

# Cuiabá de Eulália

TRAVESSIA

Amaury Santos | Fotografia  
Karina Arruda | Texto



### COLOFÃO

**Editora:** Umanos Editora  
**Diretor-Presidente:** Leandro Doorneles  
**Editor-Geral:** Jair Donato  
**Revisão gramatical:** Luana Cristina Alfonso  
**Diagramação/Capa:** Néilton Góis  
**Foto da capa:** Amaury Santos  
**Textos:** Karina Arruda

**Diretor de Marketing:** Néilton Góis  
**Diretor Comercial/ Financ:** Lucas Budoia  
**Consultor Comercial:** Yuri G. Mattos  
**Revisão de Ideias:** Jair Donato  
**Formato / Papel:** 21 x 15 cm/ *Pólen* 90g, 1 cor  
**Edição 1 / ano 2021/**  
**Fotos:** Amaury Santos

#### Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) (Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

Cuiabá de Eulália : travessia [livro eletrônico] /  
texto Karina Arruda ; fotografia Amaury Santos. --  
1. ed. -- Cuiabá, MT : Umanos Editora, 2021.  
PDF

ISBN 978-65-991865-5-4

1. Biografia 2. Cuiabá (MT) - História regional  
3. Culinária - Cultura 4. Cultura popular - Cuiabá  
(MT) 5. Soares, Eulália da Silva, 1934- I. Arruda,  
Karina. II. Santos, Amaury.

21-65652

CDD-981.721

#### Índices para catálogo sistemático:

1. Cuiabá : História 981.721

Maria Alice Ferreira - Bibliotecária - CRB-8/7964

REALIZAÇÃO:



SECRETARIA ESPECIAL DA  
CULTURA

MINISTÉRIO DO  
TURISMO



ISBN 978-65-991865-5-4



Impresso no Brasil

Umanos Editora®  
www.umanoseditora.com.br

Fotografia  
AMAURY SANTOS

Texto  
KARINA ARRUDA

Cuiabá de Eulália  
TRAVESSIA

Cuiabá - Mato Grosso  
2021

Umanos Editora®

# Agradecimentos

Produzir este livro, além de um grande desafio, foi muito gratificante porque ele homenageia uma das principais personalidades da cultura de Mato Grosso, a Dona Eulália.

Este livro não é um produto isolado, e sim uma das mídias que compõem o projeto “Cuiabá de Eulália - Transmídia”, que utiliza cinco mídias para homenagear a Dona Eulália de uma forma ousada e inovadora, através de um projeto de transmídia.

Gostaríamos de agradecer a Secretaria de Estado de Cultura, Esporte e Lazer de Mato Grosso (SECEL), que apoiou este projeto através do edital “Conexão Mestres da Cultura 2020”, realizado com recursos da Lei de Emergência Cultural Aldir Blanc.

Agradecemos também a equipe envolvida diretamente no projeto: Ana Eliza Lucialdo, coordenadora de comunicação; Carlos Kavano Junior, produtor e diretor do videoclipe; Ilson de Oliveira, produtor executivo; João Eloy, compositor e intérprete da música sobre Dona Eulália; Karen Rosa, assistente de pesquisa do livro; Monize Lorrana, produtora; Pedro Magalhães, assistente de produção e Valques Pimenta, autor da pintura sobre tela da Dona Eulália.

Por último, mas não menos importante, agradecemos à Dona Eulália e toda a sua família por todo carinho e auxílio para a produção desta obra. A todos vocês, o nosso muito obrigado.

Amaury Santos  
Karina Arruda

# Apresentação

Eulália da Silva Soares é uma mulher mato-grossense que nasceu em 1934 em uma chácara às margens do rio Aricazinho, na região metropolitana do Vale do Rio Cuiabá. Eulália é filha, esposa, mãe, avó e bisavó exemplar, que possui uma história de vida inspiradora e sempre foi conduzida pela fé em Deus.

Eulália é também uma das principais personalidades da cultura mato-grossense, que há 65 anos mantém viva e difunde a tradição do “Bolo de Arroz Cuiabano”, prato típico e um dos principais símbolos da cultura regional.

O intuito aqui, além de uma homenagem em vida à Eulália, é também uma homenagem à cultura mato-grossense, através de um registro singular e fundamental para a história e a cultura do estado de Mato Grosso.

Escrever este livro, conviver e ouvir os relatos da Dona Eulália e de todos que contribuíram, direta ou indiretamente com essa produção, proporcionou-me, entre outras coisas, reconectar-me com diversas memórias afetivas, dentre elas as que eu tenho com a minha avó paterna, Bendá, que apesar de humilde, anualmente fazia uma homenagem a São Sebastião no mês de janeiro, na região do Porto. Uma tradição que ela trouxe do sítio onde

morava, na região do Pantanal, ao se mudar para a Capital. Os recursos eram próprios, mas também recebia doações de vizinhos e familiares os quais participavam do festejo que durava um dia, com café, almoço e jantar, além de muita oração e louvor ao santo de devoção. Dona Eulália e a minha avó Bendá, embora diferentes, têm em comum o fato de levarem uma vida guiada pela fé em Deus.

Ao disponibilizar esta obra à sociedade mato-grossense e a todos que possam se interessar por ela, sinto uma alegria indescritível, uma leveza no coração e a sensação de dever cumprido.

Espero que ao ler e conhecer melhor a história dessa personagem tão importante para Mato Grosso você também possa se encantar por ela, como eu me encantei, e que você também consiga se reconectar com as suas memórias afetivas e criar novas e boas memórias e compartilhar esta história com o mundo, assim como Dona Eulália faz há 65 anos.

Boa leitura.

Karina Arruda









# Capítulo 1

## Aricazinho: o berço de Eulália

A 28 km do Centro de Cuiabá, após percorrer os limites do bairro Pedra 90, chega-se à comunidade Aricazinho. O povoado às margens do Córrego Água Limpa que faz divisa com outras comunidades, como Cinturão Verde e 21 de Abril.

Localizado na capital de Mato Grosso, o Aricazinho é formado por córregos sinuosos, o verde das matas densas típicas do Cerrado e o vermelho das estradas de chão batido. É de uma beleza simples, que ganha um charme a mais com o colorido das flores durante a Primavera. A mais presente é o rosa da árvore que dá nome à comunidade - o Aricá; também conhecido como Pau Rosa, que floresce entre os meses de agosto e setembro.

Neste vilarejo rural, pacato, com jeito e aparência de uma locação de cinema, portas e janelas ficam abertas durante o dia e os cães festejam com os poucos visitantes que transitam pelas ruas de estrada de chão. É em meio a esta calmaria, que nasceu Eulália da Silva Soares em 13 de janeiro de 1934.

Em mais um dia calmo que parecia não ter fim, durante o verão chuvoso de Cuiabá, veio ao mundo a menina de personalidade doce e calma, que logo fica evidente em seu jeito de falar. Mas se engana quem pensa que Dona Eulália se resume a isso.

Os pais de Eulália, assim como quase toda a comunidade do vilarejo, tiravam sustento do chão, de onde brotava o alimento produzido para a própria subsistência. Primogênita de três filhos, e única mulher, Eulália se viu órfã de pai ainda na infância, aos cinco anos de idade. Logo, precisou ajudar a mãe na lida com a roça.

A atividade típica das crianças que nascem em meio rural, ajudou a moldar outras características da própria personalidade, que seriam essenciais para se tornar quem ela se tornou: força, resiliência, visão empreendedora e fé - esta transmitida pela mãe por meio das orações diárias.

A oração e a fé são partes fundamentais da vida em comunidades rurais de Cuiabá. Naquela época, sem igreja no local, a fé era vivenciada no dia a dia, dentro do seio familiar, transmitida de pai para filhos. Como filha de pais devotos católicos, Eulália ainda nem frequentava a escola quando aprendeu a rezar com a mãe, hábito que mantém até hoje. Rezando o terço diariamente, ela deposita a própria fé e graças nas mãos de São Benedito, São José e na Virgem Maria.

Foi ali no Aricazinho que Eulália viveu os primeiros anos de vida, até se casar e dar início à respectiva família. Apesar de não ter formação educacional, a mãe de Eulália não permitiu que a filha não estudasse.

Por volta dos oito anos de idade; a menina, que já ajudava nas tarefas domésticas em casa e na lida com a agricultura, começou a frequentar a Escola Municipal Rural Mista de Água Limpa - mais tarde renomeada como Escola Municipal Rural Manoel Marinho, hoje

desativada.

