

# VIAJAR E COMER EM GRANDE SERTÃO VEREDAS DE JOÃO GUIMARÃES ROSA ✓

79

Cristhiane do Carmo BROTTIS<sup>1</sup>  
Laryssa Campos de OLIVEIRA<sup>2</sup>  
João Batista Villas Boas SIMONCINI<sup>3</sup>

---

✓ Artigo recebido em 31 de julho de 2017 e aprovado em 04 de outubro de 2017.

<sup>1</sup> Graduada em Tecnologia da Gastronomia no Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora (CES/JF).  
E-mail: <[cris\\_brottis@yahoo.com.br](mailto:cris_brottis@yahoo.com.br)>

<sup>2</sup> Graduada em Tecnologia da Gastronomia no Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora (CES/JF).  
E-mail: <[laryssacampos94@gmail.com](mailto:laryssacampos94@gmail.com)>.

<sup>3</sup> Doutor em Geografia pela Universidade Federal de Santa Maria (UFSM). Professor do Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora (CES/JF). E-mail: <[vbsbrasil@hotmail.com](mailto:vbsbrasil@hotmail.com)>.

## VIAJAR E COMER EM GRANDE SERTÃO VEREDAS DE JOÃO GUIMARÃES ROSA

## TRAVELLING AND EASTING IN THE NOVEL GRANDE SERTAO VEREDAS BY GUIMARAES ROSA

### RESUMO

Neste trabalho propõe-se, uma retomada da viagem na obra *Grande Sertão: Veredas*, de João Guimarães Rosa, por meio do prato filé *mignon* suíno com redução de rapadura e cachaça, *chutney* de marmelo e farofa de pequi. Para tal, foram realizados levantamento e análise de referências, sensações e emoções em torno do alimento presentes no livro. O artigo se estrutura a partir de uma breve biografia do autor, uma apresentação da obra, na qual são destacados os significados de sertão e de veredas. A partir do levantamento dos ingredientes, a confecção teve como objetivo criar um prato que representasse o alimentar no sertão mineiro descrito por Rosa. Para tal, buscaram-se, além da relevância e representatividade dos alimentos, técnicas de preparo que mantivessem a textura, a cor e o sabor de cada ingrediente. A escolha de uma apresentação que fosse representativa da obra também foi um dos objetivos a serem alcançados. O trabalho teórico foi realizado por meio de pesquisa bibliográfica de livros e artigos acadêmicos, enquanto a pesquisa aplicada foi feita por meio da prática ao fazer o prato. Como resultado, foi obtido um prato que, de maneira visual e por meio dos outros sentidos, revaloriza os ingredientes citados no livro, proporcionando ao comensal, ao degustar, uma experiência do alimentar em *Grande Sertão: Veredas*.

**Palavras-chave:** Gastronomia. Sertão Mineiro. João Guimarães Rosa.

### ABSTRACT

This work proposes to present details of the trip and, the experience of sharing the food together in the book of João Guimarães Rosa, *Grande Sertão: Veredas*. An analysis of sensations and emotions connected with the food will be carried out, besides a brief biography of the author, followed by the summary of the book. The meanings of backwoods and of paths, important elements in the work to define the geographic and human space, will be defined and problematized, as well as the path traveled by João Guimarães Rosa in the backwoods of Minas Gerais. All this course has as an objective to create a dish that represented the food in the backwoods of Minas Gerais described by Rosa. The work was carried out through a bibliographical research of books and academic articles and applied research through the practice of preparing the dish. As a result, a dish was obtained, faithful to the sight and to the taste, composed of some of the ingredients mentioned in the book: pork, rapadura, cachaça, quince, cassava flour, pequi and watercress.

**Keywords:** Gastronomy. Backwoods of Minas Gerais. João Guimarães Rosa.

Em seu Projeto Releituras, Arnaldo Nogueira Jr (1996) publicou a biografia de João Guimarães Rosa (1908-1967), escritor brasileiro nascido na cidade de Cordisburgo (MG). Rosa desde muito pequeno se dedicava aos estudos, com apenas sete anos começou a estudar francês sozinho e, com o passar dos anos, também enveredou para o estudo do alemão, do inglês, do espanhol, do italiano entre outras línguas. Enfim, Rosa era um poliglota. Aos dezesseis anos entrou na Faculdade de Medicina da Universidade de Minas Gerais e, em 1929, ainda estudante, estreou na literatura brasileira por meio da publicação de quatro contos que renderam a ele certa quantia em dinheiro, o que na época era seu objetivo.

