

## **Ôôô de Casa... Ôôô de Fora... As Cozinhas em “Grande Sertão: Veredas”**

**Marielys Siqueira Bueno<sup>1</sup>**

**Sênia Bastos<sup>2</sup>**

**Ursulina Santana<sup>3</sup>**

### **Resumo**

O romance **Grande Sertão: Veredas**, de João Guimarães Rosa constitui um dos momentos mais altos da literatura no século vinte. A partir da narração monologada do personagem Riobaldo, busca-se compreender as diferenciações sobre as duas cozinhas presentes na narrativa. A **cozinha de fora** e a **cozinha de dentro** divergem em conteúdo e em suas relações de convívio, ao mesmo tempo em que são complementares e remetem à questão da hospitalidade em meio ao universo sertanejo. Caracterizada como pesquisa qualitativa e por meio da análise documental as diferenças da cozinha de fora, aquela que nos apropriamos da natureza para elaborar nossa comida, e a cozinha de dentro que, apropriando- se também da natureza, inclui conceitos de lar, de hospitalidade, do bem receber, do afeto, de estar com o outro, do aconchego, são analisadas.

**Palavras-chave:** Cozinha. Hospitalidade. Cozinha mineira. Literatura. Guimarães Rosa.

### **Introdução**

**Grande sertão: veredas**, livro escrito em 1956 por Guimarães Rosa, narra pela fala de Riobaldo, a um ouvinte, os acontecimentos vividos por esse ex-jagunço no sertão de Minas, Goiás e Bahia, começando pelo Vale do Jequitinhonha.

Guimarães Rosa nasceu em Cordisburgo em 1908, situada no Alto Vale do Jequitinhonha, lugar que pode ser considerado a porta do sertão. Formado em medicina,

---

<sup>1</sup> Universidade Anhembi Morumbi. Email: marysbueno@yahoo.com.br

<sup>2</sup> Universidade Anhembi Morumbi. Email: seniabastos@google.com.br

<sup>3</sup> Faculdades Metropolitanas Unidas-FMU:sulasantana@uol.com.br

atendia seus pacientes que moravam no interior andando no lombo de um cavalo, e aproveitava a oportunidade para colher histórias daquele povo. E na verdade, sua extensa obra expressa com enorme fidelidade a vida desse interior brasileiro e da gente que o habitava. Não apenas como médico, mas sobretudo mais tarde, já como diplomata em férias, Rosa viajava sem parar pelo interior profundo de seu país, anotando informações, falas, expressões e costumes locais. Toda essa vivência foi filtrada para sua obra, através de uma sensibilidade única, e de uma recriação linguística que inaugura uma nova linguagem, riquíssima e personalíssima.

A idéia do artigo surge ao se perceber na narrativa a existência de cozinhas muito bem especificadas por Riobaldo: “[...] eu ia levando meio saco de milho na garupa, ia para um moinho, para uma fazenda, para berganhar o milho por fubá... sonhos que pensava (ROSA, 2006, p.208)”. A afirmação descreve um dos possíveis caminhos do alimento em questão. O milho colhido em alguma roça, ao ser consumido imediatamente, encontra-se na forma cozido ou assado, numa fogueira feita no meio do mato. Comida rápida. Para ser consumido de outras formas, é necessário ser pilado e moído, nesse caso, o tempo é fundamental. Passado por transformações que requerem tecnologias específicas, obtém-se um outro produto: o fubá, que vai fornecer o angu, o mingau. Desejo momentâneo de Riobaldo.

Duas cozinhas aparecem no texto: uma de fora, que caminha com o grupo, condicionada e determinada pela natureza, ambulante, com escolhas específicas: o rio, a mata ou o pasto, a cozinha é andante e errante, como o grupo. A outra cozinha é estabelecida dentro de um espaço determinado, a casa. Chega-se à porta, entra-se pelo convite, e são oferecidos os produtos retirados da natureza e agregados ao feitiço desses alimentos, tecnologias e modos de preparo que demandam tempo e elaboração. É necessário tempo para degustar a comida preparada. Come-se em grupo, sob os olhares de quem convidou. O agradecimento pelo acolhimento é fundamental, certificando-se de que os convidados foram saciados em sua fome.