Eulália relembra desses tempos com nostalgia. “A escola era muito boa. Hoje em dia só não estuda quem não quer, porque naquela época era mais difícil, mas como era bom estudar”, confidencia.

Para chegar à escola a tempo da aula, Eulália e a mãe se levantavam antes do sol raiar. A mãe preparava o café da manhã e o lanche para a filha levar. Com o dia ainda amanhecendo, mãe e filha saíam a pé do sítio onde moravam até chegar à Escola Municipal, mais de duas horas depois.

Já sem a presença do pai para prover a família, com muito esforço da mãe - e do próprio - Eulália frequentou a escola por 4 anos e conseguiu concluir o ensino básico - hoje equivalente ao 4º Ano escolar - únicos disponíveis na região.

Dali em diante, para dar seguimento ao estudo, Eulália precisaria frequentar escolas na região central da Capital - um luxo que só era possível aos jovens moradores de comunidades rurais provenientes de famílias mais abastadas - que dispunham de veículos para fazer o trânsito diário ou de recursos para mantê-los em internatos

Impossibilitada de dar continuidade aos estudos, por volta dos 12 anos, ela sentiu o peso da responsabilidade batendo-lhe nas costas mais uma vez. Com o objetivo de ajudar a mãe a garantir o sustento da casa, nasceu nela a veia empreendedora.

Logo teve a ideia de preparar doce de leite no fogão à lenha com a matéria-prima disponível na propriedade. Com o apoio de um rapaz que ajudava nas tarefas da pequena



propriedade, o produto era transportado em um carro de tropas de boi que saía pelas ruas de Cuiabá semanalmente e era entregue a clientes em diversos pontos da cidade.

Com o decorrer do tempo, Eulália foi aumentando o número de clientes. Bastava avisá-los que havia doce disponível, que voltava com as mãos vazias (e os bolsos cheios) para o Aricazinho.

Pouco tempo depois aprendeu a costurar, por pura curiosidade. Ao começar a frequentar as festas do povoado, Eulália notou o mal acabamento das camisas usadas pelos homens nos eventos. Naquela época, era comum fazer as roupas sob medida, em costureiros e alfaiates. Ali, ela notou uma nova oportunidade de fonte de renda.

A mãe dela possuía uma máquina de costura em casa. Em um determinado dia, Eulália pegou uma camisa masculina, desfez a costura e passou a ferro para aprender como o corte era desenhado. Dali em diante, começou a costurar camisas por encomenda para os homens da região. Apesar de não ter aprendido a costurar calças, não deixou de ganhar seu dinheiro. E fez tudo isso aos 14 anos de idade.











Nessa época, a jovem começou a frequentar as festas da comunidade, sempre acompanhada por amigas ou pelos irmãos mais novos, prezando pela reputação de “moça de família”.

As festas eram um dos poucos momentos de lazer do povoado, em datas de santos, casamentos e aniversários. Exímia dançarina, Eulália atraía atenção nos salões e logo começou a atrair pretendentes.

“Minha mãe nos criou sozinha e tinha alguns vizinhos perto que se incomodavam por ela me deixar sair para as festas. Falavam que eu ia ficar perdida, porque não tinha irmão ou pai para controlar. Numa das festas de cururu que eu fui, um namorado que tive, de nome Sílvio, pegou um lenço e dobrou em cima do meu braço. Só isso já era considerado um escândalo e motivo para me chamarem de perdida”, relata.







Ela relata que teve três namorados antes de conhecer e se apaixonar por seu grande amor: Eurico Avelino Soares. Numa dessas festas, após já terem se visto em diversas ocasiões, Eulália e Eurico se aproximaram. Ela dançava na pista, enquanto ele animava a festa tocando o seu acordeon no ritmo das melhores canções de forró da época, quando cruzaram os olhares pela primeira vez. Entre a primeira conversa e o casamento se passou mais de um ano, em um namoro como o daqueles tempos, de encontros sempre vigiados pela mãe ou pelos irmãos.

Em 1952, aos 18 anos, Eulália se casou com Eurico, que já tinha 32 anos. Questionada do porquê escolheu Eurico para se casar, ela relata apenas que o jeito atencioso lhe chamou a atenção e diz, mais uma vez, que foi Deus que o colocou em seu caminho. A diferença de idade também é algo que pesou na escolha. Mas, nem tudo foi harmonioso nesse relacionamento. Prestes a se casar com um homem branco, Eulália sentiu na pele o peso do preconceito.

Devota de São Benedito, a família do futuro esposo já tinha em sua gênese a miscigenação, fato que confunde ainda mais aqueles que ouvem a história. “Só a mãe dele era branca. O pai (padrasto de Eurico) e as irmãs já eram mais escuros. Mesmo assim, fui rejeitada quando me casei”, relata.







Em menos de um ano, Eulália engravidou pela primeira vez. O primogênito foi muito desejado e motivo de comemoração para o casal e familiares. Apesar de ter chegado até o fim da gestação, o bebê veio a óbito durante o longo e sofrido parto, realizado com auxílio da família e amigos, sem a presença de uma parteira profissional.

“Ele era muito grande e eu sofri muito. Mas ele não resistiu. Foi um período muito duro, mas Deus me abençoou e me deu outros oito filhos, dois homens e seis mulheres”, desabafa Eulália. O bebê recebeu o nome de João e foi sepultado ali mesmo no Aricazinho. Até hoje, a mãe nunca mais viu o túmulo do filho.

Um ano depois, Eulália engravidou pela segunda vez e deu à luz a uma menina que recebeu o nome de Feliciano. Em pouco mais de um ano nasceu a segunda herdeira, Margarida. Logo, em apenas dois meses, mudou-se com toda a família para a região da Lixeira, a mais de 20 km do Aricazinho.



BEM VINDO AO BAIRRO DA LIXEIRA







## Capítulo 2

### Lixeira: o início de uma nova vida

Com o ritmado trote dos cavalos que conduziam a pequena charrete, Eulália e a família viram o futuro lar pela primeira vez. Naquele ano de 1956, o bairro da Lixeira ainda era um pequeno vislumbre do que viria a se tornar décadas depois.

Ao olhar para os lados pelas estradas, a família avistava terrenos com matagais por crescer, ruas sem asfalto e energia. A metros e metros de distância era possível perceber algumas pequenas residências. Foi numa dessas casas que eles se instalaram provisoriamente até construírem a própria moradia na rua Professor João Félix.

A menos de um quilômetro da residência está um dos pontos históricos mais icônicos da Capital, que teria papel central na vida de Eulália: a Igreja de Nossa Senhora do Rosário e São Benedito, construída entre 1750 e 1751. Muitos dos imóveis mais próximos da igreja são tombados como Patrimônio Histórico, em uma área que envolve 13 hectares que vai do entorno do espaço religioso até o Centro, com intuito de preservar o traçado urbano

colonial dos séculos XVIII, XIX e XX.

Quando Eulália e a família se mudaram para a Lixeira, o espaço urbano de Cuiabá passava por um processo de modernização e expansão, fruto da urbanização e migração de novos moradores. O patrimônio da região só foi tombado anos depois, oficialmente em 1º de outubro de 1987, ainda provisoriamente, tornado definitivo pelo Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural em 19 de agosto de 1988 e homologado pelo Ministério de Cultura e Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) em 4 de novembro de 1992.

A área urbana de Cuiabá se fortaleceu após a construção de Brasília, na década de 1960, junto com a região Centro-Oeste. Conforme a pesquisadora Laura Vasconcelos, depois de 1964, o governo Federal forneceu instrumentos para a expansão capitalista em direção à Amazônia. Assim nasceram as políticas de estímulo à integração das áreas periféricas e de ocupação dos espaços vazios.

Com o forte fluxo migratório, a cidade cresceu em volume populacional e também em espaço urbano. Devido ao rápido crescimento, medidas urbanísticas eram urgentes para melhorar o fluxo e as condições de vida da população.

Neste processo, o córrego da Prainha foi canalizado, com pistas e pontes de concreto; as ruas e avenidas receberam a implantação da iluminação a vapor de mercúrio; a capital

construiu sua primeira rodoviária, na rua Miranda Reis; a abertura da estrada para Campo Grande facilitou a expansão da cidade em direção à região sul, no Coxipó; e a criação do Centro Político Administrativo (CPA), na avenida Historiador Rubens de Mendonça (conhecida popularmente como avenida do CPA) na década de 1970, levou à expansão para a região norte.

