



**XXXI CONGRESO ALAS
URUGUAY 2017**

3 - 8 Diciembre / Montevideo

Las encrucijadas abiertas de América Latina

La sociología en tiempos de cambio

**SABER E SABOR NA FRONTEIRA DO MATO GROSSO: O BOLO DE
ARROZ**

Maria Inês Rauter Mancuso

Inesmancuso.ds@gmail.com

Programa de Doutorado em Sociologia - UFSCAR.

Brasil

Regiane Caldeira

regianecaldeira@unemat.br

Programa de Doutorado em Sociologia - UFSCAR. Grupo de Pesquisa CRIAR:
Cultura, Sociabilidades, Identidades, Alteridade e Raça. Docente UNEMAT.

Brasil

Silviane Ramos Lopes da Silva

ramos.silviane@gmail.com

Programa de Doutorado em Sociologia - UFSCAR. Grupo de Pesquisa CRIAR:
Cultura, Sociabilidades, Identidades, Alteridade e Raça

Brasil



XXXI CONGRESO ALAS URUGUAY 2017

3 - 8 Diciembre / Montevideo

Las encrucijadas abiertas de América Latina

La sociología en tiempos de cambio

RESUMO

Quem chega a Cáceres e é recebido por um grupo de pessoas da terra, pode ser acolhido, em um gesto de boas-vindas, com um bolo de arroz. Cáceres, município do Estado de Mato Grosso, limita-se com a Bolívia. A vila foi fundada em 1778 para marcar a fronteira sudoeste do Mato Grosso e defender as terras brasileiras. O bolo de arroz, esse quitute, como dito pelas pessoas do local, entra pela boca e sabe bem. A palavra quitute foi trazida por angolanos escravizados. Quitute, pequena porção de comida, iguaria delicada, significa também carícia, mimo, delicadeza. O bolo de arroz carrega significados culturais e cimentam relações. Este trabalho teve, por objetivo básico, explorar esses significados e essas relações a partir daquela que inicia o processo: uma Senhora que, há mais de 40 anos, produz artesanalmente os bolos de arroz para serem vendidos informalmente em Cáceres, e daqueles que, por bicicletas e na garupa delas, os distribuem. A observação e as conversas com a Senhora foram feitas na sua própria cozinha, no “fazer cuidadoso” do bolo. Esse cuidado com o corpo dos outros e com o prazer trazido pelo ato de comer aparece no processo de produção. As técnicas desenvolvidas pela Senhora, isto é, as maneiras como realiza os gestos e as operações necessárias para fazer o bolo, expressam como ela se utiliza do próprio corpo, o primeiro e mais natural instrumento do homem, segundo Mauss (*As técnicas corporais*). Recorre-se também a Michel de Certeau e a Durkheim que, em *As formas elementares da vida religiosa*, afirma que as representações sociais se individualizam pelo corpo, isto é, pelo que entra pela boca, pelos ouvidos, pelo nariz, pelos olhos, pelo tato. Se os que saboreiam o bolo de arroz têm, no paladar, seu sentido mais solicitado, para a Senhora que os produz, as visões e o cheiro são essenciais. A discussão recupera ainda Antonio Cândido que, em *Os parceiros do Rio Bonito*, desenvolve uma Sociologia da Alimentação, utilizando-se de Marx e de Durkheim, pelas noções de mínimos vitais e mínimos sociais. O bolo de arroz não se insere no limite mínimo da sobrevivência física e social, mas sim na sua superação, nas situações de festa e de acolhimento, também discutido por António Cândido e ainda por Maria Isaura Pereira de Queiroz. Para os que fazem o bolo e



**XXXI CONGRESO ALAS
URUGUAY 2017**

3 - 8 Diciembre / Montevideo

Las encrucijadas abiertas de América Latina
La sociología en tiempos de cambio

o comercializam, o cotidiano; para os que o saboreiam, a superação do cotidiano, mesmo que momentâneo.

Palavras-chave

Alimentação; cotidiano; fronteiras.