**Grande Sertão: Veredas** (ROSA, 1994) é um dos patrimônios da literatura brasileira. Publicado em 1956, caracteriza-se pela originalidade de sua linguagem, além de enfatizar a relação do ser humano com seu espaço. Na obra, o jagunço Riobaldo rememora seus conflitos, suas dúvidas e seu amor reprimido por Diadorim. Um dos motivos centrais da obra é o pacto realizado pelo narrador com o diabo, com a finalidade de vencer seu inimigo Hermógenes, tornando o livro uma epopeia narrada por Riobaldo a um interlocutor que não aparece diretamente na obra.

O presente artigo aborda a presença da alimentação na obra **Grande Sertão: Veredas** e tem como objetivo propor um prato que represente este universo. Estruturalmente, este artigo se divide em mais quatro partes além desta introdução, em que elementos gerais que abordam o tema foram apresentados. Na primeira parte buscou-se referências à obra **Grande Sertão: Veredas**, enfatizando os seguintes aspectos: o significado de sertão, o significado de veredas, o espaço geográfico percorrido por Riobaldo no romance, a alimentação e o fazer literário. Na segunda parte, destacou-se a ficha técnica de descrição do prato, os materiais e métodos, detalhando a confecção do prato e sua execução. Na terceira, enfocou-se os resultados obtidos com discussões a respeito do prato executado, assim com sua posterior experimentação. A quarta parte é dedicada às considerações finais.

## 2 O SERTÃO E AS VEREDAS DE GUIMARÃES ROSA

A definição de sertão e de veredas, neste trabalho, será dada a partir de duas perspectivas. A primeira, a partir do dicionário, e a segunda, inferida a partir da obra do autor mineiro. Sabe-se que o sertão roseano é de fato o sertão descrito no dicionário, mas será mostrado o sertão de Rosa da forma escrita e textualizada por ele.

Segundo Ferreira (2009) sertão é definido como:

1. região agreste, distante das povoações ou das terras cultivadas. 2. terreno coberto de mato, longe do litoral. 3. interior pouco povoado. 4. Bras. zona pouco povoada do interior do Brasil, em especial do interior semiárido da parte norte ocidental, mais seca do que a caatinga, onde a criação de gado prevalece sobre à agricultura e onde perduram tradições e costumes antigos [...] (FERREIRA, 2009, p. 1837).

Conforme o dicionário a palavra vereda é definida como “[...] 1.caminho estreito; senda. 2.V. atalho (2). 3. Fig. Rumo, caminho, direção. 4. Fig. Ocasão, momento, oportunidade [...]” (FERREIRA, 2009, p. 2050).

Vereda é conceituada por Idelvone Mendes Ferreira (2008), como “um espaço brejoso ou encharcado, que contém nascentes ou cabeceiras de cursos d’água, onde há ocorrência de solos hidromórficos, caracterizados predominantemente por renques de buritis do brejo [...]”. De acordo com seu posicionamento geomorfológico, as veredas são tipificadas em: Vereda de Superfície Tabular, Veredas de Encosta, Veredas de Terraço, Veredas de Sopé, Veredas de Enclave, Veredas de Patamar e Veredas de Cordão Linear.

Na perspectiva de Guimarães Rosa, o sertão não cabe dentro de nós, vai além das fronteiras físicas e geográficas. Ele permite estar no hoje e no ontem, sentindo no seu presente o seu pretérito, onde a lembrança o faz buscar cada vez mais no seu percurso respostas de tudo que já viveu. “[...] O sertão é do tamanho do mundo” (ROSA, 1994, p. 95-96).

O sertão de Guimarães Rosa não está apenas descrito em seu espaço, suas características e suas lutas diárias, está em seu sentir e em seu viver. Rosa atribui

ao sertão um significado muito íntimo e que precisa ser sentido: “[...] O sertão está dentro da gente. [...]” (ROSA, 1994, p. 435-436).

