
COMIDA, TRADIÇÃO E COVID-19: PRODUÇÃO E CONSUMO DO BOLO DE ARROZ MATO-GROSSENSE

FOOD, TRADITION AND COVID-19: PRODUCTION AND CONSUMPTION
OF THE MATO-GROSSENSE RICE CAKE

ALIMENTACIÓN, TRADICIÓN Y COVID-19: PRODUCCIÓN Y CONSUMO
DE LA TORTA DE ARROZ MATO-GROSSENSE

Regiane Caldeira¹

Resumo

O bolo de arroz compõe um amplo leque de tradições alimentares do estado de Mato Grosso. Como gerador de sociabilidades, reúne pessoas no processo de aprender, fazer, comer, trabalhar e lembrar. Configura-se como trabalho desenvolvido, em sua maioria, por mulheres que visualizam no quitute uma oportunidade para geração de renda. Diversos são os saberes, fazeres e significados construídos a partir dessa comida e dada a sua representatividade, tornou-se emblemática do estado. A produção do bolo de arroz, apesar de utilizar reduzido número de ingredientes, envolve um processo consideravelmente demorado. O trabalho em equipe é quase sempre adotado e o consumo também carrega características coletivas. Esse estudo buscou descrever a produção e o consumo do bolo de arroz mato-grossense e destacar aspectos que se impuseram nos últimos meses no que tange as formas de fazer e consumir o bolo de arroz no momento pandêmico, também, como isso impacta essa tradição alimentar. Os dados apresentados são recortes da tese da autora com a adição de novos “ingredientes” gerados a partir de conversas via redes sociais e ligações telefônicas com as mesmas participantes do estudo citado. Os resultados indicaram que algumas produções continuam e outras foram paralisadas. O desejo de retomar a produção nos moldes “antigos” é unânime entre as produtoras, pois para elas trata-se da construção de suas próprias vidas reunir pessoas, compartilhar saberes e saborear uma tradição que entra pelos corpos e permanece de forma simbólica. Discute-se, ainda, se o “novo normal” permitirá a retomada em tais moldes.

Palavras-chave: Pandemia Covid-19; Alimentação; Bolo de arroz; Tradição; Mato Grosso.

Abstract

The rice cake makes up a wide range of food traditions in the state of Mato de Grosso. As a generator of sociability, it brings people together in the process of learning, preparing,

¹ Doutora em Sociologia pela UFSCAR. Mestre em Turismo e Desenvolvimento Internacional pela University of Brighton UK. Bacharel em Turismo e Hotelaria pela UNIVALI.

eating, working, and remembering. It is configured as work developed mostly by women who see in the delicacy an opportunity for income generation. The knowledge, practices, and meanings constructed from this food are diverse and, given its representativeness, it has become emblematic of the state. The production of rice cake despite using a reduced number of ingredients involves a considerably time-consuming process. Teamwork is almost always adopted and consumption also has collective characteristics. This study sought to describe the production and consumption of rice cake from Mato Grosso and to highlight aspects that have been imposed in recent months regarding the ways of making and consuming rice cake in the pandemic moment and how it impacts this food tradition. The data presented are records of the thesis of the author, with the addition of new "ingredients" generated from conversations via social networks and telephone calls with the same participants in the study mentioned. The results indicated that some productions continue and others have been stopped. The desire to resume production in the "old" molds is unanimous among producers because for them it is about building their own lives, bringing people together, sharing knowledge and savoring a tradition that enters the bodies and remains there in a symbolic way, discussed if, however, if the new normal will allow the resumption in such molds.

Keywords: Covid-19 pandemic; Food; Rice cake; Tradition; Mato Grosso State.