ABSTRACT

Whoever arrives in Cáceres and is received by a group of people from the land, can be saluted, in a gesture of welcome, with a rice cake. Cáceres, a municipality of Mato Grosso State is bordered by Bolivia. The village was founded in 1778 to mark the southwest border of Mato Grosso and defend Brazilian lands. The rice cake, this *quitute*, as said by the local people, enters through the mouth and tastes good. The word *quitute* was brought by enslaved Angolans. *Quitute*, small portion of food, delicate delicacy, also means caress, mime, delicacy. Rice cake carries cultural meanings and cements relationships. The main purpose of this work was to explore these meanings and these relations starting from the one that started the process: a lady who, for more than 40 years, has been producing rice cakes to be sold informally in Cáceres, and of those who, by bicycle distribute them. The observation and conversations with the Lady were made in her own kitchen, in the "make-up" of the cake. This care with the bodies of others and with the pleasure brought by the act of eating appears in the production process. The techniques developed by the Lady, that is, the ways in which she performs the gestures and the operations necessary to make the cake, express how she uses her own body, the first and most natural instrument of man, according to Mauss (*The body techniques*). We also refer to Michel de Certeau and Durkheim who, in *The Elementary Forms of Religious Life*, affirm that social representations are individuated by the body, that is, by what enters through the mouth, ears, nose, eyes, touch. If those who taste the rice cake have their most sought-after sense on the palate, for the Lady who produces them, the sights and the smell are essential. The discussion also recuperates Antonio Cândido who, in *The partners of Rio Bonito*, develops a Sociology of food, using Marx and Durkheim, by the notions of vital minimums and social minimums. The rice cake does not fit into the minimum



**XXXI CONGRESO ALAS
URUGUAY 2017**

3 - 8 Diciembre / Montevideo

Las encrucijadas abiertas de América Latina
La sociología en tiempos de cambio

limit of physical and social survival, but rather in its overcoming, in the situations of celebration and reception, also discussed by Antonio Cândido and also by Maria Isaura Pereira de Queiroz. For those who make the cake and market it, the daily life; for those who enjoy it, the overcoming of daily life, even if momentary.

Keywords

Food; Daily life; Borders.



XXXI CONGRESO ALAS URUGUAY 2017

3 - 8 Diciembre / Montevideo

Las encrucijadas abiertas de América Latina

La sociología en tiempos de cambio

I. Introdução

Neste trabalho teve-se, por objetivo, explorar os significados do bolo de arroz e as relações estabelecidas em sua produção e distribuição na cidade de Cáceres, Mato Grosso. O verbo explorar identifica ações de quem se aproxima cuidadosamente, pela primeira vez, de algo desconhecido. De alguma forma, esse caminhar cuidadoso está dado por Durkheim quando, ao discutir as regras relativas ao método sociológico, afirma:

É preciso abordar o domínio do social pelos aspectos que oferecem melhor possibilidade de apreensão à investigação científica. Somente em seguida será possível levar mais longe a pesquisa e, por meio de trabalhos progressivos de abordagem, ir cingindo mais de perto esta realidade fugidia, que o espírito humano talvez não possa jamais abarcar completamente (1963, p. 42).

Ao chegarmos a um lugar pela primeira vez, ainda desconhecido, cuidados semelhantes podem ser aconselháveis. Conhecer esse lugar com olhos de turista, de alguém que chega de fora. Com sorte, pode-se ter, como guia, pessoas da terra que se dispõem a compartilhar dessa tarefa. Este é um relato a partir dessa relação que foi marcada, em um primeiro encontro, com um bolo de arroz: “Experimente. É daqui.” Quase dois anos depois desse fato, o bolo de arroz foi eleito patrimônio cultural de Mato Grosso, configurado na lei como “bolo de arroz cuiabano”, o que indignou algumas pessoas pois o bolo de arroz seria, segundo elas, um quitute do Estado.

As questões suscitadas por essa experiência compartilhada se transformaram em um projeto de pesquisa centrado no bolo de arroz, em andamento no âmbito de um projeto de pesquisa de doutoramento. O bolo de arroz se transformou no caminho ou uma chave para ingressar em um mundo de significados e de relações.

Este relato articula o olhar de quem chega a um lugar e as visões de quem já nele está e nele viveu; as descobertas novas com as experiências vividas e/ou contidas na memória.

II. Marco teórico



**XXXI CONGRESO ALAS
URUGUAY 2017**

3 - 8 Diciembre / Montevideo

Las encrucijadas abiertas de América Latina

La sociología en tiempos de cambio

Durkheim (1989), ao discutir a noção de alma, forma popular da ideia de personalidade, e, por esse caminho, discutir a noção de pessoa, afirma que essa é o produto de dois fatores. Um, essencialmente impessoal, faz parte do patrimônio coletivo (a sociedade em nós). Outro, um fator de individualização, fragmenta esse princípio e o diferencia, criando personalidades distintas:

é o corpo que desempenha esse papel. Como os corpos são distintos uns dos outros, como ocupam pontos diferentes no tempo e no espaço, cada um deles constitui um meio especial onde as representações coletivas vêm se retratar e se colorir diferentemente (Durkheim, 1989, p.331).

