivação para o consumo.

Em meio a universos movediços, o bolo de arroz conquista espaços materiais e imateriais e consolida-se, continuamente, como comida mato-grossense. No intuito de

---

<sup>43</sup> Conforme apresentado no tópico 2.2.

expressar tais conquistas, alguns caminhos por onde “anda” o bolo são apresentados, como festas de santo, ruas, padarias/cafés, música, legislação e livros culinários

O bolo de arroz é uma comida geralmente certa nas festas de santos, especialmente na baixada cuiabana, Cáceres e Vila Bela da Santíssima Trindade. Na sua maioria, os bolos para essas festas são preparados por mulheres, com o auxílio de homens, em alguns casos. É comida de oferenda e de comunhão entre os devotos e desses para com os seus santos de proteção.

Há tempos a comida nas festas de santo era compartilhada sem custos para os comedores. Hoje, além de oferenda e comunhão, passa a ser também fonte de renda para a realização de trabalhos da própria instituição. Existem formatos em que os ingredientes são doados pela comunidade e o trabalho doado pelos que sabem fazer a comida, podendo, então, ser compartilhados gratuitamente ou comercializados para a manutenção das atividades da instituição. Outras experiências são compostas por pessoas e/ou empresas que já trabalham com tais produtos e pagam à instituição religiosa pelo espaço de venda.

Em Cuiabá, por exemplo, na festa de São Benedito (Figuras 26 e 27), o santo cozinheiro, é recheada de comes e bebes, sendo o bolo de arroz um dos elementos-chave de comensalidade. Em Vila Bela, na Festaça (Figura 28 e 29), o bolo compõe a mesa, entre tantas outras comidas que também são símbolos da festa, como o biscoito de ramo, por exemplo. Nessas festas, há porções compartilhadas gratuitamente e, na primeira festa, também comidas comercializadas.

Figura 26 - Oferenda Festa de São Benedito



Fonte: Festa de São Benedito Cuiabá (2016)

Figura 27 - Lanche da Festa de São Benedito



Fonte: Festa de São Benedito Cuiabá (2016)

Figura 28 - Quituteiras da festança



Fonte: Toledo Notícias (2018)

Figura 29 - O congo nas ruas



Fonte: Projeto Paralelo 15 (2011)

Nas ruas, o bolo é geralmente comercializado por representantes dos produtores. Desloca-se de várias maneiras em termos de transporte, em especial de bicicleta e a pé. Levados em cesta ou caixas térmicas, os vendedores (na sua maioria homens) buscam chamar atenção das pessoas pelos chamados por eles criados. Quando um cliente chama, o vendedor para, apresenta os bolos, abrindo a caixa ou descobrindo a cesta e aguarda a escolha do cliente que, geralmente, pega o bolo com um guardanapo de papel e o come imediatamente. Em outros casos, leva mais que um em sacolas plásticas para degustá-los nos ambientes de trabalho ou em casa.

Conferir visibilidade ao bolo era papel do homem (criança, jovem ou adulto), o qual cumpria quase que exclusivamente a função de comercializá-lo nas ruas e, ao mesmo tempo, receber os elogios e o pagamento que, posteriormente, passava parte às produtoras. Com o tempo, essa forma de comercialização foi se alterando, como será visto na seção “Boleiras: mulher e trabalho”. A mulher, antes invisibilizada, pois se conhecia o sabor de seu trabalho materializado no bolo, mas não a face, a voz e as mãos, passou também a compor a linha de frente no contato com o público consumidor. A mulher do bolo de arroz hoje, na sua maioria, não sai às ruas, mas atrai seus clientes até ela. O interesse em conhecer essa mulher foi despertado e isso valorizou ainda mais o bolo.

O espaço das ruas é bastante democrático, assim como o bolo de arroz também o é: gente de todas as classes o conhece e consome. No entanto, quando ganha espaços em outros ambientes como cafés e padarias, o valor e custo atribuído ao bolo são alterados. Nesses espaços deixa de ser “comida para todo tipo de gente”, como nas ruas. Os valores podem chegar a dobrar, se comparados com os da rua. Outro aspecto é o formato e o tamanho.

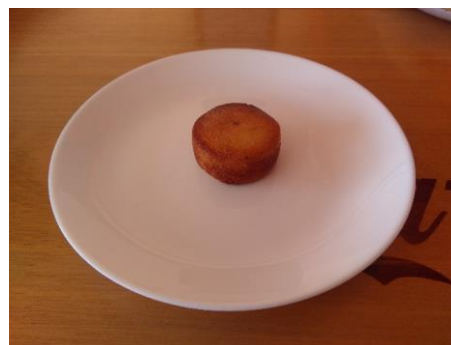
Enquanto nas ruas os tamanhos são mais avantajados (Figura 30) e nem sempre seguem um formato padrão, nas padarias ou cafés, o tamanho é reduzido (Figura 31), o formato padronizado: o valor é inversamente proporcional ao tamanho.

Figura 30 - Bolo de arroz de rua



Fonte: A autora (2017)

Figura 31 - Bolo de arroz de padaria



Fonte: A autora (2017)

Alguns cafés/padarias destacam a natureza típica do bolo como forma de atrair clientes. Nas ruas, dizer que é típico é redundância, apenas se for para alguém de fora, como turistas ou recém-chegados. Nas padarias e cafés é uma iguaria; nas ruas é “comidão mesmo”, para sustentar até a hora do almoço ou do jantar.

Nas padarias/cafés, o bolo pode ser consumido no local, mas há empreendimentos desses tipos que comercializam também a massa, embalada e com instruções de como finalizá-la<sup>44</sup>. Alguns supermercados equipados com padarias ofertam bolo de arroz. A produção é, na maioria, realizada por mulheres, enquanto o pão o é, geralmente, por homens, quando preparado no próprio empreendimento<sup>45</sup>. As receitas são retiradas da internet, de embalagens ou conseguidas com amigos. A partir daí são seguidas à risca diariamente, já que a padronização é algo esperado nesse tipo de empreendimento.

<sup>44</sup> Há muitos anos consumo bolo de uma padaria bastante movimentada no município de Cáceres. Sempre acreditei que o bolo ali comercializado era preparado naquele mesmo local. Nesse estudo descobriu-se que, na realidade, aquele bolo tinha uma história “mais longa”: não era preparado ali, mas sim, revendido. A receita é herança de família: a avó preparava o bolo, a filha aprendeu, a neta fundou a empresa em Cuiabá, chamada Bolo de Arroz e Cia, que possuía, no momento da pesquisa, dois espaços de venda em Cuiabá e outro no aeroporto de Várzea Grande. Essa empresa vende a massa para uma produtora de Cáceres, que a finaliza, assa no forno a lenha e vende os bolos diariamente para a padaria. Não há menção sobre isso por parte da padaria de Cáceres quando comercializa os bolos, o que desenraiza tal comida da sua história, criando uma nova história, a história daquele bolo de padaria.

<sup>45</sup> Para reduzir os custos e maximizar os lucros, as padarias passam a terceirizar os preparos, adquirindo pães congelados preparados em escala industrial.



Na música mato-grossense, especialmente no rasqueado, o bolo de arroz é cantado como um dos marcadores identitários do estado. A música, fluida, perpassa ambientes e grupos, carrega nas letras a musicalidade de experiências percebidas e/ou vivenciadas pelos que as escrevem e cantam. As “letras produzem sentido que são apropriados pelos atores e se tornam parte do mundo em que vivem.” (FELTRAN, 2013, p. 47)

As letras musicais fazem referência a contextos sociais, culturais, espaciais, econômicos e políticos, facilitando a localização do indivíduo ou de grupos no mundo e nos seus mundos. Trata-se de um “aparato para a leitura do compartilhamento e da construção da memória e dos símbolos neles existentes: estudar a música é estudar o lugar onde ela é produzida e tocada, com seus valores sociais e culturais” (TORRES; KOZEL, 2010, p. 128).

As chamadas “linguagens alternativas” (ABUD, 2005) mobilizam uma vasta gama de informações que compõem o mundo social, estejam elas presentes ou não na vida cotidiana cantada, pois a presença é destacada, assim como a ausência. Tais elementos representam pontos de referência que, de uma forma ou outra, contribuem para a construção e a exposição de padrões ligados ao ato de falar, comer, vestir, pensar, agir, dentre outras ações., assim como à possibilidade de contestação.

Pela lei 8.023 de 2004, o rasqueado foi declarado como o ritmo musical símbolo de Mato Grosso. Essa expressão cultural, além dos espaços de festa e jurídicos, passa a fazer parte também dos ambientes escolares, por esforços múltiplos (produção de materiais didáticos, oficinas, palestras, exposições, dentre outras ações), provenientes, especialmente, dos artistas que o compõem, cantam, dançam e o promovem.

As letras musicais, o canto e a dança compõem uma forma de salvaguardar e promover as diversas práticas sociais dos envolvidos. No caso do rasqueado, constitui um arquivo da memória cultural mato-grossense. Por conseguinte, evoca identidades historicamente construídas (BENITES, 2010). Essa memória social é formada a partir de investimentos que o grupo faz ao longo do tempo, a fim de dar a cada membro do grupo - quer se trate de família ou de nação - o sentimento de unidade, de continuidade e de coerência (POLLAK, 1992), em outras palavras: a coesão tão cara à manutenção de grupos e sociedades (DURKHEIM, 2004).

Duas músicas que incluem o bolo de arroz foram utilizadas aqui. A primeira, “Casa de bem-bem”, foi escrita por Vera e Zuleica, artistas que, há muitos anos, vêm contribuindo com a produção musical mato-grossense e assinam a composição de mais de 300 canções

(ARRUDA, 2007). Zuleica é mato-grossense e Vera, carioca. Na música “Casa de bem-bem” os marcadores de pertencimento e identidade são o lugar, o lazer e a comida.

**Casa de bem-bem**

(Vera e Zuleica)

Eu tenho orgulho de ser um cuiabano  
De tchapa e cruz com fé senão me engano  
Moro na pracinha, ao lado da Prainha  
Sento na praça para ver as moreninhas  
Gosto de amargo, ventrecha de pacu  
mojica de pintado e bagre ensopado  
Danço rasqueado na casa de bem-bem  
como bolo de arroz e de queijo também.

Saber dançar rasqueado é destacado nas letras como um dos marcadores que distingue os da terra e os de fora. A letra de “Casa de bem-bem” faz referência a um personagem da história de Cuiabá. A casa era conhecida pelos cuiabanos como um lugar alegre e receptivo. Em meados dos anos 70, passou a sediar as tradicionais festas de São Benedito. Constança Figueiredo Palma, "Dona Bem-Bem", como era conhecida, foi uma típica cuiabana, muito carismática e solidária, que nasceu em 1919 e faleceu aos 71 anos, em 1990. A família Palma, proprietária da casa, cedeu plenos direitos ao governo do Estado, por comodato, desde 2012. Contudo, a restauração caminha em passos lentos, comprometendo ainda mais a estrutura já bastante fragilizada do imóvel (LEMOS, 2017).

A pertença é destaque já no início da letra, utilizando a expressão “tchapa e cruz” que significa “autêntico”. A fé é também uma categoria bastante presente nos rasqueados, até mesmo por fazerem parte das festas de santo em vários lugares do estado. A Prainha é uma avenida da cidade de Cuiabá, trajeto de trânsito pesado do perímetro, que liga o fluxo entre a capital e o município vizinho Várzea Grande. A morena, mulher de cor preta ou parda, compõe a paisagem musical (como indicado na introdução deste estudo, a população de cor preta e parda no estado é de 7,6% e 52,4%, respectivamente, segundo o IBGE, 2010), sendo assim forte marcador identitário. A comida e a bebida fecham a canção, como marcadores indispensáveis a essa identidade pensada alegre, colorida e sempre em movimento.

O peixe é bastante cantado nos rasqueados, com destaque para o pintado e pacu, apesar da ampla variedade existente no estado. O bagre, espécie mais comum e considerada menos nobre, é visto muitas vezes com preconceito, especialmente no que diz respeito aos pratos legitimados pelos restaurantes e mídia em termos de tipicidade, fato esse que pode ser comprovado pela observação

dos menus de restaurantes que, em especial, recebem turistas. Por outro lado, o consumo do bagre é comum na alimentação dos ribeirinhos e grupos chamados de “bugres”<sup>46</sup>.

Assim como a letra anterior que descreve práticas características de um cuiabano de chapa i cruz, ou seja, um cuiabano verdadeiro, a música “Qué sabe dóutra?”, de Moisés Martins, faz uso da comida e da dança como forma de construção identitária, sendo o bolo de arroz parte dessa representação. A expressão “qué sabe d’outra” quer dizer: “quer saber o que eu penso?”. Essa música funciona como uma confirmação de identidade cuiabana, afirmando que realiza vários tipos de atividades que correspondem ao que um cuiabano faz geralmente.

**Qué sabe d’outra?**

(Moisés Martins)

Tomo banho de corgo,  
 Como petchê cô maxixê,  
 Bolo de arroz, arroz cô pequi  
 Sô larido por lambari,  
 Pescado lá na Prainha.  
 Gosto de festa, de procissão,  
 E bebê água na biquinha.  
 Rebuço no rasqueado,  
 Tomo pinga cô raiz.  
 Não perco uma pescaria.  
 Meu negócio é alegria,  
 Quero mesmo é ser feliz!  
 Qué sabê D’Outra?  
 Chupo pitomba no Morro da Luz,  
 Sou devoto de São Benedito,  
 Sou cuiabano de Chapa i Cruz!

O lambari, peixe citado, é muito consumido como petisco. A expressão “sô larido por lambari” expressa a paixão por essa comida. Muitos a empregam também para indicar uma fome exacerbada. O “petchê cô maxixe”, peixe com maxixe, é tradicional da culinária ribeirinha mas, assim como o bagre anteriormente citado, raramente é encontrado nos restaurantes de Mato-Grosso. Tal aspecto vem sendo alterado a partir de contribuições de chefs de cozinha e alguns restaurantes que buscam valorizar expressões ainda ofuscadas.

---

<sup>46</sup> Há indicações que remetem a origem do termo bugre ao Oriente, posteriormente incorporado ao mundo católico. Aos poucos, no Mundo Ocidental, o sentido da palavra bugre vai se transportando de um mundo religioso para um mundo profano, levando consigo a ideia do bugre como o devasso, o sodomita, o pederasta, o infiel, em que não se pode confiar, que representa a porção mais baixa da sociedade europeia [...]. Posteriormente, esse termo vem a ser associado aos índios encontrados na América e, simultaneamente, no Brasil [...]. No convívio diário com a população cacerense, é perceptível o uso frequente do termo “bugre” como desqualificador de uma parcela considerável da população, tanto no ambiente urbano quanto no rural: “bugre é o que vive no mato”; “o bugre é preguiçoso”; “o bugre, você não pode confiar nele, não”; “o bugre é inferior”. O ambiente rural parecia ser o ponto de origem da designação, que se estendia ao centro urbano da cidade. Os bugres eram indivíduos com características indígenas, sugerindo uma origem distante dos centros urbanos (GUISARD, 1999).

Os lugares citados, a Prainha (comentado anteriormente) e o Morro da Luz<sup>47</sup>, são pontos de referência para as atividades cotidianas.

Ser devoto de São Benedito é configurado como uma das características do cuiabano. Sendo assim, como um devoto pode estar longe do que esse santo tem como elemento de destaque, que é a fartura de comida? São Benedito é o santo cozinheiro, por isso é considerado como o protetor da cozinha, dos cozinheiros, contra a fome e a falta de alimentos. Quando a comida é preparada, uma oração a ele é endereçada, para que o preparo não desande e seja suficiente a todos. Nas festas de São Benedito o bolo de arroz é presença certa!

Apesar da maioria dos rasqueados estudados destacarem as identidades cuiabanas, estas são também identidades que se alastram pelo estado, cada uma expressando modos de ser locais, mas com raízes quase sempre comuns.

Na internet o bolo de arroz ganha espaço em blogs, Facebook, Youtube, Instagram, entre outros, cada um destacando o “seu jeito próprio” de fazer o bolo, a forma “mais tradicional”, “mais gostosa”, “mais fácil”, “mais prática”, entre tantas outras características. A disseminação de receitas, modos de fazer e histórias dos que o fazem e dos que o comem ultrapassam barreiras, chegam aos que sentem saudade como também aos que nunca o comeram. Esse espaço, assim como as ruas, é democrático: cada um, ao seu modo, compartilha o que sabe e como sabe. Muitas experiências são inseridas na rede pela geração mais jovem. Entre os mais velhos, a oralidade era uma forma usual de compartilhar receitas. Mesmo hoje há os que não gostam de fotos, vídeos ou outra forma de compartilhamento pela Internet. A partir disso, é possível encontrar relatos de experiências nos quais quem produz não aparece de forma direta, mas por palavras, clicks e imagens criadas por outros.

Quando a comida é o tema, é difícil ficar sem uma imagem. Provavelmente na busca por informações sobre dada comida obtém-se, muitas vezes, mais imagens do que textos. Fotografar comida se tornou um hábito; publicar a foto uma forma de promover tal comida e

---

<sup>47</sup> Denominado oficialmente como Parque Antônio Pires de Campos, em homenagem ao filho do Bandeirante Manoel de Campos Bicudo. É uma área verde localizada no centro da capital, tombada como patrimônio histórico municipal pelo Decreto de Lei nº 870 de 13.12.1983. Em 1722, contam os historiadores, que o bandeirante Miguel Sutil, guiado por um índio, tornou-se o primeiro homem branco a chegar ao topo do monte o qual, na época, ficou conhecido como “Lavras do Sutil”, devido ao grande número de pepitas de ouro existente no lugar. Foi o primeiro Parque Urbano do Centro-Oeste Brasileiro, inaugurado em 22 de maio de 1925, pelo então prefeito Cel. José Antônio Albuquerque. A colina ganhou a denominação de Morro da Luz na década de 40, quando foi instalada no local a empresa de Força, Luz e Água (Efla). Hoje, o Morro da Luz conta com pequenas trilhas e praças e escadaria com 115 degraus, que ligam a Avenida Tenente Coronel Duarte (Prainha) ao lado mais elevado da colina, na Rua Manoel Santos Coimbra. Apesar de toda a história e recursos naturais, é um lugar considerado perigoso, uma área de risco, sem qualquer tipo de policiamento, onde muitos casos de violência já foram registrados (CÂMARA MUNICIPAL DE CUIABÁ, 20--?).

de autopromover-se. Há sempre uma intenção, ou várias, por detrás de uma fotografia de comida. Afirma-se que se come com os olhos, com o cheiro, com o som, antes de se levar a comida à boca. Uma das faces ligadas à imagem da comida tem a ver com o status, a diferença, a abundância, mesmo que a porção seja minúscula. Montanari (2013, p. 12) discute as escolhas em termos de comida e o seu lado exibicionista, destacando “somos onívoros, podemos escolher, e essas escolhas que marcam fronteiras e indicam pertencimentos são feitas de forma exibicionista, já que, quase sempre, as refeições são públicas”. Mesmo que a refeição seja realizada de forma solitária, a tecnologia supera isso, pelo menos em termos de compartilhamento instantâneo ou posterior do que foi comido.

O bolo de arroz mato-grossense conquistou lugar também no ambiente legislativo. Em 18 de janeiro de 2017 foi sancionada, pelo governador Pedro Taques, a lei número 10.514, que declara o bolo de arroz cuiabano como o prato típico do estado de Mato Grosso:

Art. 1º Fica declarado o “Bolo de Arroz Cuiabano” como o prato típico do Estado de Mato Grosso. Parágrafo único- Para efeitos desta Lei, entende-se por “Bolo de Arroz Cuiabano” o prato preparado com arroz, mandioca ralada e coco ralado, entre outras, encontrado em feiras regionais (D.O.E 18/01/17).

O projeto de lei elaborado pelo deputado estadual Wancley Carvalho foi protocolado na Assembleia Legislativa de Mato Grosso em 10 de junho de 2015, sob a seguinte justificativa:

O bolo mais tradicional da baixada cuiabana e do Estado de Mato Grosso. A receita que leva além do arroz, também a mandioca, açúcar, manteiga derretida, coco ralado, e erva doce. O Arroz é deixado na água de um dia para o outro e depois é socado até ficar uma massa. O Bolo recém tirado do forno exala um aroma inconfundível. O bolo de arroz tornou-se um item quase obrigatório na mesa do café da manhã e chá da tarde dos Cuiabanos. Diante do exposto, contamos com o apoio dos nobres pares na aprovação deste projeto de lei.

Essa lei se configura como forma de legislar a representação da identidade gastronômica regional, mecanismo de salvaguarda desse bolo que, ao contrário do que expressa o gentílico “cuiabano”, não se restringe apenas à capital, como bem descreve o texto de justificativa do projeto de lei.

A instituição do bolo de arroz cuiabano como típico mato-grossense causou reações nas redes tanto positivas, quanto negativas. Algumas postagens demonstraram satisfação pelo reconhecimento do bolo de arroz em mais esse espaço, outros criticaram, classificando a tal lei como insignificante, dispensável. A matéria “Bolo de arroz cuiabano passa a ser

considerado oficialmente ‘prato típico de Mato Grosso’” (MERCURI, 2017), publicada pelo site Olhar conceito, recebeu diversos comentários, na maioria em tom de crítica:

Caro Deputado um salário astronômico para uma lei patética dessa, o que isso vai melhorar no nosso dia deputado? Na saúde, educação, filas do SUS. Vamos procurar o que fazer, meu caro. Você ganha bem, para defender interesse da população não para esse tipo de lei insignificante (DIOGO, 2017).

Bolo de Arroz, Maria Izabel, Farofa de Banana... Todos são e sempre foram pratos típicos Cuiabanos. Não precisam de lei (OBSERVADOR, 2017).

Amanhã, o bolo de arroz vai custar 15 reais. Já vai ter bolo de arroz gourmet, bolo de arroz de nutella, mini bolo de arroz para festa kids (CARLOS, 2017).

Relevantes essas leis, não?! Já deu até para sentir a diferença na vida da população... (VIGILANTE, 2017).

Apesar da importância do bolo de arroz como patrimônio cultural de Mato Grosso, muitas pessoas não identificam a necessidade de criar uma lei que legitime o que para a população já está legitimado. Por outro lado, nota-se a desinformação em termos de relevância do registro destes bens em todos os espaços possíveis, não apenas na memória e no cotidiano. O ato de registrar o patrimônio é essencial para que este não se perca no tempo, e possa, mesmo que de forma escrita, no caso da lei, ser conhecido pelos que não tiveram a oportunidade de experimentá-lo.

Para o deputado Wancley Carvalho, a lei presta uma grande e merecida homenagem à gastronomia, que segundo ele é um grande bem cultural. ‘A gastronomia é um tema bem amplo que vai muito além da cozinha e da mesa: é um enorme e fascinante universo, que passa pelos ingredientes, pelos utensílios, equipamentos e saberes humanos, história, geografia e até religião’. Ainda segundo o parlamentar, o reconhecimento da gastronomia como parte da história garante o registro histórico, que pode se perder com o tempo. ‘Fazer o registro apropriado das receitas que criamos e dos métodos que inventamos mantém a perenidade dos ingredientes. Além de ser uma forma de valorizar e desenvolver ainda mais a produção gastronômica, e mostrar ao mundo nossa assinatura gastronômica própria’, finalizou (PRIMEIRA HORA, 2017).

No tocante aos ingredientes utilizados na produção do bolo, a base é mencionada, deixando em aberto a adição de outros elementos a partir da expressão “entre outras”, indicando que não apenas de mandioca, arroz, manteiga, coco, erva-doce, açúcar é feito o bolo, mas que esses são alguns dentre tantos outros ingredientes que podem ser utilizados.

A indicação de onde o bolo pode ser encontrado – feiras regionais – limita muito a ideia de um quitute de muitos lugares. O bolo pode ser encontrado não apenas nas feiras regionais, mas nas ruas, em festas, nas casas de quem o produz, nas padarias, cafés, supermercados e até no aeroporto de Várzea Grande.

O bolo é considerado, segundo o projeto de lei analisado, como típico de toda a sociedade Mato-grossense, embora o projeto seja intitulado: “Bolo de arroz cuiabano” e, por conseguinte, assim também a Lei 10.514. Então, por que cuiabano e não mato-grossense? Não se pode negar que há diferenças nos saberes e fazeres desse quitute nas mais variadas regiões do estado, sendo facilmente constatável nas receitas disponibilizadas online por quituteiras e/ou comedores do quitute. No entanto, a indignação nas redes se deu, na sua maioria, pelo gentílico “cuiabano”, colocando, assim, a produção do bolo de Cuiabá como destaque. Consta-se que a pertença aflorou e instigou os ânimos daqueles que passaram a ter conhecimento da lei. Algumas postagens destacavam até mesmo os ingredientes, os modos de preparo, assim como as situações nas quais e para as quais o bolo era/é preparado. As memórias individuais e as coletivas, bem como os lugares de suas representações, foram ativados.

No Brasil, muitas são as leis que asseguram o título de típicas às produções culinárias consideradas identitárias de determinados estados, cidades, grupos, dentre outras divisões. Pode-se tomar como exemplo, o cachorrão prensado de Maringá - PR, a alcatra no espeto de Ponta Grossa-PR, o menarosto de Flores da Cunha - RS, a buchada, o chambarí e paçoca de carne seca de Tocantins, o churrasco e o chimarrão - RS, o caldo de jegue de Birigui - SP, dentre tantos outros exemplos nacionais. Muitas definem uma cidade como lugar de pertencimento, outras destacam o estado. As razões pelas quais esses formatos são adotados carecem de investigações mais aprofundadas. Suspeita-se, contudo, que as relações de poder provavelmente façam parte das possíveis causas.

### 3 AS BOLEIRAS: MULHER E TRABALHO



*Costuma-se considerar a questão patrimonial pelas marcas no espaço deixadas pela maneira como as pessoas viveram. Tais marcas, porém, são mais prováveis de acontecer e de permanecer quanto mais os grupos sociais se integram na sociedade em posição de poder econômico e político. Para os que aí não se enquadram fica a possibilidade da memória. (RIBEIRO; MANCUSO, 2012, p. 6)*

#### 3.1 As “donas” do bolo

Mulheres que produzem bolo de arroz comumente recebem antes dos seus nomes a palavra “dona”. A priori, optou-se pelo uso da expressão “dona” no título para reafirmar a forma de falar dos cotidianos estudados. Além disso, ser dona de algo remete à propriedade, posse, nesse caso, possuidora de um saber específico - o fazer bolo de arroz. Scalzilli (2016), em “Dona Ruth e Dona Dilma: reflexões sobre as marcas do discurso machista nos usos de um pronome de tratamento”, adicionou outros significados a essa palavra, o que causou a inserção de aspas na palavra “dona” presente no título, indicando ser algo relativo aos contextos nos quais se apresenta.

O autor citado pontua diversas formas de uso desse pronome e assevera que as definições presentes nos dicionários não esgotam os usos cotidianos, pois “o sentido irônico e admoestatório contido em frases como ‘Que feio, heim, dona Fulana?!’, ou a conotação pejorativa de ‘Aprenda a guiar, dona Maria!’ ” (SCALZILLI, 2016, p. 319), raramente estão



presentes. A palavra ainda pode revelar “o esforço para apagar particularidades individuais numa designação redundante de gênero que admite estigmas sexistas, quando não os corrobora” (SCALZILLI, 2016, p. 326). O autor destaca, ainda, o repertório histórico do pronome:

A datação e o vocabulário descritivo dos verbetes iluminam o repertório histórico associado ao pronome. A forma latina *domina* (proprietária da *domus*, residência de famílias abastadas da Roma Antiga) remete a culturas marcadas por uma intransponível estratificação social, onde a verbalização do respeito por indivíduos privilegiados política e economicamente possuía conotação de submissão e mesmo de servilismo. As referências nobiliárquicas e honoríficas posteriores não fogem a esse padrão, sendo típicas de regimes escravocratas e imperiais, caracterizados pelo predomínio de castas diferenciadas a partir de títulos e cargos recebidos do centro administrativo, em troca de fidelidade e apoio financeiro. Não por acaso, é nos períodos colonial e monárquico da história brasileira que encontramos a maior disseminação do tratamento, a princípio dedicado a mulheres da nobreza ou esposas de altos funcionários, depois também às então chamadas “matronas”, que se destacavam na administração de importantes bens privados. Só no século XVI os exemplos são inúmeros: Dona Brites, casada com Duarte Coelho e governadora da capitania de Nova Luzitânia; Dona Joaquina do Pompeu, fazendeira; Dona Francisca do Rio Formoso, matriarca de uma família de políticos regionais; etc (FREYRE, 1961, p. 94-95). Um exemplo moderno da longevidade desse repertório discursivo é o tratamento dado por empregados domésticos às suas “patroas”, amiúde compulsório e dissociado de justificativas etárias. (SCALZILLI, 2016, p. 322).

Apesar da existência desses significados (negativos) atribuídos ao termo, optou-se por mantê-lo, a fim de apresentar uma realidade que está relacionada também com a conquista de autoridade, luta, emancipação e autonomia. “O ato de nomear caracteriza um posicionamento público do enunciador, em função não apenas do objeto referenciado, mas, principalmente, das supostas expectativas dos seus destinatários potenciais” (MOIRAND, 2008 *apud* SCALZILLI, 2016, p. 317).

Essas “donas de casa” não são mais aquelas que viveram sob os mandos e desmandos dos companheiros, sob a visão estereotipada, colocada em um lugar anônimo, sem capacidades senão aquelas de lidar com as coisas do lar. São mulheres donas de si e de saberes e fazeres, que desenvolveram “táticas” (CERTEAU, 1994) de sobrevivência a partir de espaços delimitados, mas que souberam transformar em caminhos abertos, degraus para o crescimento, como mulheres e trabalhadoras. Certeau (1994, p. 47) destaca que:

Muitas práticas cotidianas (falar, ler, circular, fazer compras ou preparar refeições etc) são do tipo tática. E também, de modo mais geral, uma grande parte das “maneiras de fazer”: são vitórias do “fraco” sobre o mais “forte” (os poderosos, à doença, a violência das coisas ou de uma ordem, etc.), pequenos sucessos antes de dar o golpe, astúcias de caçadores, mobilidades da mão-de-obra, simulações polimorfos, achados que provocam euforia, tanto poéticos quanto bélicos. Essas performances operacionais dependem de saberes muito antigos.

As donas do bolo das quais se fala são mulheres que trabalham há anos por uma vida melhor. Mulheres esposas, mulheres mães, mulheres amigas, mulheres que produzem alimentos para o estômago e para a alma. São mulheres que representam a emancipação dos espaços domésticos, sem muitas vezes sair deles fisicamente. A cozinha e o ato de cozinhar surgem nas suas vidas não apenas como tarefa diária, mas como forma de compartilhar amor, saber, sabor – a vida, sendo muitas vezes a “dona da casa” e não apenas da cozinha e outros fazeres domésticos. São chefes de família, ainda que tenham um companheiro, ou chefes de família tanto quanto o companheiro, posto que são igualmente responsáveis pela manutenção familiar

As mulheres produtoras de bolo de arroz enxergaram nesse quitute, por gerações, não somente uma forma de alimentar o corpo, mas, também, de causar transformações, em alguns casos, sem mesmo perceber como o seu fazer seria causa de abalos no *habitus* vigente. Segundo Bourdieu (2008, p. 146), o *habitus* é uma

estrutura estruturante que organiza as práticas e a percepção das práticas, o *habitus* é também estrutura estruturada: o princípio de divisão em classes lógicas que organiza a percepção do mundo social é, por sua vez, o produto da incorporação da divisão em classes sociais.

Mauss (2003, p. 404), no estudo sobre técnicas corporais publicado em 1934, já utiliza a palavra *habitus*, destacando que:

Durante muitos anos tive a noção da natureza social do “*habitus*”. Observem o que digo em bom latim, compreendido na França, “*habitus*”. A palavra exprime infinitamente melhor que “hábito”, a “*exis*” [hexis], o “adquirido” e a “faculdade” de Aristóteles (que era um psicólogo). Ela não designa os hábitos metafísicos, a “memória” misteriosa [...]. Esses “hábitos” variam não simplesmente com os indivíduos e suas imitações, variam sobretudo com as sociedades, as educações, as conveniências e as modas, os prestígios. É preciso ver técnicas e a obra da razão prática coletiva e individual, lá onde geralmente se vê apenas a alma e suas faculdades de repetição.

Assim, o *habitus*, que determina que mulheres e donas de casa pertençam ao espaço doméstico exclusivamente, é transformado: passam de dona de casa para dona de casa e empresária; de sem renda para renda principal do lar; de figura secundária para primária em termos de tomada de decisões – a “chefe”, ou, como designa o IBGE, “pessoa responsável”; de “bela, recatada e do lar<sup>48</sup>” para uma figura pública, falante, conhecida e reconhecida; dos

<sup>48</sup> Essas palavras causaram grande movimentação na internet quando utilizadas para descrever Marcela Temer, companheira do então vice-presidente Michel Temer. No site de notícias UOL, uma reportagem sobre o tema foi compartilhada, composta pela opinião de três especialistas da área de comunicação, os quais, de forma geral, destacam o modo conservador utilizado para descrever Marcela, uma forma de objetificação da mulher (DINIZ; ANDRADE, 2016).

“bastidores” para a cena central. Mesmo “sem instrução”, como algumas se classificam, ensinam e produzem muito.

O trabalho doméstico feminino<sup>49</sup> permaneceu socialmente invisível. Na óptica capitalista, apenas aquilo que era considerado produtivo foi valorizado, relegando ao “esquecimento” ou à subalternidade todas as demais atividades. Assim, a sociedade capitalista funcionava como se fosse sustentada em uma “mão invisível” (CARRASCO, 2003a), omitindo a importância de uma série de atividades, como o cuidado e o trabalho doméstico, vitais para o funcionamento do capitalismo e da sociedade. Como vimos, coube ao movimento feminista denunciar esse entrelaçamento, evidenciando como a subordinação da mulher na família tem um papel na acumulação capitalista (FREITAS, 2016, p. 26-27).

O trabalho desenvolvido por mulheres no âmbito doméstico alimentava e ainda alimenta os processos capitalistas, como algo que “não conta, mas conta” por ser um dos pilares que sustentam tal sistema.

Quando se observa uma produtora de bolo de arroz, vê-se, no seu físico, não apenas as marcas da labuta, mas as marcas de uma vida de dedicação ao outro, já que desenvolveram tais conhecimentos não exclusivamente para o sustento de si, mas para a reprodução familiar. As técnicas (MAUSS, 2003), aprendidas pelo saber de outra mulher (geralmente mães, avós e tias), propagam-se no tempo e nos corpos e vão recebendo pitadas que conferem ao bolo um “jeitinho” único. Esse “jeitinho” (resultado das técnicas) é reconhecido pelos que já o conhecem e levam, nas memórias gustativas, os cheiros, a textura, os sons, as imagens, o sabor e as vivências e as histórias de quem produziu o bolo.

A memória gustativa está associada ao cotidiano dos indivíduos (CORÇÃO, 2007). Cotidianos marcados pela comida (tanto pela presença quanto ausência) se tornam memórias, selecionadas, acionadas no presente, conforme compreende Nora (1993).

A comida provoca sentimentos, provoca emoções, provoca memórias. Comidas e memórias se convergem, se misturam, se tornam memórias gustativas. As práticas, hábitos e/ou comportamentos alimentares envolvem além do ato de nutrir-se, todo o contexto sociocultural à mesa: o que, quando, onde, porque, a sequência dos pratos servidos, o tempo, o modo de preparo, quem prepara, os acompanhamentos e os comensais. Estes são elementos que constituem a ritualização à mesa e dão significados a essa prática social. Neste viés, compreende-se que as memórias gustativas e/ou memórias alimentares, não são aquelas ligadas necessariamente apenas ao sensorial, mas que perpassam os aspectos ligados à ritualização à mesa e as práticas alimentares, envolvendo não apenas aromas, sabores, sons, texturas, mas pessoas, lugares, acontecimentos, rituais de passagem, saberes, técnicas e práticas culturais (STEFANUTTI; GREGORY; KLAUCK, 2019, p. 129).

---

<sup>49</sup> Deve-se destacar que o trabalho é algo destituído de gênero. Essas atribuições são construções realizadas pelos sujeitos e cristalizadas ao longo do tempo. Como destaca Mitchell (1967), o trabalho doméstico foi socialmente atribuído às mulheres. Essa condição por sua vez ocorre pela relação indissociável entre produção, reprodução, sexo e cuidado/socialização das crianças.

O conjunto mulher, comida e memórias não apresenta apenas o *glamour* do que é lembrado, do que se come ou se faz para comer. Para que o bolo de arroz seja entendido como mais do que um alimento ou comida e a sua produtora mais do que uma “fazedeira” de bolos e “rainha do lar”, é relevante destacar a vida difícil – a dureza - que também compõe tal conjunto. De dona de casa (totalmente invisível) à “Dona X” do bolo de arroz (que não deixa de ser invisível em determinados espaços), muito teve que se caminhar, tanto literal - em dados momentos, o bolo era ofertado de casa em casa - quanto simbolicamente.

A história de uma mulher que sabe de bolo de arroz não é só sua. A rede de relações é grande e vai envolvendo aqueles que entram em contato com essa comida: no primeiro momento, é apenas um lanche, mas, depois de algumas mordidas, vem a curiosidade: quem faz? As próprias mulheres produtoras já se perguntaram: “Como pode uma coisa tão simples chamar tanta atenção?! Como pode pessoas virem de longe comer aqui, me abraçar e querer até me ouvir?! É tudo tão simples!<sup>50</sup>”. Muitas se admiram quando recebem convites para participar de eventos, pesquisas e festas, como representante desse saber. O rosto cora quando recebem elogios. Não percebem que são tecelãs do tecido social, esse que todos estão a tecer. Sobre essa não percepção, Simmel destaca:

Além daqueles fenômenos perceptíveis de longe, que se impõem por toda parte devido a sua abrangência e importância externa, há um número imenso de formas menores de relação e de modos de interação entre os homens, em casos singulares aparentemente insignificantes, mas que são representados por esses casos singulares em uma medida nem um pouco desprezível, e que na medida que elas se movem por entre as amplas formações sociais, por assim dizer oficiais, realizam na verdade a sociedade, tal como nós a conhecemos. (SIMMEL, 1908 *apud* WAIZBORT, 2006, p. 93).

Simmel compara as relações sociais a fios que se entrelaçam, atando-se e desatando-se continuamente. Ele reafirma a importância do que denomina como “formas sociais aparentemente menores” (SIMMEL, 1908 *apud* WAIZBORT, 2006, p. 93):

A cada instante esses fios são tecidos, desatados, retomados, substituídos por outros, entrelaçados a outros. Aqui repousam as interações, só acessíveis à microscopia psicológica, entre os átomos da sociedade, que sustentam a tenacidade e a elasticidade, a variedade e a unidade desta vida tão nítida e enigmática da sociedade. (SIMMEL, 1908 *apud* WAIZBORT, 2006, p. 94).

---

<sup>50</sup> D. Eulália utiliza uma fala similar nas conversas com os clientes. Estão presentes também em grande parte dos seus vídeos disponíveis no Youtube e Facebook da família. D. Sebastiana e D. Regina, ao longo das nossas conversas, compartilhavam a mesma ideia.

Percebe-se que a liderança de uma mulher que carrega esse saber não precisa de apresentações, pois logo se vê quem é a “Dona do bolo”. Com maestria, ela movimenta ingredientes, utensílios, equipamentos elétricos e, o mais interessante, movimenta pessoas e saberes. O bolo não fica somente ali onde é preparado: ultrapassa barreiras, inclusive físicas – já foi até para fora do país e, nas ruas da cidade, é presença constante.

Então, quando se pergunta quem são essas mulheres, a resposta encontrada é: são pessoas que, a partir da necessidade, construíram uma das suas múltiplas identidades. Não se veem sem o bolo. Quando falam das suas vidas, o bolo está sempre lá, seja nas suas memórias de infância ou na vida adulta. Algumas, já na velhice, têm no bolo um companheiro inseparável, pois é um elemento de sociabilidade, que traz gente para prostrar. Os filhos, netos e bisnetos vivem também ao redor dessas mulheres, que tanto lutam para prover suas “coisinhas”, como elas mesmas dizem. Quando utilizam a palavra “coisinhas” e a comercialização do bolo como forma de gerar renda para obtê-las, o caráter complementar tanto da ação quanto das coisas é delineado, conforme apontam Ribeiro e Mancuso (2012, p. 3): “falar as palavras no diminutivo expressa caráter complementar das tarefas às atividades de subsistência, como meio de conseguir dinheiro”.

Nem todas possuem as suas produções registradas como empresa, por isso, seus fazeres recebem o nome de produção informal<sup>51</sup>, algo que “pertence” a lugares marginais. Não deixam de ser processos racionalizados, porém, essa marginalidade as impede de entrar em espaços onde apenas os formalizados entram. Sanchez (2012, p. 28), com base nas ideias de Francisco Oliveira, chama atenção para o seguinte aspecto:

Os trabalhadores “informais”, ou melhor dizendo, não incluídos no modelo fordista e assalariado, não são um apêndice atrasado, mais sim parte de um mesmo todo, com um papel funcional na estrutura, a saber, diminuir os custos de reprodução da mão de obra.

Pode-se entender, com isso, que mesmo sendo colocada como algo não apreciado ou desejado, a informalidade desenvolve um papel estigmatizado, contudo, necessário à manutenção da estrutura existente.

Muitas histórias deixam então de ser contadas no rádio, internet, revista e TV, mas sobrevivem em outros espaços. A boca que come o quitute conta sobre o quão saborosos são

---

<sup>51</sup> Em uma das aulas ministradas pelo Prof. Dr. Fábio Sanchez, ao longo do cumprimento de créditos de disciplina em 2017, foi comentado sobre a informalidade de trabalhos como este. O professor destacou: “mesmo sendo caracterizado como trabalho informal, existe uma forma, pois o informal é algo sem forma, sem regras para que ocorra”. No caso das produções acompanhadas neste estudo, notou-se que esse modo existe e é seguido criada pelas produtoras - a liberdade das práticas anônimas, das microliberdades das quais evidencia Certeau (2013).

esses bolos, o que dissemina a informação - o famoso boca a boca, uma forma de proliferação antiga e eficiente.

Quanto aos sonhos dessas mulheres, algumas desejam ter espaços melhores para servir, um lugar simples, mas saboroso em todas as suas nuances. Outras já possuem esses espaços. Um sentimento, porém, é unânime: a gratidão. Afirmam-se gratas por saber-fazer o bolo, pela luta e labuta diária. Não se envergonham do que fazem, pois entendem como trabalho duro, muito suado, que confere a elas o respeito dos de dentro e dos de fora. Conseguiram muito com pouquinho, reunidos da venda de cada bolinho. Ao fim do dia, agradecem pela oportunidade recebida, por ter saúde e poder trabalhar e, ao mesmo tempo, alimentar a tantos.

Registrar este trabalho é uma forma de valorizar algo que nem sempre é conhecido com maiores detalhes, apesar de ser comido. Figuras do bolo de arroz existem milhares disponíveis na internet<sup>52</sup>, mas são poucas as imagens dos que o produzem, assim como são poucos os trabalhos acadêmicos. Além da produção e do consumo, buscou-se, nesta tese, registrar histórias de vida daquelas que, pela produção do quitute, produzem o que se entende como cultura do estado de Mato Grosso.

### 3.2 Comida, coisinhas e empoderamento

*Trabalho leve e pesado, essenciais e, em caráter de ajuda, são [...] construções culturais, que fazem sentido nessa sociedade dominada pelo patriarcado, pela dominância do sexo masculino, valorização de seu papel na sociedade e a consequente desvalorização do feminino. É importante recordar, para compreender essa questão e (des)naturalizá-la, que as relações sociais de sexo devem ser compreendidas não somente no âmbito do trabalho. São, portanto, os processos de socialização vivenciados por homens e mulheres os responsáveis pela construção social da diferença e pela valorização diferencial das características atribuídas a uns e outros (SILVA; MELO; MORAES, 2016, p. 191).*

Ao longo das conversas, a palavra “coisinhas” foi utilizada de forma recorrente pelas produtoras do bolo de arroz, indicando que o fazer e a comercialização do bolo de arroz se tratavam de algo complementar e secundário. Para a maioria, a renda principal advinha do trabalho do companheiro, ficando a mulher com o trabalho doméstico e os “bicos”, a fim de comprar as coisas menos importantes ou até consideradas supérfluas. Nesse movimento, nota-

---

<sup>52</sup> O trabalho de Oliveira *et al* (2014) apresenta a comida como algo bastante fotografado e postado na rede, para além do registro pela fotografia, os autores destacam o ato de fotografar a comida como uma forma de distinção social.

se que o trabalho realizado por elas - invisibilizado e desvalorizado - funda a própria base sobre a qual outros tipos de trabalho (reconhecidos como importantes) e atividades puderam se desenvolver.

As “coisinhas” foram definidas como tudo que vem depois da casa e comida (o básico/mínimo). Roupas, calçados, materiais escolares, comidas “diferentes” (aquelas que vão além do arroz, feijão, verdura e mistura), entretenimento, cuidados pessoais, tudo isso era colocado no balaio das coisas que vão além do necessário para sobreviver. O trabalho desenvolvido por essas mulheres, em termos de produção culinária, corresponde, nesse sentido, a um espaço de manobra entre dois limites: o mínimo e o mínimo extra. O mínimo extra não vai muito longe do mínimo, mas funciona como bálsamo, que minimamente alivia as dificuldades<sup>53</sup>.

A produtora de bolo de arroz, além desse papel, desenvolveu em primeira instância “a secular trilogia de boas mães, boas esposas e boas donas de casa” (BRAGA, 2005 *apud* BRAGA, 2008, p. 120). Fazer bolo acrescenta mais trabalho ao trabalhoso cotidiano, mas é uma forma de “libertar-se”, mesmo que temporariamente, da dependência e invisibilidade. Ter que pedir dinheiro ao companheiro para comprar “coisinhas” foi, para algumas, algo bastante embaraçoso, já que “não trabalhavam” e a renda familiar possuía direção certa - o necessário e o básico.

O fazer do bolo de arroz com a finalidade de adquirir “coisinhas” passou, com o tempo, a abarcar também produtos capazes de elevar a autoestima das produtoras como perfumes, maquiagens, roupas íntimas e satisfazer desejos dos filhos. Isso continuava como não cotidiano, dado que a renda conquistada pelo companheiro nem sempre era suficiente para adquirir o mínimo. Mesmo que a renda da mulher compusesse esse mínimo, ainda assim isso não era reconhecido. Mesmo compondo o mínimo, o caráter secundário continuava imperando.

O bolo, como gerador de renda, marca presença inicialmente como uma atividade que viabiliza uma “extravagância controlada” nos modos simples de vida. Para algumas produtoras, torna-se fonte principal de renda, o que o desvencilha do antigo lugar como algo

---

<sup>53</sup> Isso faz lembrar uma das muitas histórias sobre a vida difícil, vivenciada em grande parte com o mínimo: Eram muitos irmãos, um dia, um deles foi conversar com o pai, pois a sola do seu sapato havia furado. Mostrou o sapato ao pai. Esse olhou e disse algo assim: “é, tome muito cuidado com as bitucas de cigarro, pois ainda temos meses para terminar o ano”. No caso dos sapatos (um por ano = mínimo), talvez fosse possível providenciar um remendo para a sola (remendo = mínimo extra), mas não um sapato novo (supérfluo = além das possibilidades).

complementar. Em outros casos, o bolo se mantém no mínimo ou mínimo extra, complementando aposentadorias e auxiliando filhos e netos.

Nos casos em que o fazer do bolo se tornou a renda principal do lar, o empoderamento da mulher que o produz é conquistado a partir da esfera econômica. Brummer e Anjos (2007) pontuam que, além dessa dimensão, pode-se perceber o empoderamento em outras dimensões, como a pessoal, a social e a política. A partir da dimensão econômica, o controle (poder) sobre a renda gerada pelo trabalho passa a ser responsabilidade da mulher pois, mesmo quando toda renda (conquistada pelo homem) é repassada às mãos da mulher, questionamentos (por parte do homem) podem ser tecidos em termos de direcionamento dessa renda, o que continua a colocar a mulher em um lugar de submissão, uma mera, mas necessária, administradora.

Quando as mulheres se empoderam economicamente, não é simplesmente essa dimensão que eleva/destaca o seu poder. Diferentes dimensões se entrelaçam, como pontuado por Brummer e Anjos (2007). Diante do empoderamento construído a partir da cozinha, tem-se, no ato de cozinhar, uma prática social, que possibilita transcender os limites doméstico/privado, passando a atuar, também, em solo público, o que geralmente torna a mulher uma agente política. Bogado (2008, p.224) destaca neste sentido que:

Precisamente quando explorarmos essa dimensão econômica é possível identificar diferentes vias de empoderamento que as mulheres constroem, e as articulações entre as dimensões do empoderamento, tendo como instrumento a prática social de cozinhar.

Apesar dessa articulação entre dimensões de empoderamento, tal poder não se aplica de forma linear e homogênea em todas as dimensões. Já que cada mulher possui uma história diferente, o ato de empoderar-se se dará de forma diferenciada (BOGADO, 2008) nos múltiplos campos da vida.

O processo de preparo do bolo de arroz envolve fases complexas e pesadas, mas, por se tratar de “apenas um bolo” e “coisa de mulher”<sup>54</sup>, recebe a caracterização de ser algo leve, como a maioria dos trabalhos realizados nesse espaço - cozinha. Fazer bolo de arroz não se resume em simplesmente misturar ingredientes e levar ao forno. É preciso planejamento, logística, cálculo e, especialmente, saber-fazer.

Atualmente, as produtoras conseguem madeira/lenha com maior facilidade em termos de esforço físico. Algumas compram, ganham ou coletam nas proximidades das suas casas.

---

<sup>54</sup> Há casos em que o conhecimento/experiência ligada ao saber-fazer do bolo foi compartilhado com homens, contudo se configuram como exceções e não regra. Os padrões identificados seguem um compartilhamento de geração para geração e intergerações de mulher para mulher, conforme indica a próxima parte deste estudo.



Nem sempre foi assim. Cortar lenha é trabalho pesado, coletar também. Esse trabalho era, em algumas situações, responsabilidade dos companheiros ou filhos, no entanto, todas elas já realizaram está tarefa por inúmeras vezes. Pilar o arroz é ainda mais pesado: são movimentos repetitivos, tendo como força motriz o corpo de quem pila. Alguns tipos de pilão permitem intercalar batidas por duas pessoas, o que alivia o esforço, mas não deixa de ser pesado. Bater a massa (mistura dos ingredientes) é também muito pesado e extenuante, especialmente quando se trata de grandes quantidades, uma bacia com 20 litros de massa ou até mais, por exemplo. Além de tudo isso, outras ações são necessárias: descascar a mandioca, ralar, fazer o purê de mandioca, acender o forno ou fogão a lenha, entre outras atividades, sem contar os modos de preparo que envolvem produzir o leite de babaçu, por exemplo: coletar, carregar, quebrar, bater e coar. As etapas do processo de produção do bolo de arroz levam a afirmar que não se trata de um trabalho leve, apesar de ser assim visto por muitos dessa forma.

Com o passar do tempo, tornou-se mais comum que as produtoras contem com auxiliares quando a produção é maior. Conta-se, ainda, com o auxílio das coisas elétricas e a gás, o que atenua o esforço físico. Ainda assim não é trabalho leve. Considerar certo trabalho como “leve” nem sempre tem a ver com peso, mas com a complexidade da tarefa em termos físicos, psicológicos, tempo/duração, entre outros aspectos.

