



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

RESUMO

EIXO TEMÁTICO: PATRIMONIO ALIMENTAR, COMENSALIDADE, ARTE E AFETO

ARROZ COM LEITE: O SABOR DA MEMÓRIA E DO AFETO

FAVIN, Marjana Teresinha de Mattos¹; FRANCESCHI, Franthiela da Cunha² VARGAS, Ester Gonçalves de³; WELP Evandro Rechden SANTOS⁴, Livia silva⁵

1. Especialização em Gastronomia Cultural do Campo a Mesa (UFRGS e UFCSPA). M.T.M. FAVIN & CIA LTDA - CNPJ/MF sob o n°. 45.276.673/0001-07. Serviço Nacional de Aprendizagem Rural – (SENAR/RS) - mtfmattos@gmail.com;
2. Especialização em Gastronomia Cultural do Campo a Mesa (UFRGS e UFCSPA) – franthiela.franceschi@ufrgs.br;
3. Especialização em Gastronomia Cultural do Campo a Mesa (UFRGS e UFCSPA) – ester.vargas@ufrgs.br;
4. Especialização em Gastronomia Cultural do Campo a Mesa (UFRGS e UFCSPA) – Evandro.welp@gmail.com
5. Programa de Pós Graduação em Desenvolvimento Rural (UFRGS) – liviabida23@gmail.com

Introdução: O Prato arroz com leite, remete a memória de infância carrega o abraço no sabor e tem cheiro da casa da avó. No sítio dos meus avós, havia um sabor que marcava todos os encontros, dias frios e tardes tranquilas, depois das colheitas, ou simplesmente quando o coração pedia aconchego, ela colocava a panela no fogo e começava a transformar ingredientes simples em pura poesia: o arroz com leite. Preparado com cuidado pela minha avó, esse prato simples carregava um mundo de sentimentos — era o gosto da infância, o cheiro da cozinha acesa, o som das conversas em volta do fogão à lenha. **Desenvolvimento:** Minha avó anunciava o começo da receita com os ingredientes do próprio sítio: o arroz colhido pelo meu avô de forma artesanal usava a foice, secado e trilhava para separar o grão das palhas. O arroz era socado em um pilão de madeira e peneirado e escolhido, momento em que a avó nos colocava em volta da mesa para separar o arroz das cascas e impurezas, depois da seleção lavava-se os grãos e colocava para cozinhar na água, arroz integral, demora a amolecer ia cozinhando lentamente. O leite ordenhado a mão pela vó, ainda fresco das vacas adicionada aos poucos mexendo ao ponto de liberar cremosidade e ficar bem macio o grão, o açúcar medido com sabedoria e uma pitada generosa de canela em pau. A panela ficava no fogo devagarzinho, com as mãos firmes e o olhar atento, ela mexia com a colher de pau e nos contava histórias do tempo em que tudo era mais difícil, mas também mais junto. Enquanto isso nossa missão era bater na caneca a gemada até desmanchar o açúcar e ficar bem cremoso, com as claras era feito o merengue. A tarefa era dividida: cada uma batia um pouco. Depois de cozido o arroz no leite coloca a gemada canela em pó e servia ainda quentinho. **Considerações finais:** Ali, na cozinha do sítio, a comensalidade acontecia naturalmente. Nós sentávamos à mesa, todos juntos, com a tigela quente nas mãos, soprando com cuidado antes da primeira colherada. Aquilo era mais do que alimento: era comensalidade, era patrimônio familiar, era arte feita de memória. E, acima de



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

tudo, era afeto. Para mim, esse prato é uma verdadeira arte popular, que virou herança não escrita em testamento, mas passada em panela, colher de pau e abraço, feita com ingredientes humildes, mas com estética do cuidado, da paciência e do amor. Cada colherada traz de volta o cheiro da madeira queimando, a voz da minha avó cantando baixinho, e a certeza de que o afeto pode mesmo morar dentro de uma receita. Hoje, cada vez que preparo arroz com leite, não estou apenas cozinhando: estou resgatando raízes, celebrando lembranças e mantendo viva a tradição que nasceu naquela cozinha de chão batido, no sítio onde aprendi o valor das coisas simples e verdadeiras.