Os pontos diferentes no tempo e no espaço são definidos socialmente, e tais definições qualificam e dão conteúdo aos corpos, a tudo que entra pelos sentidos: cheiros, sons, imagens, sensações, sabores. Os corpos qualificam-se socialmente. Isto é, o significado dos cheiros, dos sons, das imagens, das sensações táteis, dos sabores são construções sociais. O corpo é um lugar identitário, afirma Pollack (1992), e relacional. Por ele, relacionamo-nos reciprocamente. Por ele, ouvimos os sons da cidade, sentimos seus cheiros, seus sabores, vemos as ruas, os monumentos, as pessoas, e, por representações, conferimos significado aos sons, aos cheiros, aos sabores, às imagens, às sensações táteis.

O gosto, “propensão e aptidão à apropriação (material e/ou simbólica) de uma determinada categoria de objetos ou práticas...” (Bourdieu, p. 83) é uma disposição durável. Disposição refere-se a uma tendência individual, “de reagir de certa maneira em determinadas circunstâncias” (Rosenberg, p.32). Weber também recupera a noção de disposição na introdução de A ética protestante e o espírito do capitalismo, quando afirma: “o racionalismo econômico, embora dependa parcialmente da técnica e do direito racional, é ao mesmo tempo determinado pela capacidade e disposição dos homens em adotar certos tipos de conduta racional.” (1967, p.11). A seguir, arrola, como disposição, os ideais éticos de dever decorrentes das forças mágicas e religiosas. Durkheim, em O Suicídio, sem expressar a palavra, também trabalha com disposições, ao discutir as emoções associadas, na origem, aos tipos diferentes de relações sociais e, por meio destas, aos tipos distintos de suicídio:



XXXI CONGRESO ALAS URUGUAY 2017

3 - 8 Diciembre / Montevideo

Las encrucijadas abiertas de América Latina

La sociología en tiempos de cambio

São os homens em relação – o meio propriamente humano, constitutivo do meio social interno – que constituem o fator ativo a determinar as transformações sociais e que produzirão as categorias, as representações, as emoções, entre as quais o sofrimento e a felicidade. Isso é trabalhado em *O Suicídio*, pesquisa exemplar da produção de correntes sociais. As forças sociais ou correntes de opinião que dariam diferentes formas a essa relação, chamadas por Durkheim de egoísmo, altruísmo e anomia, estariam presentes, de maneira conflitiva, em toda sociedade. O equilíbrio precário entre elas pode ser rompido: a hegemonia do egoísmo produziria a tendência para a melancolia langorosa, para o desgosto de uma existência que parece sem sentido [...]; a do altruísmo, o renunciamento ativo, o desprezo pela própria existência ou pela existência do outro, o pouco caso pela dor humana, inclusive pela própria; a da anomia, a lassidão exasperada que se pode voltar contra si mesmo ou contra o outro produzindo crimes de sangue. Serão essas relações que produzirão o sofrimento, quando as diferentes forças estiverem em desequilíbrio. (MANCUSO, 1998, p.26)

Antônio Cândido, em *Os Parceiros do Rio Bonito*, articula duas perspectivas teóricas: a proveniente de Marx, para discutir os mínimos vitais, e a proveniente de Durkheim, para discutir os mínimos sociais. Os grupos sociais devem garantir, na relação com a Natureza, um mínimo de produção de alimentos, abaixo do qual conhecerá a fome. A relação com a Natureza para a garantia desse mínimo vital é estabelecida por um grupo socialmente integrado, que também deverá ter um mínimo de integração abaixo da qual haverá anomia. A discussão desse processo social se articula com a dimensão cultural ao descrever o cardápio do que se comia ao longo da semana. A discussão beira os sentimentos, ao se referir a insatisfação produzida pela monotonia alimentar.

Michel Certeau destaca o papel da mulher na centralidade da cozinha em uma casa. Esta discussão remete a Lévi- Strauss, que situa a cozinha como o local da domesticação do fogo e, portanto, como o local em que a comida crua se transforma em comida cozida: apenas o ser humano come cozido, como resultante de um ato consciente. Os demais animais comem cru ou podre. A cozinha é o lugar da mulher a qual também, assim como a cozinha, marca a relação entre a Natureza e a Cultura: a mulher menstrua, gera leite e crianças o que a remete para o reino da Natureza. Além disso, o princípio de sociabilidade entre seres humanos é estabelecido pela troca de mulheres.