Nota-se que há uma divisão sexual do trabalho que determina o trabalho leve como de mulher e o pesado como de homem. Em estudo já citado, Silva, Melo e Moraes (2016) pontuam tal fato: o trabalho considerado leve é direcionado à mulher, mesmo que, em muitos casos, seja pesado, enquanto o trabalho pesado continuamente se transforma em trabalho mecanizado e continua a ser “trabalho de homem”. Paulilo (1987) utiliza a denominação “trabalho cansativo”, a fim de caracterizar o trabalho dito leve. No trabalho “O peso do trabalho leve”, discute a exploração da força de trabalho de mulheres e crianças na plantação de cana, fumo e outros produtos agrícolas.

Poder-se-ia pensar que mulheres e crianças desempenham certas tarefas porque, de fato, estas são “leves” por sua própria natureza. Mas não é bem assim. Na verdade, qualifica-se o trabalho em função de quem o realiza: são “leves” as atividades que se prestam à execução por mão-de-obra feminina e infantil. Importa destacar que essa classificação está associada a diferentes remunerações: maior para o trabalho “pesado”, menor para o “leve”, mesmo que ambos demandem o mesmo número de horas ou que o esforço físico exigido por um tenha como contraponto a habilidade, a paciência e a rapidez requeridas pelo outro. O que determina o valor da diária é, em suma, o sexo de quem a recebe (PAULILO, 1987, p. 7).

A autora continua:

Como se vê, “trabalho leve” não significa trabalho agradável, desnecessário ou pouco exigente em termos de tempo ou de esforço. Pode ser estafante, moroso, ou mesmo nocivo à saúde – mas é “leve” se pode ser realizado por mulheres e crianças. Fica a pergunta: por que se paga menos pela realização dessas tarefas? A resposta não deve ser procurada em realidades especificadas das regiões estudadas ou do próprio meio rural como um todo. Essa situação ocorre da valorização social do homem enquanto “chefe de família”, responsável pela reprodução de seus “dependentes”. Assim, o trabalho desses últimos fica em plano secundário, cabendo, nestes casos, uma remuneração que apenas “ajuda” a composição do orçamento familiar. A conclusão, portanto, é clara: o trabalho é “leve” (e a remuneração é baixa) não por suas próprias características, mas pela posição que seus realizadores ocupam na hierarquia familiar (PAULILO, 1987, p. 7).

No caso do bolo de arroz, fazer bolo nunca foi trabalho leve (no olhar das mulheres que o produzem). Quem faz e/ou quem lidera a produção são geralmente mulheres, tornando-se difícil desvencilhar tal prática do lugar de desvalorização do trabalho realizado comumente por mulheres. Uma das produtoras compartilhou, em tom de desabafo (e ressentimento), em uma conversa: “outro dia me disseram que ‘fulana’ falou: ela é ‘apenas’ uma boleira. Mas eu disse para quem me contou: sou boleira mesmo! Meu trabalho é suado, sustento minha casa, é trabalho honesto. Pode dizer lá”. A desqualificação do trabalho desenvolvido por mulheres nem sempre advém de homens, mas também de mulheres, o que expressa a internalização da estrutura por significativa parte dos que são inferiorizados no processo de dominação. Isso se acentua quando esse trabalho envolve espaços como a cozinha e o ato de cozinhar.

Muitos são os exemplos de mulheres que desenvolvem jornadas múltiplas de trabalho. No caso das produtoras de bolo de arroz, a situação se torna ainda mais complexa em termos de reconhecimento, pois geralmente a produção ocorre no âmbito doméstico, nas cozinhas e quintais. Isso significa que, apesar de haver uma separação entre comida para casa e comida para fora de casa (comercialização), aparentemente tudo se mistura e o trabalho com o bolo nem sempre é considerado “um trabalho”. A informalidade da atividade contribuiu para essa representação. Nota-se, em outras experiências, que a formalização da atividade faz com que o trabalho “se torne de fato trabalho”.

Considerar o trabalho de fazer o bolo como ajuda revela uma estrutura construída culturalmente, que se alimenta continuamente do pressuposto de senso comum, que trabalho é aquele que gera maior renda ou que é obtido a partir do trabalho formal (carteira assinada, contrato, entre outras questões trabalhistas), ou ainda (e principalmente), trabalho é o que o homem ou a mulher realiza fora do âmbito doméstico. Nesses contextos, como classificar o fazer do bolo desenvolvido por mulheres no âmbito do lar? Giard (2013, p. 218) assinala uma

das múltiplas causas desse pensamento: as práticas culinárias “se situam no mais elementar da vida cotidiana, no nível mais necessário e mais desprezado” e continua:

Em cada caso, cozinhar é o suporte de uma prática elementar, humilde, obstinada, repetida no tempo e no espaço, com raízes na urdidura das relações com os outros e consigo mesmo, marcada pelo “romance familiar” e pela história de cada uma, solitária das lembranças de infância como ritmos e estações (GIARD, 2013, p. 218).

Esse fato coloca as mulheres em espaços de invisibilidade cultural e não de reconhecimento por trabalharem no lar em ocupações consideradas cotidianas. No entanto, as mulheres que conseguiram vencer essas barreiras ou parte delas não estão em lugares fixos de reconhecimento (até mesmo porque o fixo não existe). A luta por espaço é diária e contínua, carregada de disputas e negociações. Douglas ([19--?], p. 249, tradução nossa) ressalta que: “se a comida for tratada como um código, a mensagem codificada poderá ser encontrada nos padrões das relações sociais expressas. A mensagem trata de diferentes graus de hierarquias, de inclusão e exclusão, de fronteiras e transações através das fronteiras”.

Nesse terreno, inclui-se não apenas a comida em si, mas todo processo que envolve a transformação do alimento em comida, os significados, os sentidos e como tudo isso afeta o que produz. O bolo de arroz, não sendo apenas um bolo, constitui uma comida boa para pensar sobre isso e muitos outros aspectos da vida em sociedade.

### **3.3 As produtoras e o fazer bolo: cotidianos de labuta**

*É por meio das observações e das interpretações dessas manifestações populares que se torna possível descobrir os códigos, as regras e os estatutos que constroem o ensinar e o aprender da diversidade da nossa cultura e, consequentemente, o desenvolvimento da nossa identidade (TRIGUEIRO, 2007, p.10).*

Algumas produtoras permitiram que as conversas fossem gravadas (áudio), outras não. Assim, quando gravadas, as informações compartilhadas foram transcritas na íntegra; quando não, foram expressas a partir das anotações de campo. As observações resultantes tanto de uma experiência mais passiva, quanto de experiências em que, na pesquisa de campo, se pode colocar literalmente as mãos na massa, conversando enquanto se fazia a massa do bolo de arroz, são igualmente escritas a partir do que foi visto, ouvido e sentido nessas vivências. Foram entrevistadas oito produtoras de bolo de arroz. A sequência pela qual cada uma é apresentada foi construída a partir da ordem na qual ocorreram os contatos. Optou-se por

compartilhar as conversas e observações na íntegra de forma individualizada, a fim de valorizar tudo que foi dito, visto, sentido a partir do contato com cada produtora.

### 3.3.1 D. Regina (Cáceres)

*O trabalho aqui é igual cantiga de passarinho: de segunda a segunda. (D. Regina).*

A primeira visita à D. Regina ocorreu ao final da tarde. A pesquisadora deste estudo foi advertida pela pessoa que auxiliou em termos de contato, que a produtora dorme cedo, para não estender muito a conversa. Nessa primeira visita, a conversa foi breve. Retornou-se na madrugada seguinte. Compreendeu-se, então, na prática, por que se dorme cedo naquela casa. D. Regina disse: “Seja bem-vinda, vamos tomar um café, fique à vontade, pode ir perguntando enquanto eu vou trabalhando. Aqui é assim, difícil parar.”

O conhecimento ligado ao fazer bolo de arroz foi herdado da avó, D. Catarina, descendente de paraguaios, que a criou, pois, a mãe vivia na área rural, sem casa própria e com dificuldades em criar os sete filhos que teve. A mãe faleceu grávida, quando D. Regina tinha 22 anos de idade. D. Regina cresceu em um ambiente movimentado. A casa da avó era “mata fome”, como ela diz. Para lá muitos se dirigiam por conta de algum tipo de “fome”. A casa era pouso para os viajantes, repouso para os doentes que vinham buscar tratamento na cidade, morada para os buscavam estudo e trabalho, marmitaria e local de prosa.

A avó, D. Catarina, faleceu em 1994, aos 89 anos. Nesse momento, iniciou-se um novo ciclo na vida de D. Regina. No mesmo ano em que D. Catarina faleceu, D. Regina encontrou um companheiro, Sr. Benjamin, que hoje a auxilia no preparo dos bolos. Teve um filho com o Sr. Benjamin, que nasceu em 1996, e ainda reside com eles. Outro dos seus filhos, nascido em 1986, fruto de um rápido relacionamento, é seu vizinho; vive com a esposa e três filhas com 5, 8 e 11 anos de idade (Figura 32).

Os quintais da casa de D. Regina e do filho mais velho são unidos por um portão que, na maioria das vezes, permanece aberto. As crianças logo que acordam vão até o espaço de produção e comercialização do bolo. Pedem benção à avó e, com olhos curiosos, observam se há bolos para comer. Ganham um bolo, beijos ou uma batidinha na cabeça e assim estão prontas para continuar o dia. De tempo em tempo, retornam para observar o que está se passando. Brincam no quintal, cheio de plantas e roupas no varal.

Figura 32 - D. Regina, netas, filho e nora



Fonte: A autora (2018)

Dona Regina utiliza também o quintal da empresa doadora de madeira<sup>55</sup>, que alimenta os fornos há décadas. A produtora relata que dificilmente conseguiria manter a produção se tivesse que comprar madeira para os fornos. Por isso, quando as toras começam a ficar muito tempo no pátio, D. Regina se preocupa: “se eles não vendem, eu fico sem madeira, pois ganho as partes que são retiradas e não utilizadas pela empresa”. Assim como os limites borrados da cerca do filho vizinho, o quintal de D. Regina e dessa empresa são unidos apenas por um portão (Figura 33) pelo qual é possível visualizar pilhas de toras de teca<sup>56</sup> destinadas a se tornarem móveis, assoalhos, decks, bancadas, entre outros objetos. (Figura 34).

Figura 33 - Portão que une os quintais



Fonte: A autora (2018)

Figura 34 - Toras de teca e D. Regina



Fonte: A autora (2018)

O local de produção está localizado nos fundos da morada de D. Regina. Na parede frontal da casa se vê uma placa bastante simples e já desbotada: “vende-se bolo de arroz”.

<sup>55</sup> Cáceres Florestal S/A. Fundada em 1960.

<sup>56</sup> A teca é uma espécie arbórea da família *Verbenaceae*, que apresenta alto valor comercial. (CIFLORESTAS, 2008).

Está ali apenas para os de primeira viagem, pois a maioria das pessoas que chega a esse local já o conhece há muito tempo. Os que ainda não o conhecem geralmente são acompanhados pelos fregueses. Quando chegam lá, apresentam D. Regina como “esta é a senhora do bolo de quem lhe falei”, “ela quem prepara aqueles bolos deliciosos”, “faz bolo há muitos anos”, “conhece meu pai, mãe, me conhece desde pequenininho (a)”, “não para, acorda de madrugada”. Ela timidamente ouve, dá um sorriso carinhoso e responde “temos que trabalhar né”, “é assim. Parado não pode ficar”, “às vezes estou com dor, mas ponho de lado e começo a trabalhar”.

O ambiente onde o bolo é produzido e produz relações é residencial e, ao mesmo tempo, comercial, extensão do lar da produtora. Dona Regina gerencia espaço de produção e comercialização, sendo ao mesmo tempo anfitriã. Nota-se a mistura entre a hospitalidade doméstica e a comercial. Em algumas situações, é possível perceber o constrangimento de D. Regina ao receber dos clientes o pagamento pela venda dos bolos. É como se ela estivesse vendendo para alguém de casa, o que não seria desejável. Ao mesmo tempo, porém, trata-se de sua fonte de sustento. Assim, os clientes muitas vezes insistem fortemente para que ela receba<sup>57</sup>.

O processo de produção é trabalhoso e demorado. A mandioca, entregue por um fornecedor de longa data a cada três dias, é descascada manualmente, triturada com equipamento elétrico (o pilão, não mais utilizado, foi doado a um padre amigo), e peneirada. As cascas são doadas a pessoas que criam porcos e a pescadores para suas sevas (Figura 35). Durante esse processo, uma panela de aproximadamente 50 litros ferve água em um fogão de tijolos no chão (Figura 36), que pode parecer improvisado, mas que sempre foi utilizado nesse formato. Quando a água ferve, a mandioca triturada e peneirada é adicionada por uma pessoa enquanto a outra mexe a mistura rapidamente, para obter um purê sem caroços. Segundo Dona Regina, “isso dá um suadouro!” Depois de pronto, o purê é colocado para descansar e esfriar.

---

<sup>57</sup> Em uma das visitas a D. Regina, a pesquisadora comprou alguns bolos. D. Regina não queria receber de forma alguma, mas como a pesquisadora fez questão de pagar, ela aceitou contrariada. Embalou os bolos e conversaram um pouco mais. Quando chegou em casa, ao abrir a sacola com os bolos, lá estava também o dinheiro que havia usado para pagar.

Figura 35 - Mandioca com casca e descascada



Fonte: A autora (2017)

Figura 36 - Preparo do purê de mandioca



Fonte: A autora (2017)

O arroz é deixado de molho em água na noite anterior. Chamado de “arroz dormido”, é passado por um triturador elétrico (Figura 37), que o transforma em farinha, também conhecida como fubá de arroz. Entre 16h e 18h, a massa é “batida”, ou seja, é misturada para ser utilizada na madrugada seguinte (Figura 38). Esse trabalho era realizado por D. Regina, mas, por se tratar de algo bastante pesado, foi passado para outra pessoa fazer, geralmente o mesmo (homem) que descasca a mandioca e faz a farinha de arroz. Não é um trabalho solitário. Muitos se achegam e, entre conversas, bolos e café, vão auxiliando. Alguns recebem pequenos auxílios financeiros pela contribuição, outros buscam apenas acolhimento.

Figura 37 - Triturador de arroz



Fonte: A autora (2018)

Figura 38 - Batendo a massa



Fonte: A autora (2018)

O processo de bater a massa se inicia pelo adição do açúcar, manteiga, erva-doce ao purê de mandioca. Pôde-se, de forma rápida, sentir o peso dessa parte do processo, em termos de responsabilidade, pois, nesse momento, “sente-se” se a massa já está no ponto,

se é necessário ajustar algo e o peso em termos físicos, pois, até que fique homogênea, muitas batidas são necessárias. A “touca” presente na cabeça é cuidadosamente colocada: é uma camiseta dobrada e ajustada, de forma a cobrir os cabelos. D. Regina, mesmo tendo toucas prontas disponíveis no mercado, prefere utilizar essa proteção estilo lenço<sup>58</sup>. Por último, acrescenta-se a farinha de arroz, o que o batedor de massa disse ser “a parte mais importante do bolo”. A bacia é grande, a massa é pesada, braços fortes são necessários. Quando homogênea (Figura 39), é coberta com um pano e deixada para descansar até a madrugada, quando então se preencherão as forminhas que seguirão para os fornos vermelhos em brasa (Figura 40).

Figura 39 - Massa pronta para o descanso



Fonte: Autora (2018)

Figura 40 - Massa nas formas



Fonte: Autora (2016)

Um único ingrediente é colocado logo antes da cocção: o fermento em pó. Sem o fermento, a massa pode ser congelada. As colheres, que mais se parecem com pequenos remos, são confeccionadas pelos produtores<sup>59</sup>. Na obra *Man the tool-maker* do antropólogo inglês Kenneth P. Okley (1961), a capacidade do ser humano de produzir ferramentas e armas confeccionadas a partir de materiais como a madeira, osso, concha, pedra e metal são apresentadas como uma luta pela sobrevivência.

Apesar dos séculos que se sucederam e da disponibilização de praticamente todos os tipos de ferramentas e armas no mercado, o ser humano continua a criar e recriar com as próprias mãos instrumentos que o auxiliem no desempenho das atividades cotidianas. Tais utensílios, por sua vez, como no caso da colher-remo, são pensados para atender não apenas

<sup>58</sup> Na Figura 53 D. Regina está usando o seu lenço. No figura 38, D.Regina ajustou cuidadosamente a camiseta-lenço na cabeça da pesquisadora, indicando ser elemento imprescindível quando se manipula a massa do bolo.

<sup>59</sup> Na visita realizada em janeiro de 2018, presenciou-se o Sr. Benjamin utilizando uma das colheres para rascar o molde sobre uma tábua. Essa seria mais uma ferramenta de trabalho utilizada para misturar a massa.



uma atividade específica (como bater a massa), mas para se ajustar a outras. Essas são extensões destacáveis dos próprios corpos, compartilhando, assim, a versatilidade.

As forminhas utilizadas como utensílio que recebe e restringe o espaço da massa dão forma aos bolos. A minoria são formas compradas; a maioria são latas reutilizadas que serviram de embalagens para outros alimentos: latas de sardinha, atum, manteiga, até mesmo partes de conchas domésticas que quebraram e perderam os cabos. As forminhas são dispostas sobre uma outra forma de bordas baixas, algumas compradas, outras partes de outras coisas, como a tampa de um fogão antigo (Figura 41). Quando a parte de cima dos bolos alcança o ponto desejado, os bolos são retirados das forminhas e acomodados em outra forma, agora com o topo para baixo e retornam ao forno por alguns minutos para dourar (Figura 42).

Figura 41 - Bolo em formas variadas



Fonte: A autora (2016)

Figura 42 - Processo de dourar o bolo



Fonte: A autora (2017)

Em um vídeo produzido pelo G1 (2016), um produtor de bolo de arroz da Comunidade de Bocaina, pertencente ao município de Santo Antônio do Leverger, qualifica ter aprendido saber-fazer bolo como um presente, pois geralmente isso é compartilhado entre as mulheres<sup>60</sup>, e ele é o primeiro homem da comunidade a saber fazê-lo. Ao longo da reportagem, explica-se que o bolo começou a ser assado nas forminhas de sardinha, pois o peixe vinha e grande

<sup>60</sup> A divisão social do trabalho tem dois princípios organizadores: o princípio de separação (existem trabalhos de homens e trabalhos de mulheres) e o princípio hierárquico (um trabalho de homem “vale” mais do que um trabalho de mulher). Esses princípios são válidos para todas as sociedades conhecidas, no tempo e no espaço. Podem ser aplicados, mediante um processo específico de legitimação, à ideologia naturalista. Essa rebaixa o gênero ao sexo biológico, reduz as práticas sociais a “papéis sociais” sexuais que remetem ao destino natural da espécie (HIRATA; KERGOAT, 2007, p. 599). O compartilhamento do saber-fazer bolo com um homem demonstra uma pequena fissura na estrutura existente (saber antes compartilhados apenas de mulher para mulher, agora sendo compartilhado com homens), reafirma, ainda, o lugar de desimportância desse fazer (atividade de mulher) se considerado o que destaca Hirata e Kergoat em termos de hierarquia: o que vale mais, o que é mais importante.

quantidade de Portugal. Além da lata de sardinha, posteriormente a de atum, e outros tipos de latas, passaram a ser usadas como formas. Utilizava-se o que se tinha disponível.

A padronização em termos de forma, quantidade de massa, peso, não é observada – as variadas formas não são o mais importante no bolo e sim o sabor que atende a vários gostos. De acordo com os boleiros, alguns clientes preferem o bolo assado na latinha de sardinha por ser mais fino (aproximadamente 125 gramas/assado), ficando mais crocante. Outros preferem o da lata de atum (aproximadamente 155 gramas/assado), pois o interior do bolo fica mais macio, dada a altura da forma. Existe, ainda, a preferência pela forma que chamamos “comprada”, que produz o maior de todos os formatos (aproximadamente 165 gramas/assado), a forma de concha (aproximadamente 115 gramas/assado) e assim por diante. Mesmo sendo a mesma massa, as preferências pelos formatos são diferenciadas, pois estão relacionados às formas utilizadas, que influenciam no sabor do bolo, em especial, na crocância.

Muitas pessoas, especialmente turistas, compram a massa<sup>61</sup> para então finalizá-la em casa, compartilhando, assim, os sabores do bolo, a história e saberes da produtora. Pessoas de Mato Grosso, de outros estados e de outros países visitam o local de produção não apenas para comer bolo, mas para conhecer aspectos que vão além da ingestão de algo conhecido como típico - que poderiam fazer em algumas padarias da cidade com estruturas sofisticadas. Alguns turistas buscam o local de produção para vivenciarem a ligação entre o que será comido e a sua produtora. Em outras palavras, busca-se uma comida com história e que tenha sentido para os envolvidos.

O tempo e o modo de assar bolo requerem de D. Regina extrema atenção. Ela diz que nunca encontrou alguém que conseguisse reconhecer com exatidão (como ela) o ponto certo de cocção, pois não basta apenas colocar no forno. O momento certo é reconhecido “a olho”, assim como os momentos de mover as formas dentro do forno (Figura 43), já que as brasas ficam de um lado só. Assim, a arte culinária exige uma memória múltipla: memória de aprendizagem, memória dos gestos vistos e das consistências, memória dos cheiros. Exige também uma inteligência programadora, que orchestra o tempo de cada etapa e uma percepção sensorial bastante desenvolvida, pois, além do tempo padrão para a cocção, outros norteadores são empregados, como o cheiro (GIARD, 2013), a cor e a consistência.

---

<sup>61</sup> Deve ser encomendada pelo menos com um dia de antecedência.

Figura 43 - O ponto de cocção dos bolos



Fonte: A autora (2016)

Os três fornos são acesos aproximadamente à 1h da madrugada, para que às 3h, seja possível iniciar a cocção que se estende até as 7h ou 8h, aproximadamente. Após esse horário, raramente os atrasados encontram bolos.

Os boleiros, homens que pedalam pela cidade comercializando o bolo, começam a chegar a partir das 4h30 da manhã. Eles chegam, encostam as suas bicicletas autoestilizadas e aguardam as primeiras fornadas de bolo. Auxiliam no ato de “virar o bolo” (Figura 44). Esse processo é necessário especialmente para as formas mais fundas, que deixam a parte de baixo branca, o que requer, aos olhos atentos da produtora, uma “douradinha”. Isso é necessário também para que o bolo fique crocante, evitando quebraduras, o que seria, para o boleiro, um prejuízo, mas não desperdício certamente.

Figura 44 - A técnica de “virar o bolo”



Fonte: A autora (2018)

Esses trabalhadores (Figuras 45 e 46) são geralmente homens com idade acima dos 30 - a maioria tem acima dos 50 anos.

Figura 45 – Boleiro



Fonte: A autora (2016)

Figura 46 – Boleiro



Fonte: A autora (2016)

Alguns trabalham com D. Regina há mais de 10 anos. Eles comentam: “gosto muito de trabalhar vendendo bolo. É dinheiro na mão na hora. As pessoas são amigáveis, tem gente muito rica que compra de mim e trata a gente muito bem. É bom por fazer exercício também” (Sr. José). “Não pode parar, tempo é dinheiro” (Sr. Carlos). “A gente conhece muita gente. Não conseguiria conhecer se não fosse o bolo. É difícil emprego em outros lugares” (Sr. João). “Trabalho aqui há um bocado de anos” (Sr. Samuel). Os boleiros formam um grupo de 10 trabalhadores informais<sup>62</sup> e desempenham o papel de elo entre a produtora e os comedores do bolo, disseminando o quitute e a sua história.

Quando questionada se já trabalhou com boleiras, pois a equipe de boleiros é formada apenas por homens, D. Regina disse com voz baixa e com expressão facial de discordância: “Já... Mas... Prefiro trabalhar com homens”. E o silêncio reina. O assunto é trocado.

Muitos que compram o bolo não conhecem pessoalmente D. Regina. Esses se referem a ela como a “Sra.do bolo de arroz”, “a Dona do bolo de perto da ponte”, pois a sua morada se localiza no bairro Jardim São Luiz da Ponte, popularmente “quebra-pau”. A produtora corrige gentilmente os que se referem ao bairro dessa forma. De acordo com ela, “eram outras épocas” quando ocorriam muitas brigas, havia gangues - grupos de jovens que rodavam a cidade cometendo delitos. Dos 45 bairros do município, esse é um dos mais antigos, situado às margens do rio Paraguai e BR364, com uma população de 1.749 habitantes (IBGE, 2010).

<sup>62</sup> Dados de novembro de 2016. Esse número pode variar. D. Regina conta que já chegou a trabalhar com um número maior e até menor de boleiros, mas que a média é essa.

O bolo de arroz sustenta memórias, história, corpos e trabalhadores. Nesse trabalho incessante, relações comerciais, de amizade e familiares se misturam. Essa teia de relações liga os que estão perto aos que estão longe, os de dentro aos de fora.

A liderança da produtora é construída por um misto de tradição, carisma e racionalidade orientada por valores (WEBER, 1981). Se a força da tradição se expressa no bolo de arroz e, dessa forma, naqueles que são depositários da sua receita, isso atribui a essas pessoas um tipo especial de distinção que é possível chamar de carisma. Por outro lado, a organização da produção e da distribuição é racional, de maneira a tornar o negócio viável a gerações.

A tradição e o carisma servem, inclusive, para manter essa viabilidade econômica, o que pode tornar o negócio sensível às mudanças na chefia. Outras pessoas, que não a Dona Regina, teriam essa força? No caso de D. Regina, a legitimação é iniciada pela sua avó, pautada no carisma e na promoção de uma prática culinária tradicional do estado, que, ao longo dos anos, consumou-se como uma tradição também da sua família, com modos de fazer próprios. A transferência desse poder à neta deu-se pela hereditariedade e reconhecimento da comunidade consumidora.

Os olhares e as falas dos que chegam e saem expressam admiração e gratidão. Nos que lá moram ou trabalham, acrescenta-se o olhar receoso ou respeitoso, pois, apesar de toda sua gentileza, a voz baixa e calma, pode, a qualquer momento, chamar a atenção de quem ultrapassa os limites estabelecidos, em termos de organização do espaço físico e social. Dessa forma, o trabalho flui, unindo passado e presente, antigo e moderno, diversos tipos de “fome” com a comida, “dando trabalho a muitos”<sup>63</sup>.

---

<sup>63</sup> Mayol (2013) utiliza essa expressão, a fim de explicar a forma adotada pelos moradores do bairro em questão para manter os estabelecimentos de portas abertas, privilegiar os trabalhadores e manter a concorrência equilibrada. No caso da produtora de bolo, “dá trabalho” a muitas pessoas: homens acima dos 30 anos de idade com dificuldade de inserção no mercado formal de trabalho; jovens que tiveram problemas com a lei, mas que estão buscando melhorias; homens e mulheres temporariamente desempregados. Os trabalhos desenvolvidos por essas pessoas reduzem os custos de produção, por conseguinte tornam o produto competitivo no mercado dos quitutes. Em 2016 e 2017, o bolo era vendido pelos boleiros de D. Regina por R\$ 1,50, em 2018 sofreu um acréscimo, indo para R\$ 2,00. Alguns boleiros relataram a insatisfação dos fregueses. Os boleiros, por sua vez, expressaram a sua decepção em relação a isso, dizendo: “os salgados custam muito mais e não são tão bons, qualquer um faz”, “se soubessem o trabalho que dá fazer um bolo de arroz, não reclamariam!”, “tem gente que pede desconto, gente com dinheiro, daí ficamos tristes”.

### 3.3.2 D. Eulália (Cuiabá)

*Tudo aqui é tão simples, tem outros lugares chiques, mas as pessoas continuam vindo aqui, a gente fica feliz. (D. Eulália).*

A primeira conversa com D. Eulália foi agendada com o auxílio de sua neta via Facebook. No dia combinado, a chegada até o estabelecimento se deu com facilidade, com o ajuda do aplicativo Google Maps: ao se inserir o endereço disponibilizado no Facebook aparece “Eulália e Família”. Na entrada, logo se vê uma pequena placa (Figura 47), com os dizeres “Dona Eulália” e uma imagem de bolos de arroz.

Figura 47 - Placa do Café D. Eulália e Família



Fonte: Facebook Eulália e Família (2018)

O espaço é uma estrutura estilo galpão, com mesas e cadeiras plásticas, ventiladores, televisão tela plana e TV por assinatura, quadros nas paredes e quatro fornos a lenha, que chamam a atenção à primeira vista, banheiros, pia para lavar as mãos, balcão que estabelece limites entre os de casa e os de fora. Existe, ainda, um espaço que possui figuras antigas e novas, e onde diversos tipos de premiações são dispostas, contando algumas partes do percurso da produtora e dos seus companheiros de jornada (esposo falecido, filhos, netos, dentre outros familiares) (Figura 48 e 49).

Figura 48 - Salão do café Eulália e Família



Fonte: A autora (2017)

Figura 49 - Figuras, premiações e presentes



Fonte: A autora (2017)

No diário de campo, registrou-se: “Com o pedido feito, restando apenas aguardar pelo bolo, reconheci D. Eulália sentada próxima ao balcão observando o movimento. Fui ao seu encontro. De pronto ela se disponibilizou a conversar. Sua história já era conhecida, dado o vasto número de informações disponibilizadas online (Fabebook, Youtube, Websites de notícias e culinários). O plano então era sentir o ambiente, conhecer essa mulher dona de uma história que vem conquistando espaços, tirar algumas dúvidas e buscar informações não expressas nas fontes consultadas. Em outra oportunidade, foi perguntado se seria possível acompanhar um dia do trabalho da equipe, o que não foi autorizado<sup>64</sup>, sob a justificativa de que essas informações já estavam disponibilizadas online.”

Residente do Bairro Lixeira, área tradicional de Cuiabá, Eulália da Silva Soares, “Dona Eulália” como é popularmente conhecida, é uma senhora que já passa dos 80 anos, considerada uma exímia preparadora de bolo de arroz pela sociedade cuiabana. Teve dois filhos e seis filhas. As filhas residem em Cuiabá e, os filhos, no interior do estado. Antes de morar no local atual, residia em Aricazinho, uma comunidade rural de Cuiabá. Mudou-se para a cidade, pois os filhos já estavam na idade de estudar e viu, no preparo de quitutes, uma oportunidade de contribuir com a renda familiar, pois conseguir emprego seria difícil com a sua escolaridade. Assim a sua história como produtora de bolo de arroz começa a ser vivida.

<sup>64</sup> Talvez a forma utilizada para elaborar o pedido tenha sido falha, no sentido de deixar claro que a intenção era “sentir” a produção, conhecer os gestos, os olhares, as falas e os modos conscientes e inconscientes presentes no fazer cotidiano do bolo, aspectos esses que nem sempre se apresentam quando se está sendo filmado ou questionado por perguntas pré-estabelecidas.

No seu lar, hoje comércio do típico chá com bolo chamado Eulália e Família, Dona Eulália oferta aos clientes o bolo de arroz e outros quitutes da culinária mato-grossense. Sr. Eurico, seu companheiro (falecido em 2017), foi quem deu um forno à D. Eulália, a pedido dela, pois desejava produzir e vender quitutes, tendo como finalidade principal contribuir com a renda familiar (Figura 50 e 51).

Figura 50 - Primeiro forno



Fonte: Acervo de D. Eulália (1958)

Figura 51 - Sr. Eurico e bolo a R\$ 1,00



Fonte: Acervo de D. Eulália (2004)

Esse presente (o forno) que está no local sem ser usado (continua de forma simbólica) foi dado há mais ou menos 50 anos, literalmente aqueceu os saberes dessa senhora, que passou a produzir não apenas bolos, mas cultura, a escrever nas mentes e a marcar, no paladar dos que experimentam o quitute, seus “ingredientes”.

O saber-fazer do bolo foi adquirido por um olhar atento aos preparos feitos pela sua tia que era quituteira e, especialmente, por saborear o cotidiano do bolo. Em 1958, Dona Eulália iniciou a produção. Não sabia ao certo como fazer o bolo, mas se lembrava de alguns ingredientes e dos movimentos da tia. A partir disso foi buscando reconstruir o preparo. Muitas foram as tentativas e o bolo não ficava igual ao da tia, mas continuou até chegar ao que é produzido hoje - a sua versão do bolo, com raízes no preparo da tia. Segundo Mintz (2001, p.32), “os hábitos alimentares podem mudar inteiramente quando crescemos, mas a memória e o peso do primeiro aprendizado alimentar e algumas das formas sociais aprendidas através dele permanecem, talvez para sempre, em nossa consciência”.

A historiadora Giard (2013, p. 213) compartilha uma das suas experiências ligadas aos fazeres na cozinha, atividades consideradas, por ela, por algum tempo, como: “elementares, convencionais e prosaicas e, por conseguinte, um pouco estúpidas”. Essa ideia, contudo, não perdurou muito e confirma Mintz.



Da experiência tateante dos primeiros gestos, dos ensaios e erros, o que sobrou foi esta surpresa: constatei que jamais aprendi alguma coisa, nada observei, pois sempre preferi fugir com obstinação, do contágio daquela educação que se dá à filha. Sempre preferi meu quarto, meus livros, meus jogos silenciosos à cozinha onde minha mãe vivia atarefada. Entretanto, meu olhar de criança viu e memorizou gestos, meus sentimentos guardaram a lembrança dos sabores, dos odores e das cores. Já me eram familiares todos estes ruídos: o borbulhar da água fervendo, o chiar da gordura derretendo, o surdo ruído de fazer a massa com as mãos. Bastariam uma receita ou uma palavra indicativa para suscitar uma estranha anmenese capaz de reativar, por fragmentos, antigos sabores e primitivas experiências, que sem querer, havia herdado e estavam armazenadas em mim (GIARD, 2013, p. 214).

O bolo fazia parte do cotidiano de D. Eulália como comida e como prática/produção de outras mulheres. A memória tanto da comida ingerida quanto da observada permaneceu na consciência e nas práticas até os dias atuais.

No início contava com o auxílio de “guris”<sup>65</sup> para vender os bolos na frente das escolas. O bolo que fazia ganhou projeção a partir da participação na Festa de São Benedito, realizada anualmente em Cuiabá. Os bolos eram vendidos logo após a missa. A demanda foi aumentando cada vez mais. D. Eulália não conseguiu atender a festa e o comércio em casa. Optou, então, por atender apenas em casa, deixando a festa, a qual serviu por 13 anos.

A comida e religião têm uma relação bastante antiga. Há diversas religiões, que se utilizam do alimento como base de rituais e crenças [...]. Nesta relação, a comida deixa de lado o seu caráter de nutrição e prazer, e passa a ser um elemento para o espírito. Através de restrições e oferendas, as crenças são representadas, e cultuadas (FIORE; FONSECA, 2014, p. 8-9).

O bolo de arroz em muitas festas mato-grossenses faz parte das oferendas, como também instrumento para a geração de renda para os que promovem o evento. Pela sua presença em celebrações populares, constata-se a sua importância como elemento cultural.

Hoje, o empreendimento de D. Eulália é familiar, as suas filhas, cunhados, netos, netas, bisnetos e bisnetas ajudam no negócio. Alguns já são aposentados e continuam a trabalhar, mas agora com bolo de arroz. Apesar da equipe formada e tendo pessoas desse grupo que conhecem e dominam este saber-fazer, Dona Eulália continua acordando de madrugada para acender o fogo e finalizar a massa, as vezes volta para mais um cochilo e retorna quando os clientes começam a chegar. O estabelecimento funciona às terças, quintas, sábados e domingos, na parte da manhã. A responsável pelo empreendimento é a filha caçula. Um dos elementos mais importantes para a produção do bolo de arroz de D. Eulália é a família. Para a produtora, essa relação é essencial, especialmente para a continuidade desse trabalho quando ela não puder mais estar com eles. Mesmo com a saúde fragilizada e uma

---

<sup>65</sup> Crianças e jovens.

cirurgia no joelho com inserção de prótese, D. Eulália permanece fazendo-se presente em todos os dias que o café abre suas portas, lado a lado com a família.

O domingo é um dos dias de maior movimento, pois os devotos de São Benedito vão cedo à missa e depois passam para tomar café na casa da Dona Eulália, além de muitos outros clientes, entre os quais famílias, amigos e até mesmo pessoas que acabaram de sair das baladas cuiabanas.

Diferentemente da grande maioria das quituteiras e boleiras de Cuiabá e de outras regiões do Estado, Dona Eulália tem conquistado cada vez mais espaço nas mídias locais e nacionais, constituindo fama com o bolo de arroz. Ela tem feito parte de diversos eventos com a participação de chefs de cozinha renomados e recebido prêmios. Consta em guias gastronômicos e tem o estabelecimento facilmente localizado pelo Google maps. Participou de diversos programas de televisão em rede local e nacional. Passou a ser ponto de visitação das escolas cuiabanas como referência cultural. Foi homenageada no último aniversário de Cuiabá, com uma mostra fotográfica totalmente dela, exposta em um dos shoppings mais movimentados da capital. Recebeu homenagens de diversas fontes (Figura 52, 53, 54 e 55). Várias são as reportagens e os vídeos disponíveis online que contam as suas histórias e o seu cotidiano.

Figura 52 – Homenagem



Fonte: Facebook Eulália e Família (2018)

Figura 53 - Premiação Revista Veja



Fonte: Facebook Eulália e Família (2019)

Figura 54 - Pantanal Cozinha Brasil



Fonte: Facebook Eulália e Família (2017)

Figura 55 - Colagem D. Eulália e bolos



Fonte: Facebook Eulália e Família (2018)

O Chá com bolo de D. Eulália passou a ser também ponto turístico. Diversos são os visitantes que passam por lá e, muitas vezes, enfileiram-se para tirar uma foto com a matriarca. O Facebook - Eulália e Família - apresenta todas essas informações, assim como relatos daqueles que lá estiveram e consomem os quitutes regular e esporadicamente.

A base do bolo de arroz é a mandioca e o fubá de arroz (farinha de arroz). Por muitos anos, a farinha foi preparada de forma artesanal, utilizando pilão. A partir de 2017, o pilão passou a ser apenas um utensílio decorativo e de memórias. Uma pintura exposta no salão de seu café mostra esse companheiro de tantos anos ao lado da produtora (Figura 56).

Figura 56 - D. Eulália e pintura forno e pilão



Fonte: Facebook Eulália e Família (2018)

Bosi (2003) explica a manutenção de peças representativas da seguinte forma: “Se a mobilidade e a contingência acompanham nossas relações, há algo que desejamos que permaneça imóvel, ao menos na velhice: o conjunto de objetos que nos rodeiam. Neste

conjunto amamos a disposição tácita, mas eloquente” (BOSI, 2003, p. 25). Para Bosi (2003, p. 27): “Tudo fala, o teto, o fogo, as esculturas, as pinturas”

O pilão, na pintura, no canto de um dos cômodos da casa, na memória – de preferência onde possa ser apreciado e reverenciado, ainda que apenas intimamente – traduz a importância de certos instrumentos como parte do trabalho e da história dos sujeitos. A dificuldade em termos de uso muitas vezes é “esquecida”, ou melhor, guardada, dando espaço às lembranças de como tal aparato contribuiu nos dias de sol e de chuva para que estômagos fossem preenchidos, como fizeram parte do desencadeamento de ações individuais e coletivas. São como seres inanimados, porém não inanimáveis, dado que, a partir da vida dos que lhe conferem utilidades possuem também uma biografia adesivada aos que os possuem.

Os outros ingredientes utilizados são: purê de mandioca (mandioca ralada cozida na água), açúcar, canela, erva-doce, coco ralado, sal e manteiga. Os ingredientes só devem ser adicionados ao purê quando este já estiver frio. Após juntar todos os ingredientes (exceto fermento) e mexer até obter uma massa homogênea, essa deve descansar por pelo menos seis horas. Pouco antes de ir para o forno, a massa recebe o último ingrediente – fermento em pó. As forminhas de tamanho padronizado são untadas, preenchidas com a massa e seguem para o forno (Figura 57).

Figura 57 - D. Eulália colocando a massa nas formas



Fonte: Facebook Eulália e Família (2017)

O salão onde os quitutes são servidos se localiza nos fundos da casa de D. Eulália. Nesse espaço, quatro fornos apresentam a parte final do preparo – a cocção. Com a finalização, cheiros se espalham pelo salão, aumentando o apetite dos que lá estão. Juntamente com os quitutes são servidos café, leite, chocolate quente e chá, pelos quais se paga um valor fixo, podendo repetir, de acordo com a vontade do cliente (Figuras 58 e 59).

Figura 58 – Fornos



Fonte: A autora (2017)

Figura 59 - Bolo de arroz, chipa e café



Fonte: A autora (2018)

Os bolos são consumidos perto da produtora, sempre circulando pelo salão, observando o que está acontecendo, conversando e tirando fotos com os clientes. Quando não está fazendo isso, senta-se atrás do balcão e observa atentamente o movimento dos outros. Os bolos são também consumidos de longe, pois grande é o número de pessoas que passam rapidamente apenas para coletar o café da manhã, outros levam consigo esse pedacinho da cultura mato-grossense em forma de bolo para lugares mais distantes, do estado ou do país, podendo ir assado, pré-assado ou apenas a massa para ser finalizada no destino. Dessa última forma, deve ser solicitado com antecedência, já que não pode ser congelado com fermento.

D. Eulália, com habilidade, foi construindo uma engenharia da sobrevivência cotidiana (CERTEAU, 1994), produzindo, a partir dessa habilidade, emprego, renda e valorização das produções culinárias locais e regionais. Mesmo que os “temperos” apresentem diferenças ao longo do território mato-grossense, a representação da cultura alimentar vai sendo disseminada por esses diferentes saberes, mas sob a mesma denominação – bolo de arroz.

Repetidamente, D. Eulália compartilha o seguinte com as pessoas que perguntam como ela se sente ao vivenciar o sucesso de trabalho: “nunca imaginei que seria assim. Comecei a fazer apenas para ajudar em casa. Existem tantos lugares chiques pela cidade, mas pessoas gostam de vir. É simples, mas as pessoas vêm aqui”.

Entende-se que os comedores do bolo vão até o seu café não simplesmente pelo bolo, já que esse pode ser encontrado em muitos lugares pela cidade. São produções diferentes, porém. A atração de pessoas ocorre a partir de vários aspectos, como: a pessoa produtora, sua história, o contexto como a construção desse espaço se deu, ou seja, uma “comida com história” (CALDEIRA; FAVA, 2015), que recebe temperos intangíveis, mas que podem ser sentidos de forma tangível pelo gosto.

### 3.3.3 D. Góia e D. Cotinha

*A vida ensina. (D. Cotinha).*

Na manhã programada para conversar sobre o bolo, relações e histórias, a pesquisadora deste estudo foi recepcionada por duas produtoras: mãe e filha – D. Góia e D. Cotinha, com a mesa posta, café, bolo de arroz e pão caseiro (Figura 60).

Figura 60 - Café de boas vindas



Fonte: A autora (2018)

Não houve a participação na produção do bolo. Dona Cotinha justificou na tarde anterior: “é muito cedo, venha mais tarde”. Nesse sentido, pôde-se entender que preferia que a prática continuasse como de costume: sozinha, seguindo o seu ritual, sem olhares ou flashes, o que para algumas produtoras pode, inclusive, alterar os preparos pelas mais diversas razões. Em outras palavras, não se sentem à vontade para compartilhar a prática.

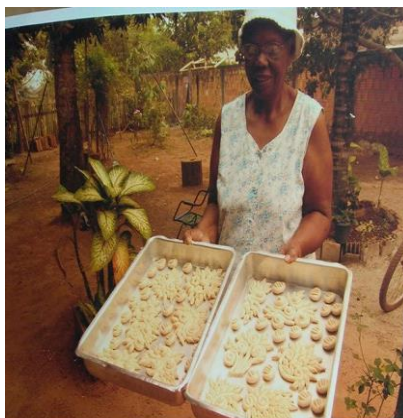
D. Cotinha, como é conhecida, nasceu em 1954, em Vila Bela da Santíssima Trindade. Desde criança, presenciou a sua mãe preparando o bolo de arroz. Aprendeu olhando, mesmo que de longe, pois a mãe não gostava de ter criança por perto enquanto preparava o quitute. A mãe, D. Góia, como é chamada, nasceu em Vila Bela, onde morava em uma fazenda e lá produzia bolo de arroz para ter uma renda extra e comprar as coisas para os seis filhos. Seu bolo tem como base farinha de arroz (utilizava pilão para transformar grãos em pó de arroz), mandioca e leite de babaçu<sup>66</sup>, assado no forno a lenha.

<sup>66</sup> O babaçu é uma espécie do Cerrado com nome científico *Attalea ssp.*, também conhecido como baguaçu, coco-de-macaco e na língua tupi como *uauaçú*. É uma nobre palmeira nativa da região Norte e das áreas de Cerrado. Encontra-se em formações conhecidas como babaçuais, que cobrem cerca de 196 mil km<sup>2</sup> no território brasileiro, com ocorrência concentrada nos estados do Maranhão, Tocantins e Piauí, na região conhecida como Mata dos Cocais (transição entre Caatinga, Cerrado e Amazônia). A árvore pode atingir de 10 a 30 metros de altura e as suas grandes folhas arqueadas podem chegar a oito metros de comprimento. A casca do fruto é resistente. No seu interior há de 3 a 5 amêndoas. Possui valor comercial por ser a principal matéria-prima para a

A comercialização dos bolos preparados por D. Góia era realizada na própria fazenda e, no dia do pagamento dos empregados, recebia os valores referentes à venda da produção artesanal do quitute. A mãe de D. Góia, avó de D. Cotinha, nasceu em Vila Bela e sempre trabalhou na área rural do município. D. Góia relatou que, quando criança, tirava castanha de babaçu para fazer cocada. Um dia cortou o dedo muito fundo - mostrou a cicatriz - e escondeu da sua mãe com receio de levar uma peia<sup>67</sup>, mas logo foi descoberta. Sua mãe curou o machucado com pó de café e erva Santa Maria, também conhecida como mastruz.

D. Góia é uma exímia produtora de bolo de arroz, assim como do famoso biscoito de ramo (Figura 61), quitute essencial à festança de Vila Bela já descrita no tópico 1.3.

Figura 61 - D. Góia e biscoitos de ramo



Fonte: Acervo de D. Góia (2005)

O biscoito de ramo ganha o nome de ramo por ter o formato de ramo de flores entrelaçadas. Outros formatos são encontrados. D. Cotinha também produz biscoito de ramo, prática aprendida com a mãe dela. A massa do biscoito é composta por polvilho, nata, açúcar, raspas de limão, fermento e especiarias, como cravo e canela, a depender de quem produz. A cocção é realizada no forno a lenha ou a gás. As formas desenhadas com a massa florescem da criatividade de quem as produz. Alguns produtores untam a forma e colocam os biscoitos já desenhados; outros utilizam folha de bananeira sobre as formas para não grudarem no recipiente e para conferirem sabores extra e beleza ao quitute.

D. Cotinha se mudou para Cáceres aos 20 anos de idade para estudar, casou-se em 1978 em Cáceres, onde teve uma filha e um filho. Passou então a fazer o bolo para vender e

---

produção do óleo de coco do babaçu. A extração das amêndoas é tradicionalmente caseira, feita pelas populações locais (CERRATINGA, --??).

<sup>67</sup>Peia, neste contexto, significa surra, pancada, forma de correção.

auxiliar na renda familiar. Trabalhou por anos na antiga Escola Agrícola, hoje IFMT (Instituto Federal de Mato Grosso) como cozinheira. Vendia bolos de arroz para os estudantes e trabalhadores da escola. Aposentou-se em 2013. Tempos depois, mudou-se para Cuiabá. Vendeu bolo de arroz por muitos anos em frente à Universidade Federal de Mato Grosso (UFMT), Universidade de Cuiabá (UNIC) e Universidade Marechal Rondon (UNIRONDON), todas em Cuiabá, só parando em 2015 por problemas de saúde. Contudo, continua a comercializar a partir do lar. Utiliza embalagens com sua logo estampada “Delícias da Cotinha” e as redes sociais - Facebook (Figura 62), como forma de promoção de suas produções.

Figura 62 - Oferta do bolo online



Fonte: Facebook da produtora (2018)

Em relação ao aprendizado da receita, D. Cotinha afirma que “a necessidade ensina”, remetendo à necessidade de contribuir com o sustento financeiro da família. Tal necessidade, por sua vez, requereu mergulhos nas suas memórias, em busca não apenas dos ingredientes que compunham a receita, mas também de como a fazer. Na realidade, tais informações já se faziam presentes na sua mente, bastando um trabalho de “escavação”, a fim de trazer à tona o que por muitas vezes presenciou: sua mãe preparando bolo de arroz. Benjamin (1987, p.239) ressalta que “Quem pretende se aproximar do próprio passado deve agir como o homem que escava. Antes de tudo, não deve temer voltar sempre ao mesmo fato, espalhá-lo como se espalha a terra, revolvê-lo como se revolve o solo”. Com esses saberes reavivados, ela buscou adequá-los à sua realidade e possibilidades de preparo. Assim, alguns ingredientes como o leite de babaçu deixaram de fazer parte, já que o processo de extração era bastante demorado e perigoso.



A sua produção foi modernizada, o pilão foi trocado pelo liquidificador e o forno a lenha pelo forno a gás. No entanto, de acordo com D. Cotinha, isso não afeta o sabor do bolo. “Um indício da busca pela rapidez e praticidade invadindo o campo das comidas tradicionais” (GIMENES-MINASSE, 2015, p. 187). Além do bolo de arroz, essa produtora produz e comercializa outros tipos de quitutes.

Como sua mãe continua residindo em Vila Bela da Santíssima Trindade, regularmente vai para lá. Aproveitando a estada com a mãe, leva os saberes ligados à produção do bolo de arroz e continua os seus fazeres. Quando chega à cidade, a notícia se espalha e muitos já sabem que logo fornadas de bolo de arroz serão preparadas por D. Cotinha. Na casa da sua mãe, o forno e fogão a lenha permanecem no quintal (Figura 63), o que a possibilita apaziguar as saudades dessa forma de cocção.

Figura 63 - Forno e fogão a lenha



Fonte: A autora (2018)

Muitos consumidores vão até a casa comprar o bolo, outros entram em contato por telefone e têm o seu quitute entregue pelo irmão de D. Cotinha (de moto) ou por ela mesma, a pé. Logo que o bolo está pronto, a mesa é preparada na área, o bolo é cortado e organizado em um recipiente plástico. Uma caixa guarda os valores recebidos e cadeiras são dispostas para que as visitas-clientes tomem assento (Figuras 64, 65 e 66). Esses, por sua vez, chegam já exclamando: “olha que bom, temos bolo de arroz!”, sentam, conversam e saem com o bolo embalado em saco plástico transparente.

Figura 64 - Bolo de arroz em forma única



Fonte: A autora (2018)

Figura 65 - Bolo para comercialização



Fonte: A autora (2018)

Figura 66 - Mesa posta



Fonte: A autora (2018)

Cândido (2010, p. 36) ressalta a importância da alimentação na sociabilidade:

As novas fontes de abastecimento levaram a uma rearticulação das relações com o meio, em que a posição do alimento é outra. Qualquer que ela seja, porém, é sempre acentuada a sua importância como fulcro de sociabilidade- não apenas da que se organiza em torno dele (sistemas de trabalho, distribuição, etc.) mas daquelas em que ele aparece como expressão tangível dos atos e das intenções (ágapes, ofertas, etc.) Hoje, quando oferecemos café às visitas ou damos um almoço de aniversário, prolongamos de certa forma práticas imemoriais, em que a ingestão de alimentos obtidos com esforço, e irregularmente, trazia uma poderosa carga afetiva, facilmente transformada em manifestações simbólicas. A medida que a civilização assegura a regularidade do abastecimento, esta carga diminui, para manifestar-se quase apenas nas ocasiões importantes da vida.

O saber-fazer bolo de arroz viaja com D. Cotinha<sup>68</sup> para onde quer que ela vá. Dada a sua criatividade, o preparo é adaptado aos recursos disponíveis.