No caminho percorrido pelo sertão, Rosa descreveu inúmeras e distintas veredas, ressaltando em algumas delas suas emoções. Veredas para Guimarães não é somente uma definição, conceituação e delimitação geomorfológica, vai além. Carrega em si todo um encantamento e sua subjetividade.

### 3 NAS TRILHAS DE GUIMARÃES ROSA

Em seu romance, Guimarães Rosa deixa o registro de que a verdade não está nem no início e nem no fim, e sim no durante. Por isso, o detalhamento e o zelo durante toda a escrita do seu percurso: “Digo: o real não está na saída nem na chegada: ele se dispõe para a gente é no meio da travessia. [...]” (ROSA, 1994, p. 85).

O escritor, para confeccionar o seu romance, trilhou pelo sertão por dias e viu a realidade do lugar bem próxima de si. A necessidade de presenciar por meio da experimentação é enfatizada pelo poeta espanhol Antônio Machado em seu poema Cantares<sup>4</sup> “Caminhante, são tuas pegadas, o caminho e nada mais; caminhante, não há caminho, se faz caminho ao andar [...]” (MACHADO, 2012, p. 116).

O livro **Grande Sertão: Veredas**, além de Riobaldo descrever o espaço sertanejo e compreender as condições de vida a que estavam sujeitos, tematiza também as guerras existentes, os encontros, as experiências que teve com as pessoas com quem conviveu, os extremos entre abundância e escassez dentro de um mesmo local:

Segundo Dias (1983) a geografia da narrativa situa-se ao Norte de Minas Gerais, o cerrado, na região central: compostos pelas terras do nordeste mineiro, no Vale do Jequitinhonha; a região de Montes Claros, o Vale médio do São Francisco; ao nordeste, a região do Urucuía. Esta é a delimitação feita por Riobaldo (DIAS, 1983 apud SANTANA, 2014, p. 21).

---

<sup>4</sup> “Caminante, son tus huellas, el camino e nada más; caminhante, no hay camino, se hace camino al andar [...]” (MACHADO, 2012, p. 116).

Percorre, assim, um roteiro bastante vasto durante toda a narrativa, porém o espaço geográfico presenciado e recontado por ele pode ser delimitado geograficamente.

## 4 O ALIMENTAR E O LITERÁRIO NO SERTÃO DE JOÃO GUIMARÃES ROSA

### 4.1 O ALIMENTAR

84

A alimentação, no sertão, era proveniente principalmente do gado, de onde eram extraídos o leite e a carne, pela caça e pela pesca acrescentada por vegetais locais. O suporte para a sobrevivência no sertão era dado pelo grupo existente, não só na partilha das dificuldades, na rotina, mas também na alimentação (SANTANA, 2014).

A cozinha no romance, não é somente o espaço onde o alimento é produzido, mas um momento de união, comensalidade e fraternidade entre o grupo. Sentar-se em torno da fogueira para se alimentar, conversar, refletir após dias guerreando, dá aos convivas um novo sentido de vida e um novo estímulo para seguir adiante, além de ser um momento de confraternização e descanso (ROSA, 1994, p. 255-256).

[...] E o Elisiano caprichava de cortar e descascar um ramo reto de goiabeira, ele que assava a carne mais gostosa, as beiras tostadas, a gordura chiando cheio. E o Fonfredo cantava loas de não se entender, o Duvino de tudo armava risada e graça, o Delfim tocando a viola, Leocádio dançava um valsar, com o Diodolfo; e Geraldo Pedro e o Ventarol que queriam ficar espichados, dormindo o tempo todo, o Ventarol roncasse – ele possuía uma rede de casamento, de bom algodão, com chuva de rendas rendadas... Aí o Jenolim e o Acrísio, e João Vaqueiro, que depunham por mim com uma estima diferente, só porque se tinha viajado juntos, vindo do das Velhas: – “Viva companheiro tropeiro...” – saudavam. Ao que se jogava truque, e douradinha e douradão, por cima de couro do rês. Aí a troça em beirada de fogueiras, o vuvo de falinhas e falas, no encorpar da noite. Artes que havia uma alegria. Alegria, é o justo. Com os casos, que todos iam contando, de combates e tiroteios, perigos tantos vencidos, escapulas milagrosas, altas coragens... Aquilo, era uma gente. Ali eu estava no entremeio deles, desse negócio. [...] (ROSA, 1994, p. 255-256).