Resumen

El pan de arroz constituye una amplia gama de tradiciones gastronómicas en el estado de Mato de Grosso. Como generador de sociabilidad, une a las personas en el proceso de aprender, hacer, comer, trabajar y recordar. Se configura como un trabajo desarrollado mayoritariamente por mujeres que ven en el manjar una oportunidad de generación de ingresos. Los conocimientos, prácticas y significados construidos a partir de este alimento son diversos y, dada su representatividad, se ha convertido en emblemático del estado. La producción de pan de arroz a pesar de utilizar un número reducido de ingredientes implica un proceso que requiere mucho tiempo. Casi siempre se adopta el trabajo en equipo y el consumo también tiene características colectivas. Este estudio buscó describir la producción y consumo de pan de arroz de Mato Grosso y resaltar aspectos que se han impuesto en los últimos meses con respecto a las formas de hacer y consumir pan de arroz en el momento pandémico y cómo impacta esta tradición alimentaria. Los datos presentados son recortes de la tesis del autor con la adición de nuevos "ingredientes" generados a partir de conversaciones a través de redes sociales y llamadas telefónicas con los mismos participantes en el estudio mencionado. Los resultados indicaron que algunas producciones continúan y otras se han detenido. El deseo de retomar la producción en los moldes "viejos" es unánime entre los productores porque para ellos se trata de construir su propia vida, acercar a las personas, compartir conocimientos y saborear una tradición que entra en los cuerpos y permanece allí de forma simbólica. Sin embargo, se debate si la "nueva normalidad" permitirá que se reanude de esa manera.

Palabras clave: Pandemia Covid-19; Alimentación; Pan de arroz; Tradicion; Mato Grosso.

INTRODUÇÃO

No universo alimentar, quando dada comida é definida como típica, assume-se que representa o que um grupo come, derivada dos costumes construídos ao longo dos tempos, vista como herança, tradição, história, hábito e marcador identitário. Recebe muitas vezes, 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 prato típico “nem sempre é o mais comido diariamente por um grupo, ou em uma região, mas é selecionado como emblema alimentar e representa o modo como as pessoas gostariam de ser reconhecidas” (MACIEL; MOREIRA, 2019). Gimenes (2012, p. 2) define pratos típicos como aqueles que “compõem a gastronomia de uma região associados à sua história e aos antepassados da gente do lugar. Trata-se de uma comida tradicional e histórica”. “A comida típica não é qualquer comida; representa experiências vividas, representa o passado, e ao fazê-lo, o coloca em relação com os que vivenciam o presente” (GIMENES; MORAIS, 2012, p. 5).

A tradição desenvolve um papel coesivo da sociedade, pois 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, assim como, suas formas de cultivo, colheita, armazenamento, preparo, consumo e, especialmente, estruturas simbólicas. Nesse sentido, a comida tradicional pode ser identificada como aquela passada de geração a geração, conforme destaca Abdala (1997, p. 161) via exemplo do pão de queijo mineiro: “ele reúne em si a qualidade do atual, do que é novo, adequado à vida moderna, ao mesmo tempo que permite uma referência à tradição que se reconhece no sabor da infância e numa imaginária pureza”.

O bolo de arroz foi caracterizado como prato típico do estado de Mato Grosso em variados ambientes como na mídia, na legislação estadual por meio da lei 10.514 de 2017, nos livros, na música (especialmente nos rasqueados) e no cotidiano alimentar da população mato-grossense, porém, nem por isso deve-se entender que em todas as partes do estado o bolo seja igual. O típico, em termos de comida, trata-se de uma pista do que pode ser encontrado e 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 e sim, pode-se comparar, em perspectiva histórica, como era e como é agora produzido, notando as diferenças e entendendo essas como parte importante e necessária às dinâmicas da vida social.

O leque de tradições alimentares do estado de Mato de Grosso apresenta ampla diversidade, sendo o bolo um desses elementos, em especial na capital Cuiabá e Baixada Cuiabana - não se limitando a esses lugares, pois em diversos municípios do estado o quitute é produzido e consumido como uma comida do dia a dia ou/e uma comida esporádica, geralmente nos presentes em festas religiosas. O bolo é gerador de sociabilidades, porque reúne pessoas no processo de aprender, fazer, comer, trabalhar e rememorar. A ação de fazer bolo de arroz configura-se como trabalho desenvolvido, em sua maioria, por mulheres que visualizaram no quitute uma oportunidade para geração de renda. Diversos são os saberes, fazeres e significados construídos a partir dessa comida e dada a sua representatividade, tornou-se emblemática do estado.