<sup>68</sup> Mesmo antes de conversar com ela em Vila Bela da Santíssima Trindade, tive a oportunidade de experimentar o bolo feito por ela em São Carlos-SP, durante a sua passagem por lá. Nessa oportunidade o bolo não era para complementar a renda, mas para receber amigos e apresentar os seus dotes. É interessante observar o semblante daqueles que cozinham e oferecem o alimento ao outro. A expectativa paira no ar. É como se dissesse sem

### 3.3.4 D. Vanda (Vila Bela da Santíssima Trindade)

*Olha como é cultura: ela está no sangue e na alma. A nossa ancestralidade está no sangue e na alma. (D. Vanda)*

D. Vanda foi indicada por uma senhora chamada Neiva, que a pesquisadora deste estudo conheceu em uma das cachoeiras do município de Vila Bela da Santíssima Trindade, chamada Cachoeira dos Namorados, a mais próxima do perímetro urbano. Nesta ocasião, buscou-se conversar com o maior número possível de pessoas e aproveitar para perguntar se elas conheciam alguma produtora de bolo de arroz. Dona Neiva (2018), de forma enfática, disse: “se você está pesquisando sobre o bolo de arroz deve conhecer D. Vanda”. Ela passou então o número de telefone e o endereço de D. Vanda.

D. Neiva contou um pouco da própria história. Foi vendedora de bolo de arroz quando jovem. Colocava os bolos numa cestinha e a pé vendia o quitute pela cidade. Sua mãe era a produtora. Usava pilão, folha de bananeira para embrulhar o bolo, assava no forno a lenha. Ela destacou que hoje os jovens não fazem mais isso, afirmando que crê que eles tenham vergonha e não precisam. Ela não sentia vergonha de forma alguma, achava até gostoso. O bolo era algo cotidiano, feito e consumido por todo mundo. Era lanche de dia todo, fácil, barato para fazer.

O contato com D. Vanda foi feito por telefone. A conversa ficou agendada para o dia seguinte. A recepção foi calorosa. O ambiente: uma casa ampla, sem muros, onde se entra pela cozinha. Nela, as panelas, colheres, bancada de trabalho, cilindro, são os primeiros a serem vistos. Na extensão da cozinha, do lado do quintal, há uma mesa, cadeiras e um banco, onde começou a conversa, acompanhada de bolo de arroz e café (Figuras 67 e 68).

---

palavras, mas com comida: “aceite, dei o melhor de mim, saboreie!”. Saboreia-se, então, não apenas um bolo, mas um saber recebido como herança, preparado por alguém que o utiliza como elemento sempre presente no seu cotidiano.

Figura 67 - Bolo com leite condensado e queijo      Figura 68 - D. Vanda e bolo sabores variados



Fonte: A autora (2018)



Fonte: A autora (2018)

O quintal, bastante amplo, continha também aparatos para preparos culinários da sua própria fabricação: forno a lenha, defumador e fogão a lenha em formato de ferradura.

D. Vanda (2018), sorridente, mostrava-se entusiasmada com a sua participação neste estudo e disse:

Eu tinha vontade mesmo que saísse um estudo sobre o bolo de arroz, porque o bolo de arroz é bastante complexo né? Eu fico muito feliz de poder contribuir. Porque quando se trata de bolo falam ‘bolo de arroz cuiabano’, pera lá, bolo de arroz não é só em Cuiabá que se faz. Minha avó índia, chiquitana, nunca foi a Cuiabá e já fazia bolo de arroz. Eu cresci comendo bolo de arroz de minha avó. Fazia assado no forno de cupim, assado na palha de banana, e ela nunca tinha ido em Cuiabá, ela é da fronteira aqui.

Viveu muito tempo próxima da avó. Quando se separou dela, deixou de degustar o quitute preparado pelas suas mãos. O bolo de arroz continuou fazendo parte da sua dieta alimentar, agora feitos por outros, com outros saberes, mas que, em muitos aspectos, assemelhavam-se.

A produtora visualiza o bolo de arroz como um quitute de origens múltiplas, compartilhadas muitas vezes, pois pode ser encontrado no Brasil e na Bolívia, por exemplo. Ela, como chiquitana<sup>69</sup>, nascida no Brasil, mas criada na chiquitania boliviana, sempre teve no cotidiano a presença desse quitute e destaca que os estados brasileiros que fazem divisa com a Bolívia possuem, na tradição alimentar, o bolo de arroz. Contudo, o bolo não é preparado em todos os estados da Bolívia, assim como não o é no Brasil.

<sup>69</sup> O povo Chiquitano, ou os Chiquitanos, como são reconhecidos na região e em documentos históricos, tanto no Brasil quanto no Youtube, é um grupo indígena resultante de agrupamentos étnicos (aldeamento) empreendidos pelos Jesuítas no período colonial. No entanto, a resistência e as formas tradicionais da vida coletiva e familiar predominaram nas formas de se organizar e viver no pantanal brasileiro.

Sobre a lei mato-grossense que institui o bolo de arroz “cuiabano”<sup>70</sup> como típico do estado, D. Vanda destaca que o bolo não é só de Mato Grosso, pois está presente no Mato Grosso do Sul, Rondônia, Acre, todos fazendo divisa com a Bolívia, buscando destacar a relação entre o quitute e ambos países. Ela acrescentou, ainda, que não é só cuiabano, como consta na lei, mas de todos aqueles que o produzem e o consomem como um produto cultural.

Em Vila Bela, a mistura entre a cultura de negros e chiquitanos contribuiu para que as produções culinárias se tornassem ainda mais ricas. O bolo de arroz passou a fazer parte do café, do lanche, das festas, assim como a chicha<sup>71</sup>, acompanhante do bolo de arroz, bebida tipicamente chiquitana. Existem outras etnias que também utilizam a chicha no seu formato tradicional, já os chiquitanos a diversificaram, utilizando outras matérias-primas disponíveis, como amendoim, mandioca, banana, bocaiuva, buriti, tucum, dentre outros elementos. A chicha é preparada a partir do cozimento dos ingredientes e posterior descanso do preparo para que a fermentação se efetive. Pode ser tomada fresca ou amadurecida. Quando amadurecida, assemelha-se à cerveja. “Quando tomei a cerveja sem álcool, lembrei da nossa chicha. É a nossa chicha azeda” (D. VANDA, 2018).

D. Vanda começou a comercializar bolo de arroz para sustento financeiro a partir de 1998. Em 1999 foi criado o Chá Afro (Figura 69) em Vila Bela.

---

<sup>70</sup> O uso do gentílico “cuiabano” causou indignações em alguns mato-grossenses quando a Lei 10.519 foi sancionada pelo estado, algumas manifestações foram feitas nas redes sociais e o tema virou assunto para os bates papos dos comedores e não comedores que consideram o bolo como parte da sua cultura alimentar. O questionamento, em geral, era: “por que cuiabano se o bolo é parte da cultura de tantos outros lugares no estado?”, devendo assim ser considerado não apenas o “bolo cuiabano”, mas o cacerense, o vilabelense, o várzea-grandense, etc.

<sup>71</sup> Chicha é uma bebida fermentada produzida pelos povos indígenas da Cordilheira dos Andes e da América Latina em geral, desde a época do Império inca. Sem indicativo da origem do nome, estudos da Real Academia Espanhola afirmam que deriva da palavra “chichab”, que na língua aborígine do Panamá, significa “milho”. De acordo com o estudo de Grando e Queiroz (2013) é uma bebida que faz parte da cultura Chiquitano consumida em vários tipos de rituais, sem qualquer restrição de idade. O modo de preparo descrito por uma das anciãs parte do estudo desses autores ocorre da seguinte forma: descasca mandioca, corta em pedaços pequenos e põe para cozinhar em fogo bem forte para as mandiocas ficarem bem cozidas. Coloca no pilão e amassando com um amassador até ela virar um mingau [...] leva de dois a três dias para fermentar, mais do que isso aumenta o teor alcoólico, ficando impróprio para o consumo de criança. Depois da mandioca preparada e do fermento, a bebida é colocada num pote de cerâmica coberto, para deixar fermentar por dois a três dias, para que seja controlado o teor alcoólico, para as crianças beberem. Esse pote fica no chão, mantendo uma temperatura ideal em contato com o chão batido da casa até o momento de consumo. Todos fazem parte do processo de produção, inclusive e especialmente as crianças, tendo nessa prática instrumentos educacionais. Nesse caso, a chicha é produzida com mandioca, mas pode ser feita de vários tipos de alimentos como milho, arroz, abacaxi, dentre outros.

Figura 69 - Chá Afro Vila Bela da Santíssima Trindade



Fonte: Figueira (2008)

O chá era servido apenas para as autoridades do evento. Cada produtora, artesã, fazia o que sabia fazer. Era um incentivo para fortalecer a cultura. D. Vanda, além de produzir o bolo de arroz, passou a exercer, também, o papel de representante da cultura chiquitana<sup>72</sup>. Além do bolo de arroz, passou a produzir massaco<sup>73</sup> e saltenha<sup>74</sup>. O massaco é feito de banana com torresmo: frita a banana meio verde, socada com torresmo no pilão. Esses alimentos faziam e ainda fazem parte tanto da mesa do povo chiquitano quanto negro, “quem come massaco fica massaqueado o dia inteiro”. Em outras palavras, é uma comida de sustança, que enche o estômago e fortalece.

O bolo de arroz de D. Vanda é produzido toda quinta feira. A receita não é a mesma da avó, mas a memória afetiva liga a sua produção à da avó. “Eu não faço o bolo que minha avó fazia, os tempos são outros. Hoje não temos a bananeira com abundância, quem dirá a folha! Ela assava na folha da bananeira. A gente assa na forma grande, corta, assa no forno a lenha”.

Alguns dos utensílios utilizados na produção dos seus quitutes artesanais foram produzidos pela própria produtora, como já mencionado. Seu forno, fogão e defumador foram feitos a partir de um fogão quatro bocas e uma máquina de lavar, que já não funcionavam.

<sup>72</sup> Líder da cultura chiquitana, parte da Associação ChikBela. Associação ChickBela foi criada em 2014. Agrega pessoas de todas as idades e realiza atividade de resgate da cultura chiquitana nas suas variadas formas de expressão, como dança, culinária, música, folclore, entre outras atividades. As reuniões e as apresentações artísticas acontecem durante os aniversários dos mais velhos e outras datas, como o dia de Santa Ana celebrado em 27 de julho, padroeira dos chiquitanos, herança da colonização jesuíta (SETAS, 2017).

<sup>73</sup> Prato bastante comum na região oriental (e plana) da Bolívia, em regiões como Santa Cruz, Pando e Beni. Foi criado pelos nativos e é uma massa à base de banana ou mandioca, que leva carne seca. Para seguir a tradição, deve ser preparado na banha de porco. Em vez de banana, também pode ser feito com mandioca (yuca).

<sup>74</sup> Salteña - Saltenha é um tipo de pastel assado originário da Bolívia. Pode ser encontrado facilmente pelas ruas. É consumida principalmente pela manhã. Esse produto se caracteriza por ser muito acessível. Seu preço na Bolívia é de cerca de 40 centavos de dólar por unidade. Muito popular também no Centro-Oeste do Brasil, principalmente na cidade de Corumbá (Ver em <http://www.boliviacultural.com.br/port/artigo/a-saltena-saltenha>).

Essa é uma ação de transformar o “lixo” em algo útil, auxiliar na produção de sustento e, ao mesmo tempo, uma expressão de criatividade ao utilizar o que se tem disponível, diante das dificuldades de adquirir o que seria considerado pelo mercado como “o utensílio correto para a prática” (Figura 70). D. Vanda defuma frango, peixe, linguiça, carne bovina e o que desejar. Cresceu comendo carnes defumadas e a partir dessas vivências aprendeu o processo. A defumação de carnes é parte da sua tradição.

Figura 70 - Forno a lenha e defumador



Fonte: A autora (2018)

A comercialização dos quitutes é realizada pela própria produtora. Assim que os bolos estão prontos, logo ganham as ruas: “saio para rua, dou uma voltinha, às vezes não chego nem na praça. Quando eu faço, saio na porta e já estou vendendo. Todo mundo me conhece” (D. VANDA, 2018).

Quarta-feira é dia de produzir e comercializar saltenhas; quinta é o dia do bolo. O preparo começa no dia anterior à produção, com a aquisição dos insumos e pré-preparos necessários. Há alguns anos a produção de quitutes era realizada todos os dias, mas devido a questões de saúde, D. Vanda estabeleceu dois dias da semana para comercializar o que produz.

O bolo de arroz produzido por essa produtora tem, como base, o arroz e a mandioca. Essa última exerce a função de dar liga à massa, contudo, outras formas de atender a essa necessidade também são utilizadas.

A matéria-prima do bolo é o arroz, a mistura para dar liga é a mandioca. Só que eu acabei explorando o bolo de arroz, faço de qualquer jeito. Faço com a liga do próprio arroz, da batatinha, mandioca ralada, cozida, batida no liquidificador. Os sabores mudam. Aí tem como fazer com leite cru, cozido. Cada um dá um sabor. Os ingredientes, eu costumo usar leite condensado: meu bolo é sofisticado [Figura 71]. Tenho pilão [Figura 72], mas raramente uso, apenas se for grande quantidade. É mais prático utilizar o liquidificador (D. VANDA, 2018).

Figura 71 - bolo de arroz sabores variados



Fonte: A autora (2018)

Figura 72 – pilão



Fonte: A autora (2018)

D. Vanda havia “perdido” a receita, pois não se lembrava de como sua avó preparava, uma vez que não foi escrita no papel, apenas na mente de quem tinha no bolo de arroz uma comida rotineira, tão comum que dispensava a escrita da receita, já que nem mesmo as quantidades eram exatas. A produtora desejava fazer bolo de arroz, tentou várias vezes, e a massa não saía como desejado. Pediu auxílio a uma amiga cuiabana, que lhe explicou detalhadamente. Ainda assim o bolo não alcançava o sabor desejado pela produtora, mas não desistiu. Continuou tentando. Muita massa foi jogada fora, mas “hoje não perco mais receita, não perde nada. Se der ‘errado’ transformo em outra coisa”.

A receita do seu bolo foi escrita em espanhol, no entanto, essa não é necessária ao longo dos preparos, até mesmo porque suas produções sempre têm um toque de inovação, especialmente para utilizar o que há de disponível no momento. As versões do bolo podem ser doces, salgadas, com queijo, carne, frutas cristalizadas, chocolate, leite condensado, coco, entre outros alimentos. O saber-fazer do bolo ainda não foi transmitido a ninguém da sua família. D. Vanda caracteriza o seu bolo como diferente das produções ofertadas por outros produtores e afirma: “meu bolo é diferente de todos aqui da cidade. Dei até um nome: bolo tentação. Quando eu passo dias sem fazer, o povo pergunta: cadê o bolo tentação?”.

A receita da avó de D. Vanda foi perdida, de acordo com ela, pois não foi escrita, registrada. Ao mesmo tempo, a produtora relata:

me lembro da base do bolo de minha avó. Lembro da massa, lembro dela botar a colher de massa na folha e botar no forno<sup>75</sup>. Lembro dos movimentos. Mas assim o

<sup>75</sup> Em um vídeo disponibilizado no YouTube intitulado “Sabores y Colores de Bolivia - Pan y Empanada de Arroz” (BOLIVIAWEBTV, 2015), a história e o cotidiano de uma produtora tradicional de pão e empanadas de arroz são compartilhados. O modo de fazer são bastante similares às memórias descritas por D. Vanda, a base é também a mesma: mandioca e arroz. A sra. Marta aprendeu a fazer bolo de arroz com a sua sogra. A motivação



que ela usava ... (silêncio). Ela usava coco de babaçu, quebrava o coco, socava no pilão. Mas a base era essa: arroz, mandioca, gordura de porco, coco de babaçu. A mandioca e arroz continuam, mas usamos manteiga ao invés de banha, usamos leite, leite de coco, leite condensado, creme de leite. Foi sendo adaptado, no lugar do leite de babaçu.

Na parte ligada à história de D. Eulália algo similar ocorreu, pois ela afirmou que não se lembrava com exatidão de como fazer mas, a partir dos movimentos dos corpos, os conhecimentos arquivados emergiram, porém, em novos contextos, produzindo, assim, bolo de arroz: o mesmo nome, as mesmas raízes (família, mulher, trabalho, sobrevivência, oralidade), entretanto com sabores um pouco diferenciados e saberes alargados, já que os saberes de quem os fazia recebem agora os de quem os faz.

O bolo de arroz tem presença certa no evento Festa de Vila Bela da Santíssima Trindade, que ocorre anualmente no mês de julho. D. Vanda participa todos os anos, seja com quitutes, seja com atividades que promovam a cultura chiquitana, como danças, músicas e teatro. Sobre o bolo, ela comenta que: “é tradicional, feito pelos negros que absorveram da cultura chiquitana”.

D. Vanda sempre destaca com afincamento a presença e a importância dos chiquitanos nessas relações históricas:

Na chegada dos portugueses e espanhóis, a história é vasta, segundo os negros de Vila Bela, os mais anciões. A salvação deles era o povo chiquitano. Chegava aqui sem nada, não tinha roupa, casa, o que comer. Se procurar em estudos sobre quem sustentava essa parte aqui era a chiquitania, a mercadoria saía aqui da fronteira de carro de boi e ia para Cáceres. Eu lembro que meu pai tinha carro de boi. Meu pai levava carne seca, queijo, rapadura, sabão feito de água de cinza e de lá trazia roupas, sandálias, perfumes. Na minha casa tinha uma área, e meu pai colocava tudo lá e vendia. Levava daqui para lá rapadura, açúcar mascavo. Minha avó fazia açúcar mascavo, melado. Meu finado padrao contava que eles vinham com um lote de 300 perus, ia tocando, manada de perus, até chegar em determinado lugar para embarcar. Eram criados na fronteira. Não tinha divisão, não tinha linha de fronteira aqui é Brasil aqui é Bolívia, ninguém sabia. Agora já tem a linha da fronteira<sup>76</sup>. Em 1958, pelas Notas Reversais de Roboré é que se definiram as linhas da fronteira. Desde o Tratado de Amizade de 1867 quando a Bolívia cedeu uma parte de seu território para o Brasil, mas ficou só no papel, na prática mesmo não. Demorou. Teve o tratado de Petrópolis, 1903, quando o Acre passou a ser Brasil pois era Bolívia. Depois teve o Tratado de Natal de 1928 que também ratificava o tratado de

---

se deu a partir da necessidade de contribuir com a renda familiar, o que também se assemelha aos casos mato-grossenses estudados (Ver em: [https://youtu.be/s0G\\_E69D4pU](https://youtu.be/s0G_E69D4pU)).

<sup>76</sup> A linha limítrofe entre o Brasil e a Bolívia, com extensão total aproximada de 3.420 km, é resultado de vários acordos diplomáticos que ocorreram entre a segunda metade do século XIX e meados do século XX. Assim, o processo completo de definição das fronteiras entre os dois países, que levou à delimitação vigente, foi estabelecido pelo Tratado de Amizade, Limites, Navegação e Extradicação, de 1867; pelo Tratado de Petrópolis, de 1903; pelo Tratado de Natal, de 1928 e pelas Notas Reversais de Roboré, de 1958. Especificamente, a linha limítrofe entre Mato Grosso e a Bolívia totaliza cerca de 730 km de extensão, dos quais quase 450 km, correspondentes ao trecho central da linha divisória entre os dois países, são constituídos de linhas secas e 280 km distribuídos nas duas extremidades da linha divisória, são delimitados por corpos d'água (HIGA, --??).

amizade, e ainda assim não tinha definido. A linha definitiva foi em 1958. Em 1960 o exército assentou na fronteira. Ocorreram muitos conflitos, muitos foram expulsos, se espalharam, porque não houve reconhecimento do povo nativo. Quem estava no lado de cá – Brasil, teve que voltar para lá (Bolívia). Outros entraram mais para o interior do Brasil, muitos foram para Bolívia, mas voltaram. Do lado da ponte para lá era Espanha e de cá Brasil. Desde o tratado de Madri as divisas eram rios e montanhas, eram naturais. E daí então o bolo de arroz desde essa época. A província dos chiquitos era dividida por esta linha. Os indígenas chiquitanos se aliaram com os espanhóis, e os indígenas Paiguás com portugueses.

A produtora reconstrói a sua história, contando sobre as suas raízes chiquitanas e brasileiras. Em meio a tudo isso, o bolo de arroz se faz presente. Quando questionada sobre o sentido do bolo na sua vida, ela expressou, em gestos e verbalmente, a satisfação pelo que faz e, especialmente, pelos significados atrelados a essa ação:

Bolo de arroz é minha cultura, cotidiano e sobrevivência, porque é minha fonte de renda. Eu faço sozinha. Eu não aceito ajuda e os que consomem também não aceitam, pois as pessoas não querem intermediários, querem de minha mão. Eu converso muito com as pessoas, sou muito conhecida, brinco e falo: “olha o bolo de arroz, vamos comer uns dôxxx (dois)! Olha o bolo tentativa com ele não tem comparação”. O pessoal já sabe. Acredito que vocês nunca comeram bolo assim, nem em Cuiabá. Você veio ao lugar certo, porque eu queria falar que o bolo não é feito só em Cuiabá. Nós reivindicamos nossos direitos, até mesmo porque a cultura chiquitana tinha sido soterrada. O Brasil não conhecia. Agora com nosso trabalho está sendo conhecida, tive que mergulhar dentro de mim. Minha cultura é bem recebida. Não tem conflito, somos irmãos. Todo chiquitano brasileiro tem família chiquita boliviana, todos. Tanto em Porto Esperidião, Cáceres, Pontes e Lacerda. Povo chiquitano gosta de parir, tem muitos filhos. Minha mãe teve 12 filhos. Tem gente que tem 16, 18, o que tem menos tem 10. Até hoje, 10, 15. O que acontece é fácil parir. Nosso caso, minha avó veio da São José dos Chiquitos, divisa com Mato Grosso do Sul, olha onde está a chiquitania. Ela morava aqui na fronteira, minha mãe nasceu na fronteira. Minha avó teve duas filhas que foram morar na Bolívia, casaram com bolivianos. Já nasceram em território brasileiro, já era território brasileiro, só não tinha a definição da linha, mas era Brasil. Tem gente com memória viva de quando a escola era boliviana, tinha bandeira hasteada. Os chiquitanos foram proibidos de falar língua chiquitana. Se perdeu. A primeira era materna, a segunda espanhol, depois português, para os chiquitanos brasileiros. Para os chiquitanos bolivianos era língua materna e espanhol. O dialeto é chamado *bésiro*<sup>77</sup> somente os

---

<sup>77</sup> Devido à variedade de idiomas diferentes se percebia a necessidade de escolher uma como “língua geral”: “...e nestas nossas reduções de Chiquito há neófitos de três e quatro línguas. Com tudo isto, para eliminar este impedimento à santa fé, temos procurado que todos os índios aprendam a língua dos Chiquito” (FERNÁNDEZ, 1726, p. 45). Aprender uma língua geral era também obrigatório para todos os missionários. Na medida do possível, o Evangelho deveria ser pregado nos idiomas autóctones: sem proibir expressamente outras línguas, as metas eram a unificação e formação de uma nova identidade comum, com uma só religião e uma só língua. O processo de assimilação das línguas minoritárias foi lento. “Quando Alcides d’Orbigny visitou em 1831 as antigas missões, ele encontrou poucos índios nas diferentes populações que ainda falavam seu idioma original (à parte do Chiquito) ou recordavam ter falado outro idioma em outros tempos” (RIESTER, 1967/68, p. 175). Na atualidade se encontram alguns traços e resquícios dessas línguas nas variantes regionais, tanto do chiquitano ou *bésiro* como do castelhano. Certas características e os acentos diferentes entre os povos têm também sua origem na diversidade da população das missões jesuítas. Em todo caso se pode-se atribuir a sobrevivência da língua chiquitana ao fato de que as rezas e a doutrina, convertidas em símbolos da nova identidade, transmitiam-se somente nesse idioma. A regulamentação linguística – o uso de uma língua geral, excluindo assim o idioma espanhol – deu mais tarde motivo para a crítica feita aos jesuítas de não terem preparado os indígenas para a confrontação com os brancos. No entanto, nesse ponto é preciso considerar que os jesuítas não podiam prever o

anciões usam, mas para coisas básicas: “bom dia! como vai?” Eu tenho várias coisas anotadas. Tenho um catecismo que ganhei na Bolívia que está escrito em chiquitano e espanhol. Estamos lutando para ter um museu chiquitano. Muitas pessoas trabalham nisso. Temos um projeto. Vamos solicitar um terreno para ter um complexo chiquitano. Neste vai estar a sede da associação, igreja réplica de Santa Ana pois é padroeira do povo chiquitano. Nosso sonho é trazer Santa Ana para cá. É possível adquirir artesanatos chiquitanos. O Sr. Manuel Matucari produz. Ele faz cestos, pá, peneira. Ele faz várias coisas. Nós temos também um grupo de dança. As dançarinas são minhas netas. Comecei com minha própria família. Desde quatro anos de idade já dançavam. Tive que reaprender a cantar, tocar, costurar, virei uma artista completa para poder ensinar. Então criamos um grupo de dança (D. VANDA, 2018).

A cultura não é, para essa produtora, algo que venha de fora, mas permanece dentro de cada um, não se perde. Às vezes, a cultura pode até permanecer soterrada por períodos, mas nunca perdida. É sempre possível desenterrá-la, reanimá-la e revivê-la em outros lugares, com novos ares. Sobre isso, D. Vanda destaca:

Olha como é cultura: ela está no sangue e na alma. A nossa ancestralidade está no sangue e na alma. Eu achava que estava criando tudo aquilo. Eu lembrava do básico, daí quis sofisticar. Vou criar dança do balaio, das bandeiras, retalho, etc. E tempo deste fui procurar na internet achei cultura chiquitana, estava tudo na internet. Tudo se faz na Bolívia, e eu não tinha visto. Estava em meu inconsciente, estava tudo aqui comigo, não estava inventando nada, está no sangue. Fiz algumas músicas, escrevi as letras, as melodias, comecei a cantar para pessoas mais idosas e as pessoas falavam: “mas eu já ouvi essa música! E eu perguntava: “mas quando?” “Quando eu era criança”, respondiam. Então não inventei nada, apenas retomei.

Como D. Vanda é brasileira, com ascendência boliviana, apaixonadamente tomou para si a missão de promover a cultura chiquitana da qual faz parte. Quando questionada sobre como se sente em termos de pertencimento respondeu:

Em relação ao meu pertencimento eu me sinto brasileira: metade brasileira, metade boliviana. Uma cultura ainda mais rica. Quem dividiu foi o homem. Antes da divisão geográfica, todos comungavam das mesmas coisas. Quando saiu essa separação, o Brasil não cuidava do povo porque eram bolivianos e a Bolívia não cuidava porque o território era brasileiro. Por isso ficamos à mercê por décadas, e é só agora, a partir de 1990, que começou o estudo por meio do gasoduto Brasil-Bolívia, foram falando com o povo chiquitano. Estes sabiam que eram chiquitano, mas não sabiam que eram indígenas. Mas por que chiquitanos? A resposta: porque nasceram na província de chiquitos. Nesta divisão quem estava no espaço boliviano que se tornou brasileiro ficou sem documentos. Alguns tinham documentos bolivianos. Então ficaram sem documentos brasileiros. A Bolívia não registrava porque nasceu no Brasil, o Brasil não registrava porque ele falava espanhol e não era brasileiro. Agora há pouco tempo foi feito um trabalho com a SETAS, registramos pessoas idosas, pois não tinham documento. Quando precisavam de atendimento médico, não iam, chegavam lá, às vezes não tinha como atender. E um monte de criança, até porque no município de Vila Bela pessoal era bacana, ia para a escola, passava primeiro, segundo, então parava porque não tinha documento. Isso causou marginalização destas pessoas, porque se não pode continuar o estudo vai fazer o quê? E algumas

---

final violento de sua experiência e que, dada a variedade linguística, uma linguagem usual em comum era necessária (FALKINGER; TOMICHÁ, 2012).

autoridades diziam assim: “os bolivianos que migraram para o Brasil”, e eu rebatia e rebato: “os bolivianos não migraram da Bolívia para o Brasil, o território brasileiro que migrou para o território boliviano, e estas pessoas estavam lá, eram nativos”. Claro que existem casos de migrações, mas a maioria deste pessoal da fronteira nasceu ali. Existem conflitos territoriais entre indígenas e latifundiários, porque se eles se declararem indígenas tem direito ao território. Muitos são funcionários destes fazendeiros, daí os fazendeiros colocam na cabeça deles que não são indígenas, que se forem terão que voltar a usar tanga, usar arco e flecha. Mas não é nada disso. (D. VANDA, 2018).

D. Vanda compartilha, ainda, as suas memórias ligadas à produção de alimentos quando ainda era criança, as formas de armazenamento e o respeito que o grupo demonstrava em relação à natureza e aos espaços que os abrigavam:

o povo chiquitanos sobreviviam da lavoura, subsistência, não era para vender. Eu lembro que toda casa tinha um sótão em cima, todo feito de palha, talo de babaçu. Quando ele colhia tudo ia lá para cima, sacaria de arroz, milho ia lá para cima. Era uma despensa, ele tinha outro lugar para guardar, mas ali era mais segurança. Lá guardava também as sementes para o novo plantio. Eu lembro das roças: arroz, milho, banana, melancia, mandioca. E outra coisa: para um chiquitanos derrubar uma árvore tinha que pedir permissão para natureza, não chegava assim derrubando. Então juntava a família, aqui na nossa língua brasileira fala mutirão. Por exemplo, vamos fazer uma roça, então toda vizinha ia fazer a roça, mas antes de cortar qualquer árvore, fazia a novena, tinha que fazer o ritual, rezava, fazia festa. Era assim uma novena, aquela roda, com vela na mão, rezando. Para pode derrubar a árvore, faz comida, dança, depois ia lá derrubar, era um pedido de permissão. Daí derrubava a mata, amontoava a madeira para queimar e para queimar era outra reza. Fazia acero para não queimar a outra mata, rezava, dava volta, para depois colocar o fogo, queimava só aquilo ali, tinha respeito. Depois de queimar, todo mundo plantava, de mamando a caducando. Daí quando vinha a colheita era outra festa. Dia de semana todo mundo para a roça; final de semana, festa, aí a caixinha e a flautinha tocavam. Muito lindo. Eu lembro que na casa de uns amigos da gente na época, não sei dizer exatamente onde, era fronteira, minha mãe cozinhava aqueles panelões de comida, galinha com arroz, e tinha um pessoal tocando mais para frente, e um daqueles tocadores veio, o pessoal estava descendo a comida do fogo, pegou uma colher e disse “a comida está pronta”, as cozinheiras deram de colher de pau nele, passaram a tinta da panela na cara dele, tocaram ele da cozinha. “Só vai comer depois que arrumar tudo. Como ele pode dizer que já estava pronto?! As colheres de pau eram “pequeninhas” (D. VANDA, 2018).

Depois dessa conversa, D. Vanda apresentou as roupas, os instrumentos musicais e os artesanatos utilizados nas danças que coordena, tocou flautas produzidas com as suas próprias mãos e mostrou o banner de divulgação da Associação ChickBela (Figuras 73, 74 e 75).

Figura 73 - Flautas produzidas por D. Vanda



Fonte: A autora (2018)

Figura 74 - Trajes para as danças



Fonte: A autora (2018)

Figura 75 - Banners do cacicado e Associação Chickbela



Fonte: A autora (2018)

Depois da conversa presencial que ocorreu na visita à Vila Bela, em janeiro de 2018, os contatos continuaram via WhatsApp e Facebook<sup>78</sup>. D. Vanda enviou mais fotos e informações complementares da conversa presencial, especialmente no que diz respeito à participação na Festa em 2018 (Figuras 76 e 77). Juntamente com o seu grupo de artistas realizaram apresentações sobre os temas racismo, autoestima e suicídio (Figura 78).

Figura 76 - Fubá de arroz



Fonte: Acervo D. Vanda (2018)

Figura 77 - Bolo de arroz pronto para comercialização



Fonte: Acervo D. Vanda (2018)

---

78 Vanda VilasBoas.

Figura 78 - Apresentação Chickbela - Festa de 2018



Fonte: Toledo Notícias (2018)

De acordo com a produtora, o uso do pilão é imprescindível quando se precisa produzir grandes quantidades de massa. O arroz é deixado de molho na água para amolecer, depois é pilado e peneirado. Os que não passam pela peneira são devolvidos ao pilão e são novamente pilados até que estejam na textura desejada. Quando se trata de quantidades menores, o liquidificador é utilizado. O uso do pilão, apesar de trabalhoso, é considerado um ritual, que propicia maior legitimidade ao quitute, despertando, também, o imaginário dos comedores do bolo e os sabores podem até mudar nesse universo. Nesse sentido, tanto o pilão quanto o forno a lenha são elementos que trafegam nos caminhos de legitimação do bolo na sua feitura tradicional.

D. Vanda compartilha, ainda, uma foto (Figura 79) da sua neta saboreando o bolo de arroz, demonstrando a transmissão e o desejo de continuidade dessa tradição, que não se restringe ao ato de comer, mas também observar a avó produzir.

Figura 79 - Neta de D. Vanda

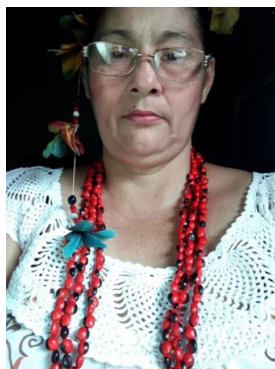


Fonte: Arquivo de D. Vanda (2018)

O arquivamento dessas experiências vai ocorrendo com o passar dos anos. Um dia passarão a fazer não apenas sentido, mas comporão também a história de vida da neta, como é o desejo da sua avó produtora, já que o bolo é, para ela, muito mais do que nutrição: é o seu patrimônio que, além de comestível, incorpora as suas práticas cotidianas e memórias.<sup>79</sup>

Entre as fotos enviadas, estava uma (Figura 80) associada às aprendizagens obtidas sobre D. Vanda, pelas entrevistas, pelo Facebook e pelo WhatsApp, espaços virtuais nos quais ela compartilha as suas atividades. Imagina-se que não são todos os dias que ela se prepara dessa forma, mas quando ela enviou essa imagem, pôde-se entender que ela se comunicava sem palavras: “desejo ser representada assim, pois assim represento minha cultura”.

Figura 80 - D. Vanda



Fonte: Acervo de D. Vanda (2018)

### 3.3.5 D. Germana (Vila Bela da Santíssima Trindade)

*Se for para manter uma tradição, acho que tem que a seguir. Não dá para manter mais ou menos (D. Germana).*

A pesquisadora deste estudo foi até a casa de D. Germana, orientada por D. Cotinha, produtora anteriormente citada. D. Germana não estava. Encontrava-se em viagem com previsão de chegada no dia seguinte, segundo a filha que lá estava. No dia seguinte, foi combinado sobre a data e a hora para a conversa.

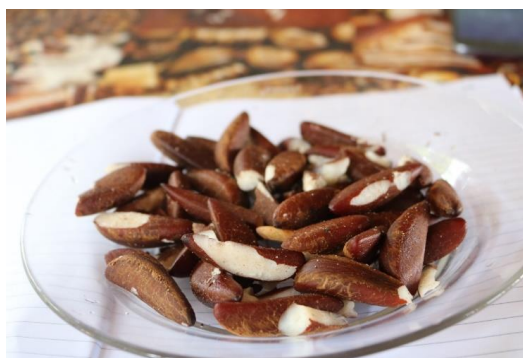
---

<sup>79</sup> Em uma das aulas ministradas na disciplina de Pesquisa Social, durante o cumprimento dos créditos de disciplinas, em Cáceres, foi discutido algo que, ao ver essa foto foi automaticamente buscado na memória. Os estudantes e a Profa. Dra. Fabiana Luci de Oliveira discutiam sobre a “autenticidade” das representações, pois essas poderiam não ser a tão buscada “verdade”. Tal questão foi assim elucidada: “não importa se a imagem que nos passa é verdadeira ou não, se aquilo se efetiva ou não no cotidiano. O que importa é como dado sujeito deseja ser visto e representado. Isso é a sua verdade, seu desejo”.

No retorno, a recepção de D. Germana foi cordial: “fique à vontade. Pergunte o que desejar. Estou à disposição”. Ela começou a contar a sua história e a sua relação com o bolo de arroz:

Sou nascida e criada aqui em Vila Bela. Nasci no sítio. Tenho 52 anos. Aprendi a fazer o bolo com a minha mãe. Ela não nos deixava ficar por perto. A casa era de pau a pique e a gente, curiosa, ficava olhando. Foi assim que aprendi. Eu tinha 8 anos, ficava espiando. Eu com 10 anos, minha mãe ficou cega. Daí eu que fazia para ela. Ela ia me ensinando. Minha mãe fazia, mas não era para vender. Era para festas de santo, Santo Antônio, São João, Santa Cruz e eu aprendi. Ela fazia para casa também. Eu que passei a fazer para vender. Até hoje não mudei a receita. Sempre com leite de coco-babaçu [Figura 81]. Quebra o coco, tira a castanha, depois o leite de coco. Tem muito babaçu por aqui. Chegando em Vila Bela dá para ver nos morros. Daí eles caem, rolam e vão brotando. Para quebrar o coco, uso machado.

Figura 81 - Castanha de babaçu



Fonte: A autora (2018)

Sobre os utensílios utilizados no preparo do bolo de arroz, D. Germana conta que antes os processos eram mais complicados, trabalhosos, mas hoje tudo ficou mais fácil com o uso das coisas elétricas. D. Germana relata que

de primeiro nós fazíamos tudo no pilão. Agora uso liquidificador. Faço o fubá do arroz e também o leite de babaçu com o liquidificador. Bate o leite e deixa assentar, coa para retirar a parte da casca e então mistura a massa de mandioca cozida, açúcar, manteiga, e o fubá, coloca para descansar a massa. O fermento apenas na hora de assar, se quiser pode colocar erva-doce, coco ralado.

Ela continua relatando que: “parece simples mas dá um trabalho! Faço a massa à noite para assar de madrugada. Acendo o fogo do forno a lenha às 4h da madrugada e logo já tem bolo assado, pronto para comer” (Figura 82 e 83).



Figura 82 - Forno e fogão a lenha



Fonte: A autora (2018)

Figura 83 - Bolo de arroz salgado



Fonte: A autora (2018)

O bolo é comercializado aos domingos, agenda apenas quebrada quando há encomendas. Tanto a produção quanto a comercialização são realizadas na própria morada da produtora. Questionada sobre as suas motivações para o preparo do bolo de arroz e não outro tipo de quitute, ela responde:

Porque é algo tradicional. Hoje as pessoas fazem, mas não faz com leite de coco, dá muito trabalho. Eu faço parte da cultura, sou da dança do chorado. Se for para manter uma tradição, acho que tem que a seguir. Não dá para manter mais ou menos. Faz cinco anos que comecei a fazer o bolo de arroz para vender. Antes fazia, mas para consumo de casa.

Além do bolo de arroz, D. Germana produz paçoca de carne, bolacha de polvilho, biscoito de ramo (Figura 84), mas o bolo de arroz tem um maior destaque dentre essas produções. Ela também trabalha com *buffet* para eventos.

Figura 84 - D. Germana e a sua produção de biscoitos de ramo



Fonte: Acervo de D. Germana (2017)

O biscoito de ramo já mencionado quando se descreveram a história e o cotidiano de D. Góia e D. Cotinha é uma produção tradicional, imprescindível para o evento Festaça. Seu

feitio cria e promove sociabilidades em todo o processo. “O biscoito de ramo aprendi com minha mãe também. Ele faz parte do ofertório da missa”. A comida como oferenda é parte importante em muitos cerimoniais religiosos. O biscoito preparado por várias mãos é abençoado e compartilhado. Neste processo, gerações interagem, os mais velhos transmitem as práticas, os mais jovens aprendem a fazer, apreciar e integram tal comida em seus cotidianos, dando continuidade a um saber-fazer parte de uma tradição. De acordo com Montanari (1998, p.312), “A alimentação e a mesa são, em geral, espaços privilegiados em que se manifestam as particularidades culturais, as reivindicações nacionais e as querelas religiosas. Abençoar os alimentos com o sinal de sua fé é conferir-lhes uma identidade precisa”.

Sobre o compartilhamento do saber-fazer bolo de arroz, D. Germana relata:

A minha avó e meu avô nasceram aqui também. Eu tive três: duas meninas e um menino. Ele morreu de acidente. Minha filha caçula, se for fazer bolo de arroz, ela consegue. Outro dia ela fez, mas ela deu a falha dela na assadeira: ela passou primeiro o óleo, mas é primeiro a manteiga para não grudar. Minha receita está na mente. Vi minha mãe fazer, nada foi escrito. Hoje faço, mas não escrevi nada também. Quando viajo, levo tudo comigo: as receitas na mente e muitos quitutes já preparados. Vendo tudo, mas se der feio no local também (D. GERMANA, 2018).

D. Germana mostra as fotos da última Festaça, quando recebeu as atribuições que desenvolveria ao longo do processo da Festa. Essas não se restringem aos dias de festa, mas a todo planejamento que se inicia na finalização do evento de um ano e se estende até o próximo. D. Germana recebeu a tarefa de juíza da festa 2018 em 2017 (Figura 85). O cortejo busca de casa em casa os membros que possuem papéis na festa (Figura 86).

Figura 85 – Juíza



Fonte: Acervo de D. Germana (2017)

Figura 86 - Cortejo Festaça 2018



Fonte: Toledo Notícias (2018)

D. Germana expressa grande orgulho pela atribuição. Fala do cetro, do vestido, da responsabilidade em fazer parte da festa. O mandato compreende o período de um ano: “É

muito trabalho, pois tem que organizar comida para 4.000 a 5.000 pessoas, mas a preocupação é o dia, porque não vai estar lá (na cozinha). É juíza da festa, tem que acompanhar o festejo”.

Ela aprendeu a dançar chorado com a mãe. Suas filhas não dançam: são evangélicas. Nota-se, aqui, uma ruptura em termos de herança cultural, estimulada pela opção religiosa. As dançarinas equilibram uma garrafa na cabeça e fazem movimentos rápidos. Ela destaca que ninguém nunca derrubou a garrafa durante as apresentações. O grupo dessa dança totaliza aproximadamente 22 mulheres. As vestimentas mudam anualmente: para cada festa se tem uma roupa diferente.

A casa, em construção, alberga no quintal o forno a lenha, com o diferencial de ter um fogão a lenha anexo<sup>80</sup>, assim como o de D. Góia. Dentro desse, espinhos de porco-espinho estavam secando para serem usados como remédio (Figura 87). Os espinhos, torrados e triturados, transformados em pó, são utilizados para variados fins. D. Germana explica que desde criança aprendeu que se tratava de um remédio.

Figura 87 - Espinhos de porco-espinho no forno a lenha



Fonte: A autora (2018)

Os saberes, que revelam cuidado com a saúde e com a alimentação, são saberes múltiplos que se entrelaçam e constroem histórias de vida recheadas de conhecimentos, que

---

<sup>80</sup> O forno a lenha é peça-chave na produção, contudo não se trata de um forno isolado como comumente se vê. Trata-se de um conjugado: forno-fogão, o que, por conseguinte, expressa a estreita relação entre brasileiros e bolivianos, em especial nesse espaço de fronteira que claramente, no que tange à alimentação, possuindo limites borrados. Na nota de rodapé anterior foi mencionado o disponibilizado no YouTube intitulado “Sabores y Colores de Bolivia - Pan y Empanada de Arroz” (BOLIVIAWEBTV, 2015). Esse serve, também, para ilustrar as relações entre o uso de aparatos de cozinha, nesse caso, o forno a lenha. (Ver em: [https://youtu.be/s0G\\_E69D4pU](https://youtu.be/s0G_E69D4pU)). Entre as produtoras do bolo de arroz, apenas em Vila Bela da Santíssima Trindade esse formato conjugado forno-fogão foi identificado (D. Góia, D. Cotinha e D. Germana). Contudo, a partir de uma caminhada pela cidade, é possível notar a sua presença nos quintais, o que confirma a estreita relação em termos de cozinha entre bolivianos e brasileiros, comentada pela produtora D. Vanda.

vão sendo costurados, ao longo do tempo, tecendo identidades em movimento, como um tecido que foi fiado e vai recebendo bordados, apliques, babados, tudo isso advindo de diversas fontes, de instituições como a família, a igreja, a escola, o partido político, dentre outros.

### 3.3.6 D. Sebastiana (Barão de Melgaço)

*Mas você quer saber sobre bolo de arroz? (D. Sebastiana).*

A estrada que chega até Barão de Melgaço, após Santo Antônio do Leverger, apresenta de ambos os lados uma paisagem exuberante e verde durante o período de cheia, repleta de animais, especialmente aves. Segundo instruções de uma consumidora de bolos dessa produtora, bastava chegar à pequena cidade e perguntar por D. Sebastiana, a senhora que faz bolo de arroz, para ser a ela direcionada. Assim aconteceu. Em frente à sua casa, portão aberto, palmas batidas, ela apareceu com um sorriso. Após explicar-se a proposta deste estudo D. Sebastiana, com um sorriso e ao mesmo tempo um tanto quanto desconfiada, foi logo dizendo: “mas é algo tão simples...Você quer saber sobre bolo de arroz?”. Essa reação é recorrente. Pessoas com cotidianos considerados “ordinários” não veem as suas práticas como algo digno de estudo. Geralmente elas pensam: “mas algo tão simples, como pode ser?”. Caroline Knowles (2017), no estudo “Nas trilhas de um chinelo: uma jornada pelas vias secundárias da globalização”<sup>81</sup>, demonstrou que algo aparentemente tão banal como um chinelo pode mostrar como se estrutura o mundo.

D. Sebastiana ralava milho para fazer bolo na chegada da pesquisadora deste estudo. Ofereceu um café e a conversa começou. D. Sebastiana relatou a sua história. Deixou-se prevista a próxima visita, já que não foi possível acompanhar o preparo do bolo de arroz naquela ocasião, pois não era dia de produção.

---

<sup>81</sup> Começando nos poços de petróleo do Kuwait e terminando em um aterro na Etiópia, esse estudo é resultado de seis anos de pesquisa etnográfica que seguiu a biografia de um par de chinelos, desde a extração da matéria-prima até sua disposição ao comércio. Qual teria sido a razão para isso? Ela nos responde: “chinelos são um par de calçados com massa crítica e apelo de massa entre diferentes espectros sociais e continentais”. Assim, uma mercadoria comum e diária pode ser utilizada como lente para fornecer novas formas de se pensar a globalização. Knowles passa por cinco países, demonstrando relações e conexões entre macroestruturas e cotidiano, relacionando histórias econômicas, sociais e políticas com vidas e jornadas diárias (MARTINS JÚNIOR, 2017, p. 14). Este estudo sobre o bolo de arroz é certamente uma contribuição tímida se comparado ao estudo do chinelo. Visa ampliar os conhecimentos disponíveis sobre a produção do bolo, o que envolve não apenas o que é comida e o que é comido, mas e principalmente os sujeitos e as teias construídas.

D. Sebastiana nasceu em 1943. Com 75 anos na época da entrevista, continuava ativa produzindo bolo de arroz. Esse saber foi transmitido pela mãe, que fazia bolo para o consumo da família. Sua mãe teve 11 filhos. Até quando a memória de D. Sebastiana alcançava, o bolo de arroz sempre esteve presente nas suas vidas, algo dali mesmo, que existia no tempo dela, da mãe e muito antes disso.

A forma de aprender do saber-fazer bolo foi sempre oral ou por observação. Até a época da entrevista, D. Sebastiana não tinha uma receita por escrito. Quando ensinava a receita do bolo, dizia não saber indicar exatamente as quantidades, já que isso vinha por intuição e uso dos cinco sentidos.

D. Sebastiana lembrou que, quando criança, o bolo estava sempre presente nas festas de santo, preparado por um grande número de mãos e mentes que, nessas ocasiões, entravam em consonância em termos de preparo. As tarefas eram bem definidas para cada grupo: homens, mulheres, jovens e crianças - um ritual que fazia parte da festa. O arroz era socado no pilão. O bolo começava a ser assado sábado à noite. Assava-se bolo a noite toda para servir no domingo. Quando ela foi entrevistada, D. Sebastiana não participava mais das festas, por ter mudado de religião. Mais uma vez<sup>82</sup>, a opção religiosa é instrumento de mudanças, no que tange aos comportamentos antes aceitos e agora não mais. Contudo, o bolo permanece.

O esposo, o sr. Joaquim, era responsável pela coleta de lenha e pela tarefa de descascar a mandioca. O casal teve cinco filhos e uma filha. O sr. Joaquim até pouco tempo era charreteiro, o que facilitava muito a coleta de lenha pelos lugares por onde passava. Na época da entrevista não exercia mais essa função, dada a idade e a não aceitação dos filhos, que temiam pela sua segurança e saúde. A lenha passou a ser apanhada nas proximidades da casa. Esse senhor exerce ainda, quando possível, o papel de anfitrião, recepcionando as visitas logo na entrada da casa, onde fica sentado observando o movimento ou saindo para atender quando alguém bate palmas. Gosta muito de conversar, especialmente sobre as diferenças geracionais em termos comportamentais. Enquanto D. Sebastiana desenformava bolos e os embalava, o senhor Joaquim conversava com os clientes e outras pessoas que passavam para tomar café.

Para o preparo do bolo, os ingredientes são comprados em Barão de Melgaço, exceto o “fubá de arroz”, geralmente adquirido no Mercado do Porto em Cuiabá, por familiares ou por amigos. Prefere-se esse tipo de farinha de arroz por ser mais grossa do que a farinha finíssima comercializada nos supermercados. A consistência do bolo muda quando essa última é

---

<sup>82</sup> As filhas de D. Germana não participam da dança na Festa pela mesma razão – religião.

utilizada, aquela “areinha do arroz”, que confere autenticidade ao bolo de arroz em termos de matéria-prima utilizada, não aparece segundo D. Sebastiana. A farinha vinda de Cuiabá era estocada em latas de 20 litros e retirada com um pequeno vasilhame plástico (Figura 88).

Figura 88 - Fubá de arroz



Fonte: A autora (2018)

O fubá utilizado por D. Sebastiana foi primeiramente o tipo preparado com o uso do pilão, depois passou a ser comprado na máquina de arroz que existia na cidade e então chegou ao formato atual, adquirido no mercado do Porto sempre que possível. Quando não é possível, a compra é realizada no supermercado local, mesmo a contragosto.

D. Sebastiana sempre produziu o bolo na sua residência, por encomenda. O preparo se inicia no sábado ao final da tarde, sendo finalizado no domingo cedo. Primeiramente, a mandioca é descascada, ralada e cozida no leite de vaca, formando um purê. A esse purê são adicionados: sal, açúcar, ovo (prefere-se o ovo de granja, pois o caipira confere cor amarela ao bolo, o que ela não aprecia, pois “o arroz é branco, então o bolo tem que ser branco”), óleo de soja ou banha. Outros ingredientes são adicionados, de acordo com pedido do consumidor, como, por exemplo, canela, erva-doce, leite de coco ou coco ralado. Em penúltimo lugar, a farinha de arroz é adicionada à massa, acompanhada de um jeito mexer bastante firme e contínuo, a fim de misturar bem os ingredientes. Após esse processo, a massa é coberta com um pano e colocada para descansar até o dia seguinte quando será assada (Figura 89).

Figura 89 - Massa pronta para descansar



Fonte: A autora (2018)

O sal foi repetidamente exaltado pela produtora como o ingrediente que confere sabor ao bolo, não só ao bolo de arroz, mas ao de milho e ao de mandioca. D. Sebastiana assegura que o bolo sem uma pitada de sal é “sem graça”, “não tem gosto de nada”. O sal é essencial.

O uso do ovo no preparo do bolo é um diferencial dessa produtora, já que a maioria não o utiliza. Pode-se estabelecer aqui uma ligação, ainda que muito superficial, com as receitas portuguesas encontradas no livro “Real confeito”, de Sophia de Souza (1904, p. 81-82). Nessas receitas, o uso generoso de ovos é comum, chegando até a 12 gemas em uma das três receitas de bolo de arroz descritas no livro.