A comensalidade da descrição Roseana pode ser compreendida com o auxílio da representação do fogo no texto “Cozinha” de Rubem Alves (2000):

Já se disse que o homem surgiu quando a primeira canção foi cantada. Mas eu imagino que a primeira canção foi cantada ao redor do fogo, todos juntos se aquecendo do frio e se protegendo contra as feras. Antes da canção, o fogo. Um fogo aceso é um sacramento de comunhão solitária. Solitária porque a chama que crepita no fogão desperta sonhos que são só nossos. Mas os sonhos solitários se tornam comunhão quando se aquece e come (ALVES, 2000, p. 01).

## 4.2 O LITERÁRIO

Quando se lê João Guimarães Rosa, é possível encontrar, em suas obras, tudo que se procura nele, dentro de suas páginas, um mundo que existe em cada um de nós está presente em **Grande Sertão: Veredas**. As nossas origens são encontradas nas lembranças por onde passamos e por onde iremos passar. Desta forma, Bia Lessa (2006) define como é então ler este livro:

Cuidado com este livro, pois Grande Sertão: Veredas é como certos casarões velhos, certas igrejas cheias de sombras. No princípio a gente entra e não vê nada. Só contornos difusos, movimentos indecisos, planos atormentados. Mas aos poucos, não é a luz nova que chega; é a visão que se habitua. E, com ela, a compreensão admirativa. O imprudente ou sai logo, e perde o que não viu, ou resmungue contra a escuridão, pragueje, dá rabanadas e pontapés. Então arrisca-se a chocar inadvertidamente contra coisas que, depois, identificará como muito belas (LESSA, 2006, não paginado).

O universo construído por Rosa, em que pesa o grau de detalhamento do espaço geográfico, das convivências sociais, das percepções humanas e das reflexões existenciais configura o que pode ser chamado de obra mundo, na qual não poderia faltar o momento das refeições.

## 5 À LUZ DE GUIMARÃES ROSA

Os ingredientes escolhidos para compor o prato são os que fizeram passagens consideradas significativas durante a leitura do livro. A farinha e a rapadura eram alimentos que os jagunços comiam muitas vezes durante o percurso, pois permaneciam por bastante tempo em suas bagagens, sendo, portanto, a salvação da fome durante a escassez de outros alimentos “[...] jagunços ou tropeiros – não se importava, mesmo dava sua placença. Comemos farinha com rapadura.



[...]” (ROSA, 1994, p. 40). E assim percorrendo o sertão sempre com desafios a frente, utilizou-se a faca não para a luta e sim para o sustento da tropa durante algum tempo “[...] Pois, esses passaram com as facas-de-arrasto, mas porque iam ajudar aretalhar o porco, porção que se levava, dali, em carne e toucinhos. [...]” (ROSA, 1994, p. 336).

No caminho em que a abundância se fazia presente, lá estava maduro caído ao chão o “[...] Milho crescia em roças, sabiá deu cria, gameleira pingou frutinhas, o pequi amadurecia no pequizeiro e a cair no chão, veio veranico, e caju nos campos. [...]” (ROSA, 1994, p. 427). Muitas vezes chegavam comensais sem esperar, de surpresa e sem pedir “[...] Pois, várias viagens, ele veio ao Curralinho, me ver – na verdade, também, ele aproveitava para tratar de vender bois e mais outros negócios – e trazia para mim caixetas de doce de buriti ou de araticum, requeijão e marmeladas. [...]” (ROSA, 1994, p. 155).

No descansar calado da noite, descontraído, o acompanhamento de uns bons goles. “[...] Isso que vem, de mansinho, com uma risada boa, cachaça aos goles, dormida com a gente encostado em coronha de sua arma. O que carece é acompanhagem de todos no simples, assim irmãos. [...]” (ROSA, 1994, p. 345). Tanta guerra, tanta luta, tanto amor, tanta secura tanta comida, pouca comida e ainda sim no florescer ela existia: “[...] E estávamos conversando, perto do rego – bicame de velha fazenda, onde o agrião dá flor. [...]” (ROSA, 1994, p. 33).