A Lixeira, região onde Eulália construiu a própria história e fama, é um dos bairros mais antigos, numa área de 66 hectares, na região leste da Capital. O nome também veio de uma planta típica que dominava o espaço. A lixeira também é conhecida como marajoara e cajueiro-bravo. Chega a medir até 10 metros de altura e, no passado, suas folhas eram usadas para lixar madeira e arear painéis.

Conforme relata Eulália, a família comprou um terreno no local com o recurso da venda da pequena propriedade no Aricazinho. Foram necessárias várias viagens ao sítio, por mais de uma semana, para transportar todos os bens da família para a nova residência. Foram junto com o novo casal as duas filhas mais velhas, a mãe de Eulália e os seus dois irmãos. Instalaram-se, primeiro, em uma casa alugada, numa região onde só se via algumas casas distantes e tropas de boi transitando. Ficaram ali por mais de um ano, até que Eurico - que era pedreiro - terminasse a construção da pequena casa de 3 cômodos (sala, cozinha e



um quarto) feita com adobe.

“Nem banheiro tínhamos. Depois que fomos ampliando (a casa), construindo outros quartos. No começo nós só tínhamos um quarto com a cama de casal, onde dormíamos eu e meu marido. Os demais dormiam todos em redes”, expõe a matriarca. Os irmãos moraram com o casal até começarem a servir ao Exército e constituírem família.

O começo da vida na Lixeira foi um verdadeiro desafio para a família. No entanto, era o início do sonho de ter uma vida melhor, construída com o suor do trabalho. Como pedreiro, era mais difícil para seu Eurico conseguir trabalho no Aricazinho, numa comunidade com poucos residentes, do que numa região que começava a se expandir junto com o fluxo migratório e a urbanização.















## Capítulo 3

### Bolo de arroz: a quituteira

Eulália, desde jovem, estava acostumada a “arregaçar as mangas”, como se costuma dizer por aqui. Com uma veia empreendedora nata, não se acostumava a depender apenas da renda do esposo para sobreviver. E diante das dificuldades da vida na área urbana, os dois primeiros anos foram desafiadores para a família. Nesse período, começou a se preocupar e a refletir sobre formas de contribuir com a renda.

Em 1958, tomada pela rotina de cuidar da casa e dos filhos, como que por inspiração (talvez inspirada por São Benedito, o santo cozinheiro), Eulália lembrou-se do bolo de arroz feito pela tia “Sinharinha”. Não titubeou e logo pediu ao marido que construísse um forno à lenha para que pudesse dar início à produção.

- Você é pedreiro, faz um forno para mim, que eu vou experimentar fazer esse bolo que minha tia faz - disse a Eurico, que, obediente, logo começou a construção.

Assim como não sabia, e aprendeu a costurar camisas masculinas; Eulália também não sabia a receita do bolo de arroz. Porém, isso não era motivo para desistência. Decidiu fazer testes usando as lembranças que tinha na memória sobre o preparo da guloseima.

Foram dias de testes, erros e acertos, até encontrar o ponto ideal do bolo de arroz. No começo, ela usou a farinha de mandioca para fazer a massa. Um certo dia em Corumbá aprendeu com outra cozinheira a prepará-la com o angu da farinha, feita da mandioca ralada. Junto ao ingrediente é colocado o arroz socado no pilão - utensílio tradicional na culinária cuiabana, que é herança da cozinha africana. O pilão é feito de um tronco escavado e é usado para moer alimentos.

Eulália diz que seu esposo, além de construir o forno, a ajudava no dia a dia da produção do bolo. Quando Eurico não tinha demanda pelo serviço de pedreiro, os dois se levantavam durante a madrugada para começar o preparo do bolo de arroz, que se estendia até a manhã.



Após os testes iniciais, em poucos dias, Eulália já pagava a seis garotos para fazer a venda do bolo de arroz na rua. Com o passar dos anos, a demanda foi crescendo e em 1962, apenas quatro anos depois, a quituteira inaugurou o espaço Eulália e Família para atender aos clientes dentro da própria residência. O marido, a mãe e os filhos pequenos ajudavam nas tarefas.

Tudo isso ocorreu em um momento que Cuiabá passava pelo processo de urbanização - em que o antigo era deixado para trás, para dar espaço ao novo. No meio deste processo ganhou fama, justamente, um dos bolos mais tradicionais da culinária regional, oriundo da área rural.

Era como se o antigo ainda resistisse às tentativas de modernização da cidade que crescia com a chegada de migrantes de todas as regiões do país. É o gosto da comida da casa de avó, com o cheiro do fogão à lenha e o carinho de uma família tradicionalmente cuiabana.

A receita do bolo de arroz é simples: arroz socado, mandioca ralada, canela, erva doce, coco ralado, açúcar, manteiga, leite, fermento e sal. Mas, a iguaria é rica em história e carrega a influência de diferentes culturas, como fica claro ao agregar ingredientes como a mandioca, proveniente da culinária indígena, e a erva-doce, do Oriente Médio.











Além dessa marca característica em sua origem, o bolo de arroz traz também em sua gênese o “chá com bolo” cuiabano, que nada mais é do que a forma de denominar o “café da manhã” do povo desta Capital, com uma mesa farta de chá, como o de erva-cidreira e o mate, e os bolos tradicionais, como o bolo de arroz e bolo de queijo. Tradição que virou negócio na casa de Eulália.

A culinária regional, em conjunto com outros patrimônios materiais e imateriais, são símbolos que constituem a imagem e o significado de um local. Os pesquisadores Yuji Gushiken, Lawrence da Silva e Adoniram de Magalhães ressaltam em uma pesquisa que a culinária tradicional ultrapassou o valor de uso, produzida apenas para o deleite no núcleo familiar, e ganhou valor de troca, justamente pelo processo de globalização da economia e da mundialização da cultura.

O aumento da presença da comida típica no cardápio cotidiano tem relação direta com o crescimento populacional da cidade, à medida em que comer fora de casa é um hábito inventado pela vida urbana presente. Também contribui para o fortalecimento deste hábito o turismo, que estimula o consumo de bens que identificam as singularidades locais.

Após a inauguração do negócio com o bolo de arroz, outros itens foram acrescentados ao cardápio. O segundo elemento mais importante é o bolo de queijo, também tradicional na culinária cuiabana. E depois foi incorporada a chipa. Ambos os produtos, Eulália aprendeu a produzir com um dos profissionais da Sorpan, loja de produtos para panificação e confeitaria que também oferta cursos para os clientes.

O forno à lenha é um dos elementos mais importantes dentro desse ritual de preparo das guloseimas de Eulália. Ele representa a conexão com o tradicional, com o campo, e remete à vida na área rural. O fornecedor de lenha de Eulália ainda é o mesmo desde o início do negócio, o “seu José”.

Segundo ela, a família até decidiu investir em um forno elétrico, em determinada época, mas o sabor obtido não era o mesmo. “Não é igual ao fogão à lenha. Nele o trabalho é dobrado, mas faz diferença para o cliente. E é isso que acaba mantendo os clientes”, avalia a empreendedora.

Eulália já tinha seu espaço e a demanda começava a crescer quando um convite inesperado contribuiu ainda mais para seu sucesso. A organização da festa de São Benedito a convidou para vender bolo de arroz durante o evento. A festa é a mais tradicional e famosa de Cuiabá, realizada aos pés da Igreja do Rosário e São Benedito. Nos dias atuais (antes da pandemia da covid-19) chega a atrair mais de 10 mil pessoas.

“Deu muito certo a experiência. Todo ano participávamos da festa e num desses a TV Centro América (rede de TV local afiliada à rede Globo de Televisão) fez uma reportagem que saiu em rede nacional. Foi um momento de grande crescimento e reconhecimento. Dali em diante, recebemos visita de governadores, outros políticos e a freguesia foi aumentando”, relata a empresária.

Após a repercussão da reportagem no veículo nacional, a empresa passou a receber uma demanda maior de turistas de todos os cantos do país e até do mundo. Com tamanho trabalho no espaço, com o passar do tempo a família já não dava mais conta de produzir o bolo de arroz para a festa com a qual contribuíram por treze anos.

Eulália relata que ela, os filhos e os netos produziam mais de 5 mil bolos por dia para a festa. Houve uma época em que esse número ultrapassou as 7 mil unidades. Para cumprir a demanda, eles começavam o preparo dos bolos às 17h para realizar a entrega às 4h da



madrugada do dia seguinte.