D. Sebastiana dizia iniciar a cocção de acordo com o horário estipulado pelo cliente para a coleta, mas que geralmente começava às 05h ou 5h30, já que uma das suas clientes assíduas marcava sempre para pegar às 06h30. O processo de cocção é realizado em um fogão a lenha. Panelas de alumínio batido com fundo grosso são usadas como forma, tendo três tamanhos distintos. A partir dos tamanhos, os preços foram estabelecidos em R\$20, R\$30 e R\$40.

A panela é untada com óleo de soja. Esse ingrediente é colocado na panela e então D. Sebastiana a movimenta de um lado para outro, até que toda superfície seja coberta, a fim de evitar que a massa grude na panela, o que causaria dificuldades para desenformar o bolo. Após untada, a panela recebe a massa. Pouco antes disso, adiciona-se o fermento em pó, último ingrediente adicionado. (Figura 90). A panela é levada ao fogão a lenha e brasas são mantidas sob e sobre a panela, alimentadas conforme a necessidade de cocção (Figura 91).

Figura 90 - Massa na “forma-panela”



Fonte: A autora (2018)

Figura 91 - Cocção na panela, com brasas



Fonte: A autora (2018)

Após confirmar que o bolo está cozido, levantando a tampa<sup>83</sup> e observando, a panela é retirada do fogão e colocada em uma das bacias do tanque de lavar roupas com água. Esse processo visa esfriar levemente a panela e facilitar para desenformar o bolo. Após alguns minutos, a panela é retirada da água, o bolo cortado ao meio ou em cruz, dependendo do tamanho escolhido, embalado em papel alumínio e colocado em uma sacola, pronto para a entrega (Figura 92).

Figura 92 - Bolo assado e cortado em duas partes



Fonte: A autora (2018)

Tanto residentes quanto visitantes encomendam e consomem o bolo de D. Sebastiana, pessoa bastante conhecida na pequena cidade, tanto que facilmente se chega à sua casa pedindo informações para as pessoas que circulam pelas ruas. O bolo produzido por ela viaja dentro e fora do estado, na sua forma assada ou apenas a massa para futura cocção. Nesse último caso, deve ser congelada com antecedência, a fim de manter as suas propriedades. A maneira de divulgação é o boca a boca. A produtora não utiliza redes sociais e não aprecia que

---

<sup>83</sup> A tampa é, na realidade, um pedaço de lata, em formato quadrado e plano e, dessa forma, as brasas podem ser mantidas sem correr o risco de cair. Perguntamos como saber se o bolo está no ponto e ela sorrindo respondeu: “ele rátcha!”, ou seja, ele racha no topo, abre pequenas fendas.



tirem fotos dela. Para obter permissão para as fotos aqui apresentadas, uma longa negociação foi travada, tendo como argumento a importância do registro do seu saber-fazer e da sua história, não apenas como algo individual, mas que compõe um coletivo.

A pesquisadora encomendou um bolo para viagem. Além desse, D. Sebastiana preparou outro para compartilhar ao final da produção. Enquanto o bolo assava, caminhou até o quintal (cheio de plantas), tirou umas folhas de camomila e preparou um chá. Quando o bolo estava pronto, cortou-o em pedaços e o serviu com chá (Figura 93).

Figura 93 - Chá com bolo



Fonte: A autora (2018)

Sentada, observava o consumo do bolo e sorria. Ao final, tirou uma muda do pé de camomila e disse: “leve para você. Esta plantinha está comigo há muitos e muitos anos. Não perco a muda. Leve, pois, assim você poderá fazer bolo para seu filho, netos e servir com chá”. Esses momentos e atitudes indicam a união afetiva entre as pessoas e a comida e entre as pessoas em torno da comida, uma espécie de comunhão.

D. Conceição, a próxima produtora sobre a qual se falará, é irmã de D. Sebastiana. Ambas aprenderam a fazer o bolo com a mãe. No entanto, de acordo com D. Sebastiana, seus fazeres são bastante diferenciados.

### 3.3.7 D. Conceição (Barão de Melgaço)

*Tudo vai mudando, tem que acompanhar para facilitar. (D. Conceição).*

No primeiro contato presencial, D. Conceição não estava na cidade, portanto foi necessário conversar com sua filha. No segundo, D. Conceição estava. Explicado o estudo em curso e realizado o convite para participar, a produtora de pronto aceitou. Nessas duas visitas

foram realizadas observações do ambiente, no qual o cotidiano dessa produtora se desdobra. Seis meses depois a pesquisadora retornou a Barão de Melgaço conforme data e horário combinado por WhatsApp. Eram 6h. A cozinha já estava preparada.

A produção de quitutes é iniciada, atualmente, às 6h. Há alguns anos, começava aproximadamente às 5h. Com o avançar da idade, a produtora diz não ser necessário continuar com essa prática. Assim, o início das atividades passou a ser um pouco mais tarde, diária, seguindo um ritmo costumeiro.

O saber-fazer do bolo de arroz foi adquirido por meio de sua mãe. O bolo de arroz no café e no lanche era comida regular. A família de D. Conceição morava em área rural e o bolo era preparado de forma totalmente artesanal, fazendo uso de pilão, peneira, ralo, forno ou fogão a lenha. A morada atual da produtora é a mesma há 40 anos. Veio para cidade para que os filhos pudessem estudar. Até então assava o bolo na panela, como a mãe e a irmã, Dona Sebastiana<sup>84</sup>, faziam. A partir da vinda para a cidade, iniciou-se a produção de bolo de arroz para a comercialização, como forma de complementação da renda familiar, além de merenda para os filhos levarem para escola. O seu esposo, o Senhor Pedro, continuou o seu trabalho como agricultor.

O casal teve 3 filhos e 6 filhas. Uma das filhas mora com D. Conceição e a auxilia na produção dos quitutes antes de ir para o trabalho formal. Diariamente são produzidos os seguintes quitutes: coxinha, pastel, bolo de milho, bolo de queijo e bolo de arroz. A coxinha é preparada com massa de mandioca e recheios diversos; o pastel utiliza massa industrializada; o bolo de milho segue uma receita disponibilizada na internet, pelo qual a farinha para cuscuz (ao invés de milho fresco) é pré-cozida para, posteriormente, nela adicionar os outros ingredientes. O bolo de queijo é ofertado no formato assado e frito e o bolo de arroz segue uma receita não escrita, mas que sofreu diversas influências, tanto dos modos de preparo presentes na memória (modo de fazer da mãe) quanto dos saberes adquiridos pela internet, sendo esse último com o auxílio da filha (Figuras 94, 95, 96, 97, 98 e 99).

---

<sup>84</sup> Ver o tópico 3.3.6 D. Sebastiana.

Figura 94 - Coxinhas



Fonte: A autora (2018)

Figura 95 - bolos de queijo



Fonte: A autora (2018)

Figura 96 - Preparação de pastéis



Fonte: A autora (2018)

Figura 97 - bolo de milho



Fonte: A autora (2018)

Figura 98 - Bolo de arroz



Fonte: A autora (2018)

Figura 99 - Bolo de arroz



Fonte: A autora (2017)

Diferentemente das outras produtoras até então citadas, a massa do bolo de arroz de D. Conceição é preparada minutos antes de assar. Apenas o arroz é colocado de molho na noite anterior. Contudo não foi sempre assim. Há algum tempo era utilizado fubá de arroz, comprado na máquina de arroz da cidade que já não funciona mais. Nesse tempo, foi notado que o fubá deixava um “gostinho não agradável” no bolo. Foi testado fubá de mercado, que não foi aprovado também. Assim, o arroz, de preferência da marca Tio Urbano (tipo 1), torna-

se “arroz dormido” para amolecer e facilitar a trituração no liquidificador logo pela manhã (Figuras 100 e 101).

Figura 100 - Arroz dormido



Fonte: A autora (2018)

Figura 101 - Preparação da massa



Fonte: A autora (2018)

Quando se observa o bolo de arroz, a aparência pode enganar, passando a impressão que o arroz utilizado se trata do tipo quirela, todo quebradinho. A produtora explica, porém, que esse arroz não é adequado, pois desmancha e desaparece.

Os ingredientes utilizados para o preparo do bolo de arroz são: ovos<sup>85</sup>, mandioca cozida, arroz dormido, leite de coco, água de coco, óleo, açúcar, queijo muçarela, sal e fermento em pó. O preparo é bastante rápido: em menos de 30 minutos a massa está pronta. A mandioca é pré-cozida em água. Todos os ingredientes são colocados no liquidificador e batidos até se tornarem uma massa homogênea. A massa do bolo pode ser congelada, sem fermento. Antes de assar, adiciona-se o fermento.

As forminhas de alumínio de tamanho padronizado são untadas com óleo para então receber a massa. Essas são dispostas em uma forma retangular e seguem para o forno a gás (Figura 102 e 103).

---

<sup>85</sup> A receita vem da mesma raiz – saberes da mãe, o ovo permanece como diferencial das duas produtoras – D. Sebastiana e D. Conceição.

Figura 102 – Forminhas



Fonte: A autora (2018)

Figura 103 - Bolo de arroz assado



Fonte: A autora (2018)

Os insumos necessários ao preparo dos quitutes são, na sua maioria (especialmente os industrializados), adquiridos pelos distribuidores que abastecem os empreendimentos locais. D. Conceição aponta que comprar nos supermercados locais tornaria a produção inviável dados os altos preços.

O bolo é comercializado a R\$ 4,00/unidade, assim como todos os outros quitutes. Como a sua produção não é formada unicamente por bolo de arroz, geralmente são preparados aproximadamente 10 bolos por dia. Em dias de maior movimento, como domingos e feriados, um maior número é ofertado. Diariamente, são vendidos aproximadamente 100 a 150 quitutes.

A receita do bolo de arroz é guardada na mente, mas se apresenta de forma flexível. Às vezes os ingredientes são alterados, com exceção da mandioca, arroz, sal e fermento, conforme explica D. Conceição: “Nem todo dia a massa do bolo dá a mesma consistência, colocamos os ingredientes no olho, daí se ficar muito dura pode colocar leite de vaca, mas geralmente não coloca. A gente não mede, não tem nem balança”.

D. Conceição participou de vários cursos para a preparação de salgados e gosta de assistir o programa da Ana Maria Braga. Sua filha a auxilia a buscar formas mais práticas de preparo. Em relação à forma de fazer o bolo como a sua mãe, ela comenta: “algumas pessoas dizem que é mais gostoso assado na panela. Não sei. Eu não acho não. Dá mais trabalho” e complementa: “as coisas mudam, ficam mais modernas e a gente tem que acompanhar”. O pilão, utensílio utilizado enquanto viviam no sítio, lá permaneceu e apodreceu.

A D. Conceição e o sr. Pedro são aposentados, produzem e comercializam quitutes na parte da manhã e, à tarde, descansam: “A gente faz este trabalho porque a aposentadoria é pouca, mas é mais para não ficar parado. Os filhos já cresceram, cada um tem sua vida”

Dos 9 filhos, 8 possuem ensino superior. Todos receberam dos pais auxílio no custeio das despesas ao longo dos estudos viabilizados pela produção de quitutes. Tal auxílio se estende até mesmo a alguns netos. Desses familiares, três sabem preparar bolo de arroz.

A cozinha de D. Conceição é bastante movimentada (Figura 104) e muitas coisas são preparadas simultaneamente. Ela conta com o auxílio de uma ajudante e, às vezes, com pessoas amigas/voluntárias, que vão até tomar café, conversar e acabam ajudando.

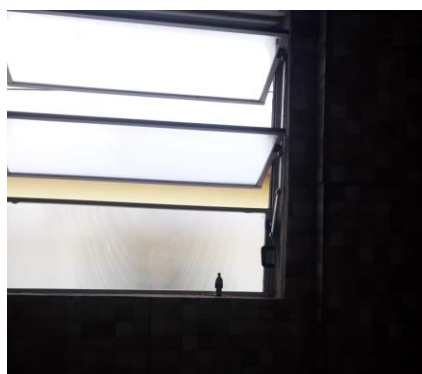
Figura 104 - Preparo de quitutes



Fonte: A autora (2018)

A produtora é católica, faz parte dos eventos da igreja e ajuda, especialmente, nas atividades culinárias. Na janela da cozinha, uma pequena estátua guarda o ambiente: é São Benedito, santo cozinheiro (Figura 105).

Figura 105 - São Benedito - Santo Cozinheiro



Fonte: A autora (2018)

A morada de D. Conceição é também local de produção. Está localizada no centro da pequena cidade, em uma rua que é corredor para a avenida que passa às margens do Rio Cuiabá. O ponto é estratégico. A estufa fica na calçada. D. Conceição, às vezes, sai na porta para dar uma olhada no movimento. O sr. Pedro, já com alguma dificuldade para se locomover, comercializa e conversa atencioso com os amigos e comedores dos quitutes. Banquetas são colocadas na calçada para que os não tão apressados possam, além de realizar o desjejum ou lanche, sentar-se, conversar, acompanhando o movimento (Figura 106 e 107).

Figura 106 - D. Conceição



Fonte: A autora (2018)

Figura 107 - Calçada dos quitutes e prosas



Fonte: A autora (2018)

Nessa experiência, o bolo segue presente, contudo, não é figura única no leque de opções. Faz parte, pois é requisitado pelos clientes, mas, ainda mais importante do que isso, faz parte por ser elemento histórico da vida da produtora e da família. O bolo de arroz esteve com D. Conceição na infância, juventude, vida adulta e, agora, na velhice bastante ativa. Certos elementos, mesmo ganhando novas roupagens ao longo dos tempos, continuam presentes, pois compõem o indivíduo e o coletivo ao qual pertencem.

A partir das experiências apresentadas, o Quadro 02, a seguir, foi formulado, visando sintetizar essa parte do trabalho, retratando semelhanças e diferenças nas produções do bolo de arroz.

Quadro 2 - Características das produções de bolo de arroz

Produtora	Aquisição do saber fazer	Motivação	Ingredientes materiais	Modo de fazer	Promoção	Comercialização	Mercado	Compartilhamento do saber-fazer
<b>D. Regina</b>	Avó. Oralidade e prática.	Comida de casa; comida de festa; trabalho; hospitalidade.	arroz, mandioca, manteiga, açúcar, sal, fermento, erva doce.  Versão salgada: mesmos ingredientes, reduzir o açúcar, aumentar o sal, retirar a erva doce.	<b>O fubá de arroz:</b> deixar o arroz de molho durante a noite e triturar (antes o pilão era utilizado); <b>o purê de mandioca:</b> descascar e triturar a mandioca (antes era ralada), colocar em água fervente, mexer até consistência de purê; <b>a massa:</b> misturar os ingredientes manualmente (exceto o fermento), colocar para descansar até o momento de cocção, sem refrigeração; <b>cocção:</b> untar as forminhas com margarina ou manteiga, acomodá-las em uma forma, adicionar a massa, levar ao forno a lenha e desenformar ainda quente.	Boca a boca e boleiros.	<b>Local:</b> espaço de produção – casa da produtora – e ruas pelos boleiros. Alguns casos isolados de revenda em lanchonetes. Encomendas.  <b>Venda:</b> por unidade, formato de acordo com as forminhas utilizadas - variados, custo R\$ 2,00.	Informal.	Filhos, nora e colaboradores.
<b>D. Eulália</b>	Tia. Oralidade e prática.	Comida de casa; comida de festa; “ajuda”; trabalho; hospitalidade.	Arroz, mandioca, manteiga, açúcar, sal, fermento, erva doce, coco ralado e canela.	<b>O fubá de arroz:</b> deixar o arroz de molho durante a noite e triturar (até 2017 o pilão era utilizado); <b>o purê de mandioca:</b> descascar a mandioca e triturar (antes era ralada), colocar em água fervente, mexer até chegar ao ponto de purê; <b>a massa:</b> misturar os ingredientes manualmente (exceto o	Boca a boca, Redes sociais, eventos, revistas e televisão (esses três últimos de forma	<b>Local:</b> espaço de produção – café e casa da produtora, eventos e encomendas.  <b>Venda:</b> por unidade, formato padronizado, 1 tipo	Formal.	Filhas.



Produtora	Aquisição do saber fazer	Motivação	Ingredientes materiais	Modo de fazer	Promoção	Comercialização	Mercado	Compartilhamento do saber-fazer
				fermento), descansar até o momento de cocção, sem refrigeração; <b>a cocção:</b> untar as forminhas com margarina ou manteiga, acomodá-las em uma forma, adicionar a massa, levar ao forno a lenha, desenformar ainda quente.	gratuita).	de forminha custo R\$ 3,00.		
<b>D. Góia</b>	Mãe. Oralidade e prática.	Comida de casa; comida de festa; “ajuda”; hospitalidade.	Mandioca, arroz, leite de babaçu, sal, açúcar, banha de porco, erva-doce e fermento.	<b>O fubá de arroz:</b> deixar o arroz de molho durante a noite, escorrer e socar no pilão até obter uma farinha fina, mas não pó, utilizar peneira para separar as partes grandes e retornar ao pilão; <b>o purê de mandioca:</b> descascar e ralar a mandioca, fazer um purê com água quente; <b>a massa:</b> misturar os ingredientes manualmente (exceto o fermento), colocar para descansar até o momento de cocção, sem refrigeração; <b>cocção:</b> untar a forma (única) com óleo ou manteiga, levar ao forno a lenha.	Boca a boca e Evento Festaça.	<b>Local:</b> Não produz mais o quitute para venda dada a sua idade avançada. Mas quando realizava, a produção era comercializada na casa dela – fazenda – e levada onde os outros trabalhadores se reuniam. Quando se mudou para a cidade, utilizava a sua casa como local de produção e comércio.  <b>Venda:</b> por unidade – forma inteira ou pedaços. Custo: não informado.	Informal.	Filhos e filhas.
<b>D. Cotinha</b>	Mãe. Oralidade e prática.	Comida de casa; comida de festa; ajuda; hospitalidade.	Mandioca, arroz, leite de vaca, sal, açúcar, óleo de soja, erva-	<b>O fubá de arroz:</b> deixar o arroz de molho durante a noite e triturar no liquidificador; <b>o purê de mandioca:</b> descascar a mandioca, ralar, colocar no	Boca a boca, redes sociais – Facebook e WhatsApp.	<b>Local:</b> espaço de produção – casa da produtora, eventos e encomendas. Entrega em	Informal.	Filha.

Produtora	Aquisição do saber fazer	Motivação	Ingredientes materiais	Modo de fazer	Promoção	Comercialização	Mercado	Compartilhamento do saber-fazer
			doce, coco ralado e fermento.	leite, levar ao fogo, mexer até chegar ao ponto de purê; <b>a massa:</b> misturar os ingredientes manualmente (exceto o fermento), colocar para descansar até o momento de cocção, sem refrigeração; <b>a cocção:</b> untar a forma (única) com margarina ou manteiga, levar ao forno ao forno a gás (em Cuiabá) ou forno a lenha (em Vila Bela).		domicílio.  Quando em Vila Bela a comercialização é realizada na casa da sua mãe.  <b>Venda:</b> por unidade – forma inteira ou pedaços. Peçaço R\$ 4,00.		
<b>D. Germana</b>	Mãe. Oralidade e prática.	Comida de casa; comida de festa; ajuda; trabalho; hospitalidade.	Mandioca, arroz, leite de babaçu, manteiga, açúcar, sal e fermento.	<b>O fubá de arroz:</b> deixar o arroz de molho durante a noite e triturar no liquidificador; <b>o purê de mandioca:</b> ralar a mandioca, colocar no leite de babaçu, levar ao fogo, mexer até formar um purê; <b>massa:</b> misturar o fubá ao purê, adicionar os outros ingredientes, mexer até obter massa homogênea, deixar descansar durante a noite; <b>a cocção:</b> untar a forma (única) de alumínio, adicionar fermento à massa, mexer bem, colocar na forma e levar ao forno a lenha.  <b>Leite de babaçu:</b> retirar a castanha do coco com	Boca a boca.	<b>Local:</b> espaço de produção – casa da produtora, eventos e encomendas.  <b>Venda:</b> por unidade – forma inteira ou pedaços. Peçaço R\$ 3,00.	Informal.	Filhas.

Produtora	Aquisição do saber fazer	Motivação	Ingredientes materiais	Modo de fazer	Promoção	Comercialização	Mercado	Compartilhamento do saber-fazer
				auxílio de um machado, lavar, bater no liquidificador, deixar descansar para que a casca se separe do leite, coar, descartar a massa.				
<b>D. Vanda</b>	Avó. Oralidade e prática.	Comida de casa; comida de festa; trabalho; hospitalidade.	Arroz, mandioca, manteiga, açúcar, leite, sal, fermento.  Ingredientes como erva doce, coco ralado, canela, embutidos e queijo, leite condensado, carnes defumadas são adicionadas conforme a disponibilidade e a demanda.	<b>O fubá de arroz:</b> deixar o arroz de molho durante a noite e triturar no liquidificador; <b>o purê de mandioca:</b> ralar a mandioca, colocar em um recipiente com água, levar ao fogo, mexer até formar um purê; <b>massa:</b> misturar ao arroz batido o purê e os outros ingredientes, misturar até obter massa homogênea, deixar descansar durante a noite; <b>a cocção:</b> untar a forma (única) de alumínio, adicionar fermento à massa, mexer bem, colocar na forma e levar ao forno a lenha.  Ingredientes como queijo, embutidos, carnes, não são batidos no liquidificador já que o objetivo é que apareçam na massa, assim são adicionados antes da cocção, picados ou ralados.	Boca a boca e redes sociais - Facebook e WhatsApp.	<b>Local:</b> espaço de produção – casa da produtora, ruas, eventos e encomendas.  <b>Venda:</b> por unidade – forma inteira ou pedaços. Peçaço R\$ 4,00.	Informal.	Ninguém.
<b>D. Sebastiana</b>	Mãe. Oralidade e	Comida de casa; comida	Mandioca, fubá de arroz,	<b>O fubá de arroz:</b> é comprado no mercado	Boca a boca.	<b>Local:</b> espaço de produção – casa da	Informal.	Filhos, filhas, sobrinhas e

Produtora	Aquisição do saber fazer	Motivação	Ingredientes materiais	Modo de fazer	Promoção	Comercialização	Mercado	Compartilhamento do saber-fazer
	prática.	de festa; “ajuda”; hospitalidade.	sal, açúcar, leite de vaca, ovo de granja, óleo de soja ou banha, fermento em pó.  Canela, erva-doce, leite de coco e/ou coco ralado podem ser adicionados, de acordo com pedido.	público de Cuiabá; <b>o purê de mandioca:</b> descascar e ralar a mandioca manualmente, adicionar leite e misturar, levar ao fogo até se tornar um purê; <b>a massa:</b> misturar todos os ingredientes (exceto o fermento), o fubá de arroz deve ser o penúltimo a ser incluído, a massa deve ficar homogênea e descansar durante a noite. Antes da cocção, o fermento é adicionado gentilmente à massa; <b>a cocção:</b> untar a panela (alumínio batido com fundo grosso), adicionar a massa, levar ao fogão a lenha, mantendo brasas abaixo e acima da panela. Após a cocção, esfriar rapidamente a panela em uma bacia com água e desenformar.		produtora, sob encomenda.  <b>Venda:</b> por unidade – forma, sendo três tipos/tamanhos. Preço: R\$ 20, R\$ 30 e R\$ 40,00.		sobrinhos.
<b>D. Conceição</b>	Mãe. Oralidade e prática.	Comida de casa; comida de festa; ajuda; Hospitalidade.	Mandioca, arroz, leite de coco, água de coco, óleo, açúcar, queijo muçarela, sal e fermento em pó.	<b>O fubá de arroz:</b> deixar o arroz de molho durante a noite para ser triturado no liquidificador; <b>o purê de mandioca:</b> cozinhar a mandioca cortada em pedaços em água. Será batido no liquidificador; <b>a massa:</b> o preparo é bastante	Boca a boca.	<b>Local:</b> espaço de produção – casa da produtora e sob encomenda.  <b>Venda:</b> por unidade, tamanho padronizado - forma individual. Preço:	Informal.	Filha.

Produtora	Aquisição do saber fazer	Motivação	Ingredientes materiais	Modo de fazer	Promoção	Comercialização	Mercado	Compartilhamento do saber-fazer
				rápido, em menos de 30 minutos a massa está pronta. Colocar o arroz amolecido, a mandioca cozida em pedaços e todos os outros ingredientes no liquidificador, bater até obter uma massa homogênea; <b>a cocção:</b> untar as forminhas de alumínio, acomodá-las em uma forma, levar ao forno a gás até que estejam crescidos e dourados, retirar das forminhas ainda quente.		R\$ 4,00.		

Fonte: A autora (2019)

### 3.4 Os “trens” de cozinha e suas ressignificações

O modo de fazer o bolo de arroz envolve variados recursos como apresentado até aqui. Considera-se relevante ressaltar a presença e a importância dos utensílios nesse universo, os usos, desusos e ressignificações recebidas ao longo dos tempos, por expressar mudanças que ocorrem de uma geração para a outra. “Percebemos a dinamicidade existente entre as tradições culinárias, modificando com o passar dos anos, adequando-se aos novos tempos. Algumas sofreram pequenas mudanças, outras modificaram-se bastante e outras não mais existem” (REINHARDT, 2007). Dentro dessas tradições culinárias, os utensílios se caracterizam como elementos-chave, ainda que, nem sempre, recebam a devida atenção.

Bee Wilson, escritora britânica, quando lançou, no Brasil, em 2014, o livro “Pense no garfo”, chamou, em entrevista, a atenção para os utensílios:

Quase todos os livros de comida têm como foco ingredientes. Entendo por quê. O ovo é mais intrigante que o batedor de ovo. Além do que, não comemos batedores de ovo. Mas [...], quando esquecemos os utensílios, perdemos metade da história da comida. Podemos mudar quase tudo em um ingrediente - o sabor, a textura, as conotações culturais -, dependendo de como escolhemos prepará-lo. Quanto mais pesquisei, mais percebi que o equipamento de cozinha funciona como uma janela para as obsessões humanas. Até mesmo algo aparentemente muito simples, como um garfo, tem uma história. [...] Equipamentos de cozinha dizem muitíssimo sobre um país. Dizem-nos quais comidas são importantes e quais os recursos disponíveis para cozinhá-las (WILSON, 2014, p. 1).

É possível destacar, na produção do bolo de arroz de ontem e de hoje, instrumentos como o pilão, o ralo, a peneira, o forno a lenha, o fogão a lenha e coisas elétricas, como o triturador, o liquidificador, o processador, o forno a gás e o elétrico. Alguns chamam esses utensílios de “trens de cozinha”.

Os trens de cozinha são o conjunto de utensílios usados no preparo dos alimentos. O material era variado: barro, ferro batido, louça, ágata, alumínio, cobre. Os apetrechos de cozinha estavam associados aos hábitos culinários e às tradições indígenas, portuguesas e algumas às africanas. Os cheiros penetrantes, os ruídos das colheres de pau, as cores esmaltadas das panelas e o crepitar das lenhas no fogão são reminiscências, ainda, presentes no imaginário e na alegria de participar desses momentos (OLIVEIRA, 2014, p. 70).

Assim, um utensílio não é apenas mais um “trem”, mas parte de um conjunto que transforma alimentos em comida, que modifica texturas, sabores e compõe produções nas quais são ou eram essenciais. Pensando no trem - meio de transporte, o trem de cozinha é capaz também de transportar, em termos de levar de um ponto a outro o que se pretende ingerir, de grande para pequeno, de inteiro para pedaços, de cru para cozido, de sólido para

líquido, de heterogêneo para homogêneo. Há os que usam a palavra “trem” para expressar importância menor: “deixe esse trem para lá”, o que não é o caso, pois os trens de cozinha, como já argumentado, são instrumentos muito importantes, tanto na esfera tangível quanto intangível. Alguns dos “trens” tradicionais utilizados nos fazeres do bolo de arroz são apresentados a seguir. São esses: pilão, ralador, peneira, fogão e forno a lenha.

Na elaboração do bolo de arroz, um dos principais utensílios, tanto físico quanto simbólico, é, ou foi, o pilão (Figura 108),

Figura 108 - Pilão de D. Vanda - produtora de bolo de arroz



Fonte: A autora (2018)

Descascar, triturar, amassar grãos e cereais são técnicas há muito utilizadas pela humanidade. “Todas as casas nas zonas rurais brasileiras usavam algum tipo de pilão no dia a dia da preparação de alimentos. Os pilões pequenos, médios ou grandes (como os monjolos) eram ferramentas indispensáveis” (SLOW FOOD, 2017).

Artefato primitivo de origem remota, o pilão de madeira, na época do Brasil-Colônia, já era utilizado na agricultura para socar alguns alimentos, tais como o milho e o café. Para sua confecção, utilizavam-se troncos de madeiras duras - como a maçaranduba, a peroba, a canela preta, o guatambu e o limoeiro - que eram escavados com fogo, e, sua haste (denominada *mão de pilão*), era feita com um pedaço aparelhado dessas madeiras. A altura de um pilão variava entre 30 e 70 cm e, uma haste, média de 60 cm a 1,2 m. (VAINSENER, 2008, p. 1).

O uso do pilão era, e ainda é, sinônimo de sabor diferenciado e inesquecível. Na África, os esparregados (purês) de plantas eram feitos no pilão. No Brasil, o milho e o pilão eram companheiros quase inseparáveis (CASCUDO, 2011, p. 552).

O arroz da terra, avermelhado, era descascado no pilão. Havia formas de retirar a casca sem quebrar o grão. O café depois de torrado no caco, panela rasa, de barro, ia ser pilado. Como o milho e a paçoca. Essas operações eram confiadas às mulheres. Pilavam horas e

horas. Quase sempre duas, no mesmo pilão, alternando as pancadas, e cantando. Dizia-se bater caçulas (CASCUDO, 2011, p. 552).<sup>86</sup>

O “tronco” de madeira utilizado para pilar é denominado pelos brasileiros de “mão de pilão”; em Portugal, “pilão”, do francês *pilon*. O pilão, na versão brasileira, é aquele que recebe o que será pilado. No Brasil, o utensílio usado nas cozinhas para pilar alho e outros temperos também recebe o nome de pilão, mesmo sendo uma versão reduzida. Em Portugal é conhecido como almofariz. O pilão ainda é encontrado em algumas cozinhas, mas está desaparecendo, vencido pelos moinhos e máquinas modernas de moer. Segundo Cascudo (2011), as comidas já vêm como se quer comer e “as velhas batedeiras de caçulas, cantando toadas, morreram sem herdeira.” (CASCUDO, 2011, p. 552).

Apesar da real perda de importância na cozinha, o pilão continua a existir, mesmo como ferramenta de afirmação de costumes e identidades. “São utensílios e equipamentos que foram abandonados, mas ainda são associados à tradição do prato” (GIMENES-MINASSE, 2015, p. 187). Às vezes permanece tímido, nos cantos das casas; outras, em lugar de destaque; outras, no quintal servindo de vaso para flores ou ervas, ou doado para aqueles que ainda veem nele um uso. Quando são utilizados, geralmente o são apenas em ocasiões “especiais”, para agradar ou para economizar. Em outros casos, nem fisicamente mais aparece: está nas histórias, nas memórias. O pilão, que tanto ajudou, figura em pinturas e outras artes e, como Itabira de Carlos Drummond de Andrade, torna-se “apenas uma figura na parede. Mas como dói”. Nesse poema, Drummond destaca, entre outras coisas, a dor que sente, causada não apenas pela saudade da terra natal, mas pela direção que o país está tomando pela destruição da natureza.

Nessa mesma toada, as pessoas que tiveram contato direto com o pilão, tendo-o como parte dos cotidianos, acessam na memória os feitos com esse companheiro nada fácil, capaz de transformar texturas e multiplicar possibilidades. Lembrar-se do pilão como apenas figura na parede traz também alívio, pois, apesar da beleza, a dureza do trabalho era certa. Na produção do bolo de arroz, praticamente todas as histórias começam com a necessidade de alimentar o corpo físico e lá está o pilão. É considerado companheiro de muitos anos, mas que vira símbolo de labuta, aliviada hoje pelas coisas elétricas.

Observar a produção de um pilão é acompanhar transformações físicas (tronco de madeira em utensílio) e movimentações simbólicas (significados ligados ao fazer, usar e/ou expor). Um

---

<sup>86</sup> Caçula é um africanismo, do quimbundo *ku-sula*: ato de socar ao pilão. É também denominação utilizada para um tipo de bebida tônica - *kakula* (QUEIROZ, 2008). No Brasil, é indicação de filho(a) mais novo(a).



tronco de madeira em horas de trabalho é transformado em um utensílio doméstico, elemento também de transformações, no caso do fubá de arroz – os grãos de arroz são transformados em farinha, movidos pela força humana.

Acompanhou-se a produção de um pilão realizada pelo sr. Antonio, conhecido como Chapéu de Couro. Trata-se de um entre os muitos formatos de pilão que existem. Esse artesão produz pilões há 23 anos, sendo referência no município de Nova Xavantina - MT<sup>87</sup>. Nasceu em 1947, no estado do Rio Grande do Norte, cidade de Santa Cruz. Seus pais tiveram cinco filhas e quatro filhos. Antes mesmo que o filho caçula completasse dois anos de idade, o pai deixou a família e a mãe se tornou a única responsável pelo grupo.

Aos 17 anos de idade, com algumas irmãs já casadas, sr. Antônio se mudou com a família para Minas Gerais, em busca de trabalho. Trabalhavam na área rural do município de Ipiacú, cortando madeira, plantando arroz e milho. Anos depois, a mãe se mudou para Mato Grosso e, logo em seguida, o sr. Antonio fez o mesmo, passando a residir, a partir de 1981, em Nova Xavantina, onde se casou e teve seis filhos. Hoje, com ele mora um dos filhos, com 21 anos de idade, e a sua companheira Léia.

Como possuía certo conhecimento para lidar com madeira, conseguiu trabalho em uma marcenaria. Tempos depois montou o próprio negócio, no quintal da sua residência. Produzia móveis como cadeiras, mesas, armários, estantes, entre outros objetos. Com o tempo notou uma queda significativa na demanda, dada a instalação de lojas de móveis na cidade, com maiores facilidades no pagamento e rapidez na entrega. Passou a ser pressionado por parte do poder público para que sua atividade fosse formalizada (registro e licenças para funcionamento). Um grupo de artesões locais informou ao Sr. Antonio que um curso sobre artesanato seria ofertado e, sendo artesão, ele não precisaria registrar a empresa. Ele soube também de uma pessoa que produzia muitos pilões no estado de Goiás. Seguiu para lá, acompanhou as produções, voltou cheio de ideias e passou a produzir, em Nova Xavantina, não apenas pilões, mas outros objetos como colheres de pau, tábuas, objetos decorativos, como também os móveis que já produzia anteriormente.

Sr. Antonio, além de marceneiro, é também ferreiro (Figura 109), cantor, sanfoneiro e poeta. O apelido “Chapéu de Couro” surgiu justamente devido ao chapéu de couro (Figura 110), estilo nordestino, que usa quando toca nas festas, hoje com menor frequência. Como ferreiro, fabricou as próprias ferramentas e equipamentos, com os quais trabalha diariamente.

---

<sup>87</sup> Localizado a 650km de Cuiabá. A opção por um artesão desse município se deu pela experiência relacionada ao saber-fazer do pilão e pela facilidade de contato/proximidade ao local de moradia da autora.

A observação da produção do pilão ocorreu ao longo de três dias<sup>88</sup> e totalizou 20 horas de trabalho. No segundo dia, o sr. Antonio disse: “vou colocar meu chapéu de couro para os outros saberem que sou sanfoneiro também”.

Figura 109 - Sr. Antonio – Chapéu de Couro



Fonte: A autora (2019)

Figura 110 - Sr. Antonio – Chapéu de Couro



Fonte: A autora (2019)

Para iniciar a produção do pilão é preciso um tronco de madeira; os melhores tipos, de acordo com sr. Antonio, são: sucupira, baru e pau brasil, sendo esse último propenso a apresentar rachaduras no pilão. O corte da madeira deve ser feito na lua minguante, caso contrário pode apresentar problemas, como, por exemplo, pequenos furos causados por cupins e outros tipos de insetos. O tamanho pode variar, mas o ideal é que a tora tenha entre 1m e 80cm de altura e um diâmetro entre 35 e 50cm para que a abertura do pilão não fique muito estreita. Contudo, sr. Antonio destaca que segue o gosto do cliente: “faço do tamanho que for pedido”. É necessário também uma madeira para a produção da mão de pilão, que deve ter aproximadamente o mesmo comprimento da tora para o pilão, com diâmetro menor. Na Figura 111 se notam duas toras para produção de pilões e uma para a mão de pilão.

Figura 111 - Toras de baru



Fonte: A autora (2019)

<sup>88</sup> 17, 18 e 19 de julho de 2019 em Nova Xavantina - MT.

O primeiro passo é observar com atenção o formato da tora em busca de irregularidades (Figura 112 e 113). Caso a tora apresente diferenças no diâmetro, isso deve ser ajustado. No caso da tora utilizada na fabricação do pilão acompanhada na observação, o formato era levemente triangular, o que foi corrigido com um machado e uma machadinha.

Figura 112 - Busca por irregularidades na tora



Fonte: A autora (2019)

Figura 113 - Ajustes no diâmetro



Fonte: A autora (2019)

Para definir o ponto central da tora, um compasso é utilizado (Figura 114). A peça do torno que segura a tora possui pequenas garras (Figura 115). Essa peça é utilizada para marcar o ponto exato de encaixe da madeira no torno, nas duas extremidades.

Figura 114 - Definição do centro da tora



Fonte: A autora (2019)

Figura 115 - Marcação do ponto central



Fonte: A autora (2019)

“Tem que ter ciência e muita paciência”, diz o artesão. A montagem das peças leva tempo e todo processo deve ser realizado com muito cuidado e atenção. A segurança é um fator essencial. O sr. Antonio diz que perdeu um dos dedos trabalhando com uma serra, justamente pela pressa e desatenção; hoje trabalha no seu tempo, sem pressa para evitar acidentes e trabalho mal feito. Os

movimentos são leves e, ao mesmo tempo, firmes, bem direcionados e calculados. “As coisas têm que ser feitas com gosto”, afirma o sr. Antonio. A palavra gosto envolve o prazer em fazer, o sentido da prática. Isso ressalta que “o objeto artesanal participa de um mundo cujo ritmo é regido por princípios diferentes daqueles que comandam o mundo capitalista onde imperam as leis do mercado”. As leis do mercado são marcadas pela rapidez, exatidão, especialização, enquanto no artesanato “é comum a repetição, a tranquilidade, a paciência, a harmonia e a paz” (CÓRDULA, 2013, p. 11).

Weber (2004) associa o desenvolvimento do capitalismo ao desenvolvimento da orientação racional da ação, em especial a racional orientada por objetivos; a orientação tradicional e a afetiva estariam mais associadas ao artesanato. Ao discutir a relação entre castas e profissão na Índia, o autor afirma que a ética profissional que vigora no que se refere ao artesanato é “tradicionalista” e não-racional. “Encontra sua satisfação e confirmação na área da produção artesanal, com a absoluta perfeição qualitativa do produto. Está longe dela a ideia de racionalização do modo de produção que constitui a base de toda técnica racional moderna [...] e de todo o capitalismo moderno.” (WEBER, 2004, p. 301).

Em seguida, a partir do ponto central, a tora é colocada no torno (Figura 116) para dar forma à “cintura”, ao “pé” e à “boca” do pilão. O pé confere sustentação ao utensílio; a cintura adiciona modelagem e reduz o peso; e a boca do pilão é o espaço onde o produto a ser socado será colocado. Sr. Antonio afirma que: “o pilão tem umas partes com nomes de corpo de gente, não é? Pé, mão, boca...virou até música, cantada por Luiz Gonzaga. Eu gosto muito dele: ‘Oh! vem cá cintura fina, cintura de pilão; oh! vem cá cintura fina, vem cá meu coração’”.

Figura 116 - Colocação da tora no torno



Fonte: A autora (2019)

Quando questionado sobre outros formatos de pilão, ele disse que conhece. O sr. Antonio fez um desenho na serragem (Figura 117), representando outra forma. Ele disse que sabe fazer, mas

que prefere o seu modo de fazer, inclusive construiu as suas ferramentas e as adaptou justamente ao seu jeito de fazer o pilão. Relata que alguns torneiros ficam encantados com as suas construções e as suas adaptações.

Figura 117 - Desenho de um tipo de pilão



Fonte: A autora (2019)

Antes de iniciar o trabalho com o torno, as cascas são retiradas, com uma ferramenta chamada inchó, (Figura 118), para evitar trepidações quando a madeira começar a ser moldada, com uma peça chamada por sr. Antonio de *alabanca* (Figura 119) - trata-se de uma barra de ferro com a ponta afiada. Regularmente a peça em construção é medida para garantir simetria (Figura 120).

Figura 118 - Retirada das cascas



Fonte: A autora (2019)

Figura 119 - Processo de dar forma ao pilão



Fonte: A autora (2019)

Figura 120 - Processo de dar forma ao pilão



Fonte: A autora (2019)

Quando a madeira ganha forma de pilão, resta a perfuração da boca do pilão. Uma peça de formato circular é ajustada ao redor da parte superior do pilão, a fim firmá-lo (Figura 121). O sr. Antonio não esconde a emoção e com um sorriso diz: “vai furando, é gostoso, eu acho lindo! Antes era um toco, sem graça. Agora é um pilão” (Figura 122).

Figura 121 - perfuração da boca do pilão



Fonte: A autora (2019)

Figura 122 – pilão



Fonte: A autora (2019)

“O artesão tem uma visão completa do seu produto, não participa apenas de um detalhe ou uma parte do produto final, como acontece com o operário” (CÓRDULA, 2013, p. 12). Todos, ao final, são pilões, mas nenhum igual ao outro. As linhas, contornos, marcas e cores da madeira e a forma de fazer os tornam únicos, algo bastante similar aos bolos de arroz: cada produtora com saberes que se aproximam e se distanciam, produzem bolo de arroz, mas cada produção carrega as suas especificidades, diferenciando-as. Tanto a produção do bolo de arroz, quanto a de pilão, se caracterizam como valor de uso com todas as características analisadas por Marx (1998), pois, diferenciam-se do valor de troca da mercadoria capitalista, baseado no trabalho abstrato; pauta-se no trabalho concreto das boleiras e do produtor de pilão, não do trabalho abstrato capitalista e

possuem as marcas dos seus produtores. Trata-se de um tipo de fazer que fortalece e cria a coesão social, a solidariedade.

Nesse sentido, o antropólogo Ricardo Lima (2011) utiliza o exemplo de produtoras de renda para mostrar como o mesmo objeto em termos de denominação (bolo de arroz, pilão, renda, dentre outros produtos) pode ser bastante diferente no que se refere ao produto em si, por carregar especificidades produzidas e reproduzidas pelos sujeitos que os fazem:

O Promoart realizou o Mercado Brasil de Artesanato Tradicional, um evento aqui no Parque do Palácio do Catete, que constou de exposição e venda dos produtos dos 65 pólos com que viemos trabalhando e trouxemos alguns artesãos. Foi muito bonito ver a rendeira de Florianópolis, ao lado de uma rendeira de Raposa, Maranhão, e outra de Morros da Mariana, no Piauí. E as três sentadas, cada uma com sua almofada de bilro, fazendo sua renda ali no parque. E a moça do Maranhão falou assim: - 'Olha, eu já fui para várias feiras, mas essa é a primeira vez que eu vejo assim. Eu sabia que em Santa Catarina fazia renda, mas eu não sabia que era assim, e eu estou gostando muito, que eu estou vendo que ela faz a mesma coisa que eu faço só que ela faz diferente.' Aí eu comecei a conversar com elas e fui percebendo que a de Santa Catarina estava fazendo um tipo de renda que se chama 'tramóia', e ela dizia orgulhosa que estava fazendo tramóia, e a rendeira do Maranhão falava: 'Ah, essa eu não conhecia, porque na minha terra não faz assim'. E a do Piauí já falava outra coisa. Então, essa possibilidade que temos de ver no artesanato a mesma coisa e ao mesmo tempo essa coisa ser diferente, isso é que dá riqueza a esse fazer. Porque para nós, que somos de fora, olhando as três rendeiras que faziam renda de bilro, só víamos que faziam renda. Agora, para elas, elas faziam rendas de bilro que guardavam especificidades e também, ao mesmo tempo, construíam suas identidades (LIMA, 2011, p. 190).

O fazer com as mãos carrega um valor agregado insubstituível: as marcas das mãos de quem fez (CÓRDULA, 2013), da sua cultura e da sua história. Benjamin (1987), em "O narrador", destaca a habilidade de narrar como algo artesanal, produtor de valores de uso. Para esse autor, o artesão trabalha com as mãos, com os olhos e, principalmente, com a alma, assim como as produtoras de bolo e o produtor de pilões. Tais fazeres compõem universos carregados de significados e significantes, o que os diferem sobremaneira das produções de parte do mundo capitalista. São mundos diferentes, mas coexistentes.

Sr. Antonio, aos 72 anos, trabalha diariamente, mesmo com sérios problemas de saúde, recebe a aposentadoria, mas continua trabalhando para complementar a renda e por ser algo que confere sentido à sua vida: "eu sou marceneiro, ferreiro, cantor, sanfoneiro, sou até poeta. Gosto muito do que faço. As pessoas gostam também. Todo mundo aqui me conhece".

A casa de sr. Antonio é bastante movimentada: pessoas levando utensílios para consertar, afiar, soldar; outros querendo móveis ou consertos; outros passando para conversar e tomar café. O sr. Antonio gosta de uma boa conversa e conta muitas histórias. Há os que vão até lá com invenções na cabeça, que são então materializadas pelas mãos e mente do artesão.

Na frente da casa há um barco (Figura 123), construído por sr. Antonio. Nele navegou muito pelas águas do Rio das Mortes, mas hoje o barco precisa de reparos para retornar às águas, que, no momento, não podem ser custeados pelo artesão. É interessante notar como todas essas coisas que o rodeiam e dão sentido ao que ele faz são também motivos para sonhar e continuar sua vida diária.

Figura 123 - O barco



Fonte: A autora (2019)

Outro instrumento presente na maioria das cozinhas é o ralador, em variados tamanhos, formatos, materiais e cortes (Figuras 124 e 125). Há tempos, porém, vem sendo substituído por utensílios que cumprem o mesmo papel, como os processadores elétricos, por exemplo, mas ainda resiste. Trata-se de um utensílio comum em supermercados e outros tipos de empreendimentos. Com o tempo passou a ser utilizado para trabalhos menores, pois quando as quantidades aumentam, recorre-se a utensílios que possam aliviar o esforço físico. A finalidade do ralador é dividir, cortar o alimento em pedaços ou partículas. Na produção do bolo de arroz, a função é ralar a mandioca.

Figura 124 - Ralador de produção artesanal



Fonte: Dentz (2017)

Figura 125 - Ralador inox 4 faces



Fonte: Ponto Frio (2019)



Há evidências de que os gregos utilizavam um tipo de ralador em 400 a.C., segundo os manuscritos do dramaturgo Aristófanes. As tumbas etruscas de Cerveteri, próximas à Roma, apresentam relevos do objeto datados da mesma época. Mas as pistas mais antigas vêm da atual Gana, onde raladores de mármore dolomítico faziam parte das técnicas agrícolas da cultura kintampo 3.500 anos atrás. Temos ainda criativos representantes no Novo Mundo. Entre os povos do Xingu, a mandioca-brava ganhou raladores de tábua côncava incrustados com pedras de quartzo. Outras tribos empregavam simplesmente rochas ásperas com superfície irregular ou partes de árvores munidas de espinhos, caso da raiz aérea da palmeira paxiúba. Até mesmo a língua do pirarucu virou ralador de guaraná [...]. Embora tais aparatos cumpram bem a função, são rudimentares. O salto veio na década de 1540, quando François Boullier concebeu um ralador de queijo mais similar aos de hoje, feito de estanho. Curioso é o contexto que catalisou a invenção: como naqueles dias pré-iluministas o consumo de carne era desencorajado, adveio o crescimento dos rebanhos leiteiros e a oferta de queijo atingiu níveis estratosféricos. Uma coisa levou à outra, o superávit levou ao ralador. [...] Outro nome que entrou para a história do acessório e contribuiu para resgatar sua popularidade foi Jeffrey Taylor, queijeiro da Filadélfia. Era tempo de vacas magras, a Grande Depressão. E foi justamente ela que motivou o empreendedor a reinventar o ralador, usando um ralo de metal de chuveiro com buracos mais afiados (ANGELINI, 2015, p. 1).

Em tempos mais próximos, a feitura de um ralador, na maioria na zona rural, seguia um ritual e era produzido com latas de óleo, tinta, banha, sardinha, enfim, todo tipo de lata que pudesse ser planificada, para então ser furada com o uso de prego e martelo. O alinhamento dos furos era imprescindível: otimizava a tarefa e, além disso, expunha o capricho e o talento do produtor. A escolha da madeira onde seria pregada essa “lata furadinha” era de extrema importância, já que entraria em contato com o alimento ralado e deveria, além de preservá-lo, prover um bom suporte para quem ralasse, auxiliando para que os movimentos se mantivessem firmes. Nessa madeira, era feito, ainda, um pequeno buraco, para que nele passasse um fio que seria usado para guardar o ralo pendurado após o uso.

Na produção de pamonhas, por exemplo, o ralo era imprescindível. Geralmente as mulheres faziam o trabalho de ralar a espiga de milho. Esse trabalho passou a ser também “trabalho de homem” com o tempo. A ação de ralar desempenhava papel gerador de sociabilidades, pois era geralmente realizada em mutirão. Esse formato de produção culinária é parte da nossa herança indígena, pois o ritual da alimentação entre os povos nativos brasileiros era comunitário, com algumas divisões de tarefas (homens, mulheres, crianças). Esse ato de fazer, antes totalmente artesanal e de múltiplas mãos, passa a dar espaço ao ralo elétrico e se torna tarefa de apenas uma pessoa. Os utensílios vão sendo alterados, usos ressignificados de geração para geração, mas o gosto pela comida permanece, construindo tradições.

A frase “este trabalho é ralado”, de uso muito comum, expressa uma atividade trabalhosa, difícil, cansativa. Provavelmente isso se remete ao uso do ralador, pois realmente não se trata de

um trabalho fácil, além de oferecer muitos perigos aos menos experientes em termos de “ralados” (escoriações) nos dedos e nas mãos.

A mandioca utilizada no bolo de arroz, ao passar pelo ralador ou triturador, transforma-se em um tipo de massa, que é passada pela peneira para então ser adicionada em água fervente, tornando-se purê<sup>89</sup>.

A peneira uniformiza o que foi ralado, retém pedaços maiores que ficaram na massa, evitando, assim, a formação de caroços no purê (Figura 126). Quando o fubá de arroz está sendo preparado, a peneira é usada para conferir uniformidade à farinha (Figura 127).

Figura 126 - O uso da peneira – mandioca



Fonte: A autora (2018)

Figura 127 - o uso da peneira – fubá de arroz



Fonte: Arquivo pessoal D. Vanda (2018)

Peneirar não é algo exclusivo da culinária; pode ser realizado em outras áreas. Na cozinha, há peneira de todos os tamanhos, modelos, materiais e cores, cada uma para determinado fim. No Dicionário de Gastronomia (CORRÊA, 2016), o instrumento “peneira” é descrito como: “plana de malha muito fina na qual preparados culinários são espremidos e os pedaços indesejados são removidos, obtendo uma textura fina e uniforme”. Ou ainda:

Utensílio redondo com aro de madeira ou metal, sendo o fundo formado de tiras ou fios entrelaçados, em geral de taquara, usada para reduzir um alimento a pedaços ou para separar substâncias maiores ou menores. Nelas eram escolhidos o feijão, o arroz, ou outros cereais, também eram passados os grãos do milho verde para fazer pamonha. Não se conhecia o escorredor, que apareceu muito mais tarde. As peneiras eram de vários tamanhos. As grandes serviam para aventar os cereais (feijão, arroz, milho), para lhes tirar as cascas ou ciscos (OLIVEIRA, 2014, p. 70).