## 6 MATERIAL E MÉTODOS

A metodologia deste artigo se tipifica, segundo Vergara (1998), quanto aos meios como pesquisa bibliográfica sobre o autor João Guimarães Rosa, que se deu principalmente por meio de livros e artigos acadêmicos, sendo, portanto, material acessível ao público em geral. Num segundo momento, quanto aos fins, o artigo se tipifica como pesquisa aplicada porque o prato foi criado a partir dos insumos citados por Rosa na obra em questão e se concretiza na realização de uma proposta gastronômica.

A escolha dos ingredientes e a elaboração do prato apresentado no artigo surgiram a partir da obra **Grande Sertão: Veredas**. Nela, João Guimarães Rosa



apresenta entre outros aspectos, a alimentação no sertão mineiro. Tendo em vista essa alimentação citada no livro, os ingredientes escolhidos para a composição do prato foram: o agrião, a cachaça, a carne suína, a farinha de mandioca, a marmelada (marmelo), o pequi e a rapadura. Foram acrescentados a esses ingredientes apenas alguns temperos, a fim de agregar sabor e textura ao prato, como o açúcar orgânico, o vinagre de vinho branco e diversos condimentos.

O agrião apareceu no prato em forma de brotos; a cachaça junto com a rapadura em uma redução; a carne suína escolhida foi o filé *mignon*, carne com selo SIF expedido pelo Serviço de Inspeção Federal, o que garante à carne uma procedência segura; com a farinha de mandioca foi feita uma farofa de pequi, foi utilizada a farinha em flocos e o pequi em conserva. E por fim, para representar a marmelada citada no livro, utilizou-se a fruta marmelo em forma de *chutney*<sup>5</sup>.

O quadro 1 apresenta a ficha técnica de parte do prato principal proposto neste artigo: o filé *mignon* suíno.

**QUADRO 1-** Ficha técnica.

<b>PRATO:</b>	<b>Filé <i>mignon</i> suíno</b>			
Categoria:	Prato principal	Rendimento:	4 porções	
INGREDIENTE		QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Filé mignon suíno		480	g	
Sal		10	g	
Pimenta do reino preta		3	g	
Vinho branco		50	mL	
Alho		10	g	
Cebola		50	g	
Banha de porco		1.500	mL	

<sup>5</sup> “Mais comumente considerado um condimento, é uma mistura de frutas, vegetais ou ervas temperada com ácidos e especiarias de gosto forte, cozida para concentrar os líquidos e os sabores – uma mistura agri-doce por vezes fortemente picante, muito associada à cozinha indiana. [...]” (RUHLMAN, 2009, p. 118).

<b>MODO DE PREPARO:</b>	
1.	Limpar as peças de filé <i>mignon</i> suíno.
2.	Cortar em <i>brunoise</i> <sup>6</sup> o alho e a cebola.
3.	Em um recipiente colocar a carne junto com o vinho, o sal, a pimenta do reino, alho e cebola.
4.	Esperar 15 minutos.
5.	Limpar e secar a carne com papel toalha.
6.	Em uma panela de pressão colocar a banha de porco.
7.	Depois de derretida, colocar a carne em imersão.
8.	Tampar a panela.
9.	Deixar em fogo baixo (abaixo de 100°C) após o início da pressão por 13 minutos.
10.	Retirar e escorrer o excesso da gordura.
11.	Realizar o empratamento.

Fonte: Autoria própria.

Para acompanhar o filé *mignon* suíno, o quadro 2 apresenta a ficha técnica de uma segunda parte do prato: a redução de rapadura com cachaça.

**QUADRO 2-** Ficha técnica.

<b>PRATO:</b>		<b>Redução de rapadura com cachaça</b>		
<b>Categoria:</b>	Prato principal	<b>Rendimento:</b>	4 porções	
<b>INGREDIENTE</b>		<b>QUANTIDADE</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
Rapadura		160	g	
Cachaça		100	mL	
<b>MODO DE PREPARO:</b>				
1. Derreter a rapadura em uma panela de inox de 20 cm de fundo triplo.				

<sup>6</sup> “É um corte decorativo de vegetais, um pequeno cubo de 15 a 30 milímetros [...]” (RUHLMAN, 2009, p. 101).