XXXI CONGRESO ALAS URUGUAY 2017

3 - 8 Diciembre / Montevideo

Las encrucijadas abiertas de América Latina

La sociología en tiempos de cambio

Na recuperação do processo que leva à construção social do gosto, entra a memória. Para Halbwachs, memória coletiva é o conjunto dos acontecimentos essenciais do passado de um grupo e “cada memória individual é um ponto de vista sobre a memória coletiva ... este ponto de vista muda segundo o lugar que ali eu ocupo ... este lugar mesmo muda segundo as relações que mantenho”. A capacidade individual de recordar se relaciona, portanto, à participação em uma memória coletiva e aos quadros sociais da memória. Esses se referem, de um lado, aos estímulos presentes que conduzem à rememoração e, de outro, à localização no passado do que o presente suscitou.

Os quadros sociais da memória são constituídos por dois aspectos: 1) de noções lógicas que organizam o objeto, a personagem ou o acontecimento quanto ao tempo, ao lugar e quanto às relações de semelhança, isto é, de noções que localizam a lembrança; 2) dos significados atribuídos pelo grupo aos objetos, às personagens e aos acontecimentos, noções lógicas integradas às imagens sensíveis, o que leva à noção de representação coletiva. Portanto, os quadros sociais da memória seriam constituídos de representações assim como a própria memória, o que permitiria a conexão entre eles.

III. Metodologia

O local do estudo

Cáceres é um município do estado do Mato Grosso, localizado na região Centro-sul do estado. Faz divisa com a Bolívia e está distante 234 km de Cuiabá, capital do Estado, e 1.743 km de São Paulo, capital do Estado de São Paulo. Pelo censo de 2010, a população era 87.912, da qual 76.558 residente na área urbana. Chegando-se a Cuiabá por via aérea, e indo para Cáceres por estrada de rodagem, pode-se apreciar a transformação da paisagem quando se aproxima e se entra no município: a exuberância da paisagem indica que estamos no Pantanal Matogrossense: Cáceres se localiza na micro-região do Alto Pantanal.

O Pantanal Mato-Grossense está localizado no sudoeste de Mato Grosso e oeste de Mato Grosso do Sul, encontrado também no Paraguai e na Bolívia. É uma das maiores



XXXI CONGRESO ALAS URUGUAY 2017

3 - 8 Diciembre / Montevideo

Las encrucijadas abiertas de América Latina
La sociología en tiempos de cambio

planícies inundáveis do planeta, correspondendo a 2% do território brasileiro. Em 2001, foi reconhecido pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO) como patrimônio natural da humanidade.

Pelo caminho vêm-se espaços ocupados pelo gado – Cáceres tem o quarto maior rebanho bovino do país com 1.024 milhão de cabeças. Muitas placas pedem cuidado e atenção com o trânsito de animais.

No centro histórico da cidade, parte da qual tombada pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), está a Catedral São Luís, da Diocese de São Luís de Cáceres. Na praça da matriz, foi assentado, em 1883, o Marco do Jauru, comemorativo do Tratado de Madrid, de 1750, o qual estabeleceu as fronteiras entre as colônias portuguesas e espanholas na América do Sul.. O rio Jauru, afluente do Rio Paraguai, desemboca à sua direita, a 61 km abaixo da cidade de Cáceres. O Marco do Jauru foi assentado às margens desse Rio em janeiro de 1754. As lojas no entorno, geralmente de moda, são sofisticadas, ostentando um consumo semelhante ao de grandes centros, pelas grifes que se vê.

Pela cidade passa o Rio Paraguai, afluente do Rio Paraná. Por meio da bacia hidrográfica do Paraná pode-se chegar ao Rio de La Plata. Conta-se que, pelo 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. À beira desse rio se encontram restaurantes, mirantes e avenidas costeiras por onde se pode correr, caminhar ou simplesmente apreciar a paisagem, principalmente ao início do dia ou ao final da tarde, quando o sol não está tão inclemente. O adjetivo inclemente é muito apropriado. Ao meio do dia, a temperatura pode chegar aos 40° ou até mais. O problema maior pode não ser, para alguns, a alta temperatura, mas sim a luminosidade intensa. Moradores do lugar afirmam que ar condicionado nos carros e nas casas é necessário.

O objeto de estudo: o bolo de arroz

O bolo tem como base o arroz, o açúcar e a mandioca, os temperos porém, variam de acordo com os que o produzem. O arroz, em primeiro honroso lugar por atribuir o nome ao bolo; em



XXXI CONGRESO ALAS URUGUAY 2017

3 - 8 Diciembre / Montevideo

Las encrucijadas abiertas de América Latina

La sociología en tiempos de cambio

segundo, o açúcar subentendido mas escondido na palavra bolo; a mandioca, esquecida, em terceiro lugar. Abaixo apresentamos uma das receitas.