<sup>89</sup>Algumas formas de fazer bolo de arroz dispensam o ralo e a peneira. Nessas formas se introduz a mandioca já cozida no liquidificador ou processador exemplificado no caso de D. Conceição.

A peneira já teve o seu espaço no garimpo e nas plantações de café, fazendo parte, também, da construção civil. Na cozinha, esse utensílio vem sendo modernizado e adaptado aos mais diferentes usos culinários. Além disso, a peneira é também elemento decorativo, tanto em ambientes de festa quanto em espaços domésticos.

No ato de fazer do bolo de arroz se destacam, ainda, o forno a lenha (Figura 128) e o fogão a lenha (Figura 129). O forno e o fogão são os utensílios que controlam o fogo.

Figura 128 - Forno a lenha



Fonte: A autora (2018)

Figura 129 - Fogão a lenha



Fonte: A autora (2018)

Para Lévi Strauss (1991), a cozinha, mais especificamente o fogão, é o espaço que, por excelência, representa a relação (ou a separação) entre a Natureza e a Cultura. Só os seres humanos comem cozido: os demais animais comem cru ou podre. A cozinha representa a domesticação do fogo.

Na Inglaterra, Conde Rumford, um dos mais brilhantes pensadores culinários, possuidor de muitas inquietações, entre elas o desperdício de fogo nos assados, ficou estarecido ao identificar, no fim do século XVIII, a perda de calor e combustível oriunda do ato de cozinhar nas cozinhas inglesas que utilizavam lareiras. Ele indicou o problema: são abertas. Além disso, ofereciam perigos aos que a utilizavam.

Assim, Rumford desenvolveu o próprio fogão: ao invés de um fogo grande, pequenos lumes individuais foram formados, para que cada utensílio tivesse um lugar ao fogo. Era uma lareira fechada e com espaços individualizados feita com tijolos. O primeiro teste foi com os amigos que aprovaram o sabor do pernil de carneiro preparado por Rumford. O desafio maior, porém, era convencer o público em geral. Nessa época, a ideia não foi aprovada, pois o tijolo não era um material muito comum naquele momento, mas sim o ferro. Além disso, existia o apego à lareira, formato vigente até então. Em 1907, a Skinners Company, em Londres, mandou instalar

um fogão a lenha de 3,35m de largura na cozinha da sua sede (WILSON, 2014). O preconceito relativo aos fogões fechados remetia à similaridade com os fornos de assar pão, considerados impróprios para carnes (WILSON, 2014).

Tucuruba foi o nome dado pelos índios timbiras e guaranis ao fogão a lenha. Tratava-se de um buraco construído diretamente no chão, protegido por algumas pedras. Sobre essas pedras se assentavam as vasilhas de barro e de cerâmica. Com o tempo, foi sofrendo modificações, conquistando espaço também nas cozinhas dos bandeirantes. Ao longo do período escravista, os fogões a lenha eram construídos em tamanho grande para o abastecimento alimentar nas senzalas. O formato menor se destinava à elaboração de assados, pães, bolos, pudins e compotas das casas dos senhores.

Apesar do declínio no uso desse tipo de fogão em áreas urbanas, tais fogões voltaram a ganhar destaque, sobretudo nas habitações construídas para o lazer. São cada vez mais frequentes as instalações de fogões a lenha em casas de campo ou de praia, pela maior convivialidade associada a esses (REVISTA GULA, 2003 *apud* CARVALHO, 2004, p. 50).

Os fornos a lenha não são, hoje, tão disseminados quanto os fogões a gás, ou não o foram tanto quanto os fogões a lenha. Os fogões a gás ou a lenha são mais multifuncionais e mais fáceis de serem utilizados. No Brasil, “o primeiro fogão a gás foi instalado em início do século XX. Sua utilização ainda era restrita em 1950 [...]. No início da década apenas quatro cidades o possuíam: Rio de Janeiro, São Paulo, Santos e Porto Alegre”. Até então o fogão a lenha era a tecnologia disponível (CARVALHO, 2004, p. 50-51).

Os fornos de barro que utilizam lenha existem há muito tempo e foram, ao longo do tempo, adaptando-se às necessidades humanas.

Os fornos básicos de barro para assar pão remontam pelo menos a 3.000 a.C no vale do rio Indo e na Mesopotâmia, na região em que hoje ficam o Paquistão, Iraque, Síria e o Irã. Esses fornos de pão já tinham tradicional formato de ânfora de barro arredondada que ainda tem até hoje, em grande parte da África rural. [...] Esses fornos de barro parecem vasos de plantas virados de cabeça para baixo. No Iraque recebiam o nome de tiranu. Nós os chamamos de tannur ou tandoor. [...] Apesar de ter sido aprimorado ao longo dos últimos 5 mil anos, desempenha a mesma função de sempre: fornecer calor intenso e seco para assar. Em Amarna, uma antiga aldeia egípcia que data de 1350 a.C, escavou-se uma série de casas de trabalhadores, metade das quais, inclusive as pequenas, mostra vestígios de fornos cilíndricos (WILSON, 2014, p. 121).

Quando Wilson (2014) escreve “nós os chamamos”, refere-se ao Ocidente. O autor acrescenta que o Ocidente tinha o seu forno também, chamados fornos de colmeia, introduzidos pelos romanos, contudo, esses não conquistaram tanto espaço quanto os fornos de barro no Oriente. Na Europa antiga e medieval, os fornos não eram propriedade privada, mas algo

comunitário. Eram grandes câmaras, capazes de servir comunidades inteiras. Nas casas senhoris e mosteiros, o tamanho dos fornos era avantajado também. Eram abastecidos com lenha ou carvão. Quando ficavam quentes, as cinzas eram retiradas para então introduzir os alimentos a serem assados (WILSON, 2014).

O fogão e o forno à lenha são instrumentos que permeiam o imaginário coletivo de forma bastante significativa. São raras as pessoas que não possuem algum tipo de memória que as vincule a essas ferramentas de cozer. É tido como algo que confere sabor diferenciado ao que é preparado. É fato que a fumaça defuma, ainda que levemente. Nisso, o tipo de madeira utilizada desenvolve papel importante. O fogão e o forno a lenha estabelecem ligação com o rural, rústico, encantado, ao mesmo tempo que se associa a tempos difíceis em termos de praticidade e facilidade no ato de fazer comida. Com eles não se pode prever com exatidão a temperatura como é possível com os fornos e fogões modernos. A fumaça faz arder os olhos e deixa cheiro nas roupas e cabelos; o carvão marca mãos, unhas e roupas. Apesar de tudo isso, uma comida “preparada no fogão ou forno a lenha” imediatamente conquista um nível mais elevado no conceito relativo aos sabores.

É tanto verdade o poder do forno e do fogão a lenha que esses saíram de espaços rurais e foram para dentro de restaurantes na cidade, como também outras áreas de lazer. Trata-se do desejo de reconstruir, ainda que parcialmente, experiências diversas com eles vividas. Alguns não são exatamente fogões a lenha, só por fora se parecem com um fogão a lenha, mas são movidos a gás ou até eletricidade. Mesmo em áreas rurais onde eram protagonistas no preparo das comidas, hoje já vêm perdendo o lugar. Nota-se, cada vez mais, casas equipadas com fogão e forno a gás e elétricos, deixando os a lenha para “ocasiões especiais”. A praticidade das coisas é que dão o tom dos processos. Se a atividade demora, requer atenção plena, tempo, já não é coisa para os dias de semana, mas para o fim de semana e/ou dias de festas.

A grande revolução neste domínio veio com a entrada da inovação industrial no trabalho doméstico: foram introduzidos sucessivamente nas zonas rurais a geladeira e o freezer, os fogões com o calor regulável e seus fornos aperfeiçoados; e hoje com o domínio “cadeia do frio” e a distribuição de produtos congelados, cujo consumo se mantém através da difusão do forno micro-ondas [...]. A maioria das cozinhas foram então equipadas desde 1945, quase completamente, mas algumas resistiram ao contágio do movimento, em razão do barulho dos aparelhos e de seu custo, ou por causa do estorvo e manutenção: “no final das contas, todo o tempo que você economiza na utilização, depois você gasta para limpar o aparelho” (Irene). Outras pessoas apreciam a economia de tempo e fadiga proporcionada por estes aparelhos: “a sopa de legumes, eu passo no liquidificador [...], eu não tenho mais a mesma força: com o liquidador tudo é mais rápido. Não se precisa fazer nenhum esforço. Mas quando era preciso girar, girar...ah, agora não tenho nenhuma vontade de fazer como antes! Eu ainda tenho o moedor manual, está guardado, não sei jogar nada fora” (GIARD, 2013, p. 293).

O bolo de arroz, assim como outras comidas que tradicionalmente eram preparadas no forno e fogão a lenha, também passa a ser assado em aparatos a gás ou energia elétrica. O sabor, de acordo com algumas produtoras e comedores, não muda, contudo, alguns afirmam: “muda sim!” Essa mudança se dá primeiramente no imaginário, para então passar para o gustativo. Antes de levar a boca, um preconceito é formado, mas também engolido em forma de bolo: não é por ter sido assado em outro tipo de forno, que não a lenha, que será desperdiçado.

Nota-se, a partir desse apanhado sobre os “trens” de cozinha do bolo de arroz, que mudanças vêm ocorrendo ao longo dos tempos. Alguns deixaram de ser usados ou tiveram os seus usos limitados a momentos específicos; outros continuam como parte da cozinha. Ainda, inserções cuidadosas passam a ser acolhidas principalmente por facilitar uma prática trabalhosa, como fazer bolo de arroz. O triturador elétrico, o liquidificador, o processador, o forno a gás e o elétrico são exemplos disso. Utiliza-se o termo “inserção cuidadosa” por passarem por avaliações antes de serem parte da cozinha do bolo. Tais inserções são endossadas em especial pelas novas gerações, o que marca a transferência de práticas, explicitando uma relação contínua entre o passado e o presente.

## 4 ENTRE BOLOS E BOLEIRAS: RECIPROCIDADE IDENTITÁRIA



*Todo espaço ou lugar possui uma significação de existência que o torna singular, definidor de uma identidade que vem constituir pertencimento, e por que não dizer identidades, uma vez que expressões culturais diversas convivem em um mesmo espaço e dialogam entre si. Tais práticas exercidas no cotidiano da comunidade vêm consolidar referência a um grupo ou a uma comunidade em uma região (CRUZ; MENEZES; PINTO, 2008, p. 2).*

### 4.1 O percurso do bolo de arroz: do fazer ao comer

O ato de comer é motivo para união, dando origem às refeições – um feito sociológico – as quais aliam o compartilhamento de momentos juntos com o egoísmo do ato de comer<sup>90</sup> (SIMMEL, 2004). Nesse terreno, estudar a sociedade pelo que entra materialmente nos corpos e neles permanece simbolicamente põe de lado o aspecto trivial da comida e do ato de comer, dando, a esses, status de significativa importância na descrição e explicação do que se passa na vida em sociedade.

<sup>90</sup> De tudo o que os seres humanos têm em comum, o mais comum é que precisam comer e beber. É singular que esse seja o elemento mais egoísta, que é, por sinal, o mais imprescindível e imediatamente restrito ao indivíduo. Já o que se pensa, pode-se dar a conhecer a outros; o que se vê, pode-se deixar que outros vejam; o que se fala, centenas podem escutar; mas o que se come não pode, de modo algum, ser igualmente comido por outro. Em nenhuma esfera elevada da vida humana se pode encontrar uma tal situação: de que o que um deva possuir seja absolutamente impossível para o outro (SIMMEL, 2004, p. 1).

O preparo do bolo de arroz aciona práticas corporais, segredos e memórias, dando a cada bolo, segundo os produtores, formatos, aromas e sabores particulares. Essa busca por individualização - cada bolo a partir de quem produz é único - expressa também a “presença do social em cada um” (MANCUSO, 2001, p. 12) pois, ao preparar algo considerado como comida (aceitação coletiva), comprova-se que “a construção do indivíduo não se opõe [...] à unidade moral do grupo. Um e outro são constitutivos da pessoa.” (MANCUSO, 2001, p. 12).

O corpo cumpre um papel essencial em meio a esses processos: é como um utensílio, porém, dotado de pensamento e sentimentos, o que confere sentido não apenas à produção, mas também ao consumo. Os utensílios e equipamentos utilizados se tornam, muitas vezes, extensão desses corpos, que se comportam de determinadas formas a fim de produzir os resultados esperados. “O corpo é o primeiro instrumento e o mais natural. Ou, mais exatamente, sem falar de instrumento: o primeiro e o mais natural objeto técnico, e ao mesmo tempo meio técnico, do homem, é seu corpo” (MAUSS, 1974, p. 407). O corpo vai se moldando às demandas do preparo, apresentando marcas que se prolongam no tempo, vida e físico dos que as desenvolvem.

No corpo reside a memória, que não deve ser vista como uma cópia da realidade armazenada no cérebro simplesmente, mas sim como suporte para algo sempre em construção. Bourdieu (2011) e Mauss (1974) colocam o corpo como lugar de memórias, tanto individuais quanto coletivas. As memórias ligadas às formas de preparo do bolo são geralmente recebidas não em formato escrito, mas oralmente e pela prática silenciosa (aprender olhando e fazendo), possuem o seu formato individual (como foram percebidas pelo sujeito), e são sempre mediadas socialmente.

Em Mato Grosso, a partir dos casos estudados, um dos pontos que se mantém, em termos de fazer, é o processo demorado de preparo<sup>91</sup>, iniciado em um dia para ser finalizado no dia seguinte (Fluxograma 1).

---

<sup>91</sup> Outros modos de preparo são hoje bastante disseminados, em formatos mais rápidos, não necessitando de todo o processo de pré-preparo. Nesse caso, a farinha de arroz é comprada pronta, a mandioca é batida no liquidificador e o purê preparado em minutos. A mandioca pode, inclusive, ser adquirida já descascada, congelada, muitas vezes até mesmo já cozida. A essa base são adicionados os temperos que podem ser misturados utilizando o processador ou o liquidificador. Depois, o bolo pode ser assado em forno a gás ou elétrico.



Fluxograma 1 - Bolo de arroz: do preparo ao consumo



Fonte: A autora (2018)

Depois de pronto, o bolo percorre muitos lugares por sujeitos movidos pela necessidade da sobrevivência física, cultural e econômica. Diversos são os caminhos e formas de chegar até os comedores. Alguns são carregados em cestas enganchadas nos braços dos compartilhadores, os quais cruzavam e ainda cruzam as cidades a pé. Outros chegam ao destino pelo ato de pedalar dos boleiros experientes e de pernas fortes que, mesmo antes das primeiras luzes aparecerem no céu, já estão ao redor de grandes fornos a lenha esperando para desenformá-los e armazená-los em caixas sobre as garupas, para então percorrer a cidade onde muitos aguardam as pedaladas silenciosas ou acompanhadas de chamados como “Óooooolha o bolo de arroooooozzz”<sup>92</sup>. Há, ainda, os que possuem lugares fixos para a comercialização: espaços com mesas, fornos a lenha à mostra, atendentes, licenças para o funcionamento ou simplesmente expostos em pequenas estufas na calçada da casa. Tais bolos podem ainda ser adquiridos por pedido para coletar e comer em outro lugar.

<sup>92</sup> Um jovem cacerense chamado Luan, postou no *youtube* em 25 de agosto de 2017 uma música composta por ele e pelo seu tio, utilizando a forma de “chamar os clientes” do boleiro que passa por seu bairro (Ver em: [https://youtu.be/oX\\_hxqkHYfQ](https://youtu.be/oX_hxqkHYfQ)). Informações obtidas pela autora pelos comentários abaixo do vídeo no Youtube e posteriormente WhatsApp.

Os caminhos do bolo na forma simbólica percorrem trilhas ainda mais distantes por figuras, vídeos, relatos, memórias, estudos e passam a fazer parte dos conhecimentos de pessoas que, muitas vezes, nunca experimentaram o quitute e que, a partir disso, passam a conhecê-lo.

Para os mais aventureiros e sedentos por compartilhar materialmente o quitute, a massa pode ser transportada congelada, sem fermento, depois descongelada, finalizada (adição de fermento) e assada. Outra possibilidade é o transporte do bolo pré-cozido, restando apenas finalizar a cocção.

O deslocamento do bolo do contexto original causa, mesmo que parcialmente, a não apreensão do “real sabor” do quitute. Por mais que fisicamente nada seja alterado, existe algo muito mais forte do que a materialidade por meio da qual sentimos o gosto e a aura. Essa aura é construída a partir de elementos que permeiam o ambiente onde está quem o produz, com história, memórias e formas de fazer. Quando esses elementos não se fazem presente, o bolo dificilmente será o mesmo, por mais que se tente replicar com exatidão o ambiente em questão. Como pontua Benjamin (1987), o desejo das massas de se aproximarem dos objetos, dada a aura que possuem, é causador da própria destruição da aura<sup>93</sup>.

Existe um caminho ainda mais ousado: aprender a preparar o bolo! É uma grande empreitada, que deve ser realizada com a consciência de que saberes compartilhados “à risca” podem gerar produções que não se assemelham na totalidade, pois as mentes que direcionam e as mãos que manuseiam são únicas, carregam as próprias experiências, imprimindo, assim, as assinaturas no que constroem. Desse fato são obtidos comentários como: “segui a receita religiosamente, mas não ficou igual”. Por outro lado, é possível identificar espaços com produções padronizadas em diferentes localizações geográficas, como redes de restaurantes, por exemplo, onde um *chef* cria os pratos e esses são replicados em diferentes espaços criteriosamente idênticos, o que remete ao aspecto psicológico do ato fazer e de comer, da história e de memórias que acompanham a comida, especialmente os sujeitos que historicamente dominam esses saberes e

---

<sup>93</sup> Muitos amigos pediam que eu levasse para eles bolo de arroz, pois apenas viam as fotos que eu postava nas redes sociais, resultado das visitas às produtoras de bolo. Eu sentia um certo conflito ao transportar esse bolo, mesmo que isso auxiliasse a produtora em termos de renda, promoção desta comida e cultura alimentar. Esse sentimento de não querer levar o bolo vem do respeito à sua aura, por tê-la sentido ao longo dos contatos com as produtoras. Levando o bolo para outras cidades, mesmo contando toda a história, como é feito, faltava algo, era como se eu não pudesse transmitir o que sentia quando comia o bolo junto a sua produtora. Notava que muitos comiam e faziam uma cara de “ah, só isso, tão comum, nada de especial”. Nesses casos, insisto para que considerem os impactos causados pelo deslocamento (físico) e falta de contato com a produção e produtoras. Outra saída é preparar o “meu” bolo de arroz e presenteá-los, mas daí também não será a mesma coisa, já que não carrego a tradição em mim como produtora, mas talvez como comedora, pesquisadora e apaixonada.

fazerem. O formato meramente técnico pode ser replicado sem falhas, mas o formato carregado de outras nuances dificilmente o será.

O bolo de arroz trafega ainda por lanchonetes e padarias, geralmente em formato industrial. Independentemente da forma, locais de comercialização e consumo, o bolo de arroz oferece aos que o degustam não apenas sabor e satisfação física, mas saberes que constroem história e alicerçam relações de longas datas. Mesmo aparentemente desenraizadas e despidas de uma história, as produções industrializadas do bolo de arroz são ecos do que um dia foi produzido de forma artesanal, mas que se adaptaram aos novos formatos de produção em massa e contribuem para a construção de representações da cultura gastronômica em questão. Algumas padarias e cafés passaram a comercializar a massa do bolo de arroz, tanto para outras padarias e cafés, quanto direto para o consumidor final.

Saber, fazer, vender, sobreviver, construir cultura e crescer são aspectos que permeiam o universo do bolo de arroz em diferentes níveis e momentos da vida dos sujeitos envolvidos. Quando se come o bolo, saboreia-se a cultura dos que o produzem; quando se tiram fotos, gravam-se vídeos, escreve-se sobre, a ação é de consumo e disseminação de cultura, de forma material e simbólica. No preparo do bolo, as memórias são trazidas ao presente e utilizadas para novas composições, novas dinâmicas culturais; quando é vendido, a luta é por sobrevivência e, ao mesmo tempo, é o compartilhamento de algo que consciente ou inconscientemente possui um valor que vai muito além do financeiro.

Assim, o bolo, que para muitos é comum, às vezes até banal, se observado de perto, traduz-se em instrumento identitário, promotor de coesão social<sup>94</sup>, trabalho e facilitador nos processos de mobilidade social. Além de uma comida, o bolo carrega significados, tornando-se símbolo do que, em algumas ocasiões, não se coloca pelas palavras, mas que muito fala pelo gosto.

A comida “de casa” geralmente inicia o seu caminho, transpõe os limites do doméstico, contagia outros espaços domésticos e segue atingindo outros espaços. O bolo de arroz, comida de sustança, assim também inicia o seu caminho no ambiente domiciliar como café da manhã e merenda: café para os que saem para trabalhar, estudar e também para as que ficam em casa, geralmente mulheres, desenvolvendo as tarefas que dão suporte à vida

---

<sup>94</sup> A coesão entendida como união em torno de algo que possui significado àquele grupo pode ser notada no que refere ao bolo de arroz, não apenas no momento de comer - comensalidade, mas, também, nos momentos de organização para a produção, celebrações privadas e públicas, trabalho, música, dentre outros aspectos, o que, por conseguinte, coloca o bolo de arroz como parte significativa da cultura em questão.

familiar. O preparo de baixo custo é farto em termos de satisfação da fome. O bolo se faz muito apropriado, especialmente nos ambientes mais pobres.

O conhecimento, a experiência ligada ao saber-fazer bolo de arroz é compartilhado não apenas entre familiares, mas entre vizinhas e desconhecidas as quais, por ele, se tornam conhecidas. O bolo atua como liga entre essas mulheres, que buscam formas de sustentar a casa, não apenas enchendo os estômagos, mas ofertando algo que marca, de sabores e cheiros, a memória dos que o fazem e dos que o comem. Essas mulheres são verdadeiras construtoras de uma cultura familiar e comunitária, cultura essa que ganha toques de criatividade e sentimentos que, ao mesmo tempo, as diferenciam e as unem.

Como todo agir humano, essas tarefas femininas dependem da ordem cultural: diferem, de uma sociedade à outra, sua hierarquia interna e seus modos de proceder; de uma geração à outra, numa mesma sociedade e de uma classe social à outra, transformam-se as técnicas que presidem estas tarefas, como também as regras de ação e os modelos de comportamento que dizem respeito a elas. Cada mulher pode criar para si um estilo próprio, imprimir um toque especial, acentuando um determinado elemento de uma prática, aplicando-se a um outro, inventando uma maneira pessoal de caminhar através do recebido, do admitido e do já feito. Deste modo apropriando-se do “saber-fazer” comum, cada “fada do lar” adquire finalmente um modo próprio de fazer intervir, umas sobre as outras, as sequências cronológicas e de compor, sobre temas obrigatórios, *ne varietur*, uma música de variações jamais fixas numa forma estável (GIARD, 2013, p. 218).

Segundo Marx (1964, p. 69), “a vida inclui antes de tudo o comer e o beber, o habitar e o vestir, entre muitas outras coisas: o primeiro ato histórico é, pois, a produção da própria vida material.” Antônio Cândido (1971, p. 28), em “Os parceiros do Rio Bonito”, elabora uma Sociologia dos Meios de Subsistência, justificando que “a fome [...] se caracteriza por exigir satisfação constante e requerer organização social constante.” O autor continua complementando ao afirmar que qualquer que seja a posição que o alimento ocupe na sociedade, “é sempre acentuada a sua importância como fulcro de sociabilidade – não apenas da que se organiza em torno dele (sistemas de trabalho, distribuição, etc) mas daquelas em que ele aparece como expressão tangível dos atos e das intenções (ágapes, ofertas, etc)” (CÂNDIDO, 1971, p. 30).

Nos processos de produção do bolo de arroz, mudanças ocorreram e vêm ocorrendo ao longo dos tempos em termos de compartilhamento do saber-fazer, modos de produção, comercialização (de algo que há algum tempo era parte do cotidiano alimentar familiar e alimento de cunho hospitaleiro), até o estabelecimento como marcador social, pelo qual identidades são construídas e reconstruídas. Há, assim, ao longo do tempo e dos lugares (o que remete às boleiras), variabilidade no processo de produção. Tal variabilidade possibilita,

na descrição desse processo, construir tipos, definidos como “uma seleção, abstração, combinação e (às vezes) acentuação planejada e intencional de um conjunto de critérios com referentes empíricos que serve de base para a comparação de casos empíricos.” (MCKINNEY, 1968, p. 14).

Nove critérios foram pensados<sup>95</sup> para analisar e comparar a produção do bolo de arroz (Esquema 01). São eles: 1) Aquisição do saber-fazer; 2) Modos de produção; 3) Motivação; 4) Promoção; 5) Formas de troca; 6) Canais de distribuição; 7) Mercado; 8) Peculiaridades; 9) Compartilhamento do saber-fazer.

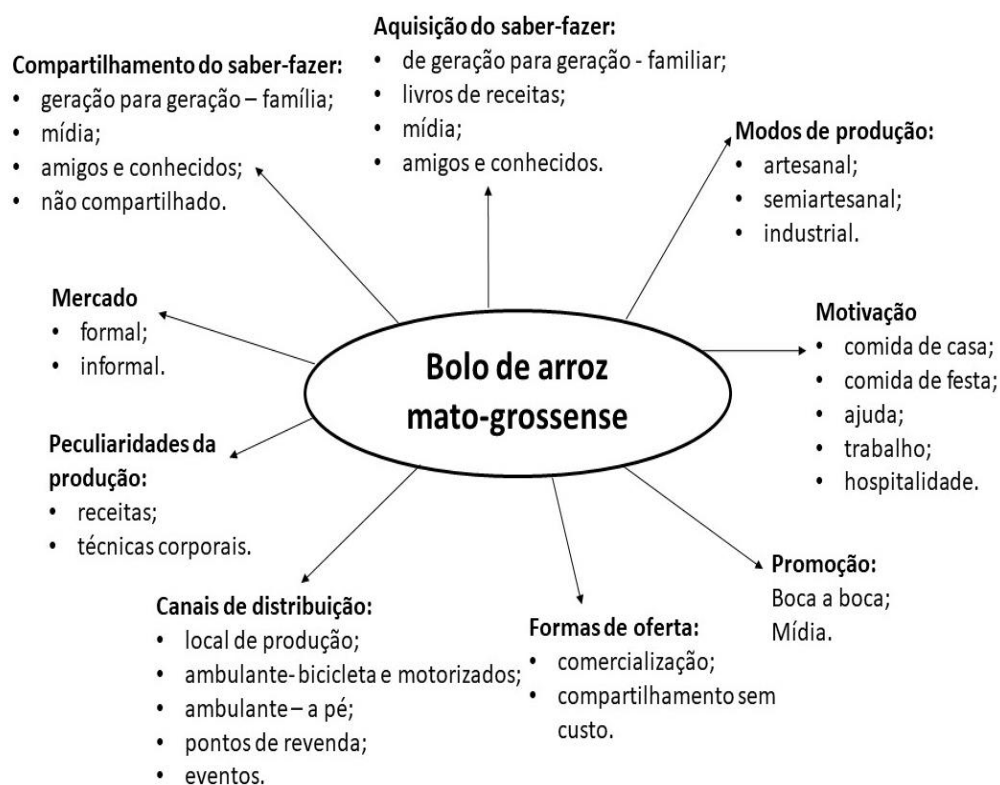
Cada um desses critérios se expressa por diferentes indicadores. Em uma primeira análise, estranham-se os indicadores concernentes às técnicas corporais e às receitas apresentadas para o critério peculiaridades: técnicas corporais e receitas. Explica-se: técnicas corporais e receitas são diferentes repositórios de um saber instrumental com o qual se faz o bolo. Nas técnicas corporais, o saber se incorpora literalmente ao corpo; nas receitas, incorpora-se e se expressa pela palavra oral e escrita.

Os critérios aquisição do saber-fazer, modos de produção, formas de troca, forma de trabalho, distribuição e promoção descrevem, pela exterioridade, o processo de produção e distribuição. O critério motivação para a produção se associa às disposições: atitudes e qualidades pessoais mais interiorizadas que conferem sentido à ação de fazer o bolo. Técnicas corporais apresentam também essa faceta, expressando-se nas atitudes.

---

<sup>95</sup> Utiliza informações descritas no Quadro 02.

Esquema 1 - Critérios para a análise e a comparação da produção do bolo-arroz mato-grossense



Fonte: A autora (2017)

Esses critérios são apresentados a seguir, no sentido horário do Esquema 01, iniciando pelo processo de aquisição do saber-fazer.

O processo de aquisição do saber-fazer do bolo de arroz está subdividido em quatro tipos: saber-fazer de geração para geração (família), saber-fazer a partir de livros de receitas, saber-fazer a partir da mídia e saber-fazer a partir do conhecimento obtido de amigos e conhecidos. O primeiro trata dos modos de fazer passados de geração para geração, na sua maioria pela oralidade e pela observação participante e, muitas vezes, silenciosa que, por conseguinte, podem produzir heranças cognitivas passíveis de serem despertadas a qualquer momento, gerando o sentimento: “eu nem sabia que sabia fazer”, “fiz fazendo”. O segundo está ligado a um tipo de transmissão pelas fontes escritas, sejam elas publicadas ou únicas (manuscritas, datilografadas, recortadas e coladas, dentre outras maneiras) chamados livros/cadernos de receitas que, por sua vez, são construídos a partir de múltiplas fontes: receitas compartilhadas por amigos, presentes nas embalagens de produtos alimentícios,

próprias ou recebidas pelo primeiro tipo – geração para geração ou, ainda, pela televisão e pelo rádio. O terceiro tipo pode reunir os dois tipos anteriores e extrapolá-los em termos de disseminação, multiplicando-se pela internet em formatos diferenciados: livros, vídeos, áudios, artigos, desenhos, dentre outras tipologias e o quarto – amigos e conhecidos - reflete a aquisição por aqueles que se conhece ao longo da vida, seja de forma mais próxima - amigo -, seja de forma mais superficial - conhecido.

Das oito produtoras entrevistadas, todas adquiriram o saber-fazer bolo pela transmissão oral e pelo do ato de “aprender olhando e fazendo”, advindos dos saberes das suas mães, avós e/ou tias, configurando o tipo – “saber-fazer passado de geração para geração (família)”. Benjamin (1987) lembra a importância da experiência como conferidor de autoridade ao mais velhos. A transmissão pelos provérbios, histórias e narrativas constituíam aspectos fundamentais da vida. O autor questiona:

O que foi feito de tudo isso? Quem ainda encontra pessoas que saibam contar histórias como elas devem ser contadas? Que moribundos dizem hoje palavras tão duráveis que possam ser transmitidas como um anel, de geração em geração? Quem é ajudado hoje por um provérbio oportuno? Quem tentará sequer, lidar com a juventude invocando a experiência? (BENJAMIN, 1987, p. 114).

Todos esses questionamentos podem ser transferidos para o campo dos saberes e práticas culinárias: Quem ainda encontra pessoas que saibam preparar receitas de cor<sup>96</sup>? Quais famílias ainda transmitem suas receitas como uma herança? Quem visualiza no ato de fazer comida e compartilhar algo capaz de promover coesão? Quem ensina os mais jovens suas receitas? O que foi feito de tudo isso? As produtoras aqui estudadas são exemplos de resistência nesse campo.

No caso de uma das produtoras de Vila Bela da Santíssima Trindade e outra de Barão de Melgaço, o bolo ganhou novos ingredientes, especialmente produtos industrializados, como leite condensado e embutidos, influenciadas por receitas online e instinto/criatividade das próprias produtoras, caracterizando o tipo “aquisição do saber-fazer mídia”.

A aquisição do saber-fazer por livros de receitas se caracteriza pelos saberes advindos de instrumentos impressos ou manuscritos. A forma impressa é bastante utilizada por aqueles que detinham/detêm tanto o conhecimento da escrita quanto o poder (financeiro e político) para publicá-los. A forma escrita, mais comum, configura-se, muitas vezes, como herança de

---

<sup>96</sup> Saber prontamente, sem necessidade de consultar qualquer outra fonte que não a própria mente.

família, em especial cadernos e/ou fichários. Outra barreira a esse tipo de compartilhamento está ligada ao analfabetismo: muitas pessoas que trabalhavam nas cozinhas, próprias ou de outros, não sabiam ler, impossibilitando aprender receitas pela leitura. Por outro lado, algumas pessoas, mesmo sabendo ler e escrever, preferem não fazer uso de receitas, por se sentirem limitadas na sua criatividade. Para outras, porém, a receita representa segurança.

Livros como de Souza (1904) “O real confeitiro” apresentam várias receitas de bolo de arroz. Obras mais recentes, como a de Ramos (2010) “Tacuru: contando histórias na cozinha”, são carregadas de listas de ingredientes, quantidades e modos de fazer e de memórias, que direcionam os fazeres e acrescentam sabores e valores às produções. Nenhuma das produtoras entrevistadas adquiriu o saber-fazer do bolo por livros.

O saber-fazer proveniente da mídia se refere a todos os formatos disponíveis online, seja em forma de livros, redes sociais, aplicativos, vídeos, áudios, animações, filmes, dentre outros modos presentes na rede. O uso desses como fonte primária do saber-fazer do bolo de arroz foi inexistente entre as participantes. No entanto, esse canal é utilizado por algumas para a promoção das produções e adição de novas técnicas e ingredientes à maneira de fazer existente.

Os modos de produção se subdividem em: o artesanal - todo processo de preparo do bolo realizado manualmente; o semiartesanal - parte do processo realizado manualmente, parte com equipamentos elétricos; o industrial - pouca ou nenhuma intervenção de força física humana, sendo realizado por máquinas.

O pilão, o ralo, o fogão e o forno a lenha são instrumentos que caracterizam o modo artesanal de preparo do bolo de arroz. Desses, o pilão é hoje o menos utilizado, seguido do ralo, pois as produtoras passaram a utilizar trituradores elétricos, capazes de realizar o processamento do arroz e da mandioca com menor esforço físico. O liquidificador ou o multiprocessador também são utilizados no caso de produtoras, que trabalham com quantidades menores. O forno a lenha, no entanto, permanece praticamente intocado, apesar da existência de fornos a gás e elétricos. O forno a lenha é considerado não apenas mais um aparato: é, para as produtoras, parte essencial da produção. Além de conferir aromas aos bolos, permeia o imaginário das pessoas como algo que confere sabores diferenciados aos alimentos e desperta sentimentos nostálgicos, geralmente relacionados à família.

O modo industrial se refere ao formato no qual a produção do bolo é realizada, na quase totalidade, com uso de maquinários elétricos e a gás, com pouca interferência da força



física humana. Esse tipo é comum em empreendimentos, como as padarias, cafés e lanchonetes.

A motivação como o que move a produção pode se dar pela: comida de casa, comida de festa, ajuda, trabalho e hospitalidade. Essas formas, apesar de distintas, podem e são encontradas conjuntamente.

A motivação da comida de casa está voltada para o consumo do bolo no dia a dia, no âmbito doméstico, como um alimento de baixo custo e bastante substancioso, garantidor de força para a execução das atividades diárias.

A comida de festa está pautada, a priori, na produção direcionada às rezas e às festas religiosas, o que, em grande parte dos casos, propicia maior visibilidade ao quitute. A partir dessa visibilidade, o bolo passa a fazer parte não apenas de festas religiosas, mas também de outros formatos de reuniões.

Como “ajuda”, a produção de bolo de arroz nasce da ânsia de “fazer alguma coisa” (além do muito que fazem diariamente) para amenizar as dificuldades financeiras da família. A ajuda passa, no entanto, a ser considerada trabalho assim que alcança o nível de renda principal.

A motivação, com base na hospitalidade, permeia todas as outras formas de motivação, seja ela com ou sem custos para quem come. A qualidade de ser hospiteiro agrega um comportamento amigável, pleno de ações que conferem importância ao outro, sendo uma dessas a oferta de alimentos. O bolo é utilizado para recepcionar, alongar prosas, é presente e lembrança de visitas (*souvenir* comestível).

Todas essas características descrevem as motivações que levam as produtoras a fazerem o bolo de arroz e estão presentes na realidade vivida. Pontuar a ordem de ocorrência é uma tarefa complexa, mas, na sua maioria, a tríade comida de casa, comida de festa e hospitalidade aparecem de forma conjunta, pois o que se come em casa é levado para as festas como forma de gratidão e hospitalidade; o inverso também ocorre: o bolo comido nas festas como tradição passa a fazer parte da dieta doméstica, tornando-se práticas alimentares do dia a dia. Pela sua apreciação popular, o bolo passa a ser objeto de comercialização, retroalimentando a tradição.

Os meios de promoção do bolo destacam como os comedores passam a conhecê-lo. Duas formas são observadas: o boca a boca e a mídia.

O primeiro se refere à divulgação realizada pelos comentários de uma pessoa para outra ou outras, geralmente vindos de alguém que já conhece o produto e pode testemunhar sobre as características dele. Ocorre, principal e primeiramente, em círculos familiares e de amigos. Observa-se, no entanto, que o boca a boca sofreu *updates* (atualizações) e hoje acontece não apenas nas conversas face a face, mas também pela internet no formato de *reviews* (avaliações), nas quais o produto é recomendado ou não. Majoritariamente, o formato mais utilizado nos casos observados é o modo boca a boca, no qual geralmente uma pessoa conhece, experimenta e começa a ser um defensor do produto (utilizando um termo da área de marketing usado por Kotler e Keller (2012)). Nesse movimento de “defesa”, o consumidor busca disseminar a ideia de necessidade de consumo do produto pelas várias características positivas.

A promoção via mídia é composta por diversos meios de comunicação, como rádio, televisão, jornais, revistas, internet, dentre outras transmissões. Das oito produtoras, D. Eulália se destaca pelo uso mais frequente de recursos midiáticos, como Facebook, Youtube, rádio, televisão, jornais e revistas. Nesse sentido, vale a pena mostrar, de forma detalhada, tal formato sob a hipótese de que se trata de uma “nova”<sup>97</sup> forma de se chegar até o consumidor e circular para além dele, a informação compartilhada.

Comer com os olhos - a ideia de que “degustamos” a comida com outros sentidos do corpo antes mesmo de levá-la à boca é algo real. A saliva acumulada na boca quando se veem imagens de certas comidas é um forte indicativo disso, a ansiedade e a agitação são outros.

O ato de fotografar o que se come passa a ser comum nos dias atuais e as redes sociais no ambiente virtual se configura como um lugar de guardar, mostrar e relembrar sobre o que se come, quando, com quem e por qual motivação. A comida recebe em alguns casos maior destaque do que as próprias pessoas que comem.

Ao longo da pesquisa online sobre os diferentes tipos de bolo de arroz que existem pelo mundo<sup>98</sup> foi identificado que a busca por imagens obtinha mais resultados do que por textos. Essas imagens, por sua vez, levam à blogs, Facebook, Youtube, Instagram, dentre outros canais de divulgação de informações online.

---

<sup>97</sup> Aspas foram utilizadas para indicar que o novo é algo relativo. Tal formato não é algo novo para o mercado de uma forma geral, mas no que tange ao mercado do bolo de arroz se pode entender que se trata de uma abordagem nova apoiada no *know-how* das gerações mais jovens.

<sup>98</sup> Tópico 2.2 deste estudo.

Ao iniciar a pesquisa sobre o bolo de arroz no ambiente virtual com foco em Mato Grosso foi identificado que uma das produtoras - D. Eulália - é bastante popular, diversos materiais sobre ela e a sua produção de bolos, tanto em forma de reportagens quanto vídeos, são facilmente encontrados online. A rede social Facebook chamou atenção pelo número de seguidores, comentários e publicações atualizadas. Nesse sentido, optou-se por “curtir e compartilhar” essa página, pois, entre as produtoras, essa é uma das marcas que a distingue.

A fim de conhecer como ocorre a relação bolo de arroz-produtora-clientes-rede social, perguntou-se: o que é postado na página Eulália & Família? Como os seguidores da página se comportam em termos de postagens - o que escrevem? Qual é o papel desse instrumento - Facebook - na disseminação do bolo de arroz como marcador identitário do estado de MT?

Primeiramente, deve-se esclarecer que quem gerencia a página são alguns membros da família de D. Eulália que possuem maior desenvoltura com tais tecnologias, sempre com o seu aval. A Figura de fundo e de perfil no Facebook apresentam a produtora com os seus fornos (Figura 130).

Figura 130 - Facebook Eulália e Família



Fonte: Facebook Eulália e Família (20--?)

Uma frase é colocada em destaque: “uma tradição cuiabana: bolinho de arroz e histórias que inspiram cidadãos e ações típicas de Cuiabá”. Tal afirmação remete a pontos discutidos anteriormente neste trabalho na parte “Quitute de múltiplas pertencas e representações”, ao longo da apresentação das músicas (rasqueados) e como elas expressam um jeito de ser e agir, confirmando a existência de variadas estruturas que direcionam o modo de funcionamento das coisas e das pessoas. Essa estrutura, em termos de comportamentos alimentares, revela, se atentamente observado, o que o grupo come, como e por que, ademais da dinamicidade.

A página no Facebook está organizada em: sobre, fotos, avaliações, vídeos, publicações, comunidade, informações e anúncios. O tópico “sobre” constitui uma breve apresentação da página. Como texto introdutório, tem-se:

Quando se fala de bolo de arroz em Cuiabá, um nome logo vem à cabeça: Dona Eulália. E não é por acaso. Há +/- 55 anos ela serve esta guloseima para várias gerações de famílias cuiabanas. Casada com Sr. Eurico Soares, ela começou a servir o bolo de arroz para ajudar no sustento da casa. Hoje essa iguaria é disputada por fãs e clientes cativos às terças, quintas, sábados e domingos. Os bolinhos, agora acompanhados de outros tradicionais quitutes da região, começam a ser servido religiosamente às 5:30s da manhã. Quem costuma acordar mais tarde, também pode saborear as delícias de dona Eulália. Ela atende até 11:30 nos finais de semana. São raros os cuiabanos que nunca se deleitaram nos sabores do bolo de queijo, da chipa e do bolo de arroz, de dona Eulália. Quem por acaso ainda não se rendeu a esse paladar, não possui o verdadeiro título de cidadão cuiabano. Como a própria tradição recomenda, hoje são os filhos e netos de Eulália e Eurico, que trabalham em torno dessa confeitaria tipicamente local. Ficou com água na boca? Anote o endereço e vai lá conferir delícias de dona Eulália: Rua Prof. João Félix, 470, no Bairro Lixeira. (DONA EULÁLIA E FAMÍLIA, 20-?).

Um forte apelo em termos identitários pode ser logo notado. A tradição é um dos marcadores dessa identidade. O compartilhamento do saber-fazer com os filhos e netos legitima a produção que caminha em fase de transição. Apesar de estar sempre presente, pois o bolo é produzido e comercializado em sua casa, D. Eulália é a imagem do local, sua história viva. De forma delicada, vem transferindo aos descendentes o espaço físico e simbólico conquistado por ela ao longo do seu caminho. Ela entende que a troca de liderança é crucial para a continuidade dos trabalhos, ainda mais quando as suas bases se fundam na tradição e carisma. Tem na família a motivação que, a priori, desencadeou o movimento de fazer bolo de arroz: “a ajuda” que será discutida logo à frente. Hoje, porém, não poderia realizar seu trabalho sem essa forte base - a família - sobre a qual o empreendimento se consolidou, não com o mesmo sentido pelo menos. A produção reúne em um mesmo espaço quatro gerações de trabalhadores.

As fotos mostram um cotidiano de muito trabalho, desde o início até o presente. Elas apresentam D. Eulália com o primeiro forno, presente do companheiro (falecido); os fornos, que agora são quatro; a massa do bolo sendo preparada, assada e, por fim, o bolo saindo do forno; a relação da produtora com os comedores e admiradores do bolo - são muitas pessoas a abraçá-la como uma celebridade, pois realmente o é; prêmios e homenagens recebidas; reportagens para revistas, televisão, rádio; oficinas em eventos regionais e nacionais, nos quais a produtora compartilha o saber. Cada imagem reconstrói sem palavras uma caminhada, que faz parte dos elementos que conquistam muitos, não apenas pela boca, mas pelo coração.

O tópico “avaliações” permite identificar o número de seguidores: 7.557<sup>99</sup>, o que significa que todas essas pessoas recebem, automaticamente, qualquer postagem realizada pelo administrador da página, o que permite um contato constante com os seguidores. Em algumas postagens nada é escrito, apenas uma foto de dar água na boca ou um vídeo curto dos bolos assando, o que renova os sentimentos e os desejos.

Há um espaço para enquete: você recomendaria Eulália e Família? O comentário pode ser escrito livremente ou por respostas pré-definidas. 561 pessoas avaliaram o espaço conferindo nota 4,7 de 5 (sendo 5 a pontuação máxima em termos de pontos positivos). Os comentários destacam o espaço como um lugar de tradição onde a comida conta histórias e reúne pessoas, seja na busca de rememorar sabores que as acompanham desde a infância, seja para conhecer o que até então era desconhecido. A página possui comentários como: “A história da senhora é o maior espetáculo da vida. Mudou a história da família. Bons exemplos será deixado para sempre”; “Gosto de infância, acolhida de mãe, sabores deliciosos, local agradável. Preservação da nossa cultura, parabéns”; “Sem palavras. O local é simples e rústico. Bem casa de vó”; “a inesquecível dona Eulália com o tradicional bolo de arroz cuiabano de chapa e Cruz<sup>100</sup>”; “Digoreste”<sup>101</sup>; “Fantástica pessoa, há um conjunto de fatores que enobrece tudo aqui, e eu amo de coração este lugar, o sabor e o cheiro dos bolos, a simplicidade no atendimento, me arremete a tempo distante na fazenda de meus avós...e assim pacifica a saudade no meu coração!”. De forma geral, destacam-se: memórias da infância e da família, admiração, acolhimento, identidade, pertencimento, cultura alimentar, saudade e trabalho. Sendo assim,

no banal, comum e cotidiano das imagens que circulam pelo Facebook identificamos a configuração de um discurso de memória, atravessado por impressões, experiências, inflado pelo desejo de narrativas, erigindo patrimônios e operando de forma cognitiva na construção de identidades; uma memória suscetível ao medo (sempre presente) da perda e do esquecimento (RENDEIRO, 2017, p. 22-23).

Pela experiência de D. Eulália, muitas outras se revelam. Essa forma de registrar memórias no ambiente virtual e receber contribuições nessa construção (comentários) alarga o sentimento de comunidade (virtual) e entrelaça raízes. Mesmo que sejam memórias individuais, são também coletivas e “isso acontece porque jamais estamos sós”

---

<sup>99</sup> Em 23 de abril de 2019.

<sup>100</sup> Expressão utilizada também nos rasqueados, o que reflete o uso cotidiano, popular desse linguajar.

<sup>101</sup> Idem nota 80.

(HALBWACHS, 2006, p. 30). As lembranças não são, contudo, uma foto que apresenta, de forma exata e imóvel, dada imagem/acontecimento,

a lembrança é uma imagem construída pelos materiais que estão, agora, à nossa disposição, no conjunto de representações que povoam nossa consciência atual. Por mais nítida que nos pareça a lembrança de um fato antigo, ela não é a mesma imagem que experimentamos na infância, porque nós não somos os mesmos de então e porque nossa percepção alterou-se e, com ela, nossas idéias, nossos juízos de realidade e de valor (BOSI, 2003, p. 55).

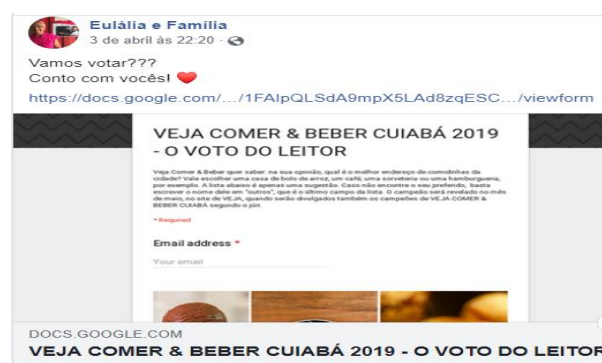
O Facebook, nesse caso, é “parte significativa de uma cultura de memória, expressa em tramas e nós, erguida no conjunto das transformações contemporâneas, forjada em grande parte pelo surgimento de novas ferramentas de comunicação” (RENDEIRO, 2017, p. 24), espaço virtual no qual se constrói e se reconstrói o que e como deve ser lembrado. Os vídeos disponibilizados são 14 no total, a maioria produzida por outros, como: Assembléia Legislativa de Mato Grosso, SBT, Domingo Espetacular - Record TV, Veja Comer e Beber, Amaury Santos (fotógrafo) e compartilhados pela família. As visualizações variam de 200 a 18.000, o que indica o alcance no espaço virtual desse tipo de instrumento (vídeos). No tópico publicações, são compartilhadas fotos e reportagens (Figuras 131, 132 e 133), que mostram partes da história, do cotidiano da produção de bolo e de outras atividades.

Figura 131 - Cuiabá De Eulália



Fonte: Facebook Eulália e Família (2019)

Figura 132 - Votação Revista Veja



Fonte: Facebook Eulália e Família (2019)



No link comunidade, os seguidores postam as mensagens com textos, imagens, vídeos, tudo relacionado às suas experiências e expectativas em relação ao bolo de arroz. A jornalista e *sommelier* Nadia Alcade (2017) escreveu:

Bolo tem sempre o dom de animar a vida da gente, ainda mais quando feito na hora e está todo quentinho. Agora, difícil mesmo é encontrar por aí esse bolo gostoso com gostinho de casa da avó. A verdade é que a gente vê um monte de bolo lindo nas vitrines da vida, mas a cada garfada é só decepção, não é mesmo? Mas o bolinho caseiro perfeito existe sim, tudo bem que eu tive que rodar 2.000 quilômetros para encontrá-lo, mas valeu a pena e cá está ele: todo fofinho, simples e com aquele gostinho de amor e hospitalidade! Quem dá forma a essa receita toda, é a Dona Eulália, uma cuiabana de 83 anos que é conhecida no Brasil todo com o seu bolinho de arroz, um prato típico da culinária mato-grossense. Já fica a dica pra quem passar por essas bandas aqui, o “Café da Dona Eulália & Família” é parada obrigatória aos glutões de plantão! E não adianta provar qualquer bolinho de arroz não, tem que ser mesmo o da Dona Eulália, feito ainda de forma artesanal e com ingredientes frescos: com arroz socado no pilão, mandioca ralada e assado no forno à lenha, claro que com alguns segredinhos a mais, é um bolinho cheio de amor e união.

Voltando aos questionamentos iniciais: como ocorre a relação bolo de arroz-produtora-clientes-rede social? O que é postado na página Eulália & Família? Como os seguidores da página se comportam em termos de postagens - o que escrevem? Qual é o papel desse instrumento - Facebook - na disseminação do bolo de arroz? As postagens são tanto dos administradores da página Eulália e Família, quanto dos seguidores e amigos dos seguidores. São postadas informações sobre o bolo, quem o faz, como é feito, tudo isso a partir de diferentes olhares que se convergem no quitute. Além disso, múltiplos relatos são compartilhados sobre as vivências ocorridas no café de D. Eulália e da sua família.

Esse instrumento de comunicação desenvolve um papel de destaque na disseminação da história de D. Eulália e na produção de bolo de arroz, por se tratar de algo acessível à grande parte das pessoas, independentemente de onde estão geograficamente. É uma forma de acessar memórias, preservar histórias, compartilhar a mesa, sentir-se parte daquele gosto e, assim, do grupo que come. É uma forma de dar visibilidade a algo comum, pelo menos naquele território, explorando os sabores e os significados.