Buscando compreender como se organizam essas duas cozinhas, como a partir delas foi consolidada a cozinha brasileira, adotou-se para o presente estudo de caráter qualitativo a análise documental da obra em pauta. Segundo Chalhoub (1998) historicizar uma obra literária é inseri-la no movimento social e demonstrar como ela se relaciona com a realidade social. Rosa narra a vida dos jagunços naquela região, no decorrer das primeiras décadas do século passado, até o advento da Revolução de 1930, quando eles perdem força e poder.

Entende-se que as vivências pregressas de Rosa na região (durante a infância e no exercício de sua profissão) encontram-se presentes na descrição: da natureza, caracterização geográfica e das paisagens, tradições, superstições e credences, peculiaridades lingüísticas, costumes populares, culinária etc. Postula-se, assim, a relação entre história e literatura, ou seja, as descrições presentes na trama originam-se da observação direta da localidade e dos tipos humanos, do conhecimento do contexto social e histórico por parte do autor. Nesse sentido, para compreender e analisar a obra literária faz-se necessário contemplar a biografia do autor e conhecer os dois contextos históricos em que se inscreve: o tempo presente vivenciado pelo autor e o da trama. Convém destacar que a obra expressa o funcionamento e reproduz a estrutura de autoridade vigentes.

Segue-se a identificação das especificidades dessas cozinhas, as influências sofridas e as características de cada uma delas. Trata-se de um estudo das influências indígenas, africanas e portuguesas na construção da cozinha brasileira, sob a ótica de **Grande sertão: veredas**.

#### **A cozinha indígena. A base da cozinha de fora.**

Para Saint-Hilaire (2000), a província de Minas Gerais foi uma das ultimas localidades exploradas pelos portugueses. No século XVII um aventureiro chamado Marcos de Azevedo subiu o rio Doce e o Rio das Caravelas, trazendo esmeraldas e amostras de prata. Por ele não informar a localidade onde foram encontradas as preciosidades, a Coroa Portuguesa mandou prendê-lo, até o final de seus dias. Anos mais tarde Fernão Dias requereu e obteve permissão para montar uma Entrada às suas custas para descobrir as mencionadas minas, e foi atendido. Seguidamente vários grupos de paulistas saem da cidade e em busca de riquezas na região que irá se chamar Minas Gerais.

No espaço da narrativa de Rosa (2006) ora analisada, foi no Serro (MG) onde foram encontradas as primeiras minas de ouro, seguiram-se Diamantina, Minas Novas, Grão Mogol e Araçuaí. Para esses lugares seguiu um contingente de pessoas em busca de riqueza, originando assim os primeiros núcleos de mineradores e, conseqüentemente, as primeiras vilas e depois cidades da região.

O vale do Jequitinhonha era habitado por várias nações indígenas, entre elas a dos Macunis, Coroados, Malalis e Monoxós, mas apenas uma ficaria muito conhecida pelos portugueses, por sua resistência e força guerreira – a nação borun ou botocudos. Segundo Santiago (2009):

[...] o termo Borun pertence à classificação lingüística do tronco Macro-Jê. Os índios assim denominados viviam em bando, grupos ou tribos, tendo cada um seu líder – aquele que mais sobressaía no grupo, o melhor caçador e valente guerreiro, chamado pelos portugueses de capitão.

Os grupos indígenas que habitavam o Brasil antes da ocupação portuguesa viviam da caça, da pesca e da plantação da mandioca (gênero *maniot*). Dela retiravam vários subprodutos, como a farinha de mandioca, beiju, goma, carimã<sup>4</sup>, produtos que mais tarde foram apropriados pelos portugueses e ao qual acrescentaram outros ingredientes, dando origem a pratos verdadeiramente brasileiros. Identificam-se na narrativa de Rosa essas influências, quando destaca o consumo de farinha de mandioca, de abóbora, e ainda o fato de o grupo portar a farinha de mandioca num bornal, prática muito utilizada pelos indígenas em momentos de caça ou em períodos de guerra.