2. Em seguida colocar a cachaça e deixar reduzir em fogo baixo (temperatura inferior a 100°C).

Fonte: Autoria própria.

Além da redução de rapadura com cachaça, acompanha o filé *mignon* suíno o *chutney* de marmelo, apresentado no quadro 3.

**QUADRO 3-** Ficha técnica.

<b>PRATO:</b>	<b>Chutney de marmelo</b>			
Categoria:	Prato principal	Rendimento	:	4 porções
INGREDIENTE		QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Água		200	mL	
Vinagre de vinho branco		240	mL	
Açúcar orgânico		240	g	
Cravo da Índia		2	g	
Grão de pimenta preta		1	g	
Pau de canela		7	g	
Folhas de louro		1	g	
Marmelo		600	g	
Curry		7	g	
Cúrcuma		8	g	
Gengibre		2	g	
<b>MODO DE PREPARO:</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Descascar e retirar a polpa do marmelo.</li> <li>2. Cortar o marmelo em <i>brunoise</i>.</li> <li>3. Em uma panela de 20 cm de inox de fundo triplo, colocar todos os ingredientes e deixar ferver em fogo baixo (abaixo de 100°C) por 1 hora com a panela tampada.</li> </ol>				

Fonte: Autoria própria.

O quadro 4 apresenta a ficha técnica da farofa de pequi.

**QUADRO 4-** Ficha técnica.

<b>PRATO:</b>	<b>Farofa de pequi</b>		
Categoria:	Prato principal	Rendimento:	4 porções
<b>INGREDIENTE</b>	<b>QUANTIDADE</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
Manteiga com sal	120	g	
Sal	4	g	
Cebola	60	g	
Farinha de mandioca	80	g	
Pequi	40	g	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Descascar a cebola.</li> <li>2. Cortar a cebola e o pequi em <i>brunoise</i>.</li> <li>3. Em uma panela de 20 cm de inox, colocar derreter a manteiga.</li> <li>4. Colocar a cebola e o pequi.</li> <li>5. Deixar por 5 minutos, mexer sempre.</li> <li>6. Acrescentar a farinha e o sal.</li> <li>7. Misturar bem por 2 minutos.</li> </ol>			

Fonte: Autoria própria.

## 7 RESULTADOS E DISCUSSÃO

O primeiro teste foi realizado com a intenção de descobrir os sabores e suas combinações, não sendo utilizadas as medidas exatas dos ingredientes. Foi feita a carne de sol com molho de marmelo, cachaça e rapadura e a farofa de pequi. Foi possível perceber que a elaboração do marmelo não permitiu a textura desejada para o molho, ficando com um aspecto arenoso e desvalorizando a fruta. No preparo da carne de sol, buscou-se manter a textura e o sabor original, por isso não foi acrescentado nenhum tempero e elaborou-se a carne ao ponto. A textura e sabor

não foram satisfatórios. Quanto à farofa elaborada com manteiga, cebola, sal, pequi (em conserva) e farinha de mandioca flocada, atingiu-se no primeiro teste o objetivo esperado.

A figura 1 mostra o prato elaborado no primeiro teste juntamente com a louça utilizada no empratamento, que foi trocada no segundo teste por uma questão estética e por representar melhor a cor – terra – do solo do norte de Minas Gerais, lugar percorrido por Rosa.

91

**FIGURA 1** – Carne de sol com molho de marmelo, rapadura e cachaça com farofa de pequi.



Fonte: Arquivo pessoal.

O primeiro teste não foi satisfatório, não atendeu a proposta e o objetivo do artigo. Fez-se então o segundo teste do prato, buscando-se a simplicidade, a sutileza e a originalidade mostradas por Rosa.

No segundo teste, alterou-se o processo de elaboração do marmelo. O mesmo foi utilizado no preparo de um *chutney*, para que fosse possível manter a sua textura arenosa de forma positiva, valorizar a sua cor e possibilitar o destaque da fruta. A carne de sol foi substituída pelo filé *mignon* suíno, pelo fato do filé apresentar a textura, sabor e coloração. Com a cachaça e a rapadura, elaborou-se

uma redução para acompanhar a carne e harmonizar com os outros preparos do prato. Manteve-se a farofa de pequi.