A produção do bolo de arroz, apesar de utilizar reduzido número de ingredientes, envolve um processo consideravelmente demorado. O trabalho em equipe é quase sempre adotado, dependendo da quantidade a ser produzida. O consumo também carrega a característica coletiva, já que geralmente nos lugares onde o bolo é tradição desenvolve-se o papel de atrativo principal das reuniões ou faz-se presente quando o foco é outro.

Esse trabalho buscou descrever a produção e o consumo do bolo de arroz mato-grossense e destacar aspectos que se impuseram nos últimos meses no que tange as formas de fazer e consumir o bolo de arroz no momento pandêmico e como esse impacta a tradição alimentar, para isso, conta-se com experiências compartilhadas, na tese da autora, de oito produtoras que, geograficamente, estão localizadas em quatro municípios do estado - Cuiabá, Barão de Melgaço, Cáceres e Vila Bela da Santíssima Trindade. Os dados apresentados são recortes do estudo baseados em entrevistas com profundidade, observação não participante, pesquisa bibliográfica e em espaços como blogs e redes sociais entre 2016 e 2018. Além desses dados, novos “ingredientes” foram gerados a partir de conversas via redes sociais e ligações telefônicas com as mesmas participantes do estudo citado, visando conhecer as mudanças ocorridas na produção e no consumo do bolo de arroz a partir da pandemia.

Os resultados indicaram que devido à pandemia por COVID-19 algumas produções foram paralisadas e outras continuaram seus trabalhos - essas adotaram novos protocolos, seguindo exigências estabelecidas pelos órgãos de saúde e, por conseguinte, tais ajustes afetaram de forma direta muitos dos rituais presentes tanto no processo de fazer quanto no de comer o quitute. O desejo de retomar a produção nos moldes “antigos” é unânime entre as produtoras, pois para elas se trata da construção de suas próprias vidas reunir pessoas, compartilhar saberes e saborear uma tradição que entra pelos corpos e lá permanecem de forma simbólica. Discute-se, contudo, se o novo normal permitirá a retomada em tais moldes.

BOLO DE ARROZ, PRODUTORAS E OUTROS “INGREDIENTES” DE UMA PRODUÇÃO TRADICIONAL

A cultura se julga pelas operações e não pela posse 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 cozinha 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).

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.

Elemento central da vida humana, a comida faz-se essencial ao sustento físico, estabelece relações de produção e de consumo, cria formas pelas quais se expressam identidades, portanto, evidencia quem somos e como queremos ser vistos. Antonio Candido 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, no 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, nas 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 ou outra situação, o alimento é fator de sociabilidade. Nessa passagem, Antonio Cândido aponta para o social que os seres humanos estabelecem relações em torno da obtenção ou da produção do alimento, assim como, relações sociais são realizadas no consumo, em especial em situações festivas.

O bolo de arroz como “comida emblemática” (MACIEL, 2004) do estado de Mato Grosso constitui uma figura simbólica, parte de um conjunto de elementos da culinária regional. “As figuras emblemáticas regionais podem, assim, ser vistas como marcas exteriores de distinção, condensadoras e sintetizadoras de ideias, imagens e representações sociais” (MACIEL, 1996, p. 34).

Mesmo sendo um emblema da culinária mato-grossense, não é exclusivo desse estado e nem de outros territórios do Brasil, pois está presente também em outros países. As diferenças entre as produções se pautam nas maneiras como 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, na China, na Tailândia, nas Filipinas, na *Korea*, no Vietnã, em Portugal, na Itália, na Bolívia, no Brasil e entre tantos outros países, o bolo de arroz é produzido e consumido em dias ordinários e de festas. Em alguns desses lugares, essa comida recebe maior destaque do que em outras. A exclusividade só existe em termos de saberes e técnicas de preparo, pois o nome é o mesmo para todos: bolo de arroz.