Os tropeiros, bandeirantes, viajantes e exploradores do território brasileiro se apropriaram das práticas alimentares tão próprias dos índios e presentes em Rosa (2006, p. 148):

Os dias que passamos ali foram diferentes do resto de minha vida. Em horas, andávamos pelos matos, vendo o fim do sol nas palmas dos tantos coqueiros macaúbas, e caçando, cortando palmito e tirando mel da abelha-de-poucas-flores, que arma sua cera cor-de-rosa... E até peixe de rio se pescou.

O método de cozimento utilizado pelo grupo de Riobaldo para transformar o alimento pescado ou caçado consistia no moquém:

A ver, como o Fafafa abria uma cova quadrada no chão, ajuntava ali brasas grandes, direto no brasal mal-assasse pedaço de carne escorregando sangue, pouco e pouco revirava com a ponta do facão, só pelo chiar. Disso, definitivo não gostei (ROSA, 2006, p.168).

Esta era uma prática de origem indígena de que o grupo se apropria, e sempre que se movimentava entre uma localidade e outra, em longas caminhadas, ou quando estavam longe de algum pouso ou de alguma fazenda que poderia dar-lhes abrigo. Em que consistia o moquém? Para Cascudo (1983) o assado da comida feita pelos índios era colocado sobre três

---

<sup>4</sup>Raiz de mandioca que é colocada para fermentar por uma semana, depois lavada, espremida que pode se transformar em farinha, ou em pequenas bolas que será a base para o bolo de carimã.

pedras típicas, universais, que receberam dos portugueses o nome de trempe, pedras do fogo, do fogão, do fogo. Os índios chamavam de *itacurua* ou *sapo de pedra*. Riobaldo descreve assim as “fogueiras” que irão cozinhar o alimento do grupo:

Por tudo, eram fogueiras de se cozinhar, fumaça de alecrim, panela em gancho de mariquita, e cheiro bom de carne no espeto, torrada se assando, e batatas e mandiocas, sempre quentes no soborralho. A farinha e rapadura: quantidades. As mantas de carne-ceará. Ao tanto que a carne-de-sol não faltasse, mesmo amiúde ainda saíam alguns e retornavam tocando uma rês, que repartiam. Muitos misturavam a jacuba pingando no coité um dedo de aguardente, eu nunca tinha avistado ninguém provar jacuba assim feita. Os usares! (ROSA, 2006, p.168)

A essa cozinha de fora, instituída pela condição do grupo, de jagunço que vivia do que podia se carregar sem que estragasse: as batatas doces que nasciam nas roças, eram e continuam a serem vendidas nas feiras das cidades; a mandioca, raiz considerada “pão do Brasil” por alimentar a todos, e dela obter vários subprodutos. As carnes salgadas – carne ceará e carne do sol, prática de conservação muito antiga em que se utiliza do sal para desidratar, salgar e conservar a carne. A rapadura, produto do cozimento do melão de cana, serve para apaziguar a fome junto com a farinha de mandioca. E os animais que podem ser caçados e “carneados e comidos” logo em seguida. É uma cozinha de “parada”, ligada a Hermes, aquele que está vinculado ao *habitat* dos homens (VERNANT, 1990, p.191). Para esse deus grego não existe nada fixo e instituído num espaço fechado. Há apenas movimento, mudança de estado, transformação e contato com assuntos que vão provocar novas modificações. Para Vernant (1990) o lugar de Hermes é na soleira da porta, o lugar que protege e impede a entrada de estranhos, ao mesmo tempo que está a um passo da saída da casa para o mundo. Se Riobaldo vive essa pressa da saída, em sua matula não pode constar nada que possa estragar em suas viagens, ou que possa colher no fundo do seu quintal, e sim nos espaços que não pertençam ao grupo. O fogo deve ser feito no momento da parada. A comida nesses períodos se repete: carne assada, farinha de mandioca, batatas; o cardápio replica como se não houvesse outras opções:

Modo mesmo assim, ele Jõe Engrácio reparou na quantidade de comidas e mantimentos que a gente tinha reunido, em tantos burros cargueiros: e que era despróposito, por amor daquela fartura – as carnes e farinhas, e rapadura, nem faltava sal, nem café. De tudo (ROSA, 2006, p.43)

Cascudo (1983) informa que nas longas travessias o cardápio atende mais a manutenção vital do que o valor nutricional daquilo que se consome. Na cozinha de fora

quem prepara é quem está disponível no momento, um homem. Montanari (2008, p. 80) aponta a contraposição de gênero presente na elaboração da comida:

A panela que ferve sobre o fogão doméstico faz parte preferivelmente das competências femininas. A gestão do fogo para assar as carnes é frequentemente uma operação masculina, aliás, máscula, que traz imagens de simplicidade brutal, de domínio imediato sobre as forças naturais.

No texto encontramos o Fafafa (ROSA, 2006, p.184) que abria uma cova quadrada no chão para acender a fogueira para assar a carne; o Garança (ROSA, 2006, p.184) que gostava de cozinhar pequis em latas em cima de um fogo feito em cima de uma pedra e se regalava com os pequis; Joe Engrácio que cuidava dos mantimentos; o Elisiano (ROSA, 2006, p.185) que caprichava ao cortar e descascar um ramo reto de goiabeira, ele que assava a carne mais gostosa, as beiras tostadas, a gordura chiando cheio; e o Jacaré sempre disponível para cozinhar para os outros, quando necessário.

A cozinha de fora se abre para o outro, aponta para a solidariedade de grupo. Riobaldo relata essas trocas alimentares:

[...] Falou que vai reformar isso tudo! Vieram pedir sal e farinha, no rancho. Emprestei. Tinham matado um veadozinho campeiro, me deram naca de carne [...] (ROSA, 2006, p.88).

– “Amigo, quer de comer? Está com fome?” – ele me perguntou. E me deu rapadura e o queijo. Ele mesmo, só tocou em miga. Estava pitando (ROSA, 2006, p.107).

### **A cozinha de dentro. A cozinha da fartura e do convite.**

A saudade minha maior era de uma comidinha guisada: um frango com quiabo e abóbora-d'água e caldo, um refogado de caruru com ofa de angu. Senti padecida falta do São Gregório – bem que minha vidinha lá era mestra. Diadorim notou meus males. Me disse consolo: – “Riobaldo, tem tempos melhores. Por ora, estamos acuados em buraco...” Assistir com Diadorim, e ouvir uma palavrinha dele, me abastava aninhado (ROSA, 2006, p.168).

Para essa comida que Riobaldo sonha, são necessárias outras condições de preparo. O fogo não pode ser feito fora de casa, nem sob pedras. Essas mudanças e esses novos equipamentos são inventados ou trazidos da Europa para a Nação que está emergindo. A vida não pode ser conduzida sem destino, de um lado para outro. É necessário que haja um momento de assentamento, de permanência em um lugar específico, escolhido para se construir uma casa, um lar.

A cozinha de dentro requer roça para plantar e colher, ou lugares onde os produtos possam ser adquiridos. Lugares habitados, pessoas que vivam em casa e possam cuidar de alimentar o grupo. O cozimento não pode ser feito sobre a trempe. O equipamento para cozinhar deve ter outra forma. Para Cascudo (1983, p.102) o forno horizontal, em que se podem dispor várias panelas, depois com chapa de ferro, mais resistente; em abóboda, para pão, e assar pelo calor bolos, aves, lombos, são deslumbramentos que a colonização portuguesa instalou no Brasil.

Saint-Hilaire (2000), em sua viagem do Rio de Janeiro para Minas, assim descreve os locais onde eram comprados os produtos para a manutenção das vilas ou das fazendas:

[...] as vendas são aí, é verdade, bastante numerosas; algumas garrafas de aguardente de cana, algumas peças de vasilhame de barro, um pouco de fumo, porém constituem ordinariamente quase todo o sortimento dessas casas de negócio; é uma felicidade quando se pode encontrar uma dúzia de bananas ou uns queijos.