Ingredientes

1kg de arroz socado e limpo
600 g de mandioca ralada
+ ou – meio litro de água quente
2 colheres (sopa) de fermento
1 colher (sobremesa) de sal
1 pitada de canela ou erva doce
100 g de côco ralado
2 xícaras (chá) de açúcar
Meia xícara (chá) de manteiga derretida
Leite a gosto

Modo de fazer:

Faça a receita de véspera.

- 1-Soque o arroz até virar um farelo. Passe o farelo em uma peneira. Reserve.
- 2-Rale a mandioca em um ralador grosso.
- 3-Em uma panela, coloque a mandioca ralada e a água quente, até formar um angu grosso.
- 4-Coloque o farelo de arroz.
- 5-Acrescente a manteiga, o açúcar, o sal, o coco ralado e a canela.
- 6-Mexa bem e depois acrescente o leite. Deixe descansar por três horas no mínimo.
- 7-Coloque o fermento só na hora de assar. Coloque a massa em forminhas untadas.

É possível que o arroz, o cultivado, tenha chegado à região do Mato Grosso pelas bandeiras e monções, no século XVIII. O bandeirante tinha por dever deixar roças por onde passava. O arroz, porém, é uma planta de mais cuidadoso trato do que as plantas do roçado, o que leva a crer que seu cultivo só tenha se estabelecido com o estabelecimento de grupos na área,



**XXXI CONGRESO ALAS
URUGUAY 2017**

3 - 8 Diciembre / Montevideo

Las encrucijadas abiertas de América Latina

La sociología en tiempos de cambio

o que aconteceu ao final do século XVIII com a necessidade, de defesa das fronteiras. Anteriormente, porém, já ocorriam espécies silvestres, algumas delas ainda encontradas no Pantanal Matogrossense e às margens dos igarapés, sobretudo na Amazônia. Em 1568, na primeira publicação sobre o Brasil escrita em português – Tratado da terra do Brasil – há referências ao arroz. Outros estudos se referem a produção do arroz, encontrado abundantemente na primeira metade do século XVIII, no Pará e no Mato Grosso (Pereira, 2002, p. 40). Perguntada sobre a origem do arroz, Dona Eulália respondeu: “É daqui. Ele sempre esteve aqui.”

Na epígrafe do Prefácio à 3ª. Edição do livro *O açúcar* (Freyre, 2007, p. 20), está postada uma frase de Brillat-Savarin que afirma: “os últimos séculos que transcorreram deram à esfera do gosto importantes extensões. A descoberta do açúcar e de suas diversas preparações de chá, de café, nos transmitiram sabores de uma qualidade até então desconhecida”

Brillat- Savarin nasceu em 1755, na região do Rhône-Alpes, e morreu em 1826. Entre outras habilidades, foi gastrônomo. Escreveu uma obra pioneira, que iniciou a prática das harmonizações culinárias com o emprego de especiarias, temperos e condimentos, além de conceitos básicos de degustações, procedimentos das artes culinárias. Grande apaixonado pelas artes gastronômicas escreveu o primeiro livro estritamente culinário, denominado *A Fisiologia do Gosto* (*Physiologie du Goût* — Paris: Feydeau, 1825 — 2 vol. Primeira Edição) ou *Meditations de Gastronomie Transcendente*, hoje um dos mais respeitados livros sobre a culinária, em todo o mundo (Barcellos, 2011).

Segundo Freyre (2007, p. 22), parece certo que a introdução do açúcar no Brasil aconteceu já nas primeiras décadas após o descobrimento: em 1532 foi introduzida em São Vicente por Martim Afonso de Souza. Em 1534, foi levantado um engenho de açúcar em Pernambuco. Deste período de desenvolvimento da cultura do açúcar, Freyre destaca

dois começos de realizações culturais de lusos em terras brasileiras: a arquitetura das casas-grandes de engenho de açúcar [...]; a culinária – particularmente a doçaria – nascida à sombra dessas casas-grandes, desses engenhos e dessas capelas a seu modo imperiais, sem que, entretanto, se desprezasse, na composição de quitutes e de doces, valores ameríndios e africanos. Ao contrário: utilizando-se grandemente, ecologicamente, teluricamente, tais valores (2007, p.23).



XXXI CONGRESO ALAS URUGUAY 2017

3 - 8 Diciembre / Montevideo

Las encrucijadas abiertas de América Latina

La sociología en tiempos de cambio

Do Nordeste, principalmente, e de São Paulo, onde a cana-de-açúcar foi primeiramente introduzida, a doçaria se expandiu para o Brasil, sem desprezar, como afirmado, “valores ameríndios e africanos”. Da cultura ameríndia se origina a mandioca.