“Não dávamos mais conta. E naquele tempo nós amassávamos o bolo de queijo na mão. Hoje é mais fácil, porque é na máquina. O arroz também era socado no pilão. Reuníamos em torno de 20 pessoas para dar conta”, expõe.

O negócio de Eulália atingiu tamanho sucesso que ela ganhou diversos prêmios, homenagens e honrarias ao longo dos anos de trabalho. Os de maior destaque são os nacionais “Veja Comer & Beber”, de 2017/2018 para o melhor bolo de arroz, premiação repetida no ciclo 2019/2020, e ainda ganhou o de melhor salgado em 2018/2019 por sua chipa, prêmios que estampam o mural da recepção do espaço Eulália e Família e demonstram como aquele sonho se tornou bem maior do que o esperado.









## Um pouco de história da culinária tradicional e do chá com bolo

O arroz e a mandioca são ingredientes básicos da culinária cuiabana. A mandioca é uma herança indígena, conforme relatos históricos. Na obra *Tacuru: Contando Histórias na Cozinha*, a autora Maria de Lourdes Figueiredo Bastos da Silva Ramos relembra que o historiador português Pero de Magalhães Gândavo foi um dos primeiros a relatar a importância da mandioca na alimentação dos povos tradicionais do Brasil na obra *História da Província Santa Cruz*, publicado no século XVI, após o descobrimento, na qual já se descrevia o processo de fabricação da farinha.

O arroz, ingrediente chefe dessa receita cuiabana, foi introduzido no Ocidente por Alexandre, o Grande, da Macedônia, após a conquista do império Persa, no quarto século antes de Cristo (a.C.). Com a expansão árabe, o arroz ganhou espaço na Europa a partir do século IX e pelas Américas, a partir do século XV. É o alimento básico dos asiáticos e acabou se tornando também do prato brasileiro, combinando o arroz com o feijão.

Já como relata Luís da Câmara Cascudo, os primeiros bolos brasileiros nasceram da

mistura de culturas, unindo os ingredientes nativamente brasileiros aos provenientes da Europa, como os ovos, o açúcar e o leite, que vieram das mãos das mulheres portuguesas, mais versadas na fina gastronomia.

O bolo de arroz dificilmente não é provado por um cuiabano de “tchapa e cruz”. Rei das festas, sejam santas ou não, ele ganha espaço de destaque no chá com bolo, que reúne ainda outras iguarias cuiabanas, como o chá mate, chocolate, os biscoitos de queijo, de farinha de milho, de polvilho e de araruta, a gênese da gastronomia local.

Nas festas de Santo, o chá com bolo é tradicional. Ele ganha espaço na farta mesa servida aos fiéis. Nas festas maiores, como a de São Benedito, ele é vendido nas barracas, como forma de arrecadar recursos para a igreja. Nas festas mais simples, realizadas por fiéis em comunidades rurais ou mesmo na cidade, em geral é oferecido pelos próprios anfitriões, podendo ser fruto de doações dos participantes da comemoração ou mesmo da renda dos próprios organizadores que querem honrar seu santo de devoção.

Uma famosa festeira que ajudou a disseminar a culinária tradicional foi a dona Bem-Bem, fervorosa devota de São Roque, conforme expõe a escritora Maria de Lourdes Ramos. Na casa dela, o preparo das guloseimas reunia de mulheres jovens a idosas, em torno das gamelas de aroeira, num ritual de preparo que começava no dia anterior às festas.



O bolo de arroz tinha sempre presença garantida, bem como os demais bolos e chás, fosse a festa em devoção a São Roque, São Benedito, Nossa Senhora do Rosário ou Senhor Divino. Servidos em mesas das madeiras maciças, louças e cristais, nas casas das senhoras da alta sociedade, os festejos eram mais elegantes e refinados, algumas vezes regados por cânticos acompanhados por pianos clássicos.

O tacuru, fogão improvisado pelos indígenas com pedras nas quais se assentavam as panelas para cozinhar, deu origem ao fogão à lenha. Mais moderno, o forno à lenha era feito de barro e tijolos rebocados e prestou serviço às donas de casa e escravas até a chegada e massificação dos fogões e fornos a gás, no século XX.







## Capítulo 4

### Religiosidade: a fé como centro de tudo

Eulália é uma verdadeira fiel católica. A fé é o centro de tudo em sua vida, em cada tomada de decisões ou desafio recebido. Como ela relata, a comunidade Aricazinho nem mesmo igreja tinha para que a pequena população pudesse frequentar as missas. Assim, o exercício da fé era cultivado dentro do lar e transmitido de pai para filhos.

Foi com a mãe que ela aprendeu a rezar e a colocar a Deus em primeiro lugar. Desde pequena, reza o terço diariamente e sempre deposita nas mãos de Deus e da Virgem Maria os seus pedidos de proteção e amparo e, claro, os agradecimentos por cada graça recebida.

Como católica, também tem seus santos de devoção a quem pede intercessão em momentos de dificuldade. São eles São José, a Virgem Maria e São Benedito, que ela diz que dão forças para se manter firme diante das dificuldades impostas pela vida.

São Benedito é um santo que entrou no seu seio familiar por meio da família do esposo, que era devota do “santo preto”. São Benedito, assim como Eulália, sempre prezou pela fé e humildade enquanto esteve vivo.

A religiosidade influencia todos os aspectos da vida dela. Quando questionada de onde vem todo o sucesso que adquiriu ao longo de décadas, todas as vezes ela responde sem titubear “foi tudo Deus quem me deu”.





## São Benedito

De acordo com a Província Franciscana da Imaculada Conceição do Brasil, São Benedito foi cultuado no Brasil, inicialmente, pelos escravos negros, por causa da cor de sua pele e de sua origem.

Negro e filho de africanos, Benedito Manasseri nasceu em 1526, na pequena aldeia de São Fratelo, na ilha da Sicília, Itália. Era filho de africanos escravos. O seu pai, Cristóforo, casou-se com Diana Lancari no sacramento cristão, pois eram católicos fervorosos.

Quando Benedito nasceu, os pais foram alforriados junto com a criança, que recebeu o sobrenome dos Manasseri, seus patrões e padrinhos de batismo. O menino cresceu pastoreando rebanhos nas montanhas da ilha e, desde pequeno, demonstrava tanto apego a Deus e à religião que os amigos, brincando, profetizavam “nosso santo mouro”.

Aos 21 anos de idade, ingressou entre os eremitas da Irmandade de São Francisco de Assis, em Palermo, capital da Sicília, e se tornou um religioso exemplar, primando pelo espírito de oração, humildade, obediência e alegria numa vida de penitência.

Assim como Eulália, Benedito exercia a função de um simples cozinheiro na Irmandade, já que era leigo e analfabeto. Mais tarde, sua sabedoria lhe rendeu o cargo de mestre dos noviços. Depois, no Convento de Santa Maria de Jesus, exerceu as funções mais humildes, como faxineiro e cozinheiro.

Lá viveu o restante de sua vida e ganhou fama de santidade pelos milagres que se sucediam por intercessão de suas orações. Era buscado por todos, de pobres a ricos, príncipes e nobres, em busca de conselhos e orientação espiritual.

Foi na cozinha do convento que ele morreu, no dia 4 de abril de 1589. Foi canonizado em 1807 pelo papa Pio VII e seu culto se espalhou pelo planeta.



## São José e a Virgem Maria

São José e a Virgem Maria são conhecidos até entre os menos religiosos e não cristãos. Como pais de Jesus, sua fama se espalhou pelo mundo e a família tem papel relevante para os católicos.

Esposo da Virgem Maria, São José é modelo de pai e esposo. Protetor da Sagrada Família, foi escolhido por Deus para ser o patrono de toda a Igreja de Cristo. Seu nome, em hebraico, significa “Deus cumula de bens”.

No Evangelho de São Mateus, vemos como foi dramático para esse grande homem de Deus acolher, misteriosa, dócil e obedientemente, a mais suprema das escolhas: ser pai adotivo de Jesus Cristo, o Messias. “Quando acordou, José fez conforme o anjo do Senhor tinha mandado e acolheu sua esposa” (Mateus - capítulo 1, versículo 24).

Maria recebeu o papel mais importante, de conceber e criar o filho de Deus. Por meio da encarnação do Espírito Santo, veio ao mundo Jesus Cristo, o Filho Redentor, conforme explica a Canção Nova.





## Voltando à Eulália...

Curiosamente, embora a família de Eurico fosse devota de São Benedito, já nesta época muito venerado por pessoas de todas as classes sociais, Eulália não deixou de sentir o preconceito em relação à sua cor por parte da família do esposo.