Mas, Riobaldo sabia exatamente o que queria comer, aquilo de que tinha saudade. A comidinha guisada, a que ele se refere, indica uma comida que passou por um lento processo de cozimento. A ela foram adicionados temperos que no final vai restar um sabor primoroso. Sobra um caldo espesso que, em cima de uma farinha, dará uma boa farofa, e provavelmente a carne estará bem cozida, sem necessidade de garfo e faca para cortá-la, pois estará completamente mole e desmanchando. A saudade de Riobaldo é justificada, resta a memória gustativa, passou pela experiência de comer o guisado sonhado.

Segundo Montanari (2008, p.78-79) existe uma tensão cultural na prática de cozinhar.

Não apenas nas sociedades tradicionais, mas ainda hoje, o assado e o cozido têm papéis opostos no plano simbólico, *significam* coisas diversas no habitual jogo de oposições entre cultura e natureza, doméstico e selvagem. Oposições ambíguas, como já sublinhamos mais vezes, porque também as escolhas a favor da “natureza” são eminentemente culturais [...] os comportamentos alimentares são fruto não apenas de valores econômicos, nutricionais, salutareos e racionalmente perseguidos, mas também de escolhas (ou de coerções) ligadas ao imaginário e aos símbolos de que somos portadores e, de alguma forma, prisioneiros.

O cozido, em vez disso, que “medeia” por meio da água a relação entre o fogo e a comida, e exige o uso de um recipiente – ou seja, de um artefato *cultural* – para conter e cozinhar as carnes, tende a assumir significados simbólicos ligados mais à noção de “domesticidade”.

Quando expõe o que quer comer, Riobaldo sabe o que está dizendo, dispõe de um cardápio vivido: “um guisado, um frango com quiabo e abóbora-d’água e caldo, refogado de caruru com ofa de angu”, tem um cardápio mental pronto, e suas combinações e complementos possíveis e prováveis. Sabe a origem de cada coisa. O frango criado no quintal



à base de milho e resto de comida até chegar no tamanho certo para abate. O cozimento, português – guisar. O quiabo originário da África chega com os africanos na condição de escravos, que vão trabalhar tanto nas minas das Gerais, quanto nas fazendas de gado ou de cana de açúcar, ajudando os tropeiros e trabalhando nas roças. Par perfeito na culinária mineira: frango com quiabo, um guisado.

As abóboras de consumo indígena sempre estiveram presentes no cardápio do sertanejo, cozida em água e servida no café da manhã, em forma de doce, ou cozida e refogada, servida como acompanhamento.

Caruru, herança indígena, é uma folha denominada breço (*Amaranthus viridis L.*), uma comida de folhas, para Riobaldo era refogado de folhas. Os portugueses tinham o costume de fazer esses refogados com folhas e dar o nome de “esparregado”.

E o angu, resultado do cozimento do fubá derivado do milho, que passava pelo seguinte procedimento, segundo Saint-Hilaire (2000):

O milho era plantado, colhido, debulhado e para servir de alimento aos homens era preparado de duas maneiras diferentes: a farinha era moída e separada do farelo por uma peneira de bambu e passa a chamar-se fubá. Fazendo cozinhar o fubá com água sem o acréscimo de sal faz-se um angu, principal alimento dos escravos.

Para servir o restante da população, excetuando os escravos, o procedimento também foi descrito por Saint-Hilaire (2000):

A farinha que alimenta os homens livres é preparada com a ajuda de um monjolo, com a ajuda da água o milho fica de molho por dois dias, começa a fermentar e amassando com o pilão do monjolo forma-se uma pasta. Passada numa peneira sob um tacho fundo, sob a chama de fogo, essa pasta é seca reduzindo a um pó grosso e transforma-se em farinha. A farinha de milho serve para fazer bolos, biscoitos, pequenos pães. Mistura-se essa farinha com a farinha de arroz, de centeio ou de trigo para fazer pães.

Essa cozinha remete ao acolhimento, comer junto de alguém, trocar idéias, falar sobre o cotidiano, mesa farta, regida por Héstia, aquela que cuida do interior, do encontro do grupo, do contato com o outro, do espaço doméstico.