Produzida de norte a sul do país, o baixo custo da produção permite o seu cultivo pela população mais pobre, da qual constitui alimento básico, sendo, por isso, chamada de pão de pobre”... Planta nativa da América, provavelmente do Brasil onde sua exploração é milenar, a mandioca era o principal produto agrícola indígena quando aqui chegaram os primeiros colonizadores (Pinto, s.d.).

Freyre se refere à mandioca como “a brasileiríssima mandioca” (2007, p.50). Destaca as várias combinações da mandioca com o açúcar, em especial na doçaria do Nordeste, “não só de combinações da macaxeira com o mel de engenho, como de uma série de bolos, de pudins, de sobremesas finas” (2007, p. 50)

As técnicas de levantamento de informações

Até este momento duas foram as técnicas básicas de levantamento de informações: entrevistas e observação não participante. De maneira mais sistemática se conheceu o trabalho de Dona Regina, de Cáceres e é esse que se relata nesta apresentação.

IV. Análise e discussão de informações

Cáceres é considerada a cidade das bicicletas: 130.000 segundo reportagem do Globo Repórter (2012), meio de transporte que pode estar perdendo espaço para as motos e carros, alterando a paisagem da cidade. É no movimento dos pedais de bicicletas autoestilizadas, cortando a cidade de ponta a ponta, logo no raiar do dia, que os boleiros¹ de Dona Regina levam, para muitos, o café da manhã – o bolo de arroz. Essa cena se repete em muitas cidades do Mato Grosso: mulheres coordenam e administram a confecção do bolo de arroz em

¹ Pessoa que comercializa o bolo de arroz pela cidade, de bicicleta. A priori, pode-se imaginar que seria quem faz o bolo, mas esta é a denominação dada pela produtora e também por seus clientes.



XXXI CONGRESO ALAS URUGUAY 2017

3 - 8 Diciembre / Montevideo

Las encrucijadas abiertas de América Latina

La sociología en tiempos de cambio

espaços que são geralmente extensão de sua casa. Neste espaço, se localizam grandes fornos que se esquentam com brasas e também neste espaço é possível se tomar o café da manhã de maneira tradicional, típica no Brasil: café preto que se pode misturar com leite, pão de queijo e, em Mato Grosso, o bolo de arroz.

Com jeito próprio, os boleiros, sempre homens, chamam os clientes que aparecem nos portões ou entradas de seus comércios. Os bolos apresentam diferentes formatos e cores por causa dos diferentes pontos de cocção segundo as preferências dos clientes conhecidas pelos boleiros.

Depositária de um saber que se tornou típico do Estado², Dona Regina (60 anos) é uma senhora simples e hospitaleira. Recebe a todos sorrindo timidamente, com lenço e avental muitas vezes manchado pelo carvão dos fornos e formas. Foi criada por sua avó, com quem aprendeu a fazer bolo de arroz a as regras básicas da hospitalidade. A casa está sempre movimentada com a presença de muita gente, da família ou não, conhecida ou não. A avó, costureira, começou a fazer o bolo de arroz quando o marido faleceu. Do Bairro da Ponte, mudaram-se para o Bairro Areal, onde cuidaram, durante algum tempo, dos filhos dos fazendeiros, mas logo retornaram para a “velha morada”.

Em 1962, quando o pai faleceu, dona Regina, ainda criança, ficou com a avó. Neste mesmo ano, começa a funcionar uma das maiores serrarias da cidade nos fundos da casa de Dona Regina. Os serviços aumentaram: passaram a vender marmitta (almoço e jantar), a lavar roupa e o bolo continuava.

A avó de D.Regina era descendente de paraguaios. Dona Regina a descreve como uma mulher guerreira, que mesmo com um pedacinho pequeno de terra, onde estava sua casa, conseguia produzir muito: “ela plantava mandioca, tinha muitas frutas. Era tudo manual, não tinha energia. A água, pegava do rio”.

A farinha muito fina de arroz para o preparo do bolo era feita no pilão. Nesse, macetavam-se repetidas vezes os grãos dormidos na água, com a força do corpo. A farinha era

² O bolo de arroz cuiabano foi instituído como prato típico do Estado de Mato Grosso por meio da Lei 10.514 de 18 de janeiro de 2017. Apesar do gentílico “cuiabano” presente na lei, a disseminação em grande parte do Estado é descrita no projeto de lei.