Múltiplas são as receitas e histórias acerca dos 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 aos

outros elementos que podem compor seu preparo como 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 de seus produtores - de suas mãos e de seus saberes (figuras 1 e 2).

Figura 1 – Bolo de arroz, diferentes formas.



Fonte: A autora (2017).

Figura 2 – Bolo de arroz na panela.



Fonte: A autora (2018).

O fazer artesanal, como a produção do bolo de arroz, 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 - portanto, o artesão trabalha com as mãos, com os olhos e, principalmente, com a alma, algo que ocorre com as produtoras de bolo. Tais fazeres compõem universos carregados de significados e significantes, diferindo as produções de parte do mundo capitalista. São mundos diferentes, contudo, coexistentes.

O saber-fazer do bolo de arroz advém de tradições adaptando às demandas contemporâneas. 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 comedores² 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. É quitute de festas de santo, ruas, padarias/cafés; é cantado nas músicas, na internet; está presente na legislação e nos livros culinários, mas geralmente inicia seu percurso nos ambientes domésticos onde a necessidade de uma comida de sustança e de baixo custo faz-se necessária para a população pobre. Mudanças ocorreram ao longo do tempo, o bolo de arroz passa também a ser “convidado ilustre”, como o denomina Ramos (2010), em ambientes elitizados. Em Mato Grosso, a partir dos casos estudados, um dos pontos que se mantém em termos de fazer é o processo demorado de preparo, iniciado em um dia para ser finalizado no dia seguinte (Figura 3).

² Comedor é traduzido do francês *mangeur* que representa, para a Sociologia da Alimentação, “o homem que come”. (POULAIN, 2013, p. 18).

Figura 3 – Bolo de arroz: do preparo ao consumo.



Fonte: A autora (2018).

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 os utensílios elétricos como o triturador, o liquidificador, o processador, o forno a gás e o elétrico. Alguns chamam estes 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 essenciais, ou eram. O pilão já não é mais tão utilizado como antes, algumas produtoras até o possuem, mas utilizam como decoração e presença de um passado não tão distante. Outras utilizam quando as quantidades de bolo a ser preparadas são maiores, quando menores usam processadores elétricos. Equipamentos de cozinha como o forno e

fogão a lenha continuam intactos no processo de cocção, o que não dispensa o uso do forno a gás ou elétrico em alguns casos.

Nota-se que mudanças vêm ocorrendo ao longo dos tempos em relação ao uso dos utensílios e equipamentos de cozinha. 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 partes do cozer do bolo e 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.

No que se refere ao fazer bolo de arroz, tal processo configura-se como trabalho desenvolvido, em sua maioria, por mulheres que visualizaram no quitute uma oportunidade para geração de renda. Elas comumente recebem antes dos seus nomes a palavra “dona”. 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). Assim, ser uma “dona” que sabe fazer bolos de arroz remete à propriedade e posse, nesse caso, possuidora de algo específico - saber fazer bolo de arroz.

As produtoras são geralmente donas de casa que passaram a produzir bolos de arroz em seu âmbito doméstico. São donas de saberes e fazeres por meio dos quais 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 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.

Assim, o *habitus* que determina que mulheres e donas de casa pertençam ao espaço doméstico exclusivamente é transformado, passando 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” para uma figura pública, falante, conhecida e reconhecida; dos “bastidores” para a cena central. Mesmo “sem instrução”, como algumas se classificam, ensinam e produzem muito.

O trabalho doméstico feminino 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 “baseado na utilização do tempo de trabalho das mulheres como um recurso inesgotável” (NOBRE; FARIA, 2003, p. 7). Muitas das produções de bolo de arroz fazem parte desse universo, com mulheres se desdobrando para dar conta de diferentes papéis (esposa, mãe, filha, irmã, dona de casa, membro da igreja, produtora de bolos, dentre outros). Carrasco (2003, p.13-14), observa que:

A centralidade da produção mercantil como objetivo econômico básico, a dependência do salário de uma parcela importante da população e a cultura masculina do trabalho têm contribuído para obscurecer a relevância dos processos de sustentabilidade social e humana, tornando difícil a compreensão a compreensão das conexões e interdependências que mantêm a produção capitalista.