Quando a pesquisadora deste estudo acessou pela primeira vez as informações disponibilizadas online sobre D. Eulália ficou curiosa e, depois de conhecer a história de tantas outras produtoras, notou traços similares entre as histórias e cotidianos. Ressalta-se, aqui, a importância do registro e da disseminação de informações de fácil acesso, a fim de que saberes como esses não fiquem restritos a poucos, como é o caso de muitas outras “Donas” do bolo. As redes sociais têm se mostrado, nesse sentido, instrumentos que facilitam e constroem conexões, especialmente quando o assunto é a comida e as histórias invisibilizadas.



Quanto às formas de oferta, elas se subdividem em dois tipos: comercialização e sem custo. A primeira tem, na produção de bolo de arroz, um instrumento para a geração de renda e a segunda é pautada na cordialidade, hospitalidade e na fé. Nota-se o entrelaçamento dos dois tipos, visto que, apesar de ter o bolo como ajuda e trabalho, é também oferenda nas festas, é presente para os amigos e estranhos, é agrado para os fregueses e é moeda de troca para serviços.

Os canais de distribuição se referem ao elo entre a produção e o consumidor. Assim, estabeleceram-se como canais: local de produção - quando o bolo é entregue ao consumidor no local onde é produzido; ambulante - é o tipo no qual o bolo circula por diversos lugares por intermediários ou pelos próprios produtores, a pé, de bicicleta ou com veículos motorizados. Já o ponto de revenda se refere aos canais que estabelecem um local determinado para a entrega do bolo ao consumidor diferente do lugar de produção, sendo geralmente espaços de terceiros e não do próprio produtor do bolo, menos comum nos casos estudados. A distribuição em eventos utiliza de um dado acontecimento planejado para a distribuição do quitute, seja pela comercialização ou pela doação.

O mais comum na prática é a distribuição no local de produção, o qual geralmente é o próprio local de morada de quem produz. A utilização de intermediários (ambulantes) é menos recorrente nos casos pesquisados. Às vezes, fazem parte no início da atividade e depois são reduzidos ou cessam. Uma das experiências (Cáceres) mostra, contudo, que esse tipo é a sustentação da atividade, seguindo esse formato há décadas. Dos casos estudados, apenas em Cáceres se observou essa forma de distribuição e, sob a hipótese de que é uma forma com tendência ao desaparecimento, ela é aqui descrita mais detalhadamente. É importante pontuar que enquanto esse formato utilizado por muitas produtoras ao longo dos anos segue rumo ao desaparecimento, outras formas se desenvolvem e são cada vez mais incorporadas ao mundo do trabalho, como no caso anteriormente descrito, relativo ao uso da mídia como ferramenta para a promoção de produtos.

A distribuição em Cáceres é realizada utilizando bicicletas. A cidade é plana e, apesar de seu quantitativo populacional ser pequeno, ela é dispersa geograficamente. Essa última característica exige muitas linhas de transporte coletivo, mas o número de habitantes não torna viável economicamente esse serviço, por isso a necessidade de luta pelo atendimento adequado para a mobilidade dos cidadãos e, portanto, são longas as distâncias a serem vencidas na cidade, muitas vezes a pé.

O trabalho do boleiro vai além da comercialização do bolo de arroz. A distribuição do quitute por D. Regina segue praticamente o mesmo formato iniciado pela avó, D. Catarina, que já utilizava do trabalho de boleiros com bicicletas. Assim, o bolo é compartilhado. Não somente o bolo: as histórias das produtoras caminham ou pedalam junto. Os boleiros de ontem, por não terem tido outra forma de locomoção, caminhavam; outros, por possuírem bicicletas, pedalavam.

Esse quitute tão simples e comum aos olhos de muitos, trabalhoso na preparação, continua a atravessar a cidade em todas as direções, principalmente levado por bicicletas. O papel que os homens, com bicicletas, vêm desempenhando ao longo dos anos, é importante na reafirmação do bolo de arroz como prática alimentar rotineira da população cacerense.

Os boleiros de ontem são pessoas que trabalhavam para auxiliar no sustento da família. Diante das dificuldades circulavam pela cidade distribuindo os bolos. Muitos dos boleiros de ontem trabalham hoje em outras áreas, mas não cortaram os laços que os unem ao quitute e às suas produtoras. Em meio aos momentos de observação<sup>102</sup> muitos foram os homens<sup>103</sup> que se apresentaram como um “boleiro de ontem”. Essa designação foi utilizada, pois, quando eles falam sobre as suas experiências é como se tivessem ocorrido ontem: as memórias são vívidas, muitos se emocionam e emocionam os que os ouvem.

O que hoje para alguns seria algo classificado como vergonhoso - vender bolo na rua<sup>104</sup>, para eles significou parte importante do processo de desenvolvimento das pessoas que são hoje. A atividade de vender bolos conferiu a essas pessoas noções de respeito, responsabilidade, solidariedade, auxiliando a visualizar, de forma mais ampla, a realidade existente ao redor, destacando a necessidade de contribuir para o bem-estar não apenas individual, mas também coletivo.

Um vendedor de bolo é alguém que ultrapassa barreiras, circula em ambientes que muitos, desprovidos desse papel, não o podem fazer. O boleiro conversa com o rico e com o pobre, com o “importante e o desimportante”, cria formas de se relacionar com os iguais e os diferentes. Nessas relações não se sentem uma figura banal, mas sim necessária. Trabalha

---

<sup>102</sup> Durante a pesquisa de campo.

<sup>103</sup> Reafirma-se a presença de homens nesse papel.

<sup>104</sup> Algumas produtoras, consumidores e boleiros comentaram sobre a vergonha que “os de hoje”, a nova geração carrega consigo, no que se refere a vender coisas pela rua. Essas pessoas destacam que antes isso era necessidade, trabalho honesto e não vergonha. Atribuem, ainda, tal sentimento ao fato de que “os de hoje” têm tudo nas mãos, não precisam se esforçar.

porque precisa, mas também porque gosta do que faz, admira quem faz, tem plena consciência que, além do dinheiro que recebe, também agrega valor ao quitute.

Compartilha-se aqui a experiência de um “boleiro de ontem”, mas que se sente ainda boleiro, já que estes laços são para ele inquebrantáveis. Trata-se do relato de um homem, hoje policial militar aposentado, residente na cidade de Cáceres o qual, durante a infância e a juventude, trabalhou compartilhando bolos pela cidade, a fim de auxiliar no sustento da sua família.

Otávio, cacerense, nasceu em 1963. Vendeu bolo dos 8 anos de idade aos 16 anos. A pé, carregava nos braços uma cesta com aproximadamente 30 bolos. Os que tinham bicicleta conseguiam levar 50 bolos. O primeiro ponto de venda era a Serraria Cáceres, localizada a poucos metros do local de produção. Havia muitas pessoas trabalhando nessa empresa e que consumiam o bolo regularmente. Vendia bolo de arroz pela manhã e estudava à tarde, já os que estudavam pela manhã vendiam picolé e refresco à tarde. Depois da Serraria, o destino era o local onde a torre da Embratel estava sendo construída, ampliando as chances de vender mais bolos sem ter que caminhar para lugares mais distantes, difícil pela falta da bicicleta. Contudo, muitas vezes isso era necessário, a fim de vender toda a quantidade retirada e obter o pagamento desejado e necessário.

O pagamento representava 30% do valor recebido. Após vender todos os bolos, retornava à casa da produtora e entregava o dinheiro. Essa tirava 70% e entregava o restante ao pequeno vendedor, que seguia para casa, para entregar à mãe a contribuição referente ao sustento da família.

Vender bolo não era para qualquer um. Era preciso ser responsável. Muitos meninos queriam vender bolo, mas nem sempre conseguiam ser disciplinados ao ponto de não faltar. A produtora também gostava de conhecer as mães dos trabalhadores. Outra exigência era estar estudando.

Um lanche era servido aos boleiros antes de saírem para a rua. “Ela (D. Catarina) servia bolo de arroz feito nas latinhas de sardinha. Passava manteiga. Era especial, com chá de cidreira”, relembra Otávio.

A concorrência era grande para ser boleiro. Se um desistisse e depois tentasse voltar era complicado, porque havia um número certo de boleiros. “Naquela época eram três. E hoje é assim também. O número de boleiros hoje é maior, mas os requisitos para fazer parte desta equipe continuam. Nada está escrito, mas as regras existem” afirma Otávio.

O trabalho com o bolo de arroz é visto pelo ex-boleiro como algo que muito contribuiu para a sua educação. Ensinou a importância de ser responsável com a propriedade alheia - se pegasse 30 bolos tinha que entregar o dinheiro dos 30 bolos. Aprendeu a enxergar o seu papel como contribuinte no sustento familiar e, especialmente, a necessidade do trabalho na vida do ser humano. Se quisesse fazer outras coisas, como ir ao cinema, matiné, comprar “besteiras” tinha que vender picolé, refresco ou engraxar sapatos. O bolo era então um trabalho para o necessário, não para o considerado supérfluo.

Otávio diz nunca ter sentido vergonha por comercializar o bolo<sup>105</sup>. Até mesmo por não ter muitas opções, todos tinham que trabalhar. Hoje não são vistas mais crianças e jovens trabalhando. Dada a legislação, os vendedores de hoje são pessoas mais velhas, geralmente acima dos 40 anos. Otávio relembra que “naquela época era gostoso, vendia, ajudava ter responsabilidade com as coisas dos outros”. Se vendesse fiado, o que era raro, dizia a D. Catarina “olha, vendi fiado para fulano”. Ela anotava e era responsabilidade do vendedor receber e repassar o dinheiro para ela, mas, segundo ele, “Graças a Deus, nunca deu problema não”.

Sobre a continuidade da sua relação com o bolo e as produtoras, Otávio afirma:

sempre passo lá, sempre passo lá... a Regina fica contente. Passava lá com a viatura, fardado, e ela fica toda orgulhosa, fala para todos que estão lá “olha nosso guri,<sup>106</sup> vendedor de bolo de arroz’. O pessoal falava: ‘mas você vendeu bolo de arroz?’ Eu respondia: ‘vendi ué, não tenho nenhuma vergonha’. Descia da viatura, pegava bolo e ela não queria cobrar, mas eu falava: ‘Não, é trabalho, tem que pagar’. Eles ficavam muito agradecidos. E eu penso assim. A gente depois estudou, teve outra profissão, mas aquela essência de criança, que você criou ali nunca acaba. Na nossa época, D. Catarina não deixava a gente entrar onde era feito o bolo, a gente nem via como era feito, a gente esperava na sala e ela vinha com a cestinha. Era só ela e a Regina que entravam. Hoje não. Tudo é aberto. As pessoas entram e veem como é.

Otávio relata: “depois de muito tempo descobri que meu tio também foi vendedor de bolo. Os filhos dele foram também, depois seguiram suas vidas em outras atividades. A minha mãe também fazia. Era enrolado na folha de bananeira”. A tradição se expressa nessa história familiar. Para Elias (1997), a tradição é uma força que resiste não apenas pela própria inércia, mas por e, especialmente, continuar viva na consciência das gerações subsequentes.

Otávio destaca, ainda, que já experimentou o bolo de variadas fontes, mas nunca comeu um bolo como o de D. Regina. Ele afirma que não se trata de “puxar saco” por ter feito

<sup>105</sup> A vergonha é um ponto recorrente nas falas dos vendedores de bolo. Esse lugar desvalorizado e invisibilizado no qual muitos trabalhos são colocados afeta de diferentes formas esses trabalhadores, como pode ser confirmado nos relatos que envolvem esses sujeitos.

<sup>106</sup> A denominação “guri” é utilizada pelas produtoras, a fim de designar crianças e jovens do sexo masculino.

parte da equipe de trabalho, mas o bolo possui um diferencial que agrada, pois ela, com o seu jeito de ser e saber, agrada até os que não a conhecem.

Sobre a lei 10.519 que declara o bolo de arroz cuiabano prato típico do estado de Mato Grosso, Otávio afirma que não entende a razão da utilização da palavra cuiabano: “Então o bolo é só cuiabano de acordo com essa lei? E as outras pessoas que produzem, consomem e promovem não são consideradas? Quando se fala do pão de queijo, ele é mineiro, não de Belo Horizonte ou de outro lugar, não é?”

Para esse que foi parte da equipe de trabalho e se sente parte desta história, o bolo é carregado de significados que se referem à luta por uma vida melhor, trabalho, sustento, crescimento, família, amigos e quebra de barreiras, mesmo que de forma temporária. O bolo é um marcador identitário da gastronomia do estado, criado não apenas pelo prazer gustativo, mas, especialmente, pela necessidade de matar a fome própria e dos outros, por trocas monetária e/ou simbólicas, que se perpetuam continuamente, gerando relações diversas, nunca apagadas, às vezes esquecidas, mas que, ao menor sinal, são lembradas com clareza, “como se fosse ontem”. Há ainda aqueles que preferem não falar sobre as suas memórias, mesmo que ligadas a algo que gostam, como o bolo de arroz e a sua produtora.

Fui criado sem pai e sem mãe. Dona Regina cuidou de mim. Fiquei muito triste, revoltado, daí fiz muitas coisas que não devia. Dei muito trabalho. Já trabalhei em muitas coisas, empresa de automóveis, escola de informática. Fiz alguns cursos profissionalizantes. Hoje estou desempregado. Então fico aqui, ajudo dona Regina no que for possível (LAURO, 2018).

Quando convidado a participar da pesquisa respondeu: “vou pensar, não sei... essas coisas fazem a gente ter que lembrar o que a gente quer esquecer... coisas que fazem a gente ficar com tristeza mesmo. É uma luta para deixar muitas histórias de lado”. Os motivos dessas dores não foram causados exatamente pelo bolo de arroz, mas era elemento presente ao longo do desencadear da história. Para puxar um fio desse novelo é necessário desenrolá-lo, conhecer suas voltas, algo que muitos preferem não fazer. Confirma-se, assim, o pensamento de Halbwachs (2006) em termos do que se deseja lembrar, assim como o que deve ser esquecido, o que é falado e o que é calado. Esse ex-boleiro, apesar de não mais vender bolos nas ruas, está sempre próximo de D. Regina e da produção do bolo. Em quase todas as visitas realizadas ao local de produção, ele estava lá, ajudando a desenformar bolos, a virar, cuidando dos bolos no forno, conversando com os clientes e atendendo.

Outro caso interessante foi compartilhado por Renato<sup>107</sup>, em 2017, em uma conversa sobre o estigma impresso em certos tipos de trabalho. Nesse contexto, ele relatou aspectos da sua história de vida, na qual o bolo desenvolveu um papel importante. Ele começou a relatar sobre o período em que vendia bolos de arroz nas ruas, entre seus sete e quinze anos de idade. Vendia a pé, pois o fazia em uma cidade pequena. O contato com aquele modo de fazer e vender o bolo ainda estavam gravados nas lembranças, entranhados no corpo e o ato de voltar ao passado o fez reviver momentos bons, mas também ruins que, hoje, adulto, não gosta de lembrar.

Naquela época fazer bolo me fazia sentir excluído de minha própria vida, pois em minha concepção essa atividade era coisa de mulher - e como explicar que eu menino deveria além de ajudar a fazer, ainda vender na rua de porta em porta o quitute? Trabalhar muito cedo como vendedor de bolo me impediu muitas vezes de vivenciar e saborear as brincadeiras de criança. Minha vida de pobreza, sem uma família, morador dos fundos da casa grande, dormindo em rede e/ou às vezes no chão, traz ainda momentos nostálgicos. Mas, sem saber, quando eu ajudava a colocar o arroz na água de um dia para outro estava também planejando o dia seguinte de trabalho. Ao socar o pilão, que às vezes era feito por duas pessoas ao mesmo tempo, estava aprendendo a trabalhar em equipe. Ao arrancar a mandioca e descascar estava aprendendo a laboração do serviço rural que muitas vezes é árduo. Com o corte das folhas de bananeira para cobrir e assar o bolo de arroz, aprendi sobre a natureza. Ao aproveitar as latas de sardinha para assar, aprendi uma forma de reciclar e não desperdiçar. Outro fator que incomodava era eu ajudar no sustento dessa família, porém, os filhos biológicos do casal não cumpriam esta tarefa. Meu fenótipo magro, com pernas longas, pé de pato, nariz grande, que chamavam atenção por onde passava, também foram causa de dores emocionais. Quando caminhava pelas ruas com a cesta cheia de bolos para vender, muitas vezes sentia vergonha. Quando encontrava com colegas de escola que não tinham as mesmas necessidades, em algumas ocasiões cheguei a desviar de calçada, de rua, para evitar constrangimentos (RENATO, 2017).

O sentimento de vergonha pode ser visto como resultante da estigmatização. Goffman (1891, p. 7) explica que

Um indivíduo que poderia ter sido facilmente recebido na relação social cotidiana possui um traço que pode se impor a atenção e afastar aqueles que ele encontra, destruindo a possibilidade de atenção para outros atributos seus. Ele possui um estigma, uma característica diferente da que havíamos previsto.

Nesse caso, o estigma fortemente inscrito na sua mente é o de ter que trabalhar e os colegas não e, pior ainda, desenvolver um “trabalho de mulher” - fazer bolo de arroz e ter que o apresentar nas ruas como meio de sobrevivência. “Um atributo que estigmatiza alguém pode confirmar a normalidade de outrem, portanto ele não é, em si mesmo, nem horroroso nem

---

<sup>107</sup> Nome fictício. Renato tem hoje 42 anos.

desonroso” (GOFFMAN, 1891, p. 6). Assim, no grupo social do qual esse menino/jovem fazia parte, o “normal” era não fazer o que ele tinha que fazer.

Percorrido esse caminho, hoje, adulto, percebeu que muitas coisas que viveu fizeram com que se preparasse para as relações sociais e o convívio com o outro.

Os boleiros de hoje são homens com idade acima dos 30 anos, que têm no bolo uma fonte regular, mas variável, em termos de renda obtida. São pessoas não absorvidas pelo mercado de trabalho, seja pela falta de qualificação para as áreas nas quais há oferta, seja pela idade. As diferenças com os boleiros de ontem indicadas, em especial na idade, expressam as mudanças de legislação trabalhista e as dificuldades do mercado de trabalho em absorver pessoas de mais idade sem as qualificações exigidas. Vender o bolo se torna uma das únicas formas de conquistar o sustento em alguns casos. A isso se junta, com o tempo, o sentimento de “ser de casa”.

Pode-se traduzir esse elemento como aceitação, pertencimento ao grupo, que, por sua vez, retorna em forma de trabalho, dedicação e fidelidade, um tipo de solidariedade nascida da exclusão e necessidade de sobrevivência: “O sentimento de solidariedade traduz o desejo do grupo de se afirmar sua força e o sentimento de pertencimento é uma tática diante das manipulações. [...] A solidariedade é um sentimento que reforça as estratégias identitárias, é um meio de manter laços entre os indivíduos.” (LUCENA, 2010, p. 42)

Para esses boleiros não há bolo como os de D. Regina. Eles listam, sem pestanejar, características que conferem o lugar de melhor bolo nas suas concepções. Não se veem deslocados da história da produtora, pois se consideram parte dela. Quando defendem a qualidade do produto que comercializam destacam: “não é porque eu vendo, mas este bolo é o melhor”, “são muitos anos de experiência”, “é um jeito de fazer que vem da avó e só melhorou”.

Durante a pesquisa de campo, o grupo de boleiros de D. Regina era formado por 10 boleiros. Esse número não é fixo. Alguns boleiros já pararam de comercializar o bolo várias vezes por razões diferenciadas. As mais citadas são a saúde e outro tipo de trabalho. Houve casos de “demissão” por problemas com bebidas por afetar diretamente o desempenho do boleiro. Nesse grupo apenas um deles possuía emprego fixo, como vigia noturno. Esse terminava o turno pela manhã e seguia para a casa de D. Regina, a fim de iniciar nova jornada de trabalho.

Todos trabalham com suas bicicletas. Não há um mapeamento formal das áreas de atuação de cada um, não há também interferência de um na área do outro. São delimitações não escritas, porém respeitadas. As caixas colocadas nas garupas das bicicletas para armazenar os bolos são, em grande parte, de D. Regina. Alguns preferem utilizar suas próprias caixas. Algumas são térmicas em formatos modernos e outras mais clássicas, como as de isopor, revestidas com papel alumínio. Há, também, aqueles que optam por recipientes plásticos revestidos com papel alumínio.

Os boleiros fazem parte do mercado de comida de rua, um espaço extremamente competitivo, dada a crescente necessidade de comer fora de casa com rapidez, praticidade e baixo custo. Além desses aspectos mais modernos, a comida de rua se enraíza pela tradição. O ato de vender comida na rua, se comparado com outros espaços, encontra poucas barreiras de entrada e baixo investimento, principalmente quando não formalizados.

Além de fonte de renda, vender bolo de arroz nas ruas é, para o boleiro, uma forma de se manter conectado com outras pessoas. Esse laço se torna tão forte que, quando questionados sobre a aposentadoria, por exemplo, respondem que não poderiam deixar os clientes na mão, que continuarão até quando Deus quiser, até quando conseguirem levantar e pedalar pela cidade. Existe, para alguns, um compromisso sério entre quem produz, quem leva até o comedor e quem come. D. Regina, por exemplo, trabalha de segunda a segunda, não se pode ter um dia sem bolo; são poucos os feriados em que a produção para. Produzir bolo de arroz é a própria produção da vida, nesse caso.

Um dos boleiros mais jovens em termos de atuação nesse trabalho compartilhou:

Vendo bolo de arroz há seis anos, mas sempre comi bolo de arroz desde criança. Sou do bairro, conheço a gurizada, as pessoas e essas comidas comuns. Vendo bolo porque gosto de receber elogios, sinto satisfação em ouvir coisas boas sobre o bolo. Ninguém reclama, nunca ouviu falar que alguém comeu e não gostou. Com a venda do bolo crio relações com pessoas “importantes”. O delegado, por exemplo, ele come bolo de arroz, adora, deixa de comer o que tem lá para comer bolo de arroz. Diz assim: “dá logo 2 ou 3, mas se minha mulher descobrir estou ferrado”. Ele tem colesterol alto, mas dá risada e come o bolo nos dias que está de plantão. Conheço muita gente boa. Vender bolo é muito bom, dá um dinheirinho. Mas diversifico, vendo outras coisas. Aprendi a assar carne em forno a lenha. Aprendi vendo D. Regina, ela assa cada coisa, fica perfeito. Costela, carne de porco, frango. Então eu vou na casa das pessoas e falo: “bom dia, estou aqui para oferecer meus serviços, eu asso carnes e faço o acompanhamento também, arroz, farofa, banana frita. Se quiser faço tudo por 85,00 e entrego”. Temos que diversificar. Aprendi uma receita também que é maçã do amor, vou fazer bem-feitinho, embalar, colocar uma fitinha e passar a vender perto das escolas. Vão gostar. Daí posso fazer também preço especial se comprar duas, por exemplo. O bolo de arroz vende a qualquer hora. Eu vendo de manhã. Mas dá para vender à tarde. O sol é muito quente à tarde. Outro dia fui assaltado, reagi, levei duas facadas, fiquei um mês sem trabalhar. Estava indo para casa. A parte difícil na atividade de vender bolos de arroz é conquistar clientes,



porque tem que cativar para ser regular, não é só o bolo! Tem o atendimento, o jeito de vender. Cada boleiro tem seu jeito de vender. Mas depois que conquistou não tem dificuldades. Eu vou em dois bairros, um dia em um, um dia no outro, para as pessoas não enjoar. Não vendo fiado, mas as vezes acontece, mas é raro. Digo logo: olha na próxima vez que vir já preciso do pagamento, porque se a pessoa não tiver R\$ 2,00, daí já sabe que é rolo (GUTTEMBERG, 2018).

Vender o bolo coloca o boleiro em contato com realidades que para ele são comuns e com situações que nem sempre o são, como estar com “pessoas importantes”. Na hierarquia visualizada por esse boleiro, o bolo o coloca frente a frente com indivíduos que considera ocupar espaços acima do seu, permitindo, ainda, que compartilhe de histórias da intimidade do outro, como informações sobre sua saúde e comportamento da esposa por exemplo.

A capacidade de “se virar”, agir para sobreviver, é uma das características marcantes nesses trabalhadores. Aprender coisas diversas, a fim de atender necessidades múltiplas, expressa o instinto de sobrevivência e compreensão de uma realidade dinâmica e exigente, pois destaca que não basta apenas vender o bolo como algo mecânico. Deve haver uma conquista e isso se consegue com “jeito” de ser e de convencer. Muitas são as táticas para tal, cada um desenvolve a sua.

O ressentimento é também um elemento presente nessas histórias, a existência de um sentimento de não servir mais para um “trabalho de verdade” e ter que viver às margens. “O ressentimento é uma atitude ou emoção que remete à percepção de que o grupo ao qual se pertence está em condição hierarquicamente inferior” (LUCENA, 2010, p. 40). O trabalho de verdade é visto como aquele com carteira assinada, horários fixos e benefícios, elementos não existentes nesse caso. O estigma ligado ao desemprego (GOFFMAN, 1891) contribui negativamente para o sentimento de menos valia. Nem por isso se mostram desanimados, pois são abraçados em outros lugares, apesar de ser de forma precarizada.

Para a comercialização do bolo de arroz esse trabalhador é de extrema importância, dado o formato utilizado pela produtora. Algumas pessoas vão até o local de produção para comprar, mas a distribuição realizada de bicicleta alcança um número consideravelmente maior de consumidores. Cada boleiro retira entre 40 a 150 bolos diariamente e pedalam muitos quilômetros, a fim de realizar as vendas.

A produtora explica que lidar com os boleiros não é uma tarefa fácil, mas também não é tão difícil: basta tratar a todos com respeito, entender o jeito de cada um. Às vezes é preciso ser mãe, irmã, um ombro amigo, mas há momentos em que é preciso ter pulso forte e ser

rígida, a fim de que o trabalho transcorra como deve ser: simples, claro e organizado. Os “contratos de conduta” são todos em formato oral, dos fornecedores aos comedores.

A preferência por parte dos boleiros pela venda de bolo de arroz em detrimento de outros tipos de quitutes é um aspecto importante na disseminação dessa comida. Em primeiro lugar, sentem-se acolhidos. Em segundo lugar, acreditam na qualidade do que vendem, qualidade não apenas ligada ao sabor, à higiene, às formas, ao custo-benefício, entre outros aspectos, mas à tradição. Tal tradição se remete ao saber-fazer herdado e em pequenos detalhes aprimorado. Alguns comentaram que experimentaram os bolos de outras produtoras, mas que não “chegavam aos pés” dos produzidos por D. Regina e isso porque ela tem “muita experiência”. Unindo tudo isso, o bolo é algo fácil de ser vendido, pois é gostoso, tradicional, barato, satisfaz o corpo e consolida o sentimento de pertencimento a essa cultura alimentar.

Dando continuidade ao esquema 01, as peculiaridades da produção, mercado e compartilhamento do saber-fazer são elementos de distinção que fazem com que um bolo tenha características diferenciadas, mas, ainda assim, continua sendo bolo de arroz. Essas são subdivididas em dois tipos: receitas e técnicas corporais.

A receita é o instrumento que norteia o fazer, que direciona em termos de ingredientes, quantidades e modos de preparo. Pode-se apresentar na forma escrita (livros, cadernos e fichários), oral (conversas e demonstrações) e online.

As técnicas corporais estão ligadas aos movimentos desenvolvidos pelos produtores de forma tradicional, com o objetivo de atingir determinado fim, tema discutido pelo estudioso Marcel Mauss (2003) no trabalho “As técnicas do corpo”. Esses elementos-técnicas são, entre todos os demais, os mais sensíveis e que afetam diretamente o saber-fazer do bolo de arroz.

Conforme previamente mencionado, o quitute é típico do estado de Mato Grosso, dada a ampla disseminação, porém nenhuma receita é igual a outra. Cada produtora, respeitando os ingredientes básicos (mandioca, arroz, sal e fermento), dá o sabor desejado ao bolo, de acordo com o que aprendeu e pode, ao longo dos anos, selecionar ingredientes e modos de fazer adequados ao próprio gosto e ao da clientela.

Assim, apesar da possibilidade de identificar pontos de similaridades, muitas são as diferenças: algumas produtoras assam no fogão a lenha, outras no forno a lenha. O forno a gás e elétrico também é utilizado, mas muitas vezes desdenhado. Algumas produtoras utilizam leite de babaçu; outras, leite de coco; outras, leite condensado; outras não usam leite. Algumas colocam canela, outras, erva doce. Algumas fazem bolo doce; outras, bolo salgado ou ambos.

Algumas assam em forminhas individuais; outras, em formas retangulares e depois cortam em pedaços ou ainda em uma panela, geralmente de ferro, com brasa embaixo e sobre ela. Algumas usam margarina; outras, manteiga e outras banhas. O bolo pode ser batido em batedeiras industriais, liquidificadores, multiprocessadores ou simplesmente por braços fortes. As cores, os cheiros, os formatos e os sabores são únicos, assim como são as pessoas que os produzem.

As técnicas corporais desenvolvidas e aprimoradas ao longo do tempo tornam-se tradição e são repassadas, mesmo que por um silêncio ativo<sup>108</sup> aos novos produtores. Os modos de realizar os pré-preparos (fubá de arroz, purê de mandioca), de inserir os ingredientes, seguindo uma ordem, as formas de mexer a massa, as maneiras de inserir os bolos no forno, mudá-los de lugar e retirá-los, os modos de retirá-los das formas, armazená-los e até mesmo entregá-los aos consumidores são carregados de técnicas corporais, realizadas às vezes sem perceber ou com total concentração e consciência do que se está fazendo, já que isso envolve riscos. Essas técnicas unem o passado e o presente. Elas produzem algo que, ao mesmo tempo que é consumido no agora, traz lembranças de como era, conferindo ainda mais satisfação ao que se come, não apenas com a boca, mas com todo o corpo.

Essas técnicas ganham nomes próprios, como “virar o bolo”, por exemplo, um ato que requer bastante agilidade de quem o desenvolve. Consiste em retirar o bolo rapidamente da forminha, virá-lo deixando a parte de baixo para cima, retorná-lo à forma maior - momento no qual as forminhas finalizam sua parte - e devolvê-lo ao forno. Essa técnica é realizada a fim de conferir determinada cor ao bolo, assim como crocância. É uma ação perigosa, pois pode causar queimaduras nos dedos dos menos familiarizados com o movimento. Isso demonstra que tal ação é fruto de uma prática e aperfeiçoamento contínuo, apesar de parecer algo “natural”, simples de ser realizado, para os que observam. Contudo, quando a observação dá lugar à prática, tal pensamento muda, pois não é tão fácil reproduzir a técnica com tamanha desenvoltura: enquanto os que estão familiarizados viram cinco bolos, um novato consegue talvez virar um, com o risco de quebrá-lo.

Os movimentos realizados para inserir, movimentar e retirar as formas de bolo do forno são variáveis. Algumas produtoras as retiram com as mãos quando os fornos são mais altos e menores; outras utilizam uma pá achatada bastante similar à pá de pizza, equilibrando sobre essa um recipiente cheio de formas pequenas contendo a massa. Trata-se de um

---

<sup>108</sup> Tipo de transmissão de saberes no qual o aprendiz observa e direciona as suas ações a partir do que captou pelas práticas do outro.

movimento rápido, que requer equilíbrio e força. Rápido, porque o forno não pode ficar muito tempo aberto, pois a “quentura escapa”, de acordo com as produtoras. Equilíbrio e força, porque o recipiente repleto de pequenas formas com massa é pesado e sensível a movimentos bruscos.

Ralar e peneirar a mandioca requer uma técnica; socar o arroz, colocar a massa nas formas, dar como finalizada a cocção também requerem técnicas diferenciadas. Todos esses movimentos são criados e recriados, a fim de produzir algo “da melhor forma”. Nesses processos, cada produtora desenvolve jeitos de fazer que funcionam como a sua assinatura.

Em termos de mercado, a produção do bolo pode ser formal ou informal. A organização formal se dá por um registro da empresa nos órgãos oficiais, o informal não. A primeira garante uma série de direitos aos trabalhadores, assim como a arrecadação de impostos pelo governo; a segunda não atende a nenhum desses elementos de forma direta.

Nos casos observados, a maioria realiza as suas atividades informalmente, visto que, de acordo com as produtoras, as regras impostas pelos órgãos de registro e fiscalização são bastante exigentes, o que inviabilizaria as produções por não conseguirem atender todos os requisitos ligados à documentação, à adequação de instalações físicas e ao processos de produção. Além disso, suas precursoras trabalhavam na informalidade, o que muitas vezes as deixam mais seguras em desempenhar as atividades no mesmo formato.

Contudo, o trabalho informal não deve ser confundido com ausência de racionalidade ou desorganização. A formalidade se ampara na legislação, no estabelecimento de padrões a serem seguidos pelo todo; a informalidade flui em formatos próprios, o que permite, em muitos casos, uma elasticidade na idealização, no planejamento e na ação. Há muita criatividade na informalidade e na disposição para buscar formas de sobreviver, mesmo que, e frequentemente, precarizadas. A partir de uma pesquisa realizada sobre trabalho informal, a Fundação Perseu Abramo observou:

jornadas longas, péssimas condições de trabalho, pouquíssimos direitos assegurados e insegurança sobre o futuro. Essas são as dificuldades apontadas por trabalhadores informais, que vivem sob a ótica do 'incentivo empreendedor'. Para pesquisadoras da Fundação Perseu Abramo (FPA), o termo “empreendedorismo” deveria ser substituído por ‘gestão da sobrevivência’ (REDE BRASIL ATUAL, 2019).

Há uma forte pressão para que os trabalhadores informais se formalizem, tornando-se microempreendedores individuais (MEI) por exemplo. A socióloga e supervisora da pesquisa acima citada, Ludmila Costhek Abílio, destaca que “a figura do Microempreendedor Individual (MEI) funciona mais como veículo de informalização do que de formalização do

trabalho. [...]. Estão formalizando a informalidade. O mercado se apropriou dessa brecha para precarizar mais o trabalho”. O trabalho da maioria dos indivíduos envolvidos na produção do bolo pode, a partir desse olhar, ser caracterizado como uma gestão pautada na sobrevivência.

Outro ponto essencial ao fazer do bolo se remete ao compartilhamento, pois, a partir desse processo, a produção é continuada seguindo os mesmos formatos ou não. Na sua maioria, o saber-fazer é passado às pessoas da família, geralmente mulheres, pela oralidade. No entanto, não se trata de uma regra, como já mencionado anteriormente. Trata-se de um *habitus*, que aos poucos vem ganhando novos elementos e desenho. Certos saberes-fazer são configurados como segredos de família, um tipo de herança entregue aos escolhidos quando o detentor do saber já não pode mais executá-los. Outros são compartilhados com quem perguntar e tiver interesse em aprender: família, vizinhos, amigos, desconhecidos até aquele momento, enfim, nesse tipo de compartilhamento não há segredos “teoricamente”, pois quando o bolo é preparado seguindo a receita (escrita geralmente), nem sempre se obtém o mesmo sabor, textura, formato, dentre outros aspectos. São saberes derivados que ligam quem produz e ensinou a quem agora passa a produzir e a reproduzir a partir do que apreendeu no processo.

A mídia se configura como outra forma de transmissão, os livros de receitas manuscritos se tornam “livros” online, vídeos, áudios, slides, e-books, dentre outros, com alcance milhares de vezes maior que a oralidade presencial e as formas impressas. A oralidade presencial passada a partir de conversas, práticas, gestos e silêncios ganha um tipo de *update* para os tempos modernos, pois os saberes são agora passados pela oralidade, mas à distância, conectados pela tecnologia. Há ainda pessoas que até então não compartilharam seu saber-fazer, um dos motivos é por ser considerado algo muito íntimo, como também por falta de pessoas que realmente queiram aprender.

#### **4.2 Tipos de bolo de arroz segundo o circuito da produção ao consumo**

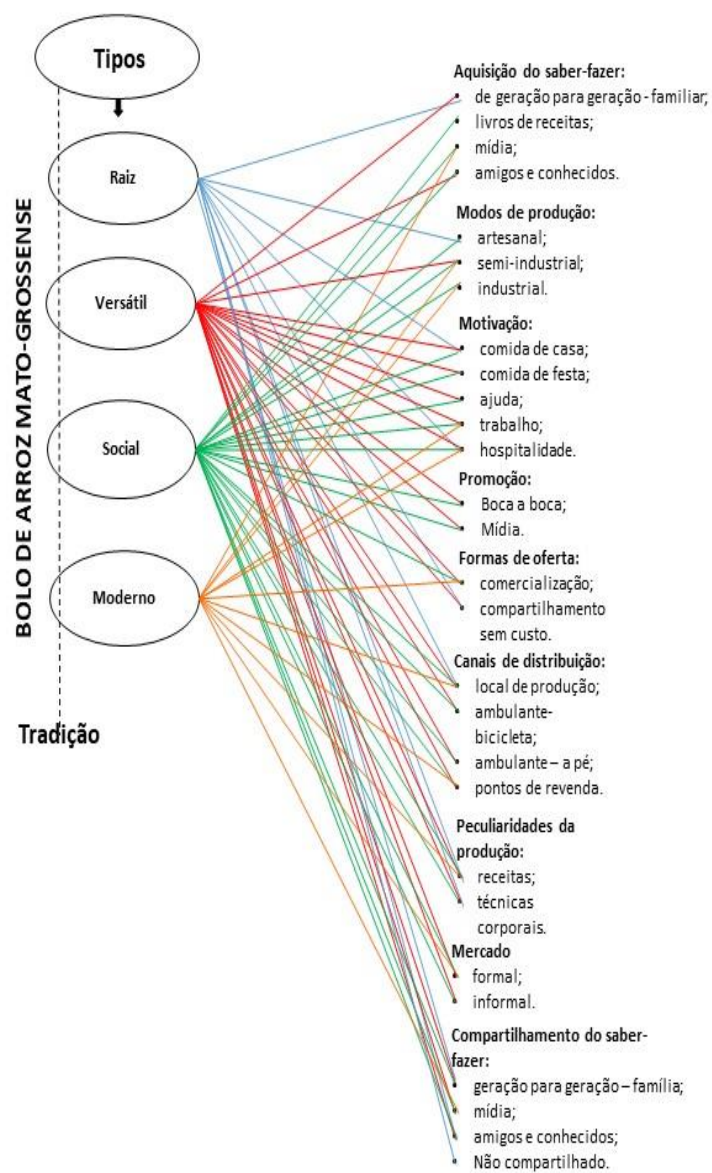
A partir dos critérios para caracterizar o circuito da produção ao consumo apresentados, criaram-se tipos de bolo de arroz (Esquema 02). Não se trata de algo capaz de generalizar os fazeres e saberes ligados à produção do bolo de arroz no estado de Mato Grosso, até mesmo porque outros formatos de produção como o industrial e fazeres liderados por homens não fizeram parte deste estudo. O foco escolhido foi o modo de produção

tradicional realizado por mulheres, uma tentativa de dar visibilidade às muitas possibilidades que existem nessa prática consolidadas como tradição alimentar.

Foram criados quatro tipos, que caminham, segundo a fala das produtoras, de maior fidelidade à tradição a uma maior flexibilidade na sua tradição. Foram estabelecidos também nove critérios para avaliar os momentos que vão da aquisição do saber-fazer à disponibilidade da receita e do produto no mercado.

Os quatro tipos de bolo de arroz são: raiz, versátil, social e moderno. Os nove critérios são: 1) aquisição do saber-fazer; 2) modo de produção; 3) motivação para a produção; 4) promoção; 5) formas de oferta; 6) canais de distribuição; 7) peculiaridades da produção; 8) mercado e 9) compartilhamento do saber-fazer.

Esquema 2 - Bolo de arroz mato-grossense: características e tipos



Fonte: A autora (2019)

As denominações utilizadas para cada tipo são abstrações. No cotidiano elas não são utilizadas: a denominação é simplesmente bolo de arroz, independentemente das suas características. Buscou-se, com isso, ressaltar o emaranhado de elementos que compõem o bolo, contudo, não esgotam o vasto número de componentes que existem. A partir dessa tentativa, criou-se o bolo tipo raiz, tipo versátil, tipo social e tipo moderno, todos eles tendo como fio condutor a tradição em tons fortes ou mais enfraquecidos.

O bolo raiz pode ser considerado aquele passado de geração a geração na própria família. O modo de produção artesanal tem a finalidade de servir à família, aos amigos, às visitas, no próprio local de produção, geralmente moradia de quem produz, e em eventos, especialmente festas de santo. As suas peculiaridades estão ligadas às receitas em termos de ingredientes, modos de fazer e técnicas. De acordo com relatos da maioria das produtoras, a partir das suas memórias, pode-se indicar que o bolo raiz foi o primeiro tipo com o qual tiveram contato.

O tipo versátil, como a própria denominação expressa, é um formato flexível, que se adapta. Sem esconder os traços raízes, acrescenta outros elementos característicos. É bolo de um saber-fazer adquirido na família, de geração para geração, mas também por amigos e conhecidos, produzido de forma semiartesanal. A produção tem como motivação atender as necessidades cotidianas da casa, indo para as festas também. É o bolo que contribui com a renda familiar, chamado de “ajuda”. Muda-se o status para trabalho quando se torna fonte da renda principal. A hospitalidade se faz presente em todas essas motivações.

A divulgação desse tipo de bolo pode acontecer tanto por boca a boca quanto pela mídia ou ambos. A oferta existe tanto sem custo (casa e eventos) quanto com custo (ajuda, trabalho e/ou eventos), no mercado formal e informal. A forma de transmissão do saber-fazer ocorre na família de geração para geração, por meio da mídia, amigos e conhecidos. Em alguns casos, esse saber não foi, ainda, compartilhado.

O tipo social se diferencia dos anteriores quanto à aquisição do saber-fazer. Nesse tipo, tal conhecimento não advém da família, mas de fontes como livros de receitas, mídia, amigos e conhecidos. Todas as outras características são passíveis de ocorrer nesse tipo, em relação ao modo de produção, motivação, promoção, oferta, distribuição, peculiaridades, mercado e compartilhamento do saber-fazer. Vale ressaltar que o uso da palavra “social” buscou destacar a não relação com o “familiar”, mas sim a partir de outros tipos de ações e relações sociais, algo para além do ambiente doméstico. A produção do bolo de arroz, porém, é social em todos



as fases independentemente de como o saber-fazer foi conquistado. No caso do tipo raiz, por exemplo, as relações sociais que sobressaem são os familiares, as primeiras a introduzir as pessoas no mundo em que vivem.

O bolo tipo moderno apresenta uma característica que o situa em um formato mais tecnológico, no que se refere à aquisição do saber-fazer. Essa tem como fonte a mídia, em especial blogs, vídeos, programas de televisão e redes sociais. Quem produz não possui uma ligação histórica com o bolo de arroz em termos de se saber-fazer como herança (família). O indivíduo ou a empresa que o produz se interessa pelo quitute e busca informações online sobre a receita - ingredientes e forma de preparo. O interesse, por sua vez, parte da popularidade do quitute em outros espaços sociais que não o lar. A produção pode seguir formato semiartesanal ou industrial. A ação de produzir tem como motivo a comercialização ou a comida de casa. A oferta ocorre pela comercialização ou sem custo quando se trata de comida de casa. As peculiaridades podem ser encontradas nas receitas adquiridas de forma virtual, mas que, ao longo do processo, podem receber toques de quem produz. Quando o bolo tipo moderno é destinado à comercialização, geralmente faz parte do mercado formal.

No caso do bolo como comida de casa, o aspecto mercado não se aplica. O compartilhamento da receita, por outro lado, é um ponto interessante, pois ao mesmo tempo que o saber-fazer é adquirido pela mídia, passa, também, a ser compartilhado nos mesmos espaços, gerando uma nova forma de transmissão de se saber-fazer, um tipo de transmissão ilimitada: acesse de onde estiver, faça igual ou adapte e compartilhe. Quando compartilhada, a receita pode apresentar “versões melhoradas” em termos de praticidade, ingredientes e sabor. Nesse sentido, trata-se de um processo, algo sempre em construção, a partir dos olhares de quem acessa e faz, não diferentemente do tipo raiz, pois, mesmo utilizando outro instrumento para o seu compartilhamento, a oralidade está sempre em construção, a partir dos toques inseridos na produção pelos herdeiros do saber-fazer.

#### **4.3 As boleiras: marcadores identitários construídos e/ou reafirmados a partir do saber-fazer bolo de arroz**

As mulheres que fazem bolo de arroz produzem elementos (tangíveis e intangíveis), que caracterizam a comida e a si mesmas. Suas histórias têm no bolo um dos componentes-chave e o bolo como representativo da gastronomia do estado de Mato Grosso tem, na história dessas mulheres, aspectos indissociáveis da sua construção. No processo de fazer

bolo e história, as produtoras passam por processos de construção, desconstrução e reconstrução de identidades e de papéis na sociedade. Nem sempre tais processos são notados, questionados ou compreendidos por elas mesmas e/ou pelos outros. Parece algo natural. A partir da observação mais próxima e crítica, porém, nota-se que nem sempre foi assim, contradizendo tal percepção de naturalidade.

O discurso, um dos conceitos trabalhados por Foucault, constrói as coisas das quais se fala. A partir dele, criam-se formas de explicar, entender e conferir significados às ações, sendo assim, invenções. Com a internalização do discurso, o posicionamento em relação ao que é verdadeiro, falso, científico ou não, se estabelece mas não se engessa. “Se entendermos as práticas culturais como discursos, esses colocam em funcionamento um universo próprio de práticas de significação que se inscrevem nos sujeitos e se tornam discursivamente ‘reais’” (GUARESCHI, 2008, p. 6). Ainda,

os discursos que produzem uma determinada identidade, dizem respeito à possibilidade de determinadas verdades tais como altura, cor, língua, escolaridade tornarem-se referentes de classificação de pertencimento ou não a um grupo. Forjam identidades a partir de marcadores que culturalmente passam a ser definidos como relevantes. Ao delimitar comportamentos, modos de ser e agir, os discursos estabelecem normas, padrões, instauram referenciais identitários e, ao mesmo tempo, afirmam e constituem aquilo que é diferente a esta identidade, que não é apenas o seu oposto, mas é tudo aquilo que não está incluído nesta referência. (GUARESCHI, 2008, p. 6).

Ennes e Marcon (2014) ressaltam que os marcadores são muitas vezes confundidos com a identidade e optam por denominar essa última como “processos identitários”, enfatizando o caráter ambivalente, fluído, inacabado e imponderável. A confusão apontada pelos autores se baseia, especialmente, na ideia de que, por portar dada característica, o indivíduo quase que de forma automática é associado a determinado pertencimento social e/ou cultural, o que, na prática, pode não se confirmar.

O que para o senso comum é identidade, na verdade é um conjunto de marcadores, os quais possibilitam identificar aquilo que se constrói como sendo o sentido da diferença (comportamentos, indumentárias, línguas, parentescos, territórios, traços fenotípicos, entre outros) e são acionados como referência de demarcação das fronteiras quando algo está socialmente em jogo. (ENNES; MARCON, 2014, p. 294).

Continuam:

Os marcadores sociais são elementos simbólicos e estão associados ao processo de produção da ideia de pertencimento ou de alteridade com relação a um outro. Isto, se considerarmos os marcadores como os significantes das fronteiras. Tais marcadores são os sinais corporais, as formas de agir, de falar, de vestir, entre outras,

evidenciadas pelos próprios sujeitos como substâncias particulares dos grupos sociais no momento em que são ressaltados os seus significados. (ENNES; MARCON, 2014, p. 292-293)

Os marcadores identitários são pistas de como os sujeitos se sentem, veem, ajustam, agem, inserem-se e se excluem e são excluídos de determinados grupos. Constituem um mar de diferenças e similaridades, sempre em movimento. São desestabilizados continuamente, estabilizam-se por um período para novamente serem desestabilizados.

O contínuo processo de desestabilização dos marcadores identitários abala as identidades descentrando-as constantemente e engendrando novas posições de sujeitos, uma multiplicidade de posições que se articulam com o diferente o que nos leva, também, a pensar a identidade não como uma unicidade, idêntica, mas como fluida e descontínua. (GUARESCHI, 2008, p. 8)

A construção da identidade se faz no interior de contextos sociais que determinam a posição dos agentes e, por isso mesmo, orientam as suas representações e as suas escolhas (CUCHE, 2002, p. 192). Nesse sentido, o contexto no qual o agente está inserido é de total relevância para a compreensão das identidades por esse assumidas, como também os processos pelos quais foram/são constituídas.

A identidade pode parecer algo fixo, apresentada em espaços delimitados, recurso apenas disponível aos que comungam das mesmas características. Hall (2006, p. 6) afirma que a crença em uma “identidade plenamente unificada, completa, segura e coerente é uma fantasia”. Essa fantasia, por sua vez, é utilizada por variadas forças que apresentam identidades em formatos imutáveis, geralmente para atender interesses financeiros e/ou de coerção. O fenômeno turístico, por exemplo, coloca, em muitos casos, as identidades como algo estático e natural e, quando buscada e não encontrada no formato imaginado, passa a ser identificada pelos turistas como algo adulterado, não autêntico. Para Bauman (2005, p. 17):

Tornamo-nos conscientes de que o ‘pertencimento’ e a ‘identidade’ não têm a solidez de uma rocha. Não são garantidas para toda a vida, são bastante negociáveis e revogáveis. E de que as decisões que o próprio indivíduo toma, o caminho que percorre, a maneira como age – a determinação de se manter firme a tudo isso – são fatores cruciais tanto para o ‘pertencimento quanto para a identidade’. (BAUMAN, 2005, p. 17).

As identidades não são fixas e nem únicas: são móveis, múltiplas e compostas por variadas características que o indivíduo reconhece em si e nos outros do grupo. “A identidade é, ao mesmo tempo, pessoal no sentido de ser ‘localizada’ numa pessoa e social na medida em que os processos de sua formação são sociais” (DESCHAMPS; MOLINER, 2009, p. 22). Cucho (2002) ressalta que, além de múltiplas identidades, existe uma forma de uso delas, o

que denomina estratégias identitárias. Essas estratégias são desenvolvidas pelos sujeitos a partir de uma busca de posicionamento nas relações sociais das quais faz parte. Nesse sentido, o sujeito lança mão da identidade que melhor o posiciona em dado espaço e tempo, deixando as outras em *stand by*, até que o uso seja necessário.

Na formação e na “manutenção” de identidades, as disputas são incessantes e definem, ainda que temporariamente, quem é “possuidor” do que. São disputas por bens materiais ou imateriais, que afirmam e reafirmam quem pode requerer para si tal identidade.

No caso das identidades, também está em disputa o poder de nomear, autoneamar-se e aceitar ou resistir à nomeação imposta pelo outro. [...]. O que pode estar em disputa nos contextos de identificação faz parte do entendimento coletivo sobre desigualdades no acesso a recursos ecológicos e econômicos, a honra, os meios de produção, as memórias sociais, os objetos de valor moral ou religioso, os prestígios, os territórios, títulos sociais, entre outros. Tais disputas não são necessariamente caracterizadas pelas relações produtivas, mas envolvem questões de valores e crenças construídas coletivamente (ENNES; MARCON, 2014, p. 296-297).

Um dos tipos de identidade que vem se tornando difícil em termos de estabelecimento de fronteiras é a chamada identidade gastronômica, a qual tem, na comida, a partir dos ingredientes, utensílios, contexto histórico, modos de fazer e de consumir alguns dos seus marcadores. Contudo, a partir dos movimentos globalizatórios, a hibridização das cozinhas é uma realidade que muitos tentam suavizar, escolhendo quais pratos são representativos da sua culinária e estabelecendo fronteiras, ainda que tênues, entre o “meu prato” e o “seu prato”. As disputas são contínuas. Como resultado delas, a comida passa a fazer parte de espaços de patrimonialização, como forma de registrar pertenças e estabelecer fronteiras.