Riobaldo e seu grupo são convidados para comer na casa de um coronel. O grupo é bem acolhido, e a ele é servido o cardápio pensado por Riobaldo. E, depois deste encontro algumas reflexões são feitas pelo personagem:

Depois de tantas guerras, eu achava um valor viável em tudo que era cordato e correntio, na tiração de leite, num papudo que ia carregando lata de lavagem para o chiqueiro, nas galinhas-d’angola ciscando às carreiras no fedegoso-bravo, com florezinhas amarelas, e no vassoural comido baixo, pelo gado e pelos porcos. Figurei que naquela ocasião tive curta saudade do São Gregório, com uma vontade vã de ser



dono do meu chão, meu por posse e continuados trabalhos, trabalho de segurar a alma e endurecer as mãos. Estas coisas eu pensava repassadas. E estava lá, outra vez, nos gerais. O ar dos gerais, o senhor sabe. Tomamos farto leite. Trouxeram café para nós, em xicrinhas. Ao que ficamos por ali, à-tôa, depois de uma conversa com o velhinho, avô (ROSA, 2006, p.189).

O desejo de Riobaldo de largar a vida de jagunço e enveredar por um caminho de estabilidade, de pouso decidido e escolha para ficar para sempre, de mirar a sua paragem passa a ser recorrente durante o percurso do bando. A cozinha de dentro deixa marcas e pretende substituir a cozinha rápida, a cozinha de fora, com uso de poucos ingredientes. A cozinha do sentar-se à mesa passa a ter uma influência marcante na vida de Riobaldo.

### **Hospitalidade e Comensalidade**

Tanto a cozinha de dentro quanto a cozinha de fora trazem em si o conceito de hospitalidade. Não que a comida da cozinha de fora não possibilitasse o convite, era provável que isto acontecesse, mas não era tão recorrente. Para a segurança do bando era preciso saber quem se aproximava, se merecia conhecimento e respeito antecipados. Na cozinha de dentro, o convite antecede um conhecimento anterior do convidado, existe referência ou pode ser convidado a entrar desde que necessite ser atendido. No caso, Riobaldo, que chegava em algumas fazendas que ele conhecia e tinha fome.

Para Santana (2008, p.42) a ação de compartilhar a refeição é um evento social repleto de significados, sendo a reunião entre iguais um veículo de agregação, unidade social e comunhão do grupo. Comer e beber juntos reflete sinal de igualdade entre pessoas que partilham os mesmos valores, respeitando, no entanto as hierarquias e o poder político, ao mesmo tempo em que exclui aqueles que não participam dessa comunhão.

Oferecer e dividir a comida com um convidado, o que chamamos de comensalidade, para Homobono (2002) “promove a formação de sociedades estabelecendo vínculos de sentimento e de obrigações entre aqueles que compartilham a comida”.

Certamente aos convites aceitos para compartilhar a mesa na caminhada de Riobaldo, em algum momento ele irá retribuir. É a dádiva inserida nas relações de comensalidade. Estando em ambientes abertos, cozinha de fora, ou em ambientes que tem o espaço delimitado, a cozinha de dentro, as relações de comensalidade estão regidas pelo acolhimento e vínculos de amizade.

Para Rosa (2006, p. 59) “o Sertão é do tamanho do mundo”, e para nós, nele cabem várias possibilidades de reflexão e descobertas.

## Conclusão

A cozinha brasileira foi organizada, construída e consolidada a partir de três civilizações, que deixaram suas marcas em momentos muito específicos e marcantes da história. A cozinha de fora, a cozinha indígena, está presente em todos os instantes da cozinha brasileira. A mandioca e os seus subprodutos estão presentes de Norte a Sul do Brasil, em todas as variantes. O moquéim, hábito de quase todos os índios, e mais tarde o churrasco são motivos de encontro e de comensalidade. Novos ingredientes, novas formas de preparo para ingredientes existentes são contribuições dos portugueses e africanos. Em alguns lugares são mais marcantes, em outros, quase ausentes. Com a expansão do conhecimento sobre a cozinha brasileira pelos meios de comunicação e as escolas de Gastronomia, conseguimos identificar com maior clareza como essas influências permaneceram em nossa cultura gastronômica.