Ao longo das conversas, a palavra “coisinhas” foi utilizada de forma recorrente pelas produtoras do bolo de arroz, indicando que o ato de fazer e a comercialização do bolo de arroz se tratava 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-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 - o trabalho do homem e a sustentabilidade da vida, construindo “a poderosa ‘mão invisível’ da vida cotidiana” (CARRASCO, 2003, p. 16).

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 por quem já o conhece e leva nas memórias gustativas, nos cheiros, na textura, nos sons, nas imagens, no sabor, nas vivências e nas 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 e 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).

O conjunto produtora, produção, 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 uma 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), portanto,

essa Dona muito teve que 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 todos os sujeitos 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!”. 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, 2001, 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, 2001, 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, 2001, p. 94).

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

Então, quando se pergunta quem são essas mulheres, a resposta encontrada foi: 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 nas experiências da 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, 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 aparentemente 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, na internet, nas revistas e na TV, mas sobrevivem em outros espaços. A boca que come o quitute conta sobre o quão saborosos são esses bolos, o que dissemina a informação. As produtoras carregam memórias de suas práticas e das práticas de outras mulheres. Em sua maioria, por meio da oralidade disseminam esse saber consolidando-o como tradição. Deve-se destacar que a oralidade nos casos estudados não se limita a um compartilhar presencial, mas que rompe barreiras físicas e se apropriam também de espaços virtuais como as redes sociais. Tal movimento comprova a dinamicidade e fluidez das tradições alimentares.

TRADIÇÃO ALIMENTAR EM TEMPOS DE PANDEMIA

A tradição desenvolve um papel coesivo da sociedade onde 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, armazenamento, preparo e consumo, sendo adequado ao grupo e inovador, não apenas por motivos de “curiosidade”, mas também pela necessidade (ingredientes disponíveis, técnicas de conservação e preparo, dentre outros).

A comida típica, em muitos casos, resulta de tradições. 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.

O bolo de arroz é um prato típico, resultado de tradições alimentares presentes em diferentes momentos da vida mato-grossense. O preparo do bolo ocorre em sua maioria de forma coletiva como já mencionado, o consumo é um convite à comensalidade, o que o consolida como um elemento de coesão física e simbólica. Diante do contexto atual, onde a pandemia alterou os modos de operar nos mais diversos espaços da vida em sociedade e impôs a necessidade de distanciamento social em meados de março de 2020, as produções fisicamente coletivas tiveram que se adaptar e reinventar suas formas de fazer e compartilhar.

No âmbito da alimentação, os impactos foram significativos, mas um movimento de redução nos índices gerais ligados à alimentação fora de casa vem se desenhando mesmo antes da pandemia conforme indicam dados da pesquisa de orçamentos familiares (POF) realizada pelo IBGE. Se os dados gerados em 2008/2009 forem comparados aos dados de 2017/2018, na primeira pesquisa 40,2% das famílias indicaram comer fora de casa e na segunda, 36,5% afirmaram comer fora de casa. A pesquisa não questiona as razões pelas quais as pessoas estão comendo menos fora de casa, porém pode-se inferir que a partir do crescimento dos serviços de *delivery*, muitos passaram a consumir no lar as comidas preparadas fora do lar. Para a POF, a produção realizada não é considerada, e sim o local de consumo - mesmo que produzida fora do ambiente doméstico, não entra na categoria alimentação fora do lar. Outro aspecto pode estar também ligado ao aumento no custo das refeições fora do lar - uma busca por maior conexão com o que se come a partir da escolha dos ingredientes e do preparo. A Região Centro-Oeste foi a única a apresentar crescimento no consumo de alimentação fora de casa na última pesquisa.