Com a construção de identidades pela comida, não apenas o que é ingerido e identificado se torna representativo de dada cultura: os sujeitos que estão envolvidos nos processos de produção e consumo têm as suas identidades também construídas ao longo desse caminho.

As “donas” do bolo se veem e são vistas de muitas formas. Diversas faces de um ser único podem ser notadas. Ao longo das entrevistas e observações foram identificadas, a partir das falas das produtoras e formas de agir, algumas identidades que consciente e inconscientemente fazem parte das suas vidas. Comentários de familiares e consumidores também expressam formas de identificar as “donas” do bolo. A partir dessas informações, criaram-se alguns tipos que expressam como as “donas” do bolo se veem e são vistas. As denominações utilizadas para identificar esses tipos foram criadas, a fim de retratar os seus dizeres e fazeres; elas não existem de forma separada como descrita neste texto. Tal

abordagem se trata de um recurso didático. Nas falas e observações, justamente por serem identidades, misturam-se e separam-se, uma exerce influência sobre a outra; são acionadas quando necessário conforme contextos vivenciados e possuem uma característica principal: a dinamicidade.

Os tipos criados foram: a pobre; a artesã; a multitarefas; a líder; a empresária; a ativista; a representante; a religiosa; a negra ou indígena e a hospitaleira.

Propositalmente, a hospitaleira foi inserida por último por permear todas as outras de forma mais acentuada, fazendo com que se conectem de forma harmoniosa, um fator de aproximação de peças fundamentais para que todo trabalho se efetive. A produtora pobre não precisa ser religiosa, mas hospitaleira sim. A religiosa não necessita ser ativista, mas hospitaleira sim. Nesse sentido, a identidade hospitaleira faz parte das bases da produção do bolo de arroz. Até mesmo porque, quando comida é ofertada, a hospitalidade sempre se faz presente.

#### 4.3.1 A pobre

A pobreza aparece como uma das características mais marcantes das produtoras. De acordo com Paugam (2003), nas sociedades modernas, ser pobre não é somente o estado de despossuir. Corresponde a um tipo de status social demarcado, inferior e desvalorizado, o qual deixa marcas profundas na identidade dos sujeitos.

Por nascer e estar na condição de pobre, contribuir de diferentes formas à manutenção da família se torna algo imperativo, independentemente da fase da vida na qual se encontra. Nas suas histórias, as produtoras relatam as dificuldades vividas na infância, contam sobre as estratégias desenvolvidas pelos pais e continuadas por elas e pelas suas famílias, a fim de sobreviver. Ser pobre, como muitas destacam, não é o maior problema. A maior dificuldade seria a estagnação, pois ser pobre requer considerável movimento.

Fazer bolo de arroz se traduz-se em uma tarefa de pobre<sup>109</sup>. Buscar alimentos que preencham o estômago com um menor custo, configura driblar a fome e a falta de força para se movimentar. As questões nutricionais pouco importam nesses momentos. Se sacia a fome

---

<sup>109</sup> Produzir bolo de arroz tempos atrás era tarefa apenas de gente pobre. Com o passar do tempo, o bolo de arroz foi conquistando espaço elitizado, como pode ser observado no caso de D. Eulália. Nesse contexto, o bolo sai do lugar de “comida de pobre” e passa a ocupar outros espaços além das cozinhas daqueles que precisam simplesmente sobreviver, como universidades, cozinhas de chefs de cozinha, eventos culturais, revistas, cafés, dentre outros locais.

e produz energia para continuar o trabalho, essa é uma comida que pode fazer parte do cardápio.

O bolo de arroz é uma comida de casa e de rua, nesse sentido, sacia a fome de quem está em casa, no trabalho e na rua. A troca entre as partes exige pouco financeiramente, mas necessita de muito em termos físicos e de tempo dos que produzem. O “pouco” financeiramente é relativo e depende de quem avalia. Nesse caso, considera-se pouco se comparado com outros tipos de quitutes também populares.

A pobreza exige desenvoltura dos que compartilham dessa condição. A produção da vida material não aceita negociações, exige que as necessidades mínimas sejam satisfeitas. Nesse contexto, as “donas” do bolo identificaram uma possibilidade de amenizar as dificuldades financeiras a partir de uma maneira de fazer, recebido como herança das avós, mães ou tias. Essas senhoras colheram informações e as transformaram em algo que se come e pelo qual constroem histórias e memórias. Inseriram tal prática nos costumes alimentares da população mais pobre à elitizada.

Fazer bolo, porém, vai além da sobrevivência física. Por ele, essas mulheres constroem também as suas identidades, “deixam” (isso se relaciona ao conceito de estratégias identitárias de Cucho (2002), acima citado) de ser meninas, moças, esposas, donas de casa e se tornam as “donas do bolo”, referência de como fazer tal comida nos lugares onde moram, um tipo de identidade construída ao longo de décadas e que, mesmo quando deixam de produzir, continua a existir, como no caso de D. Góia, por exemplo.

Muitas dessas produtoras hoje possuem condições financeiras menos desconfortáveis do que quando começaram os trabalhos com o bolo. Ainda assim, consideram-se mulheres pobres. No estudo desenvolvido por Moura Jr. e Ximenes (2016), intitulado “A identidade estigmatiza de pobre: uma constituição opressora”, os autores analisam os papéis sociais da identidade social estigmatizada de pobre e destacam que a pobreza não deve ser abordada somente a partir da insuficiência econômica, mas, também, por fatores de privação e de opressão simbólicos, sociais, psicológicos, estruturais e materiais. A identidade de pobre constitui, assim, uma das faces das produtoras. A produção do bolo de arroz se torna um dos elementos que contribuem para que essa pobreza seja contornada com mais sabor (pela comida e pelos seus significados), mas não com menos dificuldades.

#### 4.3.2 A artesã

Produzir bolo de arroz requer muitas habilidades, entre as quais o uso das mãos, em maior ou menor grau. Quando a denominação artesanal compõe o modo de fazer se remete a um formato no qual significativa parte da produção é realizada de forma atenciosa, paciente, carregada de técnicas corporais e outros saberes que envolvem desde a escolha dos materiais até a finalização do produto, um jeito único de produzir que tem nas mãos a principal ferramenta.

No mundo contemporâneo existe uma enorme gama de objetos que podemos chamar de artesanato. São produtos do fazer humano em que o emprego de equipamentos e máquinas, quando e se ocorre, é subsidiário à vontade de seu criador que, para fazê-lo, utiliza basicamente as mãos. Neste sentido, diríamos que o objeto artesanal é definido por uma dupla condição: a liberdade do artesão para definir o ritmo da produção, a matéria-prima e a tecnologia que irá empregar, a forma que pretende dar ao objeto, produto de sua criação, de seu saber, de sua cultura. (LIMA, 2005, p. 1-2).

Ainda nesse sentido:

o artesanato: a obra material do artesão; fruto do seu trabalho realizado através das mãos na confecção de objetos destinados ao conforto do homem, carregados de expressões da cultura, onde a máquina, se utilizada, será apenas ferramenta, nunca fator determinante para sua existência. O artesanato é instrumento de melhoria e distribuição justa da renda de comunidades pobres, fruto do trabalho autônomo e vivo, pois o objeto produzido pertence a quem o produziu, o artesão, diferentemente do trabalho enterrado nas fábricas pelas mãos dos operários, contrapondo-se, portanto, ao sistema de produção industrial. (CÓRDULA, 2013, p. 9).

Assim, seguindo as ideias de Lima (2005) e Córdula (2013), alguns tipos de bolo de arroz podem ser considerados artesanato, pois atendem aos parâmetros indicados nas descrições. Geralmente, pensa-se no artesanato como algo que permanece materialmente, que pode ser utilizado como objeto decorativo, de uso pessoal nos próprios corpos ou outros usos, contudo, pensar a comida como artesanato talvez não seja tão comum, já que “comeu acabou”. Todavia, a comida se inscreve em um formato que permanece em outros espaços, como, por exemplo, na memória, em especial a gustativa.

Para saber por que a produtora de bolo de arroz pode ser identificada como uma artesã basta observar a produção, a mente que lista e calcula os insumos, as mãos que os separam cuidadosamente, os olhos atentos que conferem a qualidade de cada item, o ato de misturar de modo tranquilo e firme dos ingredientes, o preenchimento cuidadoso das formas, o equilíbrio no manejo das formas até o forno, o acompanhamento atento, a observação constante em busca do ponto certo, a retirada do forno e das formas, o fato de agasalhar os quitutes e, finalmente, a entrega a outras mãos. Conforme destaca Córdula (2013), há no

artesanato um valor agregado insubstituível: as marcas das mãos de quem o produz. Nisso a produção do bolo de arroz é bastante clara.

Como atividade artesanal ou semiartesanal, o modo de fazer o bolo carrega o aspecto socializante, pois comporta, de maneira harmônica, o trabalho em grupo quando a produção é mais avolumada. Mesmo quando o trabalho é realizado de forma solitária, o aspecto socializante faz parte do ato de comer.

#### 4.3.3 A multitarefas

A mulher, simplesmente por ser mulher, acumula papéis e tarefas: é filha, irmã, mãe, esposa, dona de casa, membro da igreja, estudante, trabalha fora, entre tantas outras funções. Cada uma delas acarreta inúmeras atividades que uma “boa mulher” deve desenvolver a contento. Muitos estudos se debruçam sobre a temática, observando-a sob variados ângulos. A produtora do bolo assume também essa identidade de “multitarefeira”, de “se virar”, fazer várias coisas ao mesmo tempo. Adiciona-se, a esse contexto, a atividade de fazer bolo de arroz, uma tarefa, como descrita, demorada, na maioria dos formatos, e cheia de detalhes.

É como se a mulher não tivesse outra opção senão ser multitarefas. Ao homem é dada, muitas vezes, a opção de não o ser, pois “homem não consegue fazer mais de uma coisa por vez, entre tantos outros discursos. Brummer (2004, p. 212), por outro lado, elenca uma lista de “qualidades” atribuídas ao trabalho de mulheres, entre as quais “fazer várias coisas ao mesmo tempo”. O que determina essa diferença reside no que foi e vem sendo construído como papel da mulher e do homem ao longo dos tempos.

É importante recordar, para compreender essa questão e (des)naturalizá-la, que as relações sociais de sexo devem ser compreendidas não somente no âmbito do trabalho. São, portanto, os processos de socialização vivenciados por homens e mulheres os responsáveis pela construção social da diferença e pela valorização diferencial das características atribuídas a uns e outros. (SILVA; MELO; MORAES, 2016, p. 191).

Ser “multitarefeira” pode ser visto como uma condição na qual um sobrepeso é adicionado continuamente. Talvez o ponto nem seja tanto desvelar quão carregado de tarefas sejam os cotidianos das mulheres, pois se trata de algo notório, mas reconhecer as diferenças e desigualdades que existem nesse campo, na busca pela desnaturalização.

As “donas” do bolo, como tantas outras mulheres, desdobram-se em várias para dar conta de realizar tudo que foi dito que precisam realizar. Apesar de todo esforço despendido,



nem sempre têm o seu trabalho reconhecido e valorizado. Veem-se os filhos bem cuidados, mas não a mãe; vê-se a casa impecável, mas não os braços que organizam e limpam; as “coisinhas” são compradas, mas sem descrever o percurso que propiciou tal autonomia. No caso do bolo, muitas são as fotos, vídeos, deleites relacionados aos sabores sentidos, mas nem sempre quem produz tem a sua história e a luta conhecida, especialmente porque o bolo recebe praticamente toda a atenção. Nesse sentido, é importante conhecer não apenas o que se come, mas como tal alimento se tornou comida (construção cultural), o que inclui, especialmente, as mãos que o preparam e os contextos nos quais isso acontece.

#### 4.3.4 A líder

A liderança parece ser uma característica inata das produtoras, mesmo quando suas equipes compreendem poucas pessoas, geralmente os membros da família. Esse “parecer” foi desenvolvido a partir da necessidade de realizar algo que pudesse amenizar as dificuldades financeiras sofridas. Liderar, nesses casos, é tomar para si a responsabilidade de criar formas de contornar as dificuldades, sendo, ao mesmo tempo, firme, racional, como também amorosa e hospitaleira.

Um dos elementos sempre presentes quando se fala da líder é a admiração. Essa admiração motiva os que estão ao redor a fazer o que é solicitado sem queixumes, o que pode ser, a partir de Weber (2004), considerado carisma. No caso da produtora de bolo de arroz, essa condição é reconhecida pelos trabalhadores e comedores do bolo. Contudo, a autoridade das produtoras pode ser entendida como uma mescla entre a autoridade carismática e a tradicional: a carismática, pela forma hospitaleira, amigável e, ao mesmo tempo, firme com a qual lidera produção e consumo; a tradicional pelo poder recebido como herança de saber-fazer o bolo, algo de longa data que confere, então, tal autoridade.

Liderar sendo mulher não é tarefa fácil. Mesmo que os tempos estejam mudando, lutas sendo travadas pela igualdade de gênero, nem todos os espaços se encontram abertos para a atuação da mulher como líder. Nesse contexto, a mulher produtora de bolo de arroz identificou na cozinha (espaço físico e simbólico) um lugar de emancipação.

A concepção que estabelece a cozinha doméstica<sup>110</sup> como espaço exclusivo da mulher vem sofrendo nítidas transformações, tanto físicas quanto simbólicas. O estudo da arquiteta Isabel Flamínio (2006) intitulado “O espaço da cozinha na habitação plurifamiliar urbana: modos de vida e apropriação do espaço” pontua que tanto simbólica quanto fisicamente esse lugar vem sendo alterado, inserindo outros membros da família, em especial os homens e, também, a própria estrutura/formato para um espaço de sociabilidade e compartilhamento de tarefas, expressando transformações nos modos de vida dos sujeitos. Flamínio (2006, p. 256) ressalta, contudo, que “existem processos contínuos de enraizamento cultural, de práticas e costumes ligados à tradição, muito lentos em sua transformação, que determinam que as práticas domésticas sejam do domínio feminino”. Nota-se, nesse sentido, a necessidade de esforços que visem contribuir de forma sistemática com tais transformações.

#### 4.3.5 A empresária

A identidade da empresária é mais uma exceção do que uma regra, mas existe e, portanto, faz parte do universo das identidades. Define-se como empresária a mulher que possui uma empresa formalmente implantada. Dentre as produtoras estudadas, apenas uma delas possui.

A produtora empresária, até mesmo pela sua localização em termos geográficos - a capital do Estado - sentiu a necessidade (e/ou pressão) de estabelecer as suas práticas culinárias como empresa. Para tanto, tem na família o suporte necessário, tanto em termos burocráticos quanto operacionais. As outras vivem em cidades menores, onde a informalidade é muitas vezes invisibilizada. Contudo, na capital do estado e conquistando crescente visibilidade, a não formalização se torna um impedimento à produção e à circulação dos produtos.

A partir desses movimentos de reconhecimento do modo de fazer tradicional do bolo de arroz, a mulher empresária passa a ser parte dos mais diversos espaços. Torna-se um dos

---

<sup>110</sup>Ressalta-se aqui a cozinha doméstica, pois historicamente a cozinha profissional por um longo período foi considerada um espaço para homens. O livro de Amy TruBek (2000) – “*Haute cuisine: how the French invented the culinary profession*” retrata essa construção. Tal cenário vem sendo alterado com maior participação de mulheres, contudo ainda desigual. Resende e Melo (2016, p. 1) confirmam que “prevalecem na cozinha profissional resquícios significativos da dominação masculina e da hegemonia da figura masculina do chef em relação à figura feminina de chef, uma vez que essa função remete a ideia de autoridade”. Teoricamente, se a mulher domina o espaço “cozinha doméstica”, poderia dominar com desenvoltura também o espaço “cozinha profissional”, de acordo com diversos estudiosos (COLLAÇO, 2008; DEMOZZI, 2011; PLATZER, 2011; BARBOSA, 2012; CASTRO; MAFFIA, 2012), contudo, na prática isso não se confirma de maneira igualitária.

ícones da tradição gastronômica do estado de Mato Grosso, inclusive sua casa se tornou ponto de visitação no que se refere à educação patrimonial. Muitas escolas e outros tipos de instituições ligadas à educação realizam visitas programadas ao café de D. Eulália – Café Eulália & Família, a fim de apresentar aos estudantes a sua história e a sua culinária como um dos símbolos culturais do Estado.

Outro caso similar pode ser visualizado na empresa Bolo de Arroz & Cia, localizada também em Cuiabá. As raízes são os saberes da avó da proprietária, Patrícia. A empresa foi iniciada pela mãe, Sra. Lia. Esse caso não foi estudado a fundo por ter hoje a sua produção em formato industrial. Ainda assim, a história é contada para quem demonstrar interesse. Não está estampada/impressa no local ou nas embalagens, mas é conhecida pelos colaboradores.

Essa face da produção de bolo de arroz indica mais um possível objeto de estudo: empresas que tiveram na produção tradicional do bolo de arroz o primeiro degrau, mas que hoje comercializam vários outros produtos, em formatos diferenciados, com múltiplos canais de distribuição. Enfim, o estudo de trajetórias que tiveram, no saber-fazer do bolo de arroz, a semente.

#### 4.3.6 A ativista

Como ativistas, as produtoras trabalham por uma causa: comida como patrimônio, comida como cultura, comida como representação dos costumes do grupo, comida como trabalho, comida como instrumento de emancipação feminina, dentre tantas outras causas. O papel de ativista tecnicamente requer estar ativo. Essa condição nem sempre se expressa exatamente como grande parte das pessoas esperam (mídia, visibilidade, participação em movimentos, dentre outros aspectos). O ativismo das produtoras se realiza na continuação de um fazer cotidiano – a produção de bolo de arroz. Nisso, as produtoras estão ativas por décadas!

Não são todas as mulheres que, de forma consciente, reconhecem o seu poder em termos de capacidade de produzir cultura pelas ações. O bolo de arroz, porém, tornou-se típico justamente por fazer parte das ações cotidianas do grupo, primeiramente das escolhas feitas - o que é comida e o que não é - depois pelas transformações impressas nos alimentos e, então, pelos fazer, refazer, compartilhar e comer. Foram as mulheres que, pelo trabalho, preservaram esse saber e esse fazer.

Algumas produtoras como D. Vanda e D. Eulália têm as suas vozes projetadas mais longe, dado o envolvimento com a mídia e os movimentos culturais de forma mais sistemática e contínua. Isso não significa que a ação das outras seja menos importante, ocorre apenas de forma diferente, pois essas mulheres agem nos lares, pelas famílias; nos bairros, pelos vizinhos; nas escolas, pelos filhos, filhas e descendentes; no trabalho, pelos colaboradores e clientes; na igreja, pela participação assídua.

A identidade ativista pelo bolo de arroz está impregnada nessas mulheres, pois primeiramente amam e valorizam o que fazem. A ação de fazer o bolo possui significados que as colam a essa prática. Muitas comentam que apenas deixarão de fazer bolo quando morrerem, sendo assim, o descolamento entre a produtora, a produção e o produto só ocorrerá por algo que incontestavelmente é natural: a morte. Contudo, continuará viva em outro formato: na memória e no saber-fazer herdado.

#### 4.3.7 A representante

A comida é provavelmente um dos objetos mais fotografados na atualidade. Basta um rápido levantamento em sites de busca sobre o que se relaciona com família, confraternizações, saúde e doença, trabalho, viagens, entre outras temáticas, que a comida está geralmente presente. Em muitos casos, as pessoas nem aparecem nas fotos, mas as comidas e bebidas sim.

Seria uma pesquisa interessante, por exemplo, conversar com garçons e garçonetes, a fim de que pudessem descrever o comportamento dos comensais durante as refeições em termos de registro do momento, por fotos e vídeos. Em inúmeras situações observadas, de forma assistemática pela pesquisadora, pode-se perceber que a comida esfria, dado o número de fotos tiradas antes de comer.

É uma necessidade quase que automática tirar fotos para gravar, manter aquela memória, como se a memória não pudesse mais desempenhar tal papel, pois a oralidade ao se contar como foi tal refeição, descrever o sabor, já não basta: é imprescindível provar com as fotos. A imaginação se tornou preguiçosa. Vaguear imaginando o prato descrito toma muito tempo: a foto e o vídeo fazem isso. Passa a existir, contudo, um distanciamento entre o comedor e a comida e entre os que compartilham a mesa, pois, na ânsia de registrar o momento com dispositivos móveis, perdem-se as sensações, os olhares, os toques espontâneos

que acontecem quando a comida é servida, pois o tempo não para durante a produção de fotos e vídeos.

Passa a ocorrer algo interessante nesses contextos: algumas comidas se tornam o foco de muitas atenção e os sujeitos que as produzem nem sempre o são, a não ser quando se trata de chefs famosos de cozinha, na maioria homens. Esse cenário está mudando, porém. As comidas simples-cotidianas estão passando a ser foco e os sujeitos que as produzem também. A imagem de quem produz compõe tal paisagem, passando a entender que a comida em si é resultado da ação humana. Nesse contexto, as produtoras de bolo de arroz passam também a fazer parte das fotos tiradas, tendo os saberes valorizados e a imagem associada à cultura gastronômica do estado, tornando-se representantes desse saber-fazer.

A imagem da mulher que fazia bolo há décadas não é a mesma imagem de hoje. Antes, fazer bolo de arroz não passava de mais um dos muitos atributos domésticos. Hoje, a mulher que produz bolo de arroz é conhecida e reconhecida pela comunidade onde vive e pela família; outras conquistaram, além desses, outros espaços, em especial na mídia. As que possuem imagens utilizadas como representante desse saber-fazer carregam não apenas uma história, a sua, mas a de tantas outras mulheres que, de formas similares, tiveram e têm, no bolo, um forte integrante da vida, do trabalho e das memórias.

#### 4.3.8 A religiosa

A partir dos dados coletados, pode-se afirmar que a maioria das produtoras de bolo são mulheres que têm na fé religiosa um dos seus pilares. Na maioria, as produtoras tiveram uma base religiosa católica. Com o passar dos anos, desvencilhadas das casas dos pais, algumas (duas) optaram por outras religiões. A Igreja Católica sempre foi uma grande produtora de festejos religiosos, seja para promover as crenças, seja para arrecadar fundos para as atividades. Nessas festas, a comida tem presença certa. Os tipos são variados, mas o preparo, geralmente, segue o formato mutirão, com tarefas divididas entre homens e mulheres, como também por idade. Nem mesmo as crianças ficam de fora, pois fazer compõe uma parte essencial ao que se busca disseminar: união.

O bolo de arroz como um quitute cotidiano faz parte da oferta alimentar de grande parte das festas religiosas, mas não apenas dessas. Ao longo dos relatos das produtoras, a participação nessas festas foi mencionada, assim como o auxílio na produção. A observação

do movimento de produzir (quando crianças) e a participação no consumo, contudo, eram certas. As que não fazem mais parte da Igreja Católica destacam que deixaram de participar da produção, mas que não se esquecem de como era algo alegre, que reunia muita gente. Outras, mesmo sendo católicas, não produzem mais para as festas, mas destacam que auxiliaram por muitos anos, contribuindo não apenas com a feitura de bolos e com o compartilhamento do saber-fazer, mas, também, com outras atividades.

Fazer bolo para festas de santo significa, para essas mulheres, uma forma de retribuir todas as bênçãos recebidas ao longo dos anos, especialmente agradecer pelo saber-fazer bolo de arroz e outros quitutes, pois por esse saber puderam/podem trabalhar. A satisfação está em ofertar algo que foi produzido pelas próprias mãos e que recarrega as suas forças.

Nas casas de fé católica, as imagens de santos estão por toda parte, inclusive nas cozinhas. São protetores de elementos preciosos - a comida e a cozinheira. Para que a comida não desande ou falte, agradecimentos são sempre tecidos a essas entidades. Nos lares não católicos, não são vistas imagens de santos, mas a religiosidade é bastante clara e se expressa, especialmente, pela fala.

O trabalho desenvolvido por essas mulheres na produção de bolo possui, assim, uma base religiosa sólida. Não é porque são religiosas que produzem bolo e nem vice-versa, mas ter uma religião e praticá-la de forma ativa é uma das identidades encontradas em todas as produtoras.

#### 4.3.9 A negra ou a indígena

As produtoras carregam nos corpos e nas mentes características que as situam como negras e/ou indígenas. O bolo de arroz não se destaca como parte dos fazeres culinários emblemáticos da cultura africana ou indígena (o que não significa que não faça parte). Tal fazer passou a compor diferentes culturas pela disponibilidade do cereal, sendo apropriado de maneiras diferentes a partir das ferramentas (materiais e imateriais) disponíveis em cada grupo.

A ligação do saber-fazer bolo de arroz com mulheres negras e/ou indígenas<sup>111</sup> ocorre como consequência dos lugares que ocupam - pobreza, falta de oportunidades, desvalorização. Tal prática funciona como instrumento de sobrevivência. Para essas mulheres,

---

<sup>111</sup> Nos casos estudados.

fazer bolo de arroz não se inscreveu como algo prazeroso e estético *a priori*, mas sim, como necessário à manutenção da vida.

O bolo passa pelas mãos negras e indígenas, não por essas mulheres acionarem tais fazeres como parte dessas identidades, mas pelo fato de serem pobres, cabendo a elas buscar formas de contribuir com o sustento da família, mesmo que essa contribuição seja vista como pequena, em caráter de ajuda, apesar do processo trabalhoso e pesado que existe ao longo da produção. Pode-se compreender que o bolo nasce da necessidade de saciar a fome e satisfazer o básico para manter a vida e, nesse contexto, tais mulheres estão presentes.

A contribuição de mulheres negras no processo de tornar o alimento comida compõe processos sociais e históricos no Brasil. Nesse sentido, a chef de cozinha e jornalista Larissa Januário<sup>112</sup> desafia: “cite três chefs brasileiros negros”. A pergunta busca destacar uma lacuna, um espaço que deveria também ser preenchido por negros, em especial, mulheres. Larissa destaca ainda que:

O lugar de cozinheira, de quituteira, sempre foi lugar da mulher negra. Sempre um lugar onde nos colocam. É importante a gente pegar essa ancestralidade e transformar num lugar de valor. A gente não está ali por que está na base da pirâmide, a gente está ali por que esse talento é nosso, porque esse lugar é nosso por direito. E nada mais justo que a gente querer o reconhecimento e o nosso espaço na gastronomia como cozinheiras, profissionais e chefes de cozinha (JANUÁRIO, 2019 *apud* RASSY, 2019).

Esse lugar, do qual fala Januário, é discutido por Dória (2014, p. 41 - 42), quando comenta sobre o livro “Dona Benta: comer bem”, publicado em 1940:

É curioso saber o modo como foi escrito. Rubens de Barros Lima, diretor da Companhia Editora Nacional, solicitou aos demais diretores e funcionários que saíssem à cata dos cadernos de receitas de suas mães, avós e tias, além daquelas conhecidas quituteiras. O nome da seleção de receitas foi tomado de empréstimo à personagem de Monteiro Lobato, proprietário da editora. Dona Benta é uma avó bem-educada que, em tom professoral, ensina os netos disciplinas como física, geografia, história, etc. No livro de receitas a simpática senhora aparece como aquela que ensina a cozinhar. No entanto, como é sabido, no Sítio do Pica Pau Amarelo, onde vivia, quem cozinha é a negra tia Anastácia. Deste modo o título da obra remete ao imaginário brasileiro, onde a velha e boa avó é a mestra, ao passo que a negra é confinada à cozinha.

Vale ressaltar que a avó, D. Benta, é uma senhora branca.

---

<sup>112</sup> Januário foi convidada para ministrar a primeira aula do Padeiras Negras, curso do Instituto Fermento – Projeto Social de capacitação profissional mantido pelo restaurante Tavares, São Paulo. Inspiradas no mês da consciência negra (2019), as aulas de panificação têm por objetivo capacitar meninas e mulheres para atuar na linha de produção de uma padaria ou começar o seu próprio negócio.

Sobre a contribuição indígena na construção da cultura alimentar brasileira, o antropólogo Martin Tempass (2008) tece críticas a autores como Gilberto Freyre e Câmara Cascudo, autores com significativas obras sobre essa temática e referência para muitas linhas de estudo na área da alimentação. Tempass acredita que a leitura dessas obras reduza a contribuição indígena quanto ao fornecimento de ingredientes, aspecto também pontuado por Dória (2014), mas observa ainda que as mesmas obras apresentam informações que contrariam essa noção, por exemplo na obra Açúcar de Freyre, das 108 receitas que compõem a obra, 95 têm ingredientes e/ou técnicas indígenas.

Cascudo também chama atenção para a nomenclatura de comidas brasileiras, muitas delas oriundas de línguas indígenas. Moqueca, caruru, paçoca, tapioca, beiju, mingau não são nomes de simples ingredientes, são nomes de pratos que envolvem todo um saber-fazer. Acredito ser esse mais um indício de que a contribuição indígena à culinária brasileira não se resume aos ingredientes. Ou portuguesas e negras teriam criado pratos e os batizado com nomes indígenas? Os pratos têm nomes indígenas porque são indígenas (TEMPAS, 2008, não paginado).

A identidade indígena foi acionada por umas das produtoras (D. Vanda), as demais nada comentaram sobre o assunto. Seria importante, contudo, investigar tais aspectos: o não dito e os silêncios. Pollak (1989) observa que o “não-dito” desenvolve uma função estratégica, pois nem sempre se pode atribuir a algo natural, mas sim maneiras de negociar com a realidade na qual o indivíduo está inserido e ressalta que “o longo silêncio sobre o passado, longe de conduzir ao esquecimento, é a resistência que uma sociedade civil impotente opõe ao excesso de discursos oficiais” (POLLAK, 1989 p. 5). Como destacam Januário, Tempas e Dória nos trechos acima, muitos são os discursos que colocam mulheres negras e indígenas em lugares de desimportância em termos das contribuições na produção da cultura alimentar nacional, regional e local. A partir das experiências das produtoras de bolo de arroz se comprova a significativa contribuição dessas mulheres na construção de uma das comidas que compõe o cotidiano alimentar dos mato-grossenses. Além disso, apresenta formas de trabalho desvalorizadas, mas imprescindíveis à construção da sociedade.

#### 4.4.1 A hospitaleira

As produtoras de bolo de arroz são vistas como pessoas hospitaleiras, acolhedoras e que recebem bem. Essa afirmação tem como base comentários orais e escritos nas redes sociais pelos clientes, amigos e família. Porém, seria possível existir hospitalidade em uma relação estabelecida a partir de trocas comerciais? Pode-se argumentar que a pessoa que



produz se comporta simplesmente de maneira gentil para com aqueles que compram o seu produto, tendo como objetivo efetivar uma troca. Torna-se importante compreender o que pode ser classificado como hospitalidade ou comportamento hospitaleiro.

A hospitalidade como prática há muito compõe o rol de ações dos seres humanos. Trata-se de um termo que “conta com certa tradição no pensamento, tanto da filosofia como pensamento mítico, religioso e científico dos mais diferentes povos” (CAMARGO, 2002, p. 10). De acordo com Meneses (2012), o filósofo Jacques Derrida destaca que, além do ato de bem receber e tratar o outro, a hospitalidade se configura como ferramenta contra a intolerância e forma a base do que ele denomina democracia total. Derrida desenvolve o termo hospitalidade incondicional, a fim de deixar claro que tal conceito envolve o acolhimento na forma mais profunda.

Ser hospitaleiro pressupõe, segundo Derrida, a capacidade de recepção ou do acolhimento do Outro. Assim, o conceito de hospitalidade não é estático, é, de preferência, um conceito dinâmico, que nos obriga a sair de nós próprios e das instituições, para poder estar atento à vulnerabilidade do estrangeiro. (MENESES, 2012, p. 19).

Conforme destaca Meneses, a partir das ideias de Derrida, a hospitalidade é dinâmica. Assim, pode também apresentar variados formatos. Em Spolon *et al.* (2011), são mencionados diferentes tipos de hospitalidade: doméstica, comercial e pública, cada formato praticado a partir do espaço onde ocorre. A hospitalidade comercial e a pública são caracterizadas por esses autores como desdobramentos da hospitalidade doméstica. Moraes e Rosa (2011) acrescentam, a esses tipos, a hospitalidade virtual, realizada, em especial, por tecnologias como a internet, fato que pode ser acessado no Facebook de D. Eulália, por exemplo.

Para as produtoras de bolo de arroz, a identidade que se expressa pelo comportamento hospitaleiro se efetiva a partir de uma mescla dos tipos hospitalidade doméstica, comercial e virtual: hospitalidade doméstica, pois, primeiramente, o bolo se configura como comida de casa, passando a ser também compartilhado com os de fora – clientes, o que remete à hospitalidade comercial; hospitalidade virtual pela divulgação da produção do bolo de arroz em ambientes virtuais. Conforme apresentado na seção 4, sobre a mídia, os comedores do bolo compartilham vivências por textos e vídeos, tiram dúvidas e se “encontram” com outros comedores no ambiente virtual. Nesse formato, a hospitalidade virtual pode ser identificada a partir das relações estabelecidas entre quem produz e quem consome, mas não apenas isso: as relações são também construídas dentre aqueles que comungam de experiências similares pelas suas memórias. Nesse caso, a produtora desenvolve o papel de mediadora entre

comunicantes, agindo de forma acolhedora em relação aos comentários, gerando, a partir disso, coesão entre pessoas que estão distantes fisicamente, mas conectadas pela comida e pelas memórias.

## 5 GOSTINHO DE QUERO MAIS: CONSIDERAÇÕES FINAIS



*Há com efeito para cada cultura uma técnica de viver de que a alimentação faz parte [...]. Ela se torna o centro de um dos mais vastos complexos culturais, abrangendo atos, normas, símbolos, representações. (CANDIDO, 2010, p. 34).*

O típico reflete uma realidade múltipla e não uniformizante. Isso pode ser observado nesse estudo sobre o bolo de arroz, considerado como comida típica do Mato Grosso. Sob a mesma denominação, o quitute adquire roupagens diferenciadas no formato, aroma, textura, cor, preços, modos de fazer e, especialmente, histórias de vida que tem, no bolo, um dos elementos de destaque, como visto nos casos compartilhados.

A pesquisa, realizada em municípios localizados ao sul do Estado de Mato Grosso, buscou explorar aspectos que vão além da beleza e do sabor do bolo de arroz na promoção como prato típico do estado de Mato Grosso e identificar sujeitos, ações, significados e relações, muitas vezes invisibilizados, que se entrelaçam na construção desse elemento identitário. Em termos específicos, objetivou-se: a) situar e descrever expressões culinárias ligadas à produção, promoção, comercialização e consumo do bolo de arroz no estado de Mato Grosso no seu formato tradicional; b) evidenciar como as manifestações advindas da produção, promoção, comercialização e consumo do bolo de arroz contribuem para sua caracterização como prato típico do estado; c) categorizar, em termos de tipos empíricos, os processos e as relações identificadas na produção do bolo de arroz; d) realizar histórias de vida das mulheres que se sobressaem em algumas regiões do estado, na produção do bolo de arroz, destacando identidades construídas e/ou (re)afirmadas a partir das suas experiências.

Destacar características capazes de estabelecer pontos que ao longo do processo de exploração vão conferindo forma aos elementos em estudo é uma maneira de torná-los visíveis e inteligíveis. Há uma atividade bastante utilizada na educação infantil chamada “ligue os pontos e depois pinte”. Antes de ligar esses pontos, a imagem não passa de um

monte de pontinhos espalhados no papel os quais, quando são ligados, passam a fazer sentido visual e nortear até mesmo as cores que podem ser utilizadas para aproximar tal imagem da realidade ou do que se imagina sobre essa. *A priori*, os pontos parecem isolados e independentes. No início desse trabalho esse foi o sentimento. Nem os pontos ainda existiam, porém. O primeiro movimento, portanto, foi explorar o campo e levantar informações sobre a produção do bolo de arroz. Só aí percebi que esse era um trabalho liderado por mulheres e os pontos começaram a aparecer, assim como os objetivos do projeto, que tornariam possível a ligação entre os “pontos”. O trabalho seguiu, então, em busca de informações que conferissem clareza e visibilidade a essa “imagem” para, ao “final”, ter em mãos um dos muitos desenhos possíveis dessa realidade.

Nesse processo de desenhar tal realidade, muitos elementos foram aparecendo, compondo uma imagem complexa, que vai muito além do bolo em si. A produtora é a mulher que lidera a produção do bolo de arroz. Oito casos foram estudados em quatro municípios de Mato Grosso (Cáceres, Cuiabá, Vila Bela da Santíssima Trindade e Barão de Melgaço). As produtoras são mulheres acima dos 50 anos de idade, nascidas no estado de Mato Grosso, casadas, separadas ou viúvas, com descendentes que chegam aos netos e/ou bisnetos. Em termos de escolaridade, há uma variação que vai dos primeiros aos últimos anos do ensino fundamental. Em termos de cor, são negras ou indígenas.

O saber-fazer do bolo de arroz é herança familiar. Foi aprendido com as avós ou as tias, reforçando a presença feminina no espaço social da produção do bolo de arroz. Exemplos nos quais os homens estão à frente da produção (Cuiabá, Poconé e Santo Antônio do Leverger) são casos isolados e que não fazem parte do foco deste estudo. Reconhece-se, contudo, a importância de explorar tal universo por expor rachaduras (ainda que pequenas) na estrutura até então existente – no que tange ao saber compartilhado de mulher para mulher.

A motivação que impulsionou essas mulheres a “colocarem as mãos na massa” começa, primeiramente, pela própria experiência de ter o bolo como comida do cotidiano, passando a produzi-lo nos lares, o que o torna comida de casa. As festas religiosas se inscrevem como motivação, a partir do momento que a oferenda da comida se insere no âmbito da gratidão, da celebração e de se pedir por abundância nos dias vindouros. Como elemento gerador de renda, na maioria, foi/é encarado como ajuda para a aquisição das coisas menos importantes, mas, ao mesmo tempo, altamente relevante no girar da engrenagem familiar - as tão citadas “coisinhas”.

Os ingredientes utilizados na feitura do bolo são bastante similares. A base - arroz e mandioca - é a mesma para todas as produtoras. Outros ingredientes são acrescentados, de acordo com a tradição seguida, os desejos dos comedores, a disponibilidade de produtos e praticidade. A escolha por um tipo de ingrediente, tendo como critério o custo, foi mencionada apenas por uma das produtoras, sob a justificativa de afetar diretamente no custo do bolo e, por conseguinte, a procura.

O modo de fazer o bolo se inicia, praticamente, em formato idêntico: o uso do pilão para produzir o fubá de arroz; do ralo para triturar a mandioca; do forno e do fogão a lenha para assar os bolos; da memória construída a partir da receita oral para direcionar a maneira de fazer e a criatividade para construir o jeito próprio de fazer (técnicas). Ao mesmo tempo, a dinamicidade das coisas requereu dessas produtoras modos de fazer coerentes aos tempos atuais e, a partir disso, novos utensílios e ingredientes passaram a fazer parte dos preparos, o que requereu também a exclusão de alguns elementos que até então eram indispensáveis na cozinha.

O não uso do pilão é o que mais se destaca entre as produtoras, sendo esse utilizado apenas em momentos pontuais: para matar a saudade ou para reduzir custos quando grande quantidade de fubá é necessária. O forno ou o fogão a lenha, mesmo em tempos de gás e eletricidade, permanecem em uso, liderando como a forma tradicional de assar bolos de arroz. As coisas elétricas (tritador e liquidificador) ganham espaço nessas cozinhas, especialmente no trabalho com a mandioca.

A comercialização não se afastou do lar; os locais de produção e os de comercialização são extensões das moradas das produtoras, com espaços construídos para esse fim, adaptados ou sem alterações. A cozinha de casa se mistura com a do bolo, onde a mulher se desdobra entre os afazeres domésticos e comerciais. Esse aspecto confere ao bolo de arroz o título de comida caseira. Em um dos casos estudados, ainda há a presença do boleiro, trabalhador que sai pela cidade para vender os bolos. As histórias dos bolos de arroz, na maioria, contam com esse intermediário, que antes eram guris, agora senhores, remete às mudanças ocorridas na sociedade, em especial em termos de legislação. Algumas produtoras, porém, já caminharam muito com os bolos em cestas; uma delas o faz até hoje.

A partir da fama conquistada, encomendas passaram a chegar e, em lares e festas, o bolo passa a circular como convidado “ilustre”, conforme o denomina Ramos (2010). O formato *gourmet* é, às vezes, demandado, já que, no tamanho tradicional, ocupa logo o

estômago. O boca a boca, a mais tradicional forma de se promover algo, é hoje reforçada por ferramentas que chegam ainda mais longe: as redes sociais. O boca a boca continua em português e em outras línguas que se fazem entender também por imagens estáticas ou em movimento, alcançando lugares até então nunca pensados pelas produtoras. A produção do bolo de arroz caminha nas linhas do que Thompson (1998) denomina como economia-moral, pois, diferentemente do formato capitalista que busca a cada dia introduzir novas formas de consumo, a economia-moral tem como elemento central o valor atribuído ao produto, com base nos costumes e nas tradições, apesar do bombardeio tecnológico e de múltiplos produtos potencialmente substitutos, o que torna a produção e o consumo do bolo de arroz uma forma de resistência frente à homogeneização dos hábitos alimentares.

A formalização da produção do bolo de arroz não é algo corriqueiro. Apesar de existir, assusta, cria barreiras a um tipo de fazer tradicional, que até então era livre e se preocupava apenas com o sabor que se podia obter no final, capaz de satisfazer os exigentes paladares daqueles que cresceram comendo bolo e que endossam o que comem aos que ainda não o conhecem. A sustentação de um trabalho que ocorre há anos às margens do que é dito ser o correto é um tanto quanto curioso, pois o que legitima o quitute não são exatamente os papéis nas paredes (apesar de reforçar a legitimação), mas um saber-fazer com história e sem papel escrito, um saber que ocupa um lugar onde mora a memória vivida e não a emprestada. Contudo, é afirmado a todo momento e por diferentes instrumentos: formalizar é preciso, são os tempos atuais, especialmente quando se deseja fazer parte de outros espaços além dos quintais e compor esse enredo moderno.

Talvez a produção do bolo não seja formalizada por muitas produtoras por ainda o visualizarem como elemento que (apenas) propicia a compra de “coisinhas”. Outro ponto seria o desejo de continuar com modos próprios de o fazer pois, juntamente com a formalização, vêm regras e padrões a serem rigorosamente seguidos. Seria interessante pesquisar qual é a relevância da formalização da produção para aqueles que consomem o bolo. Por existir produtoras que têm no bolo um trabalho de décadas, já se pode ter uma ideia das respostas que seriam obtidas. É forçoso reconhecer, porém, que a produção formalizada abre caminhos que possibilitam a entrada em espaços nunca imaginados, como no caso de D. Eulália.

Compartilhar o saber-fazer ligado ao bolo é um desejo das produtoras, mesmo que nem sempre dito com palavras, de forma clara e direta. A produção do bolo é a produção da

própria vida para elas. Assim, quando o assunto continuidade é abordado, muitas carregam a certeza de que os familiares, de alguma forma, continuarão a fazer o bolo, mesmo que seja apenas para lembrar<sup>113</sup>. Outras acreditam que a sequência se dará de forma ainda melhor do que ocorre agora, já que as novas gerações têm muitas ideias e energia. Apenas uma das produtoras não havia, ainda, compartilhado a receita com familiares, o que confirma o bolo como um saber-herança, passado aos seus como forma de doar algo importante que sempre fez parte de suas vidas, seja como comida, seja como trabalho.

São muitos os elementos que unem e separam essas produtoras. Nota-se, no entanto, que há mais proximidades do que distanciamentos, mesmo estando geograficamente dispersas ao longo do território mato-grossense. As diferenças se acentuam em termos de ingredientes e modos de preparo, o que ocorre com o bolo-brasileiro se comparado aos outros bolos de arroz que existem pelo mundo, sendo assim, algo esperado. Tal diversidade de saberes e fazeres propiciou a construção de tipos empíricos, sendo esses o tipo raiz, versátil, social e moderno, os quais não esgotam a possibilidade de outras construções.

O aspecto que liga essas mulheres é o da luta, do trabalho, da criação de meios que propiciem a sobrevivência física. O bolo de arroz tão fotografado e aclamado, cheio de beleza, nasce de realidades duras e o que há disponível e passível de ser acessado se torna uma forma de nutrir os outros e os seus. Nenhuma dessas mulheres pensou em produzir bolo por ser algo chamado típico, por chamar atenção dos de dentro e dos de fora ou porque desejavam se tornar famosas. A opção pelo bolo de arroz foi uma ação motivada pela necessidade de dias melhores para si e as para a família e, como consequência de um trabalho árduo, bem feito e contínuo, se consolida cotidianamente esse prato como representante da cultura alimentar do estado de Mato Grosso.

Nesse fazeres cotidianos, essas mulheres produzem comida, cultura, laços, representações. Na caminhada elaboram e reelaboram as identidades, múltiplas como são os afazeres diários.

O bolo de arroz cumpriu, neste estudo, o papel de auxiliar a enxergar cotidianos bastante comuns, mas, na maioria, invisibilizados. Mostrou como elementos ordinários

---

<sup>113</sup> Durante uma das conversas com uma produtora, que geralmente ocorriam enquanto a produção fluía, seu filho tomava café e disse que não daria continuação ao trabalho da mãe, pois se tratava de algo que não “dá dinheiro, mas dá muito trabalho. Acordar de madrugada, aguentar o calor, bater a massa pesada, escolher ingredientes, saber o ponto de cocção e, além disso, vender, não é trabalho pra mim, mas gosto de comer bolo”. Neste sentido, há descendentes que veem no bolo um trabalho e muitas possibilidades, outros visualizam trabalho pesado, que não possibilita retorno à altura do esforço despendido. O comentário pode suscitar, ainda, considerações em relação ao compartilhamento do saber-fazer como algo de/para mulheres.

revelam múltiplas realidades que se conectam em diferentes pontos. Retoma-se aqui a atividade “ligue os pontos e depois pinte”. Os pontos são as produtoras, os seus saberes e o trabalho, as linhas seriam o que conecta essa realidade. As cores utilizadas para pintar o “desenho” são muitas, algumas se remetem aos momentos de comensalidade, nos quais o bolo se faz presente como resultado de um processo trabalhoso, que envolve não um ato de fazer mecânico, mas uma forma de fazer que aciona o passado e se conecta com o presente, por uma transmissão contínua entre gerações, tendo pontos-chave na memória e na oralidade. Em outros, as cores expressam o lado duro e difícil presente nas labutas diárias. Esses movimentos são, ainda, relidos a partir das lentes dos que dão continuidade ao fazer. Nesses processos, os ingredientes, os utensílios e as técnicas são ressignificadas. As memórias são selecionadas e, a partir deste diálogo nem sempre amigável, pois os conflitos existem e são necessários, apresentam a vida como algo móvel, flexível e de constante construção.

Esse exercício de localizar os pontos, conectá-los e tentar compreender o desenho destruiu em partes meu olhar como pesquisadora, pois há muito ainda para caminhar. Quando mais jovem, via no bolo apenas alimento. Com passar do tempo, tornou-se comida, algo representativo dos costumes alimentares do meu grupo. Nesse momento, o bolo apresentou-se como um caminho que se abre para infinitas direções, sendo cada uma delas capaz de trazer explicações das ações que, cotidianamente, desdobram-se nesse imenso emaranhado e constroem ininterruptamente a vida social.

Nesse contexto, as produtoras do bolo de arroz podem ser consideradas elementos capazes de conferir tenacidade e elasticidade às interações desencadeadas. A partir dos fazeres cotidianos, tecem a vida pela feitura do bolo. Essas mulheres e seus trabalhos são fios de aparência delicada frente às grandes formações, contudo, resistentes por suportá-las. Ressalta-se, assim, a relevância de penetrar na teia do todo pelos fios quase invisíveis, sem os quais esse universo de tramas não seria mais o todo nas múltiplas conexões, mas fios descontínuos.



## REFERÊNCIAS

ABDALA, Mônica Chaves. Sabores da tradição. **Revista do Arquivo Público Mineiro**, Belo Horizonte, n. 2, p. 119-129, dez. 2006.

ABDALA, Mônica Chaves. **Receita de mineiridade**: a cozinha e a construção da imagem do mineiro. Uberlândia: EDUFU, 1997.

ABUD, Katia Maria. Registro e representação do cotidiano: a música popular na aula de história. **Cad.Cedes**, v. 25, n. 67, p. 309-317, set./dez., 2005.

ALEIXO, Mariana de Oliveira; BARTHOLLO, Roberto. Tradições culturais e gastronomia carioca. **Acervo**, Rio de Janeiro, v. 28, n. 1, p. 67-85, jan/jun., 2015.

ALMLI, Valérie Lengard. General image and attribute perceptions of traditional food in six European countries. **Food Quality and Preference**, v. 22, p. 129–138, 2011.

ÁLVAREZ, Marcelo; SAMMARTINO, Gloria. Empanadas, tamales y carpaccio de llama: patrimonio alimentario y turismo en la Quebrada de Humahuaca – Argentina. **Estudios y Perspectivas en Turismo**, v. 18, n. 2, p. 161-175, 2009.

ANNA1702. **Imagem banh tet**. Disponível em: <[https://lozi.vn/photos/banh-tet-thu-duc-1489650626925587328?utm\\_campaign=copy](https://lozi.vn/photos/banh-tet-thu-duc-1489650626925587328?utm_campaign=copy)>. Acesso em: 27 fev. 2019.

ANGELINI, Fábio. Na cozinha tem história: ralador. **Revista Sociedade da mesa**. jul., 2015. Disponível em: <<http://revista.sociedadedamesa.com.br/2015/07/na-cozinha-tem-historia-ralador/>>. Acesso em: 18 jan. de 2019.

AOSINAGAG. **Pan de arroz**. Disponível em: <<http://shaunaburke.com/blog/vegetarian-street-food-around-the-globe>>. Acesso em: 09 abr. 2018.

ARENDT, João Claudio. Do outro lado do muro: regionalidades e regiões culturais. **Rua**, Campinas, v. 2, n. 18, p. 82-99, nov. 2012.

ARRUDA, Zuleica. **O que é o rasqueado cuiabano?** Cuiabá: Entrelinhas, 2007.

AZARAYA, V. Globalization and international tourism in developing countries: marginality as a comercial commodity. **Current Sociology**, v. 52, p. 949-967, nov. 2007.

AZEVEDO, Elaine de; PELED, Yiftah. “Artevismo” alimentar. **Contemporânea – Revista de Sociologia da UFSCar**, São Carlos, v. 5, n. 2, p. 495-520, jul.-dez. 2015.

AZEVEDO, Elaine. Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos. **Sociologias**, Porto Alegre, v. 19, n. 44, p. 273-307, jan./abr. 2017.

BARBOSA, Lívia. Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, n. 28, p. 87-116, jul./dez. 2007.

BARBOSA, Lívia. Os donos e as donas da cozinha. *In*: FREITAS, Maria Ester, DANTAS, Marcelo (Org.). **Diversidade sexual e trabalho**. São Paulo: Cengage Learning, 2012.

BARROW, Richard. **Sticky rice with bananas**. 2005. Disponível em: <http://www.thai-blogs.com/2005/09/29/sticky-rice-with-bananas/>. Acesso em: 01 abr. 2018.

BAUER, Martin. Análise de Conteúdo Clássica: uma revisão. *In*: **Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som**. Petrópolis: Vozes, 2003. p. 189-217

BAUMAN, Zygmunt. **Identidade**. Entrevistas a Benedetto Vecchi. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005.

BENITES, Flávio Roberto Gomes. Imigração e discurso: conflitos identitários na música mato-grossense. **Guavira Letras**, Três Lagoas, n. 10, p. 151-157, jan./jul., 2010.

BENJAMIN, Walter. **Magia e técnica, arte e política**: ensaios sobre literatura e história da cultura. 3. ed. São Paulo, Brasiliense, 1987.

BILLIARD, Elise. When tradition became trendy: social distinction in Maltese food culture. **Anthropological Notebooks**, Malta, v. 12, n. 1, p. 113–126, jan., 2006.