Com a fala mansa de sempre, Eulália relata que a discriminação da família começou desde o início do namoro, pois os familiares de Eurico estranhavam pelo fato dele ser branco, filho de pais brancos.

Ela conta que o segundo marido da sogra era negro, então as irmãs de seu marido já tinham a miscigenação em seu próprio DNA. Mesmo assim, o preconceito existia. “Fui rejeitada e quando casei só uma tia dele que foi ao casamento”, expõe.

Eulália mantinha certa distância da família do esposo até o nascimento da primeira filha, momento em que houve uma aproximação com a mãe e as irmãs. Apesar disso, ela conta que a cunhada Josefa nunca a aceitou e sempre a tratou com desdém.

Josefa só pegava os sobrinhos no colo quando Eulália não estava presente. Quando a família se mudou para a Lixeira, era a única que não ia visitá-los. Um dia ela adoeceu, com câncer, e teve que ir ao médico com urgência. Nesta hora Eulália era a única que podia socorrê-la.

Eulália confia que entre internações e altas da Santa Casa de Misericórdia, ela cuidou da cunhada por meses até o dia da sua morte. O funeral também foi pago com recursos do seu bolso. A cunhada nem teve tempo para reconhecer o seu cuidado. “Eu fiz tudo isso, mesmo sendo rejeitada, porque sei que Deus perdoa”, desabafa.

A fé é o que a sustentou ao longo da vida. Antes disso, foi nela que Eulália se abraçou ao perder seu filho primogênito, João. “A fé que eu tenho até hoje em Deus é porque eu sei que sem ele eu não teria feito nada. Tudo vem de Deus e tudo é com ele. Agradeço todos os dias pela família que eu tenho, os fregueses que eu tenho, simplesmente tudo. Nem eu imaginava que daria tão certo até hoje. Meus filhos trabalharam, se formaram, aposentaram e continuam trabalhando no Espaço”.

Eulália começa o dia, rotineiramente, com a oração do terço. Os filhos aprenderam a rezar com a mãe desde jovem e a maioria segue a fé católica. “É muito importante porque Deus quem me deu esse dom que deu tão certo até hoje. Se não fosse ele, eu não estaria aqui e, diante dos problemas, é ele que me dá força”.





## Festa de São Benedito em Cuiabá

São Benedito teve papel preponderante para o sucesso de Eulália, à medida em que sua festa lhe abriu as portas para o mundo e o reconhecimento que alcançou ao longo dos anos de serviços prestados à comunidade, por meio da gastronomia tradicional.

As festas tradicionais de santo têm sua origem na Idade Média e suas raízes se confundem com a cultura colonialista portuguesa, já que era forma de reforçar a educação religiosa católica, estimulando a conversão de negros e índios.

Desde o século passado, a festa de São Benedito atraía um grande número de fazendeiros, agricultores e criadores, conforme relata Maria Müller na obra *Reminiscência: festas religiosas e profanas*. A programação do festejo decorria por vários dias, incluindo três dias de “esmolas” com almoços nas casas dos festeiros.

A programação ainda incluía as touradas, leilões, missa solene, procissão e baile. As comemorações eram embaladas pelas danças populares, como o Siriri e o Cururu. Com o passar dos anos, foram cultivados alguns costumes e alterados outros que hoje constituem a identidade da festividade.

Realizada anualmente no mês de junho pela Igreja de Rosário e São Benedito, a



festa inicia na última quinta-feira do mês. Mas um ano antes são eleitos os festeiros, durante a festa anterior. Alguns meses antes da festa, eles iniciam as providências para a festividade, como a compra de materiais e alimentos e a contratação de bandas.

Durante a programação oficial, duas semanas antes dos eventos principais, as bandeiras e esmolas do santo saem às ruas. Três dias antes da festa são realizadas as missas, às 4h da madrugada. Após as missas, são servidos os famosos chá com bolo. No domingo é realizada a missa principal e procissão, um dos eventos mais importantes, com cortejo pelas ruas da cidade. Após a missa, há farta distribuição de comidas e bebidas ao público.



















## Capítulo 5

### Família e comunidade: um casal que ajudou a construir Cuiabá

Eulália e Eurico pertencem à gênese da identidade cuiabana, seja com o bolo de arroz ou com a manufatura de residências que até hoje ainda existem na região da Lixeira, construídas pelas mãos do exímio pedreiro que era elogiado e seguido até pelos engenheiros.

O seio familiar constituiu não apenas o lar da família Soares, mas também ajudou a construir a história da cuiabania. As crianças que começaram a trabalhar ainda cedo em volta dos pilões e fogão à lenha são as mesmas mulheres que hoje conduzem o funcionamento do espaço, na ausência de força da mãe que hoje tem 87 anos. “Tudo foi conquistado com muita dificuldade e tenho certeza que, na minha falta, a minha família vai continuar o legado”, afirma convicta.

Quando ainda estava na ativa, Eulália e a família se levantavam antes das 3h da madrugada para iniciar o preparo dos bolos. Dali, o dia se estendia até o horário de começar

a atender aos fregueses. Ia dormir às 22h para dar conta dos afazeres.

Hoje Eulália está afastada da cozinha por causa da idade já avançada e porque passou por duas cirurgias nos joelhos para colocação de próteses. Atualmente, quem conduz o negócio é a sua filha caçula Claudinete (de apelido Nete), com mais 20 pessoas da família, entre filhos, netos e bisnetos.

Eurico ajudou a construir o bairro Lixeira. Como pedreiro, muitas das antigas residências da região foram feitas por suas mãos. A família não tem noção da quantidade de construções, mas seu serviço tinha fama de caprichado, tanto que era elogiado pelos engenheiros que seguiam seus conselhos.

Além do trabalho como pedreiro, Eurico conduzia o negócio junto com Eulália até falecer aos 96 anos de idade. Aqueles que o descrevem, dizem que era um homem honrado, trabalhador e que priorizava a esposa e a família.

O casal teve 8 filhos, sendo dois homens e seis mulheres. Até os dias atuais já deram origem a 22 netos e 30 bisnetos. Eulália diz que o momento em que se tornou avó foi um dos mais importantes de sua vida. Ela diz que ser mãe é um trabalho árduo, enquanto o de avó é lúdico.











## Relatos de Família

Um dos momentos mais lembrados pela família são as festas de comemoração, seja de aniversários, casamentos ou outros motivos pessoais. Como a família é grande, as festas reúnem de 70 a 100 pessoas, sem contar com a presença de amigos.

É o retrato das festividades cuiabanas, regadas a muita cerveja e música em alto volume. O ritmo mais ouvido é o forró, preferido de Eulália que é fã do cãozinho dos teclados Frank Aguiar, e também passeia por sertanejo, lambada, bolero e, claro, rasqueado e lambadão cuiabano.

Dona Eulália, quando mais jovem e enquanto manteve a força nas pernas, amava dançar. As festas da família eram um dos momentos em que ela mais exercitava o talento, enquanto o esposo Eurico fazia a animação tocando seu acordeon.

Além da animação, o casal é lembrado por seu companheirismo e religiosidade. A neta Regiane Soares relata que a religiosidade faz parte do dia a dia da família. Regiane, além de primeira neta, foi batizada pela avó quando ainda era um bebê. “As crianças aqui são batizadas desde pequenas. Vovó, para manter a tradição, sempre nos incentivou, assim como a minha mãe. Esta é a base que seguimos”.



Das lembranças da infância, as mais marcantes para Regiane são as dos finais de semana na casa da avó, quando há a maior demanda no espaço Eulália e Família. Ainda criança, ela começou a aprender como se fazia o bolo de arroz, a socar o arroz no pilão e a fazer o bolo de queijo. Aos 15 anos, ela já ensinava aos mais novos o mesmo passo a passo das guloseimas.

Outra neta, Danielle Soares de Moura, assume o papel de porta-voz da família, que brinca dizendo que ela tem a função de Relações Públicas. Ela diz que a relação com a avó desde a infância sempre foi de muita cumplicidade.

Daniele relata que Eulália cuidava de tudo conforme podia, ajudava os filhos e netos no dia a dia, sendo presente. Ela relembra de quando era pequena, a avó levava a irmã à escola quase todos os dias. Sobre o fato, ela acrescenta que Eulália andava a pé para resolver as necessidades de rotina.