E como ficaram as tradições alimentares que envolvem preparo em grupo e comer em grupo? Essas tiveram que se adaptar, observando os protocolos de distanciamento social, as práticas de higiene mais severas, o uso de máscaras e de outros equipamentos de proteção individual. Nesse contexto, entes primordiais às tradições alimentares foram temporariamente colocados de lado: comer juntos e compartilhar a mesa, a comida, os utensílios e as conversas. Mas será que isso é temporário? Medina (2020) destaca que a “Era Pós-Covid-19” será marcada por novos hábitos de consumo e regulamentações pautadas em especial no distanciamento físico entre pessoas. O consultor assevera que:

A chamada “Low Touch Economy” (economia do distanciamento social, ou Nova Economia), como vem sendo chamada, precisa ser encarada por empresas de todos os segmentos. Em particular, empreendedores de negócios com foco em prover alimentação fora do lar devem se planejar para mudanças que estão por vir, algumas graduais e outras radicais (MEDINA, 2020, p.1).

Acrescenta ainda:

consultorias e universidades mundo afora se debruçam sobre o assunto buscando entender as mudanças e identificar tendências. Nesse artigo, interpretamos alguns estudos – particularmente da Board Of Innovation e da Mc Kinsey – à luz das micro e pequenas empresas do setor de alimentação. O empreendedor deve preparar-se para 3 horizontes de tempo. O primeiro é durante a quarentena. O segundo período são os primeiros meses após. O terceiro período são os anos por vir, quando poderão ocorrer novas ondas da pandemia (MEDINA, 2020, p.1).

O consultor apresenta uma matriz estratégica, adaptada para o contexto brasileiro, identificando como severo o grau de impacto para restaurantes e empresas de alimentação fora do lar. Ainda destaca que “a nova economia será baseada em quatro pilares: distanciamento social, restrições no trânsito das pessoas, necessidade de monitoramento dos cidadãos e exigências (pessoais e regulatórias) quanto à higiene e proteção” (MEDINA, 2020, p. 1). Indica-se como tendências a escalada do home office e das reuniões online; o julgamento em relação ao essencial x supérfluo; as exigências de higiene; o novo *boom* dos alimentos industrializados - para minimizar os impactos, alternativas como venda *online, delivery, and grab and go*; refeições sofisticadas com foco na experiência; sinalização dos protocolos de higiene e segurança em vigência; serviços de assinatura para entrega de marmitas ou kits para preparo das refeições, tudo de forma customizada. Assim como Candido (2010) observou mudanças nos meios de vida em decorrência da industrialização e urbanização do estado de São Paulo, em especial modificações no

padrão da alimentação, a Pandemia causada pelo novo corona vírus, também permite realizar observações em padrões nos meios de vida, principalmente na alimentação.

Comer torna-se um ato mais reservado, mas não menos simbólico. As raízes que unem grupos em torno de dada comida permanecem, ainda que seus membros estejam distanciados fisicamente. Nota-se isso quando se discute comidas com as lentes da imigração. Bailey (2017) em seu estudo *The migrant suitcase: food, belonging and commensality among Indian migrants in The Netherlands* menciona a língua como dimensão primordial do sentimento de pertencer, mas não se limita apenas a língua falada, destaca também a linguagem alimentar. Na pesquisa, a comida é examinada como um dos elementos mais significativos em termos de pertença. Além da comida em si, os utensílios também ganhavam destaque no “fazer comida”, na tentativa de manter os formatos utilizados “em casa”.

Em termos de bolo de arroz, muitos espaços foram conquistados. Fazer e /ou comer bolo de arroz para muitos tornou-se um ritual, mas que hoje com a pandemia, toma formatos diferenciados. Dentre as oito produtoras de bolo de arroz entrevistadas, três continuam a produção do bolo. As outras cinco pararam, sendo que uma delas inclusive contraiu covid, mas já se recuperou. Dessas cinco, quatro são aposentadas e uma conseguiu receber parcelas do auxílio emergencial disponibilizado pelo governo federal. Todas desejam retomar a produção do bolo de arroz quando se sentirem seguras para tal.