**XXXI CONGRESO ALAS
URUGUAY 2017**

3 - 8 Diciembre / Montevideo

Las encrucijadas abiertas de América Latina

La sociología en tiempos de cambio

misturada ao purê de mandioca que resultava de processo longo de preparo: colher, descascar, ralar, cozer. Adicionados os temperos, compunham a massa, pronta para ir ao forno.

A avó, que gostava de descascar mandioca, morreu com 89 anos, em março de 1994. Com a morte, inicia-se um novo ciclo na vida de D.Regina. Em 1986, D.Regina teve seu segundo filho, este com o senhor Benjamin, com quem se casou em 1994, companheiro até hoje na vida e no preparo do bolo.

O Sr.Benjamin e um auxiliar preparam o purê de mandioca e a mistura da massa, tarefas pesadas para ela no momento. Contudo, é seu papel administrar todo o proceso de produção. As vezes conta com uma auxiliar para lavar as formas.

A massa, assada na madrugada, é misturada no dia anterior. Faz-se a farinha de arroz com o arroz deixado de molho desde a noite anterior. O arroz é então triturado, hoje em dia não mais no pilão. A mandioca é ralada, cozida e transformada em purê. Todos os ingredientes são misturados e a massa obtida é batida em uma grande bacia até ficar homogênea. Depois é refrigerada, para aguardar o momento de ir ao forno. Aproximadamente a uma hora de madrugada, os fornos são acesos por Dona Regina. A madeira é doada pela Serraria, que continua vizinha. Às três horas da madrugada, Dona Regina e sr Benjamin iniciam a cocção do bolo. Untam as formas com margarina e nelas depositam a massa. As formas vão para o forno, vermelho em brasa. Este processo vai aproximadamente até 8h00 e se repete várias vezes para cobrir a demanda das pessoas que vão lá tomar o café da manhã e das entregas que tem que ser feitas. São produzidos entre 400 a 600 bolos por dia, distribuidos pela cidade por uma equipe de 10 boleiros.

O trabalho não para. O funcionamento da produção caminha, segundo D.Regina, “todos os dias, desde muito cedo, igual cantiga de passarinho”. Os boleiros, que chegam por volta das cinco horas da manhã, ajudam a desenformar e selecionar os bolos de sua preferência, como comentado anteriormente, pelo seu formato e ponto de cocção.



XXXI CONGRESO ALAS URUGUAY 2017

3 - 8 Diciembre / Montevideo

Las encrucijadas abiertas de América Latina
La sociología en tiempos de cambio

Ao chegar, estacionam as bicicletas e começam a auxiliar. Conversando, desenformam os bolos, virando³ e organizando na forma os que já estão prontos. Depois selecionam os bolos o que inclui lembrar os pedidos dos clientes: bolos mais “moreninhos”, mais “branquinhos”, ou ainda, os de forma de lata de sardinha (compridinhos e mais finos), e os de lata de atum (redondinhos e mais altos). Existem ainda os de formas compradas, muito caras segundo Dona Regina. As latinhas são, na maioria das vezes, presentes de pessoas.

É interessante observar o chegar e o sair das pessoas que compram o bolo para levá-lo ou consumi-lo ali mesmo. Olham Dona Regina com admiração, carinho e muitas vezes gratidão.

Os boleiros, em sua maioria, trabalham com ela há muitos anos, de 2 a 30 anos. Um deles comentou: “ah!...faz um bocado de dias”. Outros, ex boleiros, continuam a tomar o café neste lugar. Um policial, fardado que seguia para o trabalho, passou para tomar café e dar bom dia, disse orgulhoso: “trabalhei com D.Regina. Entregava bolo. Agora eu como o bolo e assim também minha família”. Outro homem ajudava no desenformar dos bolos. Disse que sempre estava por ali. Enquanto isso, seu pai sentado no banquinho da prosa, localizado em frente aos fornos e bancadas, conversava e observava o movimento dos clientes que chegavam e saiam.

V. Principais resultados e discussão

O trabalho de pesquisa apenas se iniciou. Com Dona Regina apreciou-se o processo de confecção do bolo e fez-se um inventário dos apetrechos que entram nessa confecção. Apreciou-se o consumo *in loco* e a forma de distribuição do bolo pela cidade.

Dona Regina aprendeu a fazer o bolo com a avó que, quando viva, já começou a confeccionar o bolo para venda e assim pode criar a família. A receita é a mesma. A forma de produção, segundo dona Regina, apenas se alterou na maneira de se macetar o arroz, não mais no pilão. A produção continua a ser familiar.

³ O virar do bolo trata-se de um processo de tirar da forma, coloca-los em uma outra forma maior, fora das forminhas, com as partes brancas-parte de baixo do bolo, virada para cima, a fim de dourar e finalizar o cozimento.