BITTER, Daniel; BITAR, Nina Pinheiro. Comida, trabalho e patrimônio: notas sobre o ofício das baianas de acarajé e das tacacazeiras. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 18, n. 38, p. 213-236, jul./dez. 2012.

BOGADO, Adriana Marcela. Dimensões da prática social de cozinhar na participação política de mulheres em movimentos sociais da Argentina contemporânea. **Caderno Espaço Feminino**, v. 19, n. 01, p.201-232, jan./jul. 2008.

BORNHEIM, G. A. O conceito de tradição. *In*: BORNHEIM, G. A. *et al.* **Tradição/Contradição**. 2. ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar/Funarte, 1997.

BOURDIEU, Pierre. **A distinção**: crítica social do julgamento. Porto Alegre: Zouk, 2008.

BOURDIEU, Pierre. **O senso prático**. Petrópolis: Vozes, 2011.

BOGUSZEWSKI, José Humberto. **Uma história cultural da erva-mate**: o alimento e suas representações. Orientador: Prof.Dr.Carlos Alberto Antunes dos Santos.. 2007. 130 f. Dissertação (Mestrado em História) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2007.

BOSI, Ecléia. **Memória e sociedade** – lembranças dos velhos. 3. ed. São Paulo: Cia. das Letras, 2003.

BOTTINI, Renata Lucia. **Arroz**: histórias, variedades e receitas. São Paulo: Senac, 2008.

BOWEN, Lizet Flores. **Pan de arroz**. 2018. Disponível em: <<https://chipabythedozen.com/en/?s=pan+de+arroz&submit=Search>>. Acesso em: 06 jan. 2018.

BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. Culinária no feminino: os primeiros livros de receitas escritos por portuguesas. **Caderno Espaço Feminino**, v. 19, n. 01, p. 117-141, jan./jul. 2008.

BRITANNICA DIGITAL LEARNING. **Mapa de Mato Grosso**. 2018. Disponível em: <<https://escola.britannica.com.br/levels/fundamental/assembly/view/145935>>. Acesso em: 9 abr. 2018.

BRUMER, Anita. Gênero e agricultura: a situação da mulher na agricultura do Rio Grande do Sul. **Estudos Feministas**, Florianópolis, v. 12, n. 1, p. 205-227, jan./abr.;2004.

BRUMER, Anita; ANJOS, Gabrielle. Mulheres em assentamentos: o que se pode esperar de sua mobilização e da ação das agências governamentais na mudança das relações de gênero? *In*: JORNADAS DE ESTUDOS DE ASSENTAMENTOS RURAIS, 3., 2007, Campinas. **Anais [...]**. Campinas: FEAGRIUNICAMP, 2007.

CÁCERES FLORESTAL. **Teca**. Disponível em:< <http://www.caceresflorestal.com.br/>>. Acesso em: 17 fev. 2018.

CALDEIRA, Regiane.; FAVA, Bruna. M. Comida: uma contadora de histórias. *In*: SEMINÁRIO NACIONAL DO CENTRO DE MEMÓRIA, 8., 2016, Campinas. **Anais [...]**. Campinas: Unicamp, 2016. p. 1-17. Disponível em: <<https://www.cmu.unicamp.br/viiiiseminario/wp-content/uploads/2017/05/Comida-uma-contadora-de-historias-REGIANE-CALDEIRA-BRUNA-MENDES-FAVA.pdf>>. Acesso em: 05 out. 2017.

CÂMARA MUNICIPAL DE CUIABÁ. **Parque Municipal Morro da Luz** - Antonio Pires de Campos. Disponível em:<[http://www.camaracba.mt.gov.br/index.php?pag=tur\\_item&id=32](http://www.camaracba.mt.gov.br/index.php?pag=tur_item&id=32)>. Acesso em: 15 jan. 2018.

CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. Turismo, hotelaria e hospitalidade. **Turismo em Análise**, São Paulo, v. 13, n. 1, p. 07-22, 2002.

CANDIDO, Antonio. **Os parceiros do Rio Bonito**. Rio de Janeiro: Ouro sobre Azul, 2010.

CANDIDO, Antonio. **Os parceiros do Rio Bonito**. São Paulo: Livraria Duas Cidades, 1971.

CARDOSO, Eduardo. **Lei de Wancley institui bolo de arroz cuiabano prato típico de MT**. 2017. Disponível em: <<http://wancley.com.br/bolo-de-arroz-cuiabano-prato-tipico-de-mt/>>. Acesso em: 20 fev. 2017.

CARMO, Beatriz Azevedo. **Mapa de Mato Grosso com localização das produtoras de bolo**. 2020.

CARVALHO, Luiz Gonzaga Assumpção. **Do fogão a lenha ao microondas**: uma incursão pela comensalidade de três gerações de famílias paulistanas. Orientador: Profa. Dra. Sênia Bastos. 2004. 124 f. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) – Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2004.

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2011.

CASTRO, Henrique Moreira; DEUS, José Antônio Souza; SILVA, Paulo Henrique Correia. Alimentos tradicionais, manifestações culturais e “saber-fazer” local nos distritos de Ouro Preto – MG. *In*: SEMINÁRIO SOBRE ALIMENTOS E MANIFESTAÇÕES CULTURAIS TRADICIONAIS, 1, 2012, São Cristóvão. **Anais** [...]. São Cristóvão, SE, 2012.

CASTRO, Mariana R.; MAFFIA, Lyovan N. Gênero na Cozinha Profissional. *In*: ENCONTRO DA ENCONTRO NACIONAL DOS PÓS GRADUADOS EM ADMINISTRAÇÃO, 36. Rio de Janeiro. **Anais** [...]. Rio de Janeiro, ANPAD, 2012. Disponível em: <[http://www.anpad.org.br/admin/pdf/2012\\_EOR1463.pdf](http://www.anpad.org.br/admin/pdf/2012_EOR1463.pdf)>. Acesso em: 12 jan. 2018.

CERRATINGA. **O babacu**. Disponível em <<http://www.cerratinga.org.br/babacu/>>. Acesso em: 05 jan. 2018.

CERTEAU, Michel. **A invenção do cotidiano**: 1, Artes de fazer. Petrópolis: Vozes, 1994.

CIFLORESTAS. Teca. Disponível em: <<http://www.ciflorestas.com.br/texto.php?p=teca>>. Acesso em: 15 de maio de 2020.

CHARTIER, Roger. **À beira da falésia**: a história entre incertezas e inquietude. Tradução de Patrícia Chittoni Ramos. Porto Alegre: Ed. Universidade/UFRGS, 2002.

COHEN, E. Contemporary tourism – trends and challenges: sustainable authenticity or contrived post-modernity? *In*: BUTLER, R.; PEARCE, D. (eds). **Chance in tourism**: people, places, processes. London: Routledge, 1995. p. 1-29

COISAS DE MATO GROSSO. **Vila Bela da Santíssima Trindade**. Disponível em: [http://www.coisasdematogrosso.com.br/cidades/cidade.asp?id=20&cidade=Vila\\_Bela\\_da\\_Santissima\\_Trindade](http://www.coisasdematogrosso.com.br/cidades/cidade.asp?id=20&cidade=Vila_Bela_da_Santissima_Trindade). Acesso em: 10 mar. 2018.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Cozinha doméstica e cozinha profissional: do discurso às práticas. **Caderno Espaço Feminino**, v. 19, n. 01, p.143-171, jan./jul. 2008.

CÓRDULA, Raul. Afinal, o que é artesanato? **Segunda Pessoa**, v. 3, n. 1, p. 9-13, jun./jul. 2013.

CORÇÃO, M. Memória gustativa e identidades: de Proust à cozinha contemporânea. *In*: Simpósio Nacional de História, 24, 2007, São Leopoldo. **Anais** [...]. São Leopoldo: SNH, 2007. Disponível em: <[http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/textos/memoria\\_gustativa.PDF](http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/textos/memoria_gustativa.PDF)>. Acesso em: 04 abr. 2019.

CORRÊA, Joana Ramalho Ortigão. A construção social do fandango como expressão cultural popular e tema de estudos de folclore. **Sociol. Antropol.**, Rio de Janeiro, v. 6, n. 2, p. 407-445, ago., 2016.

COUTINHO. Décio Tavares. **Goiás é bom demais!** O marketing como potencializador da invenção de uma identidade. Orientador: Prof. Dr. Benedito Rodrigues dos Santos. 2005. 124 f. Dissertação (Gestão do Patrimônio Cultural) – Universidade Católica de Goiás, Goiânia, 2005.

CRUZ, Mércia Socorro Ribeiro; MENEZES, Juliana Santos; PINTO, Odilon. Festas culturais: tradição, comidas e celebrações. *In*: ENCONTRO BAIANO DE CULTURA – EBECULT, 1, Salvador. **Anais eletrônicos** [...], Salvador: FACOM/UFBA, 2008. Disponível em: <[http://www.uesc.br/icer/artigos/festasculturais\\_mercia.pdf](http://www.uesc.br/icer/artigos/festasculturais_mercia.pdf)>. Acesso em: 23 set. 2019.

CUCHE, Denys. **O Conceito de cultura nas Ciências Sociais**. 2. ed. Bauru: EDUSC, 2002.

DEMOZZI, Sabrina Fernanda. Cozinha do cotidiano e cozinha profissional: representações, significados e possibilidades de entrelaçamentos. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 54, p. 103-124, ago. 2011.

DESCHAMPS, Jean- Claude; MOLINER, Pascal. **A identidade em Psicologia Social: dos processos identitários às representações sociais**. Petrópolis: Vozes, 2009

DENTZ Berenice Giehl Zanetti von. A produção artesanal de comida tradicional como patrimônio imaterial: perspectivas e possibilidades. **Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad**, v. 4, n. 11, p. 1-30, ago., 2017.

DICIONÁRIO INFOPÉDIA DA LÍNGUA PORTUGUESA. Típico. Disponível em: <<https://www.infopedia.pt/dicionarios/lingua-portuguesa/t%C3%ADpico>>. Acesso em: 13 maio 2020.

DINIZ, Thais Carvalho; ANDRADE, Thamires. **“Bela, recatada e do lar” é uma forma infeliz de descrever alguém**. 2016. Disponível em: <<https://noticias.bol.uol.com.br/ultimas-noticias/entretenimento/2016/04/20/bela-recatada-e-do-lar-e-forma-infeliz-de-descrever-alguem.htm>>. Acesso em: 05 abr. 2019.

DIOZ, René. **Patrimônio histórico-cultural de Cáceres (MT) está 'órfão', aponta MPF**. Disponível em: <<http://g1.globo.com/mato-grosso/noticia/2016/05/patrimonio-historico-cultural-de-caceres-mt-esta-orfao-aponta-mpf.html>>. Acesso em: 10 abr. 2016.

DO, Tracy. **Traditional vietnamese cakes**. Disponível em: <<http://scootersaigontour.com/15-traditional-vietnamese-cakes-sweet-cakes/>>. Acesso em: 27 fev. 2019.

DOCES REGIONAIS - COZINHA TRADICIONAL. **Bolos de arroz**. 2018. Disponível em: <<http://www.docesregionais.com/?s=bolo+de+arroz>>. Acesso em: 10 dez. 2018.

D.O.E. **Lei Nº 10.514**, de 18 de janeiro de 2017. Disponível em: <https://www.al.mt.gov.br/storage/webdisco/leis/lei-10514-2017.pdf>. Acesso em: 19 fev. 2019.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da culinária brasileira**: escritos sobre a cozinha inzoneira. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

DOUGLAS, Mary. **Deciphering a meal**. Disponível em: <<http://chnm.gmu.edu/courses/omalley/610/douglas.pdf>>. Acesso em: 07 jun. 2017.

DURKHEIM, Émile. **Da divisão do trabalho social**. 2. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2004.

DURKHEIM, Émile. **Da divisão do trabalho social**. São Paulo: Martins Fontes, 1999.

DURKHEIM, Émile. **As regras do método sociológico**. São Paulo: Editora Nacional, 1963.

ELIAS, Norbert. **Os alemães**. Rio de Janeiro: Zahar, 1997.

ENNES, Marcelo Alario; MARCON, Frank. Das identidades aos processos identitários: repensando conexões entre cultura e poder. **Sociologias**, Porto Alegre, v. 16, n. 35, p. 274-305, jan./abr., 2014.

ESTADO DE MATO GROSSO. **Mato Grosso – História**. Disponível em: <<http://www.mt.gov.br/historia>>. Acesso em: 15 fev. 2018.

FALKINGER, Sieglinde; TOMICHÀ, Roberto (Eds.). **Gramática y vocabulario de los Chiquitos (s. XVIII)**. Cochabamba: Itinerários, 2012.

FANAIA, Maria de Lourdes. O silêncio sobre a rusga nos livros didáticos de história. **Territórios e Fronteiras**, Cuiabá, v. 5, n. 2, p. 60-69, jul./dez. 2012.

FAVA, B. M. **Valores sociais na mesa**: comida cotidiana e festiva em Vila Bela da Santíssima Trindade. Orientador: Profa. Dra. Maria Thereza Azevedo. 2015. 118 f. Dissertação (Mestrado em Estudos de Cultura Contemporânea) - Universidade Federal de Mato Grosso, Cuiabá, 2015.

FELTRAN, Gabriel de Santis. Sobre anjos e irmãos: cinquenta anos de expressão política do “crime” numa tradição musical das periferias. **Revista do Instituto de Estudos Brasileiros**, n. 56, p. 43-72, jun., 2013.

FERNANDES, Florestan. **Fundamentos empíricos da explicação sociológica**. São Paulo: Editora Nacional, 1972.

FIGUEIRA, Tania. **Vila Bela**: encontro da história, da cultura, e da beleza de Mato Grosso! Disponível: <<http://taniafigueira.blogspot.com/2008/11/vila-bela-encontro-da-historia-da.html>>. Acesso em: 29 jun. 2018.

IORE, Gabriela; FONSECA, Amélia de Lourdes Nogueira. **A influência da religião no hábito alimentar de seus adeptos**. 2014. Disponível em: <<http://www.unilago.edu.br/revista/edicaoatual/Sumario/2014/downloads/4.pdf>>. Acesso em: 01 ago. 2019.

FLAMÍNIO, Isabel. O espaço da cozinha na habitação plurifamiliar urbana: modos de vida e apropriação do espaço. **Sociologia**, v. 16, p. 251-277, 2006. Disponível em: <http://ojs.letras.up.pt/index.php/Sociologia/article/view/2377>. Acesso em: 01 jul. 2019.

FREITAS, Taís Viudes. **A quem serve a disponibilidade das mulheres?** Relações entre gênero, trabalho e família. Orientador: Profa. Dra. Maria Lygia Quartim de Moraes. 2016. 327 f. Tese (Doutorado em Sociologia) – Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2016.

G1 MATO GROSSO. **Maior festival de pesca de água doce do mundo inicia nesta quarta em MT**. Disponível em: <<http://g1.globo.com/mato-grosso/noticia/2016/06/maior-festival-de-pesca-de-agua-doce-do-mundo-inicia-nesta-quarta-em-mt.html>>. Acesso em: 05 abr. 2018.

GALLINI, Giuliano. **La torta degli addobbi. Il Giornale del Cibo**: conoscere, scoprire, gustare. Disponível em: <https://www.ilgiornaledelcibo.it/ricetta/la-torta-degli-addobbi/>. Acesso em: 07 mar. 2019.

GASKELL, George. Entrevistas individuais e grupais. *In: Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som*. Petrópolis: Vozes, 2003. p. 64-89

GIARD, L. Artes de nutrir. *In: CERTEAU, M.; GIARD, L.; MAYOL, P. A invenção do cotidiano*: 2. Morar, cozinhar. 12. ed. Petrópolis: Vozes, 2013. p. 211-228

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. O uso turístico das comidas tradicionais: algumas reflexões a partir do Barreado, prato típico do litoral paranaense (Brasil). **Turismo & Sociedade**, Curitiba, v. 2, n. 1, p. 8-24, abr. 2009.

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. **Cozinhando a tradição**: festa, cultura e história no litoral paranaense. Orientador: Prof. Dr. Carlos Alberto Antunes dos Santos. 2008. 405 f. Tese (Doutorado em História) - Universidade Federal Do Paraná, Curitiba, 2008.

GIMENES-MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. Para turista ver (e provar): dos usos do patrimônio gastronômico no contexto do turismo. **Tessituras**, Pelotas, v. 3, n. 2, p. 175-194, jul./dez. 2015.

GOFFMAN, Erving. **Estigma** – notas sobre a manipulação da identidade deteriorada. 4. ed. Rio de Janeiro: LTC, 1981. Disponível em: <<http://www.aberta.senad.gov.br/medias/original/201702/20170214-114707-001.pdf>>. Acesso em: 23 set. 2019.

GRANDO, Beleni Saléte; QUEIROZ, Leticia Antonia. A educação do corpo em Vila Nova-Barbecho: o Curussé chiquitano na educação da criança. **R. Educ. Públ.**, Cuiabá, v. 22, n. 49/2, p. 453 - 470, maio/ago., 2013.

GUARESCHI, Neuza Maria de Fátima. Cultura, identidades e diferenças. **Reflexão e ação**, Santa Cruz do Sul, v. 16, n. 2, p. 1-9, 2008.

GUIA PANTANAL. **Barão de Melgaço**. Disponível em: <<https://www.guiapantanal.com/pantanal/bar%C3%A3o-do-melga%C3%A7o/> 2012>. Acesso em: 05 abr. 2018.

GUSHIKEN, Yuji; SILVA, Lawrenberg Advíncula; MAGALHÃES, Adoniram Judson Almeida. Rumores e sabores de uma feira: Culinária popular e cosmopolitismo banal em Cuiabá. **Rua**, Campinas, v. 1, n. 19, p. 56-73, jun., 2013.

GSHOW. **Saiba mais sobre o É bem Mato-Grosso**: um programa que mostra a diversidade de nosso Estado. Disponível em: <<http://gshow.globo.com/TV-Centro-America/E-Bem-MT/noticia/2015/03/saiba-mais-sobre-o-e-bem-mato-grosso-um-programa-que-mostra-diversidade-do-nosso-estado.html>>. Acesso em: 29 jan. 2018.

GUISARD, Luis Augusto de Mola. O bugre, um João-ninguém: um personagem brasileiro. **São Paulo em perspectiva**, São Paulo, v. 13, n. 4, p. 92-99, 1999.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo: Centauro, 2006.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. 11. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

HALL, Stuart. The question of cultural identity. *In*: HALL, S.; HELD, D.; MCGREW, T. (eds). **Modernity and its futures**. Cambridge: Polity Press, 1992. p. 273-325

HANG, Cua. **Produção do bánh côm**. Disponível em: <<https://www.facebook.com/cuahangbanhcomnguyenminh/photos/pcb.1230110817057565/1230103770391603/?type=3&theater>>. Acesso em: 03 mar. 2019.

HEDETOFT, Ulf; HJORT, Mette. Introduction. *In*: HEDETOFT, U.; HJORT, M. (eds.). **The postnational self: belonging and identity**. Minneapolis: University of Minnesota, 2002.

HIGA, Tereza Cristina Cardozo de Souza. **Diversidade territorial na área fronteiriça de Mato Grosso e Bolívia**. Disponível em: <[http://fronteirasemovimentos.com.br/tereza/texto20-?iversidade\\_territorial.pdf](http://fronteirasemovimentos.com.br/tereza/texto20-?iversidade_territorial.pdf)>. Acesso em: 18 abr. 2018.

HIRATA, Helena; KERGOAT, Daniele. Novas configurações da divisão sexual do trabalho. **Cadernos de Pesquisa**, v. 37, n. 132, p. 595-609, set./dez. 2007.

IBGE Cidades@. **Barão de Melgaço**. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mt/barao-de-melgaco/panorama>>. Acesso em: 20 set. 2019.

IBGE Cidades@. **Cáceres**. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mt/barao-de-melgaco/panorama>>. Acesso em: 20 set. 2019.

IBGE Cidades@. **Cuiabá**. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mt/cuiaba/panorama>>. Acesso em: 20 set. 2019.



IBGE Cidades@. **Mato Grosso**. Disponível em:

<<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mt/panorama>>. Acesso em: 19 set. 2019.

IBGE Cidades@. **Vila Bela da Santíssima Trindade**. Disponível em:<

<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mt/vila-bela-da-santissima-trindade/panorama>>. Acesso em: 20 set. 2019.

IMPROTA, Marília de Brito.; OLIVEIRA, Tereza Cristina. Valorização de uma preparação tradicional de bolinho de arroz na cidade de Pojuca-BA. **Arq. Bras. Alim.** Recife, v. 3, n. 3, p. 83-154, jul./dez. 2018.

KAPLAN, Abraham. **A conduta na pesquisa: metodologia para as ciências do comportamento**. São Paulo: Herder, 1972.

KAWANAMI, Silvia. **10 Fatos Sobre Onigiri, o Famoso Bolinho de Arroz Japonês - Japão em foco**. Disponível em: <<https://www.japaoemfoco.com/10-fatos-sobre-onigiri-o-famoso-bolinho-de-arroz-japones/>>. Acesso em: 15 fev. 2019.

KNOWLES, Caroline. **Nas trilhas de um chinelo: uma jornada pelas vias secundárias da globalização**. São Paulo: Annablume, 2017.

KOURY, Mauro Guilherme Pinheiro. Enraizamento, pertença e ação cultural. **Revista Cronos**, v. 2, n. 1, p. 131-137, fev., 2001. Disponível em: <<https://periodicos.ufrn.br/cronos/article/view/11322>>. Acesso em: 05 fev. 2001.

KOTLER, Philip; KELLER, Kevin Lane. **Administração de marketing**. 14. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2012.

LEME, Adriana Salay; BASSO, Rafaela. A formação da brasilidade – a construção do discurso modernista sobre a culinária. **Contextos da Alimentação**, v. 3, n. 1, p. 18-34, dez. 2014.

LEMOS, Vinícius. **Chuvas destroem parte da casa de Bem-Bem em Cuiabá**. Disponível em: <<http://www.midianews.com.br/cotidiano/chuvas-destroem-parte-da-casa-de-bem-bem-em-cuiaba/313569>>. Acesso em: 15 jan. 2018.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido**. São Paulo: Brasiliense, 1991.

LIMA, Maria de Fátima Farias. **Imagens regionais e restaurantes temáticos – comida, cultura e lugar**. Orientador: Profa. Dra. Sulamita Vieira. 2010, 123 f. Dissertação (Mestrado em Sociologia) – Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2010.

LIMA, Ricardo. Artesanato em debate. Entrevistador Paulo Keller. **R. Pós Ci. Soc.**, v. 8, n. 15, p. 187-210, jan./jun. 2011.

LIMA, Ricardo. **Artesanato: cinco pontos para discussão**. 2005. Disponível em: <[http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/Artesanato\\_\\_Cinco\\_Pontos\\_para\\_Discussao.pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/Artesanato__Cinco_Pontos_para_Discussao.pdf)>. Acesso em: 10 jun. 2019.

- LIZ, **Biko**. 2014. Disponível em: <<https://hellolizandsara.wordpress.com/2014/03/27/filipino-dessert-biko/>>. Acesso em: 07 jun. 2018.
- LOBO, Heros Augusto Santos. Entre sabores e vivências: culinária típica local e ecoturismo no centrosul do Brasil. **Revista Nordestina de Ecoturismo**, Aracaju, v. 1, n. 1, p. 34-50, set., 2008.
- LUCENA, Célia R. Toledo. Sentimentos e ressentimentos entre populações fronteiriças. **Cadernos Ceru**, São Paulo, v. 21, n. 2, p. 35-47, dez. 2010.
- MACIEL, Maria Eunice. Olhares antropológicos sobre a alimentação: identidade cultural e alimentação. *In*: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (Orgs). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005.
- MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n. 33, p. 25-39, jan./jun, 2004.
- MACCANNELL, Dean. Staged authenticity: arrangements of social space in tourist settings. **The American Journal of Sociology**, v. 79, p. 589-603, nov. 1973.
- MCKINNEY, John C. **Tipologia constructiva y teoria social**. Buenos Aires: Amorroutu. 1968.
- MACHADO, Taís de Sant'Anna. De dendê e baianidade – a construção de um bem cultural denominado comida baiana. **PÓS- Revista Brasileira de Pós-Graduação em Ciências Sociais**, v. 12, n. 1, p.240-266, 2013.
- MANCUSO, Maria Inês Rauter. A memória (ou O olhar da memória?): um estudo sobre a cidade. **Revista Olhar**, v. 3, n. 5-6, p. 1-13, jan./dez.2001.
- MARANHÃO, Ricardo. Mandioca, na história e no pão. **Revista Sabores, Gastronomia e História**, Belo Horizonte, n. 5, 2010.
- MARCHI, Marília Malzoni. **A mandioca como patrimônio gastronômico: do artefato à comensalidade**. Orientadora: Profa. Dra. Sênia Bastos. 2015. 100 f. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) - Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2015.
- MARTINS JR., Angelo. Prefácio. *In*: KNOWLES, Caroline. **Nas trilhas de um chinelo: uma jornada pelas vias secundárias da globalização**. São Paulo: Annablume, 2017. p. 11-15
- MAYOL, P. Os estabelecimentos comerciais da rua. *In*: CERTEAU, M.; GIARD, L.; MAYOL, P. **A invenção do cotidiano: 2. Morar, cozinhar**. 12. ed. Petrópolis: Vozes, 2013. p. 115-122
- MARTÍNEZ, Sánchez; Alicia Verónica. La fiesta del gusto: La construcción de México a través de sus comidas. **Opción**, Maracaibo, v. 22, n. 51, p. 9 - 25, dez. 2006.

MARX, Karl. **O capital**: crítica da economia política. Nova Cultural: São Paulo, 1988.

MARX, Karl. **Manuscritos Econômico-Filosóficos**. Lisboa: Edições 70, 1964.

MATO GROSSO. Assembléia Legislativa do Estado de Mato Grosso. **Ata da vigésima sexta sessão ordinária de primeiro de abril de 2014**. 5ª moção de congratulações. Disponível em: <[http://www.al.mt.gov.br/doc20-?oc\\_2725.pdf](http://www.al.mt.gov.br/doc20-?oc_2725.pdf)>. Acesso em: 15 jan. 2018.

MATO GROSSO. **História de Mato Grosso**. Disponível em: <<http://www.mt.gov.br/historia>>. Acesso em: 13 ago. 2017.

MAUSS, Marcel. **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: Cosac Naify, 2003.

MAUSS, Marcel. **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: EPU/EDUSP, 1974. v. 2.

MAXWELL, Roberto. O Japão num bolinho de arroz. **Revista #Hashitag**, ed. 12, jul., 2014. Disponível em: <<https://hashitag.com.br/o-japao-num-bolinho-de-arroz/>>. Acesso em: 15 fev. 2019.

MENESES, Ramiro Délio Borges. **Da hospitalidade em Derrida ao acolhimento em saúde**. Orientador: Prof. Dr. José Henrique Ferreira de Brito. 2012. 311 f. Tese (Doutorado em Filosofia) – Universidade Católica Portuguesa, Braga, 2012.

MERCURI, Isabela. **Bolo de arroz cuiabano passa a ser considerado oficialmente "prato típico de Mato Grosso"**. 2017. Disponível:

<https://www.olharconceito.com.br/noticias/exibir.asp?id=12487&noticia=bolo-de-arroz-cuiabano-passa-a-ser-considerado-oficialmente-prato-tipico-de-mato-grosso>. Acesso em: 30 jan. 2017.

MINTZ, Sidney. Comida e Antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 16, n. 47, p. 31-41, out., 2001.

MITCHELL, Juliet. Mulheres: a revolução mais longa. **Revista Civilização Brasileira**, Niterói, n. 14, p. 5-41, 1967.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. 2. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2013.

MORAIS, Luciana Patrícia. **Culinária típica e a identidade regional**: a expressão dos processos de construção, reprodução e reinvenção da mineiridade em livros e restaurantes de comida mineira. Orientador: Maria Eliza Linhares Borges. 2004. 155f. Belo Horizonte. Dissertação (Mestrado em História) – Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2004.

MORAES, Edilaine Albertino; ROSA, Lélío Galdino. **Hospitalidade**. Rio de Janeiro: Fundação CECIERJ, 2011. v. 3

MOSCOVICI, Serge. **Representações sociais**: investigações em psicologia social. 2. ed. Petrópolis (RJ): Vozes, 2004. (Coleção Psicologia Social)

MOURA, Marília Da Conceição Reis. **Construções culturais nas práticas alimentares da Festa em Vila Bela da Santíssima Trindade** – Mato Grosso. Orientador: Profa. Dra. Regina Beatriz Guimarães Neto. 2005. 294 f. Dissertação (Mestrado em História) – Universidade Federal de Mato Grosso, Cuiabá, 2005.

MOURA JÚNIOR, James Ferreira; XIMENES, Verônica Moraes. A identidade social estigmatizada de pobre: uma constituição opressora. **Fractal: Revista de Psicologia**, v. 28, n. 1, p. 76-83, jan./abr. 2016

MULLER, Silvana Graudenz. **Patrimônio Cultural Gastronômico: Identificação, Sistematização e Disseminação dos Saberes e Fazeres Tradicionais**. Orientador: Prof. Dr. Carlos Augusto Remor. 2012. 288 f. Tese (Doutorado em Engenharia e Gestão do Conhecimento) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2012.

MCKINNEY, John C. **Tipologia constructiva y teoria social**. Buenos Aires: Amorrortu, 1968.

NAVARRO, E. A. **Método moderno de tupi antigo: a língua do Brasil dos primeiros séculos**. 3. ed. São Paulo. Global. 2005. 463 p.

NCTODO.COM. **O que é Pandan e como você cozinha com isso?** 2018. Disponível em: <https://pt.nctodo.com/what-is-pandan-and-how-do-you-cook-with-it>. Acesso em: 10 set. 2018.

NIPPOBRASIL. **História da culinária japonesa: onigiri**. 2004. Disponível em: <[http://www.nippo.com.br/historia\\_culinaria/n279.php](http://www.nippo.com.br/historia_culinaria/n279.php)>. Acesso em: 18 fev. 2019.

NOGUEIRA, Maria Dina; WALDECK, Guacira. **Mandioca: saberes e sabores da terra**. Catálogo da exposição realizada no período de 25 de maio a 30 de julho de 2006. Rio de Janeiro: IPHAN, 2006.

NORA, Pierre. Entre memória e história: a problemática dos lugares. **Projeto História**, São Paulo, n. 10, p. 7 - 28, dez. 1993.

NOVELLI, Marina; TISCH-ROTTENSTEINER, Anne. Authenticity versus development: tourism to the Hill Tribes of Thailand. In: MOUFAKKIR, Omar; BURNS, Peter M. (ed.) **Controversies in tourism**. CABI: Wallingford, UK, 2012, p. 54 - 72

O ESTADÃO. **A história que os utensílios contam**. 2014. Disponível em: <https://www.estadao.com.br/noticias/geral,a-historia-que-os-utensilios-contam-imp-,1522769>. Acesso em: 03 fev. 2018.

OAKLEY, Kenneth P. **Man the tool-maker**. Great Britain: British Museum, 1961.

OLIVEIRA, Ávila Souza et al. #Food: a comida como distinção social no Instagram. In: CONGRESSO DE CIÊNCIAS DA COMUNICAÇÃO NA REGIÃO SUL, 16. Joinville. **Anais [...]**. Joinville, INTERCOM, 2015. Disponível em:

<<http://www.portalintercom.org.br/anais/sul2015/resumos/R45-0676-1.pdf>>. Acesso em: 13 maio 2020.

OLIVEIRA, Lívia. Cozinha paulista caipira. **Geograficidade**, v. 4, p. 76-83, 2014. Disponível em: <<http://periodicos.uff.br/geograficidade/article/view/12912/pdf>>. Acesso em: 18 jan. 2019.

PAUGAM, Serge. **Desqualificação social**: Ensaio sobre a nova pobreza. São Paulo: Educ & Cortez, 2003.

PAULILO, M. I. O peso do trabalho leve. **Ciência Hoje**, Rio de Janeiro, v. 5, n. 28, p. 64-70, jan./fev. 1987.

PAULILO, Maria Ignez S.; GRANDI, Alessandra Bueno de.; SILVA, Marineide Maria. Mulher e a atividade leiteira: a dupla face da exclusão. **Cadernos de Pesquisa**, n. 21, p. 16 - 28, jun. 2000.

PEREIRA, J. A. **Cultura do arroz no Brasil**: subsídios para sua história. Teresina: Embrapa Meio-Norte, 2002.

PINTO, Maria Dina Nogueira. Mandioca e Farinha: subsistência e tradição cultural. Série Encontros e Estudos. *In*: Seminário Alimentação e Cultura - Projeto Celebrações e Saberes da Cultura Popular. Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular/FUNARTE/Secretaria do Patrimônio, Museus e Artes Plástico-Ministério da Cultura, 2002.

PLATZER, Rosalie. **Women not in the kitchen**: a look at gender equality in the restaurant industry. 2011. Disponível em: <<https://digitalcommons.calpoly.edu/cgi/viewcontent.cgi?referer=https://br.search.yahoo.com/&httpsredir=1&article=1017&context=histsp>>. Acesso em: 17 abr. 2018.

PONTES, Luís. **Bolo de arroz** (receita tradicional). Disponível em: <https://outrascomidas.blogspot.com/2012/03/bolo-de-arroz-receita-tradicional.html>. Acesso em: 05 fev. 2018.

POLLAK, Michael. Memória e identidade social. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 5, n. 10, p. 200 - 212, 1992.

POLLAK, Michael. Memória, Esquecimento, Silêncio. **Estudos históricos**, Rio de Janeiro, v. 2. n. 1, p. 3 - 15, 1989.

PONTES, Heloísa. Elias, renovador da ciência social. *In*: WAIZBORT, Leopoldo (org). **Dossiê Norbert Elias**. 2. ed. São Paulo: USP, 2001. p. 17 - 36

POULAIN, J. **Sociologias da alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. 2. ed. Florianópolis: UFSC, 2013.

PORTAL MATO GROSSO. **Barão de Melgaço**. 2017. Disponível em: <http://www.portalmatogrosso.com.br/municipios/barao-de-melgaco>. Acesso em: 27 fev. 2019.

PORTO, Ana Tereza Mendes *et al.* Rasqueado. In: GRANDO, Beleni Saléte. **Cultura e dança em Mato Grosso**. Cáceres: UNEMAT, 2005. p. 43 - 50

POVH, Jayme Aparecido. **Avaliação da diversidade genética e do manejo reprodutivo do pacu, *Piaractus mesopotamicus***. Universidade Estadual de Maringá: Centro de Ciências Agrárias, 2007.

PREFEITURA DE BARÃO DE MELGAÇO. **História**. Disponível em: <https://www.baraodemelgaco.mt.gov.br/historia>. Acesso em: 10 abr. 2018.

PREFEITURA DE CUIABÁ. **Cuiabá**. 2014. Disponível em: <<http://www.cuiaba.mt.gov.br>>. Acesso em: 09 jan. 2014.

PRIMEIRA HORA. **Lei de Wancley institui bolo de arroz cuiabano prato típico de MT**. 2017. Disponível em: <<https://primeirahora.com.br/lei-de-wancley-institui-bolo-de-arroz-cuiabano-prato-tipico-de-mt/>>. Acesso em: 03 ago. 2018.

QUEIROZ, Sônia (Org.). **Brasilidades que vêm da África**. Belo Horizonte: FALE/UFMG, 2008.

QUIVY, Raymond. CAMPENHOUDT, Luc Van. **Manual de investigação em ciências sociais**. Lisboa: Gradiva, 1992.

RAJI, Mohd Nazri Abdul *et al.* Past and present practices of the Malay food heritage and culture in Malaysia. **Journal of Ethnic Foods**, v. 4, p. 221-231, 2017.

RAMOS, Maria de Lourdes Figueiredo Bastos da Silva. **Tacuru: contando histórias na cozinha**. Cuiabá: Entrelinhas, 2010.

RASSY, Gabriela. **Padeiras Negras: projeto empodera mulheres da periferia através da panificação**. 2019. Disponível em: <<https://www.hypeness.com.br/2019/11/padeiras-negras-projeto-empodera-mulheres-da-periferia-atraves-da-panificacao/>>. Acesso em: 20 nov. 2019.

REDE BRASIL ATUAL. **‘Não existe empreendedorismo, mas gestão da sobrevivência’, diz pesquisadora**. 2019. Disponível em: < ‘Não existe empreendedorismo, mas gestão da sobrevivência’, diz pesquisadora>. Acesso em: 01 mar. 2019.

REINHARDT, Juliana Cristina. **Dize-me o que comes e te direi quem és: alemães, comida e identidade**. Orientador: Prof. Dr. Carlos Alberto Antunes dos Santos. 2007. 229 f. Tese (Doutorado em História) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2007.

RENDEIRO, Márcia Elisa Lopes Silveira. **As arestas sociais do facebook: Figuragrafias, coleções, memória e melancolia**. Orientador: Profa. Dra. Leila Beatriz Ribeiro. 2015. 189 f. Tese (Doutorado em Memória Social) – Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, 2015.

- RESENDE, Aline Marcelina; MELO, Marlene Catarina. Lugar de mulher é na cozinha? Uma análise com chefs mulheres sob a lógica da dominação masculina. *In: CONGRESSO BRASILEIRO DE ESTUDOS ORGANIZACIONAIS*, 4, 2016, Porto Alegre. **Anais [...]**. Porto Alegre, 2016. Disponível em: <<https://anaiscbeo.emnuvens.com.br/cbeo/article/download/59/51>>. Acesso em: 10 jun. 2018.
- RIANTI, Angelina *et al.* Ketupat as traditional food of Indonesian culture. **Journal of Ethnic Foods**, v. 5, p. 4 - 9, jan., 2018.
- RIBEIRO, Maria. J. F. A.; MANCUSO, Maria. I. R. Da Bahia a São Paulo, de proprietário à 'queima-lata': ajudando a construir a indústria açucareira. *In: SEMINÁRIO INTERNACIONAL DO PATRIMÔNIO AGROINDUSTRIAL*, n. 3, 2012, Régua. Tradição vs Inovação. Régua: Museu do Douro, 2012. v. 11. p. 11 - 17.
- ROEST, Kees; MENGHI, Alberto. Reconsidering 'Traditional' Food: The Case of Parmigiano Reggiano Cheese. **Sociologia Ruralis**, v. 40, n. 4, p. 439-451, out. 2000.
- RUSSO, Didi. **Nem leigo nem expert**: manual básico do mundo do vinho. 2005. São Paulo: Ativa, 2005.
- SANCHEZ, Fábio José Bechara. **Além da informalidade, quem dos direitos**: reflexões sobre o trabalho desprotegido. Orientador: Profa. Dra. Maria Célia Pinheiro Machado Paoli. 2012. 200 f. Tese (Doutorado em Sociologia) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 2012.
- SCALZILLI, Guilherme de Camargo. Dona Ruth e Dona Dilma: reflexões sobre as marcas do discurso machistas nos usos dos pronomes de tratamento. **Cadernos de Estudos Linguísticos**, Campinas, v. 58, n. 2, p. 317-328, maio/ago. 2016.
- SERRANO-CRUZ, Marlem R. Factors associated with the consumption of traditional foods in central Mexico. **British Food Journal**, v. 120, n. 11, p. 2695-2709, fev., 2018.
- SHILS, Edward. **Tradition**. Chicago: University of Chicago Press, 1981.
- SIGNORELI, Izabel Cristina Alves. **“Cozinha goiana”**: identidade e tradição culinária em Bariani Ortencio. Orientador: Prof. Dr. Eduardo José Reinato. 2010. 133 f. Dissertação (Mestrado em História) - Pontifícia Universidade Católica De Goiás, Goiânia, 2010.
- SILVA, João Bosco. A cidade e a História: Vila Bela da Santíssima Trindade Antemural da América Portuguesa. ANPUH –SIMPÓSIO NACIONAL DE HISTÓRIA, n. 3., Londrina, 2005. **Anais [...]**, Londrina, 2005. Disponível em: <<http://anais.anpuh.org/wp-content/uploads/mp/pdf/ANPUH.S23.0501.pdf>>. Acesso em: 10 jan. 2018.
- SILVA, Maria Aparecida de Moraes; MELO, Beatriz Medeiros; MORAES, Lara Abraão. Saindo das sombras: mulheres sitiadas paulistas. **Política & Sociedade**, Florianópolis, v. 15, p. 179-207, 2016.
- SIMMEL, Georg. Sociologia da refeição. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n. 33, p. 1-2, 2004.

SLOW FOOD. **Monjolo corn flour**. Disponível em:

<<https://www.fondazioneslowfood.com/en/ark-of-taste-slow-food/monjolo-corn-flour/>>.

Acesso em: 02 abr. 2017.

SOUZA, Sophia. **Real confeito português e brasileiro**. Lisboa: A. M. Teixeira, 1904.

SPOLON, Ana Paula Garcia et al. **Hospitalidade**. Rio de Janeiro: Fundação CECIERJ, 2011. v. 1.

STEFANUTTI, Paola; GREGORY, Valdir; KLAUCK, Samuel. **Memórias gustativas: uma discussão de memória social identidade. Memória em rede**, Pelotas, v. 10, n. 18, p. 128-145, jan./jul.2018.

TAYLOR, J. P. Authenticity and sincerity in tourism. **Annals of Tourism Research**, v. 28, p. 7-26, jan. 2001.

TEIXEIRA, Raquel. **Tradição e preservação da cultura são marcas da festança de Vila Bela da Santíssima Trindade**. 2010. Disponível em: <http://www.cultura.mt.gov.br/-/tradicao-e-preservacao-da-cultura-sao-marcas-da-festanca-de-vila-bela-da-santissima-trindade>. Acesso em: 21 fev. 2018.

TEMPASS, Mártin César. **O papel dos grupos indígenas na formação da cozinha brasileira**. 2008. Disponível em: <<https://www.slowfoodbrasil.com/textos/alimentacao-e-cultura/197-o-papel-dos-grupos-indigenas-na-formacao-da-cozinha-brasileira>>. Acesso em: 20 nov. 2019.

THE SEUL GUIDE. **The tteok museum**. Disponível em:

<<https://www.theseoulguide.com/sights/museums/tteok-museum/>>. Acesso em: 25 fev. 2019.

THOMPSON, Edward Palmer. **Costumes em comum**. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

THOMPSON, John B. **Ideologia e cultura moderna: teoria social crítica na era dos meios de comunicação de massa**. 6. ed. Rio de Janeiro: Vozes, 1990.

TOLEDO NOTÍCIAS - Vila Bela da Santíssima Trindade. **Apresentação ChickBela: autoestima e racismo – Festança 2018**. Disponível em:

<[https://www.facebook.com/media/set/?set=ms.c.eJw9kFmSRTEIQnfU5Yi4~%3B411abzv80QEjJVpCU1Miqp~%3BVqYZGp5hVFtGaHmGUnp5nkaPqqe3Blgw~\\_NOjXWxM5dh7OeMx6WAFcS9PEeNX9vPvyRN5~%3Bijn7Gvm6b1mP8y~\\_PHt515~%3Bk9HfnYzfffo7j6mGLHEPFpNPPj7X5HvXlyfZp3Fw2v~%3BLps3P8Et~\\_9rb33xXH13Efpu0~%3Bo77~\\_~%3BeWD84~\\_vD5vpB~%3BwH4uFPY.bps.a.272152090209684.1073741959.227197298038497&type=1](https://www.facebook.com/media/set/?set=ms.c.eJw9kFmSRTEIQnfU5Yi4~%3B411abzv80QEjJVpCU1Miqp~%3BVqYZGp5hVFtGaHmGUnp5nkaPqqe3Blgw~_NOjXWxM5dh7OeMx6WAFcS9PEeNX9vPvyRN5~%3Bijn7Gvm6b1mP8y~_PHt515~%3Bk9HfnYzfffo7j6mGLHEPFpNPPj7X5HvXlyfZp3Fw2v~%3BLps3P8Et~_9rb33xXH13Efpu0~%3Bo77~_~%3BeWD84~_vD5vpB~%3BwH4uFPY.bps.a.272152090209684.1073741959.227197298038497&type=1)>. Acesso em: 22 jul. 2018.

TOLEDO NOTÍCIAS - Vila Bela da Santíssima Trindade. **Festança 2018: Figuras produção de comida-quitutes**. 2018. Disponível em:

<https://www.facebook.com/227197298038497/photos/pcb.268476763910550/268475010577392/?type=3&theater>. Acesso em: 19 mar. 2019.



TORRES, Marcos. A.; KOZEL, Salete. Paisagens sonoras: possíveis caminhos aos estudos culturais em geografia. **Ra'ega**, Curitiba: UFPR, n. 2, p. 123-132, 2010.

TRAPPELLA, Filippo. **Italian rice cake with almonds and amaretti cookies**. Disponível em: <<https://philosokitchen.com/italian-rice-cake/>>. Acesso em: 07 mar. 2019.

TRIGUEIRO, Osvaldo Meira. Festas Populares. *In*: GADINI, Sérgio Luiz, WOLTOWICZ, Karina Janz (Orgs.) **Noções Básicas de Folkcomunicação**. Ponta Grossa (PR): UEPG, 2007. p. 107 - 112

TRIPADVISOR. **Hanoi Meracus Hotel**: presentinho típico – bolo de arroz. Disponível em: <[https://www.tripadvisor.com.br/LocationPhotoDirectLink-g293924-d4206692-i94655344-Hanoi\\_Meracus\\_Hotel\\_2-Hanoi.html](https://www.tripadvisor.com.br/LocationPhotoDirectLink-g293924-d4206692-i94655344-Hanoi_Meracus_Hotel_2-Hanoi.html)>. Acesso em: 10 fev. 2018.

TRIPADVISOR. **Bolo de arroz tradicional** – Casa Mathilde: doçaria tradicional portuguesa. 2019. Disponível em [https://www.tripadvisor.com.br/LocationPhotoDirectLink-g303631-d4507556-i164834394-Casa\\_Mathilde-Sao\\_Paulo\\_State\\_of\\_Sao\\_Paulo.html](https://www.tripadvisor.com.br/LocationPhotoDirectLink-g303631-d4507556-i164834394-Casa_Mathilde-Sao_Paulo_State_of_Sao_Paulo.html). Acesso em: 06 mar. 2019.

TRUBEK, Amy B. **Haute cuisine**: How the French Invented the Culinary Profession. Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2000.

UNESCO. **Lista do patrimônio mundial**: encostas, casas e adegas de Champagne. Disponível em: <<http://whc.unesco.org/fr/list/1465/>>. Acesso em: 20 fev. 2019.

VAINSENER, Semira Adler. **Pilão e Monjolo**. 2008. Disponível em: [http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/index.php?option=com\\_content&view=article&id=629&Itemid=1](http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/index.php?option=com_content&view=article&id=629&Itemid=1). Acesso em: 03 mar. 2017.

VANK-Voluntary Agency Network of Korea. **Tteok, rice cake**. Disponível em: <<http://korea.prkorea.com/wordpress/english/2012/03/09/tteok-rice-cake/>>. Acesso em: 25 fev. 2019.

VALLE, Gabriela Fernanda Pérez. **Estudio gastronómico de la provincia de cotopaxi y recopilacion de recetas tradicionales**. Orientador: Profa. Me. Amparito Montenegro. 2015. 175 f. Monografia (Graduação em Engenharia Gastronômica) - Universidad Internacional del Ecuador Escuela de Gastronomía. Quito, 2015.

VOLDMAN, Daniele. Definições e usos. *In*: FERREIRA, M. M.; AMADO, J. (org). **Usos e abusos da história oral**. 5. ed. São Paulo: Fundação Getúlio Vargas, 2002. p. 33 - 41

WAIZBORT, Leopold. **As aventuras de George Simmel**. 2. ed. São Paulo: Editora 34, 2006.

WEBER, Max. **Ensaio de sociologia** (org. e apresentação de H. H. Gerth e C. Wright Mills). Rio de Janeiro: Zahar, s/d.

WEBER, Max. **Economia e Sociedade**. São Paulo: Editora UnB e Imprensa Oficial. 2004.

WILSON, Bee. **Pense no garfo**: uma história da cozinha e de como comemos. Rio de Janeiro: Zahar, 2014.

### FONTES ORAIS

ANTÔNIO – CHAPÉU DE COURO. **A produção de um pilão**: histórias, memórias e prática. Nova Xavantina, 17 ago. 2019. Entrevista concedida a Regiane Caldeira da Silva.

ANTÔNIO – CHAPÉU DE COURO. **A produção de um pilão**: histórias, memórias e prática. Nova Xavantina, 18 ago. 2019. Entrevista concedida a Regiane Caldeira da Silva.

ANTÔNIO – CHAPÉU DE COURO. **A produção de um pilão**: histórias, memórias e prática. Nova Xavantina, 19 ago. 2019. Entrevista concedida a Regiane Caldeira da Silva.

D. CONCEIÇÃO. **Bolo de arroz**: produtora e produção. Barão de Melgaço, 31 jul. 2018. Entrevista concedida a Regiane Caldeira da Silva.

D. COTINHA. **Bolo de arroz**: produtora e produção. Vila Bela da Santíssima Trindade, 04 jan. 2018. Entrevista concedida a Regiane Caldeira da Silva.

D. EULÁLIA. **Bolo de arroz**: produtora e produção. Cuiabá, 16 jul. 2017. Entrevista concedida a Regiane Caldeira da Silva.

D. EULÁLIA. **Bolo de arroz**: produtora e produção. Cuiabá, 27 ago. 2017. Entrevista concedida a Regiane Caldeira da Silva.

D. GÓIA. **Bolo de arroz**: produtora e produção. Vila Bela da Santíssima Trindade, 04 jan. 2018. Entrevista concedida a Regiane Caldeira da Silva.

D. GERMANA. **Bolo de arroz**: produtora e produção. Vila Bela da Santíssima Trindade, 06 jan. 2018. Entrevista concedida a Regiane Caldeira da Silva.

D. REGINA. **Bolo de arroz**: produtora e produção. Cáceres, 18 nov. de 2016. Entrevista concedida a Regiane Caldeira da Silva.

D. REGINA. **Bolo de arroz**: produtora e produção. Cáceres, 19 nov. de 2016. Entrevista concedida a Regiane Caldeira da Silva.

D. REGINA. **Bolo de arroz**: produtora e produção. Cáceres, 16 mar. de 2017. Entrevista concedida a Regiane Caldeira da Silva.

D. SEBASTIANA. **Bolo de arroz**: produtora e produção. Barão de Melgaço, 10 jan. 2018. Entrevista concedida a Regiane Caldeira da Silva.

D. SEBASTIANA. **Bolo de arroz**: produtora e produção. Barão de Melgaço, 21 maio de 2018. Entrevista concedida a Regiane Caldeira da Silva.

D. VANDA. **Bolo de arroz**: produtora e produção. Vila Bela da Santíssima Trindade, 05 jan. 2018. Entrevista concedida a Regiane Caldeira da Silva.

GUTTEMBERG. **Boleiro “de ontem”**. Cáceres, 27 jul. 2018. Entrevista concedida a Regiane Caldeira da Silva.

OTÁVIO. **Boleiro “de ontem”**. Cáceres, 27 jul. 2018. Entrevista concedida a Regiane Caldeira da Silva.

## APÊNDICES

### Apêndice A – Encontros saborosos

Figura 135 - Com D. Regina, netas e nora



Fonte: A autora (2018)

Figura 135 - Com D. Eulália



Fonte: A autora (2017)

Figura 136 - Com D. Cotinha e seu irmão



Fonte: A autora (2018)

Figura 137 - D. Góia



Fonte: A autora (2018)

Figura 138 - Com D. Vanda



Fonte: A autora (2018)

Figura 140 - Com D. Germana



Fonte: A autora (2018)

Figura 139 - Com D. Sebastiana



Fonte: A autora (2018)

Figura 140 - Com D. Sebastiana e sua filha



Fonte: A autora (2018)