As três produtoras que continuam a produção adotaram práticas indicadas pelos órgãos de saúde. Uma delas (de Cuiabá) continua sua produção com a mesma equipe de trabalho, pois trata-se de sua família, contudo, a comercialização realiza-se no formato *take away* (retirar no local de produção e consumo em outro local) apenas para pessoas que estejam utilizando máscaras no momento da retirada e respeitando o distanciamento físico. O pedido pode ser feito via telefone ou WhatsApp, como também diretamente no local de produção, a própria casa da produtora. Nota-se que o contato via redes sociais foi intensificado, na tentativa de manter uma conexão com os consumidores. De forma contínua, mensagens com vídeos da produção, do bolo e da produtora são postadas no Facebook convidando a comer bolo e transmitindo mensagens de esperança em relação às possibilidades de reencontro breve.

A outra produtora (Vila Bela da Santíssima Trindade) continua seu trabalho apenas por encomenda, nunca disponibilizou espaço para consumo em sua residência. Nesse

sentido, foi menos afetada pela pandemia. Os pedidos são realizados via telefone ou redes sociais e retiradas em sua casa, também seguindo as regras de higiene e segurança.

A produtora que possui um formato mais complexo de produção em termos de distribuição (Cáceres) continua sua produção, sofrendo impactos significativos dado aos períodos de *lockdown* impostos pelas autoridades locais. Essa produtora comercializa seus bolos pela cidade especialmente através de boleiros (como são chamados pela produtora e consumidores) que se movimentam por meio de bicicletas. Alguns deixaram de trabalhar, visto que fazem parte dos grupos de risco, especialmente em termos de idade. O espaço dessa produtora é também seu lar. A retirada de bolos nesse espaço continua a ocorrer seguindo os protocolos de segurança e higiene já mencionados. A produtora afirma que não pôde parar seu trabalho, pois sem ele não come. Ainda que, possa receber o auxílio emergencial por fazer parte do mercado informal, tal montante não é suficiente para cobrir suas despesas, o que exige a continuidade de sua labuta diária, de segunda a segunda.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Assim, considerando os casos estudados, a produção do bolo de arroz em Mato Grosso, devido à necessidade de isolamento social físico decorrente da pandemia por COVID 19, foi paralisada parcialmente em termos de seus formatos tradicionais no que tange especialmente ao consumo no espaço de produção, pois esse envolvia a reunião e circulação de muitas pessoas, com abraços e fotografias. Em termos de produção, os rituais continuam com pequenas adições como uso de máscaras e a higienização ainda mais regular das mãos. As quantidades produzidas sofreram reduções pois um dos grandes atrativos era justamente compartilhar as comidas e os espaços físicos onde essas são preparadas. Algumas produtoras permitiam inclusive que os clientes participassem de certas etapas da produção ou as observasse de perto.

As implicações da pandemia no processo de feitura do bolo, distribuição e consumo são reais e alteraram costumes que há muito tempo são seguidos. Para as produtoras que pararam suas atividades, um vazio se forma, uma forma de luto, que se espera passar para reviver de maneira ainda mais fortalecida. Ouvem muitas reclamações em relação a falta que o bolo de arroz faz - sentem mesmo -, já que não se trata do bolo apenas, mas sim de todas as formas de sociabilidades que são construídas a partir dessa comida.

Para as que continuam, o “novo normal” trouxe inovações em especial nas formas de aproximação. Antes, o abraço, o aperto de mão, a conversa próxima, o café e o bolo nas mãos, o cheiro do bolo saindo do forno, tudo compunha um ritual por todos esperado; agora, a chegada e saída é breve - o bolo vai para sacola e se existe fila, a distância entre pessoas deve ser permanente. Não se pode ver os sorrisos e nem o consumo da comida e nem reações de felicidade. Para que produz, poder ver e sentir a satisfação de quem come configura-se como um dos *feedbacks* mais motivacionais que existe.

Apesar de tudo, as produtoras acreditam em dias melhores, onde tudo isso poderá novamente ser uma realidade segura. Algumas destacam que a pandemia também veio para ensinar, principalmente, a ter mais cuidado no que se refere a higiene, pois pode afetar de forma negativa e até fatal a vida dos comensais e a própria produção do bolo. Acreditam que as tradições alimentares não vão acabar, mas podem sofrer algumas mudanças para a segurança de todos, o que também é esperado quando se fala em tradição.