“Ela nunca teve essa dificuldade de não resolver por não ter condição, por não ter veículo, carro, ônibus, nada assim. Sempre foi de ir onde quer que fosse a pé e era a coisa mais bonitinha de ver a disponibilidade que ela tinha”, admira.

A neta também lembra com carinho e admiração da relação construída pelos avós. “A relação da minha avó com meu avô hoje em dia é muito difícil de se encontrar. Uma relação

de respeito, que sempre prezou pelo justo. Meu avô era um homem muito responsável com o papel e os afazeres de homem e sempre presente com a minha avó em tudo. A relação deles para mim sempre foi um exemplo”.

Ela se lembra do avô com muito carinho. Diz que ele era respeitoso, reservado, justo, íntegro, honesto, mas engraçado em determinados momentos. Para ela, o casal representava um exemplo de respeito e companheirismo no relacionamento.

Como pai de família, Eurico esteve ao lado da esposa, apoiando-a. Considerado um pilar importante para que Eulália se tornasse quem se tornou no contexto cultural, ele era um esposo dedicado e devotado à esposa.

“Acho muito bonitinho o amor que ele tinha por ela. Se ele tinha uma balinha na mão, ele não comia e oferecia para ela primeiro. O cuidado dele por ela era imenso e este é um fator que não pode deixar de ser lembrado. Para mim, e para a minha família também, isso fez toda a diferença no reconhecimento que ela alcançou”, relata a neta.

“Para o bairro e o município, meus avós representam o comprometimento familiar. Hoje em dia está muito defasada essa questão e quando se tem pessoas como eles, que fazem o possível para cuidar e manter a família unida, conseguindo construir esse legado que eles conseguiram, já é exemplo de sucesso e determinação. As pessoas que conseguem isso já



fazem a diferença em qualquer lugar que fiquem e isso é essencial”.

Para a neta, Eulália, além da quituteira famosa, é um exemplo de mulher que sempre acreditou e foi atrás dos seus sonhos, transformando-os em realidade. “A cada dia ela fazia o possível e dava o melhor em tudo que determinava. Estava sempre se superando”.

Eulália é a mulher que cumpriu todos os papéis com maestria. Dentro do seio familiar, um exemplo de filha, mãe, esposa e avó. Trabalhadora, ajudou no sustento da família e construiu um negócio de sucesso.

“A minha avó não é só referência em alimentação, quitutes e culinária. Minha avó é referência em ser mulher e conseguir tudo o que ela conseguiu. O que eu vejo na minha avó é uma mulher que quebrou todos os padrões limitadores que existem. É um ser que Deus colocou a mão, uma pessoa diferenciada, que realmente veio para fazer a diferença no meio que ela esteve e faz até hoje”.

Ela relata que a religiosidade tem papel central na vida da avó. Considerada uma mulher de muita fé, Eulália sempre deixou clara a sua religiosidade, de católica fervorosa.

A neta acredita que a fé e a religiosidade de dona Eulália é o que mantém viva a força da família. Em todos os momentos, do dia a dia ou em casos de necessidade, lá está Eulália com seu terço nas mãos intercedendo pelos familiares. “Ela nunca deixou de acreditar que

Deus estava à frente de tudo. É uma mulher de fé. Me faltam palavras para definir”, resume Daniele.

Como devota de São José, ela comenta que a avó anualmente reúne a família para agradecer pelas graças recebidas. Em um dos anos que não se reuniram, ela arrecadou alimentos e doou aos necessitados. “É um coração a ser estudado, um coração de fé, um coração humilde, de garra e, principalmente, um coração temente a Deus”.

A neta acredita que o legado deixado pelos avós será mantido. A família se empenha ao máximo para que o negócio permaneça e a maioria das filhas, mesmo aposentadas, ajudam no trabalho, assim como netos e bisnetos.

“Acredito que o amor e o temor dela a Deus ajudou muito a família a seguir em frente, sem rivalidade, sem disputa, mantendo somente o legado da minha avó que continua e, se Deus quiser, continuará aqui por muito tempo”.







KEEP CALM  
VAMOS PARA  
DONA  
EULÁLIA

TEMOS  
BOLO  
Queija  
mas tão bom  
da até de  
vender

KEEP CALM  
VAMOS PARA  
DONA  
EULÁLIA

TEMOS  
BOLO  
tão bom  
me  
que d

## Capítulo 6

### EULÁLIA:

muito mais que uma quituteira



“No espaço todo mundo nos recebe com atenção e carinho. E os bolinhos de são muito gostosos e feitos na hora. Gosto muito da comida regional, porque é muito gostosa e me lembra tradição e família. E Eulália é uma mulher de muita fé e fibra, sábia, guerreira e que ensinou para sua família a importância da fé, do trabalho e da união de todos. E ela está sempre alegre e recebe a todos que visitam o espaço com muito carinho e amor.

Odete Alves de Oliveira, 82,  
Funcionária Pública Aposentada.



“Agora tem vários “cafés”, mas antigamente só tinha a Eulália. Ela é a melhor e foi a pioneira no chá com bolo. E ela é gente boa, humilde, simples, educada e ajuda todo mundo”.

**Lorival Valério de Faria, 57, músico**

“Eu gosto do pão de queijo dela, tem um diferencial que eu não sei muito bem explicar. O bolo de arroz também é muito bom. É bem melhor que os outros também”.

**Karina Silva, 31, técnica administrativa**

“Eu frequento aqui a Dona Eulália já há algum tempo por conta qualidade dos produtos e também pelo bom atendimento em um ambiente saudável, de família. Esse tipo de sabor que ela consegue é que diferencia. É uma pessoa muito querida, tranquila, de família. Tem a espontaneidade, ‘cuiabanidade’ e um carisma natural”.

**José Luiz Ribeiro, 62 anos, aposentado**

“Conheci e conversei só um pouquinho com ela, é uma mulher batalhadora que através do dom que Deus deu, conseguiu vencer e criar a família”.

**Fernando Bolak, 43 anos, cirurgião dentista**

“Já até experimentamos outros espaços que há por perto, mas o sabor não é igual ao da Eulália, o ambiente não é o mesmo, aquela presença do forno à lenha cria um ambiente legal. A marca registrada é o sabor, mas há outras coisas que também agregam valor. As pessoas da família são muito educadas, gentis e vemos que isso foi transmitido por ela. Sempre acolhendo e recebendo bem as pessoas”.

**Weliton Panta, 40, técnico de informática**

“Conheço a Eulália desde que sou muito criança. Sou cuiabano. Meus pais e avós já nos traziam aqui quando eu era criança. Já estou com 69 anos, então faz muito tempo que venho aqui. Isso prova que o Espaço tem o melhor bolo de queijo e melhor bolo de arroz do mundo. Aqui tem a o bolo cuiabano tradicional. E Eulália é um dos símbolos da mulher trabalhadora, guerreira e que soube manter uma coisa importante que hoje, infelizmente, está se perdendo, que é manter esse espírito de matriarca da família unida. Então, Eulália é família”.

**João Bosco Duarte, 69, médico**

“Frequento o espaço porque gosto do café da manhã dela, com tudo à vontade. E é muito agradável a presença dela, porque faz a gente lembrar de tempos antigos. Ela é uma mulher que tem quase 90 anos, e eu tenho 75. Então além do momento agradável, da degustação, temos um reencontro com o passado. Ela é uma pessoa maravilhosa, temente a Deus, ligada à família, às tradições. É um exemplo de mulher, aquela mulher antiga, porque diziam que que saía de casa em três ocasiões: para ser batizada, para casar e quando morria alguém da família. A Dona Eulália é desse tipo, que ‘panha’ lenha no mato, ‘panha’ água no poço, faz comida ela mesma, soca o pilão para fazer a paçoca, para pilar o arroz, então é uma mulher que temos de seguir o exemplo.

**João Eloy, 75, médico, músico, historiador e poeta**

“Há 40 anos eu moro aqui no bairro e conheço essa família, a qual eu adotei. Eu sempre digo que é a minha mãe do coração, por isso eu estou aqui todos os dias e venho visitá-la, independente de o espaço estar aberto ou não. Temos que priorizar a nossa culinária cuiabana e Eulália, resumindo em poucas palavras, é uma mãe para todos. É muito amor, algo inexplicável, familiar, acolhedora . As pessoas voltam porque se sentem muito acolhidas”.