As cozinhas presentes em **Grande sertão: veredas** (ROSA, 2006) foram apresentadas de acordo com as influências que recebeu para se organizar como cozinha brasileira. As influências indígenas com os seus meios de cozinhar frutas, folhas e a tão conhecida e muito importante mandioca, irá nos oferecer produtos que fazem parte do cardápio nacional: suas farinhas, polvilhos, Carimã<sup>5</sup>, beijus, tapiocas...

Na região das Gerais, especificamente no Vale do Jequitinhonha, é visível o uso do milho e seus subprodutos. O angu que acompanha o frango com quiabo, a sopa de canjiquinha (quirera) com costelinha servida no jantar e no café da manhã em Diamantina. O serviço de café da manhã em todos os lugares com os seus pães de queijo, biscoitos de polvilho, broinhas de fubá, bolo de fubá, acompanhados de queijo do Serro, com seu azedinho peculiar. Nas ruas, as vendas com fumo de todas as qualidades e suas cachaças. Café oferecido em todos os momentos em que se chega às casas, modos de hospitalidade. Nos quintais de Araçuaí a

---

<sup>5</sup> Raiz de mandioca que é colocada para fermentar por uma semana, depois lavada, espremida que pode se transformar em farinha, ou em pequenas bolas que será a base para o bolo de carimã.

criação de galinhas e de porcos. Nas feiras, as vendas dos produtos plantados e colhidos nas roças. Ainda como antes.

A comida de fora pode ser encontrada na rua, onde se pode fazer um lanche rápido. O assar a carne foi substituído pelo churrasco, a comida do encontro e da hospitalidade, nos finais de semana, para comemorar qualquer evento, e feito num local específico: na churrasqueira, com vários tipos de carnes escolhidas e seus vários acompanhamentos.

## Referências

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte; Itatiaia; São Paulo: EDUSP, v.1, 1983.

CHALHOUB, Sidney. **Machado de Assis**. Historiador. São Paulo: Companhia das Letras. 2003.

CHALHOUB, Sidney; PEREIRA, Leonardo Affonso de M. (org). **A história contada**. Coleção Histórias do Brasil. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1998.

FRIEIRO, Eduardo. **Feijão, angu e couve**. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia, 1982.

HOMOBONO, José Ignacio. La comensalidad festiva em el ámbito pesquero vasco-cantábrico. In : ARNAIZ, Mabel Gracia (coord). **Somos lo que comemos**. Estudios de alimentación y cultura en España. Barcelona: Ariel Antropologia, 2002.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Ed. SENAC, 2008.

ROSA, João Guimarães. **Grande sertão: veredas**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2006.

SAINT-HILAIRE, Auguste. **Viagem pelas Províncias do Rio de Janeiro e de Minas Gerais**. Belo Horizonte: Editora Itatiaia, 2000.

SANTANA, Ursulina Maria Silva. **A festa e o candomblé: o sagrado vai à mesa**. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade), São Paulo, Universidade Anhembi Morumbi, 2008.

SANTIAGO, Luís Carlos Mendes. **Seminário Visões do Vale 4 - Processo tardio de colonização do médio e baixo Jequitinhonha**. Belo Horizonte, 7 e 8 de maio de 2009.

VERNANT, Jean-Pierre. **Mito e pensamento entre os gregos**. 2.ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1990.

Disponível em <<http://www.sescsp.org.br/sesc/revistas/GuimarãesRosa/imortais>> acesso em 8 de julho às 12:30h

# VII SEMINÁRIO 2010 ANPTUR

VII Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo

20 e 21 de setembro de 2010 – Universidade Anhembi Morumbi – UAM/ São Paulo/SP

Disponível em <<http://www2.dbd.puc-rio.br/pergamum/tesesabertas/>> DEZ TESES PARA O ESTUDO DE  
GUIMARÃES ROSA ≥ acesso em 08 de julho às 12:40h