REFERÊNCIAS

- ABDALA, Mônica Chaves. **Receita de mineiridade**: a cozinha e a construção da imagem do mineiro. Uberlândia: EDUFU, 1997.
- BAILEY, Ajay. The migrant suitcase: Food, belonging and commensality among Indian migrants in The Netherlands. **Appetite**, v.110, p. 51-60, 2017.
- BENJAMIN, Walter. **Magia e técnica, arte e política**: ensaios sobre literatura e história da cultura. 3. ed. São Paulo: Brasiliense, 1987.
- BOURDIEU, Pierre. **A distinção**: crítica social do julgamento. Porto Alegre: Zouk, 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
- CARRASCO, Cristina. A sustentabilidade da vida humana: um assunto de mulheres? In: NOBRE, Miriam; FARIA, Nalu. (Orgs.). **A produção do viver**: ensaios de economia feminista. São Paulo: SOFT, 2003. p.11-49.
- CANDIDO, Antonio. **Os parceiros do Rio Bonito**. Rio de Janeiro: Ouro sobre Azul, 2010.
- CERTEAU, M.; GIARD, L. Uma ciência prática do singular. In: CERTEAU, M.; GIARD, L.; MAYOL, P. **A invenção do cotidiano**: 2. Morar, cozinhar. 12. ed. Petrópolis: Vozes, 2013. p. 234-342.
- CERTEAU, Michel. **A invenção do cotidiano**: 1, Artes de fazer. Petrópolis: Vozes, 1994.

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>. Acesso em: 04 abr. 2019.

CÓRDULA, Raul. Afinal, o que é artesanato?. **Segunda Pessoa**, v.3, n.1, p.9-13, jun./jul., 2013.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da culinária brasileira**: escritos sobre a cozinha inzoneira. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

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.

GIMENES, Maria. H. S. G.; MORAIS, Luciana. P. Os lugares da tradição e da inovação na culinária regional - DOI 10.5216/ag.v6i3.21064. **Ateliê Geográfico**, v.6, n.3, p.148-162, 15 nov. 2012.

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.

MACIEL, Maria Eunice; MOREIRA, Evelize. Tradições alimentares e comidas emblemáticas. **Illuminuras**, Porto Alegre, v.20, n.51, p.10-25, dez., 2019.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n.33, p.25-39, jan./jun., 2004.

MACIEL, Maria Eunice. Churrasco à gaúcha. **Horizontes Antropológicos** - Comida, Porto Alegre, v.2, n.4, p. 34-48, 1996.

MAUSS, Marcel. **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: Cosac Naify, 2003.

MEDINA, Bernardo. **Impactos da economia do distanciamento na alimentação fora do lar**. 2020. Disponível: < <https://sebraeinteligenciasetorial.com.br/produtos/noticias-de-impacto/impactos-da-economia-do-distanciamento-na-alimentacao-fora-do-lar/5ef3556bca02c519009166fe>>. Acesso em: 20 de ago. 2020.

NOBRE, Miriam; FARIA, Nalu. Introdução. *In*: NOBRE, Miriam; FARIA, Nalu. (Orgs.). **A produção do viver**: ensaios de economia feminista. São Paulo: SOFT, 2003. p.7.

NORA, Pierre. **Entre memória e história**: a problemática dos lugares. **Projeto História**, São Paulo, n.10, p.7 - 28, dez. 1993.

OLIVEIRA, Livia. 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.

POULAIN, J. **Sociologias da alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. 2.ed. Florianópolis: UFSC, 2013.

RAMOS, Maria de Lourdes Figueiredo Bastos da Silva. **Tacuru**: contando histórias na cozinha. Cuiabá: Entrelinhas, 2010.

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.

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.

WAIZBORT, Leopoldo. Elias e Simmel. In: WAIZBORT, L. (org.). **Dossiê Norbert Elias**. São Paulo: EdUSP, 2001, p.89-111.

* Trabalho recebido em 14 de agosto de 2020,
aprovado em 30 de outubro de 2020.