**Marli Lopes, 61, agente de saúde**

“Eu venho ao espaço por causa da qualidade do quitute que ela oferece. Virou uma exigência em casa, temos de vir todo final de semana e levar. Já estive com a Eulália uma ou duas vezes e ela sempre é bem assediada porque faz um trabalho que agrada a todos. É uma pessoa ímpar, que veio para agregar, trazer uma coisa nova para a comunidade e foi bem sucedida”.

**Luiz Carlos Miranda, 70, empresário**

“A comida dela é uma tradição. É tudo feito, assim, de uma maneira bem tradicional, artesanal e caseira. O resultado é muito saboroso. Moro perto do Tijucal, longe, mas sempre que viemos ao Centro, damos uma passadinha para provar os bolos. Conheci a Eulália num desses dias, mas nunca imaginei que era ela. Sempre via aquela senhorinha ali, ajeitando as coisas, e pensei que ela era funcionária. Aí um dia eu estava aqui, vi chegar uma senhora que a chamou: ‘Eulália’, e fiquei surpresa. Conversando com ela, vi que é muito simpática, gente boa demais. Ter o contato com o dono do estabelecimento, com a pessoa que faz a comida, é interessante”.

**Eminéia de Moura Hoffmann, 40, policial militar**



“Há mais de 30 anos eu compro bolo aqui, desde quando era só uma portinha. Os bolos são muito bons e o atendimento também. Ela faz tudo com muito carinho, há muito tempo, e nunca mudou, sempre com a mesma qualidade”.

**José Vicente, 62, representante comercial**

“Eulália é muito auspiciosa, simpática e gosta muito de conversar com as pessoas. Ela é um esteio, cativa as pessoas, é tradicional e raiz”.

**Marcos Ferreira da Costa, 57, inspetor de deficiente escolar**

“Desde que meus filhos são pequenininhos, frequentamos o espaço. Quando vem os parentes de fora, procuramos trazer para conhecer, porque aqui é um dos lugares tradicionais que podemos mostrar e eles ficam maravilhados. Existe todo um trajeto nessa história e ficamos orgulhosos de saber quanto tempo já dura essa tradição. Ela é uma mulher guerreira, que criou a família com um sonho que tinha. E esse sonho se perpetua até hoje. Foi um sonho bem planejado, bem concretizado. É uma mulher de fibra e isso que ela construiu é um legado”.

**Marioney Bertaglia Menacho, 54, contadora**

“O bolo de arroz e o bolo de queijo dela são de excelente qualidade. No local encontramos pessoas conhecidas, muitos amigos, e é um ponto tradicional da cidade. Aqui somos bem atendidos, acolhidos, por isso que eu já frequento há algum tempo. Acho que temos de preservar as tradições locais, cultivar esse sentimento de pertencer neste local em que vivemos e divulgar a cultura regional. É importantíssimo.

**Edilson Rosendo da Silva, 54, funcionário público**

“O pessoal é bem atencioso e nos trata como da família. Sentimos como se estivéssemos em casa. Eu nasci em São Paulo, fui criado aqui em Mato Grosso, mas já andei em vários estados. Se você colocar na balança, cada estado tem sua particularidade na culinária e Cuiabá tem a sua, que é espetacular. Lá fora, as pessoas ficam impressionadas e têm vontade de conhecer. Não é desfazendo de ninguém não, mas você pode andar por aí que não acha um bolo de arroz, um pão de queijo igual ao da Dona Eulália.

**Alexandre Oliveira dos Santos, 42, empresário**

“Eu não a conheço, mas eu conheço o sabor do pão de queijo que é diferenciado. Não tem outro igual na cidade”.

**Hugo Nascimento, 34, policial**

“Eulália é gente boa, tem um coração doce, alegre. Ela sabe receber as pessoas, porque quando a pessoa não sabe receber ninguém, todo mundo sai fora”.

**Maria Lucineide Santos Soares, 63, doméstica**

“Eu sou gaúcho, mas moro em Mato Grosso desde 1970. Então já sou mato-grossense, cuiabano, tanto que tenho dois títulos. Mas a comida cuiabana é muito deliciosa. O cuiabano tem algo importantíssimo que é a recepção, o carinho, o acolhimento. É isso que traz e faz com que a gente passe a frequentar esses locais e valorizar a comida regional. Eu acho que Eulália é uma grande guerreira, uma grande mulher que lutou, luta e traz a família continuar preservando a tradição que ela aprendeu com seus antepassados”.

**Carlos Alberto Eilert, 65, professor aposentado da UFMT**

“Eulália é uma pessoa fantástica, uma vencedora, uma pessoa lutadora e que hoje faz parte de Cuiabá. Dona Eulália é uma lenda. Há quase 60 anos ela está fazendo o mesmo trabalho, sem mudar. E acho que duas coisas chamam atenção: vender só três produtos. Ninguém vende só três produtos hoje e ela só vende o bolo de queijo, o bolo de arroz e a chipa. Outra coisa é que é um negócio ministrado pela família. Esses dois aspectos chamam atenção em relação à Dona Eulália”.

**Pedro Aparecido de Souza, 58, oficial de justiça**

“Eu gosto do espaço, primeiro, porque gosto muito de bolo de queijo e por causa prêmios que ela tem. Eu vim aqui para conhecer e gostei. Vi que ela já foi ao programa da Ana Maria Braga, tem um reconhecimento nacional. Eu gostei e tem um preço acessível”.

**Elba Pantaleão, 30, administradora**

“Dona Eulália é uma pessoa muito boa, acho que ela é merecedora pelo que é reconhecida hoje, pelo que faz. Manter uma cultura, principalmente a nossa cultura, porque Mato Grosso é um estado que tem muito imigrante. E se você não tomar cuidado, perde toda a sua tradição. Então, é preciso preservar essa cultura”.

**Carlos Antônio Taborda, 51, representante comercial**



“Eu frequento o espaço da Eulália há mais de 10 anos e gosto muito da qualidade, é algo muito típico da região. Não tem bolo de queijo igual. Todas as pessoas que eu conheço que são de fora, ficam encantadas com a culinária da região. E eu sou de São Paulo, mas sou praticamente cuiabana porque vim para cá com três anos de idade. Eulália é uma mulher fantástica, empreendedora, forte e que realmente coloca a mão na massa. Ela acompanha tudo até hoje e isso é brilhante”.

**Analine Barros, 37, publicitária**

“Eu sou de Sorriso, interior do estado. Lá temos bastante culinária típica, mas eu não tinha visto como aqui. Lá, a chipa é mais comum. Agora o bolo de queijo e o bolo de arroz são mais comuns aqui. É muito boa, é uma mistura de várias regiões e se tornou uma culinária autêntica com vários sabores”.

**Eduardo Oliveira, 23, estudante**

“Além de ser um local tradicional da cuiabania, o bolo de arroz e o bolo de queijo da Dona Eulália são imbatíveis. Eu acho a culinária regional maravilhosa. Adoro mojica de pintado, pacu frito, pacu recheado, maria isabel com farofa de banana, furrundu. Enfim, toda a culinária regional aqui de Cuiabá é maravilhosa e eu gosto demais. Conheço a Dona Eulália há muito tempo. Ela é um exemplo de mãe de família, de avó, de bisavó, da cuiabana tradicional. Acho ela uma pessoa maravilhosa e desejo que Deus a conserve porque ela é temente a Deus. Eulália é um ícone da cuiabania e é tão bom a gente preservar as nossas raízes, a nossa cultura, o nosso regionalismo e a Dona Eulália é um exemplo disso. Eu admiro ela e a família”.

**Nádia Mendes de Souza Neves, 73, Nutricionista e Cantora de Rasqueado**

“O ambiente da Eulália é aconchegante e acolhedor, assim tipo casa de vó. E o bolo de queijo cuiabano de lá é o melhor que já comi. Tudo quentinho, da hora e com o melhor tempero que existe: o amor. Aprendi a apreciar desde pequena os aromas e sabores da culinária regional. Por mais que eu experimente outras iguarias, nada se compara a variada e deliciosa gastronomia da minha Cuiabá. Tive o privilégio de conhecer a Dona Eulália bem de pertinho. É uma mulher de muita fé, oração, guerreira, alegre, batalhadora. Para ela não tem dificuldade, nem tempo ruim. Soube transmitir seus valores e princípios aos filhos, netos e bisnetos, com muito amor e paciência. Difícil enumerar as qualidades dela que eu admiro.

As pessoas a admiram porque ela faz os melhores bolinhos e porque faz com que os seus clientes se sintam em casa, como parte da família. Ela está sempre de braços abertos para receber a todos, conversar, tirar uma foto. Seu jeito alegre e acolhedor, aquele sorriso dela conquista qualquer um”.