XXXI CONGRESO ALAS URUGUAY 2017

3 - 8 Diciembre / Montevideo

Las encrucijadas abiertas de América Latina

La sociología en tiempos de cambio

No início do trabalho, há dois anos, o interesse de pesquisa se restringiu à Dona Regina, a “fazedora” de bolo mais conhecida e mais antiga de Cáceres. Depois, para Dona Eulália, de Cuiabá. Com o tempo se descobriram outros nomes de “fazedoras” de bolo, todas mulheres, em outros municípios do Mato Grosso.

O bolo de arroz integra e sintetiza diversas tendências culturais: portuguesas e indígenas. Por outro lado, na sua confecção atualmente sobressai, como visto, a presença da mulher, basicamente da dona de casa que, do reduto da casa, se articula com o mercado. É possível, porém, que a partir da receita preservada pelas mulheres, seja hoje também produzido industrialmente por homens nas padarias locais.

Sobre ele é possível afirmar o que Freyre afirmou sobre a confecção dos doces em geral:

através das receitas – algumas delas segredos de família -, é uma arte que resiste a seu modo ao tempo, repetindo-se ou recriando-se, com a constância das suas excelências e até de suas sutilezas de sabor; afirmando-se por essa repetição ou por essa recriação. Numa velha receita de doce ou de bolo há uma vida, uma constância, uma capacidade de vir vencendo o tempo sem vir transigindo com as modas nem capitulando, senão em pormenores, ante as inovações, que faltam às receitas de outros gêneros. Às receitas médicas, por exemplo. Uma receita médica de há um século é quase sempre um arcaísmo. Uma receita de bolo do tempo do padre Lopes Gama ou de doce dos dias de Machado de Assis que se tenha tornado um bolo ou um doce clássico – como o sequilho do padre ou o doce de coco do romancista – continua atual, moderna, em dia com o paladar, se não humano, brasileiro. (2007, p. 32)

VI. Bibliografía

BARCELLOS, L.O. Jean Anthelme Brillat-Savarin.(2011). Recuperado de <https://luzoctaviobarcellos.wordpress.com/2011/10/20/jean-anthelme-brillat-savarin/>

BOURDIEU, P. (1983). Gostos de classe e estilos de vida. In ORTIZ, R. (org.). *Pierre Bourdieu*. São Paulo: Editora Ática.

CÂNDIDO, A.(1993). *Os parceiros do Rio Bonito*. São Paulo: Duas Cidades.

CERTEAU, M., GIARD, L. & MAYOL, P. (1997). *A invenção do cotidiano*. Petrópolis: Vozes.



XXXI CONGRESO ALAS
URUGUAY 2017

3 - 8 Diciembre / Montevideo

Las encrucijadas abiertas de América Latina

La sociología en tiempos de cambio

- DURKHEIM, E.(1963). *As regras do método sociológico*. São Paulo: Companhia Editora Nacional.
- DURKHEIM, E.(1989). *As formas elementares da vida religiosa (O sistema totêmico na Austrália)*. São Paulo: Paulinas.
- FREYRE, G. (2007). *Acúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*. São Paulo: Editora Global.
- HALBWACHS, M.(1952). *Les Cadres sociaux de la mémoire*. Paris: Presses Universitaires de France.
- LEVI-STRAUSS, C.(1991). *O cru e o cozido- Mitológicas I*: Cosac & Naify.
- MANCUSO, M. I. R. (1998). *A cidade na memória de seus velhos: estudo sobre São Carlos, Itirapina e arredores (Tese de doutorado)*. Universidade de São Paulo-USP, São Paulo, SP, Brasil.
- MUNDO EDUCAÇÃO. Pantanal Mato-grossense. Recuperado de <http://mundoeducacao.bol.uol.com.br/geografia/pantanal-matogrossense.htm>
- PEREIRA, J. A.(2002). *Cultura do arroz no Brasil: subsídios para a sua história*. Teresina: Embrapa Meio-Norte.
- PINTO, M. D. N. Mandioca e farinha: subsistência e tradição cultural. Recuperado de www.mao.org.br/wp-content/uploads/pinto_01.pdf
- POLLACK, M.(1962). Memória e identidade social, *Estudos históricos*. 5 (10), 200-212. Recuperado de <http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/1941>
- ROSENBERG, M.(1976). *A lógica da análise do levantamento de dados*. São Paulo: Cultrix/ Editora da USP.
- WEBER, Max.(1967). *A ética protestante e o espírito do capitalismo*. São Paulo: Pioneira.