**Eloya Mendes Neves dos Santos, 45, Dentista.**







"Felicidade pra mim é a fé  
que eu tenho até hoje.

É poder rezar todos os dias  
e ver que tudo que eu  
recebo é pela graça de Deus.

Agradeço todos os dias  
a união da minha  
família, os freqüentes que  
eu tenho, tudo.

Eu não esperava que  
ia dar tão certo até  
hoje."

Dona Eulália

# Índice Fotográfico

Página 8 e 9: Comunidade Rural do Aricazinho, em Cuiabá-MT.

Página 10: Rio Aricazinho na Comunidade Rural do Aricazinho, em Cuiabá-MT.

Página 15: Comunidade Rural do Aricazinho, em Cuiabá-MT.

Página 16 e 17: Escola Municipal Rural Mista de Água Limpa, mais tarde renomeada como Escola Municipal Rural Manoel Marinho, hoje desativada. Localizado na Comunidade Rural do Aricazinho, em Cuiabá-MT.

Página 18: Dona Eulália na Comunidade Rural do Aricazinho, em Cuiabá-MT.

Página 20: Igreja Nossa Senhora da Glória na Comunidade Rural do Aricazinho, em Cuiabá-MT.

Página 21: Dona Eulália na Igreja da Comunidade Rural do Aricazinho, em Cuiabá-MT.

Página 23: Arvore Aricá, no Cerrado Mato-grossense.

Página 24: Dona Eulália na Comunidade Rural do Aricazinho, em Cuiabá-MT.

Página 26 e 27: Praça “Dona Palmira Pereira Dias”, no bairro Lixeira, em Cuiabá-MT.

Página 28 e 33: Paróquia Nossa Senhora do Rosário e São Benedito, em Cuiabá-MT.

Página 34 a 37: Casas antigas no bairro Lixeira, em Cuiabá-MT.

Página 38 e 39: Bolo de Arroz produzido pela Dona Eulália.

Página 43: Dona Eulália ao lado do forno à lenha construído pelo seu esposo, Eurico.

Página 44 e 45: Espaço Eulália e Família. Fotografia do acervo pessoal do Sr. Francisco das Chagas.

Página 46 e 47: Dona Eulália produzindo Bolo de Arroz.

Página 51: Bolo de Arroz nas mãos da Dona Eulália

Página 52 e 53: Prêmios “Veja Comer & Beber Cuiabá” recebidos pela Dona Eulália.

Página 53: Dona Eulália na cerimônia de premiação “Veja Comer & Beber Cuiabá 2018/2019”.

Página 54 e 55: Reconhecimentos recebido pela Dona Eulália.

Página 59: Bolo de Arroz da Dona Eulália.

Página 60 e 61: Dona Eulália.

Página 63: Dona Eulália, mulher de fé.

Página 65: Dona Eulália com a imagem de São Benedito.

Página 67: Imagens de São José e Virgem Maria.

Página 70: Dona Eulália e Eurico, seu esposo.

Página 71: Dona Eulália na Comunidade Rural do Aricazinho, em Cuiabá-MT.

Página 73 a 79: Festa de São Benedito, em Cuiabá-MT.

Página 80 e 81: Cuiabá-MT.

Página 82 e 85: Dona Eulália e o esposo Eurico.

Página 86 e 87: Parque das Águas em Cuiabá-MT.

Página 88: Foto autoral mão de Dona Eulália e da bisneta a mão com bolo de arroz.

Página 94 e 95: Aniversário de Dona Eulália.

Página 96 e 97: Dona Eulália e familiares.

Página 99: Sra. Odete Alves de Oliveira.

Página 111: Eloysa, Amaury, Dona Eulália, João Eloy e Nádia.

Página 112: Dona Eulália.



## Referências

CUIABÁ. Câmara Municipal de Cuiabá. Projeto de Lei nº 001/2015, de 24 de fevereiro de 2015. Dispõe sobre a denominação das três vias secundárias sentido rio dos couros, na comunidade rural Aricazinho. Cuiabá: Câmara Municipal de Cuiabá, 2015.

PEDROLLO et al, Jandira Maria. Patrimônio Histórico de Cuiabá. Prefeitura Municipal de Cuiabá. Instituto de Planejamento e Desenvolvimento Urbano (IPDU). Cuiabá, agosto de 2010.

VASCONCELOS, Laura Cristina da Silva ; COVEZZI, Marinete . O Processo de Expansão Urbana de Cuiabá: Mato Grosso, Brasil. In: XII Encuentro de Geógrafos de América Latina, 2009, Montevideo. XII Encuentro de Geógrafos de América Latina. Montevideo: Universidad de la República, 2009. volume 1.

GUSHIKEN, Yuji; SILVA, Lawrenberg Advíncula da; MAGALHÃES, Adoniram Judson Almeida de. Rumores e sabores de uma feira: culinária popular e cosmopolitismo banal em Cuiabá. Revista Rua, Campinas, Volume 1, Número 19, junho de 2013.

CASCUDO, Luís da Câmara. História da Alimentação no Brasil. vol. 1. Global Editora, 2011.

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

São Benedito. Província Franciscana da Imaculada Conceição do Brasil, 2021. Disponível em: <https://franciscanos.org.br/vidacrista/calendario/sao-benedito/#>

São José. Canção Nova, 2021. Disponível em: <https://santo.cancaonova.com/santo/sao-jose-protetor-da-sagrada-familia/>

MÜLLER, Maria de Arruda. Reminiscência: Festas Religiosas e Profanas Teatros - Danças Populares Hábitos Ancestrais. 1969.



INFORMAÇÕES SOBRE NOSSAS PUBLICAÇÕES  
E PRÓXIMOS LANÇAMENTOS

Para saber mais sobre os títulos e autores da  
UMANOS EDITORA, siga e curta nossas  
redes sociais:

Instagram: @umanoseditora

Facebook: facebook.com/umanoseditora

UMANOS EDITORA  
Cuiabá /MT

E mais, siga a nossa publicação  
REVISTA MUNDO DA ADMINISTRAÇÃO:

Instagram: @revistamundodaadministracao

Facebook: /revistamundodaadministracao

Descubra um mundo diferente dentro do Brasil.  
ACESSE:

[www.umanoseditora.com.br](http://www.umanoseditora.com.br)

Para enviar comentários sobre este livro, escreva  
para  
[contato@umanoseditora.com.br](mailto:contato@umanoseditora.com.br)

*Cuiabá de Eulália*  
TRAVESSIA



[www.cuiabadeeulalia.com.br](http://www.cuiabadeeulalia.com.br)



**E**ste livro apresenta uma história de vida inspiradora. Conheça dona Eulália, moradora há 65 anos no bairro da Lixeira, pertinho da Igreja de Nossa Senhora do Rosário e São Benedito, uma das localidades mais antigas de Cuiabá. Confira como ela construiu a própria história, mantém viva e difunde a tradição do “Bolo de Arroz Cuiabano”, prato típico e um dos principais símbolos da identidade cultural e regional da Capital.

Delicie-se nas páginas desta obra com um enredo de gratidão, amor e simplicidade de uma cozinheira nascida às margens do rio Aricazinho, região metropolitana do Vale do Rio Cuiabá, que se tornou uma das principais personalidades da cultura mato-grossense.

Você vai conferir aqui uma relação de muito carinho revelada pelas lentes do fotógrafo Amaury Santos, com o texto de Karina Arruda, permeado por relatos da homenageada, dona Eulália, que conta sobre a saída de onde nasceu em busca de melhores condições de vida e o encontro, na capital, de uma alternativa de sustento e novas possibilidades, que lhe renderam diversos prêmios, homenagens, honrarias e destaques nacionais ao longo de décadas de trabalho.

A produção desta obra integra o projeto “Cuiabá de Eulália - Transmídia”, que utiliza cinco mídias para homenageá-la de uma forma ousada e inovadora. Ao ouvir as histórias da dona Eulália, você sentirá um reconectar com as memórias afetivas da própria infância.

[www.cuiabadeeulalia.com.br](http://www.cuiabadeeulalia.com.br)

Scaneie para  
ter o e-book



REALIZAÇÃO

Lei Aldir  
Blanc em  
Mato Grosso

SECEL  
Secretaria de  
Estado de Cultura,  
Esporte e Lazer



SECRETARIA ESPECIAL DA  
CULTURA

MINISTÉRIO DO  
TURISMO



@umanoseditora

/umanoseditora