A montagem final do prato foi pensada antes, a fim de mostrar a partir sua visualização os caminhos narrados na obra. A louça escolhida remete à simplicidade e a cor terra do solo dos caminhos percorridos no sertão. Escolheu-se fazer a farofa para representar a secura de alguns dos lugares passados e outros com os pequis caídos maduros no chão. Para contrapor os momentos de secura, foi feita a redução de rapadura com cachaça, representando também a umidade das veredas. Ainda para a representação das veredas, os brotos de agrião representam a vegetação do buritizal, enquanto os seus troncos foram referenciados por meio do filé com a cor marrom e o corte feito na carne. O uso do marmelo surgiu a partir da marmelada citada no livro por Rosa e também ao programa Globo Rural e uma matéria nele vinculada a respeito do cultivo, da utilização e as cidades produtoras deste alimento. O marmelo utilizado foi encontrado e trazido do município de Delfim Moreira (MG), zona rural. Com seu uso, buscou-se revalorizar a fruta e mostrar a cultura de Minas Gerais e seus ingredientes locais.

A figura 2 representa o resultado final: o filé *mignon* suíno com redução de rapadura e cachaça, *chutney* de marmelo e farofa de pequi.

**FIGURA 2** – Filé *mignon* suíno com redução de rapadura e cachaça, *chutney* de marmelo e farofa de pequi.



Fonte: Arquivo pessoal.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Tratando-se de uma viagem realizada junto com João Guimarães Rosa em seu romance **Grande Sertão: Veredas**, a fim de mostrar a alimentação descrita por ele no sertão mineiro, percebeu-se que, por ser um lugar onde a diversidade (variedade) de alimentos contrapõe com sua escassez (pouca quantidade de cada tipo), isso obriga o sertanejo a ter uma relação de respeito com o que se faz e o como se faz. A partir do levantamento dos ingredientes que surgem no romance e da seleção organizada por meio da representatividade que estes possuem para a memória sensorial do lugar representado na obra, buscou-se traduzir esta relação em forma de um prato: o filé *mignon* suíno com redução de rapadura e cachaça, *chutney* de marmelo e farofa de pequi.



## REFERÊNCIAS

ALVES, Rubem. Cozinha. **Correio Popular**. Campinas, p. 1-1.19 mar. 2000. Caderno. Disponível em: <<http://www.rubemalves.com.br/cozinha.htm>>. Acesso em: 06 abr. 2017.

RUHLMAN, Michael. BRUNOISE. In: RUHLMAN, Michael. **Elementos da culinária de A a Z: técnicas, ingredientes e utensílios**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2009. p. 101.

\_\_\_\_\_. CHUTNEY. In: RUHLMAN, Michael. **Elementos da culinária de A a Z: técnicas, ingredientes e utensílios**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2009. p. 118.

FERREIRA, Idelvone Mendes. Cerrado: classificação morfológica de vereda. In: SIMPÓSIO NACIONAL CERRADO,9. SIMPÓSIO INTERNACIONAL SAVANAS TROPICAIS, 2. 2008, Brasília. **Anais...** Brasília: Universidade Federal de Goiás, 2008. p. 1 - 134. Disponível em: <[file:///C:/Users/layse/Downloads/IX-Simposio-Nacional-sobre-o-Cerrado-e-II-Simposio-Internacional-sobre-Savanas-Tropicais-em-Fotos \(1\).pdf](file:///C:/Users/layse/Downloads/IX-Simposio-Nacional-sobre-o-Cerrado-e-II-Simposio-Internacional-sobre-Savanas-Tropicais-em-Fotos%20(1).pdf)>. Acesso em: 05 abr. 2017.

LESSA, Bia. Afonso Arinos de Melo. In: \_\_\_\_\_. **Instalação Grande Sertão Veredas**. São Paulo: RR Donnelley Moore, 2006. Não paginado. Catálogo de Exposição, mar. de 2016, Museu da Língua Portuguesa.

MACHADO, Antônio. Cantares. In: \_\_\_\_\_. **Poesia**. Madrid: Alianza Editorial, 2012. p. 116.

NOGUEIRA JÚNIOR, Arnaldo. **João Guimarães Rosa**. Disponível em: <[http://www.releituras.com/guimarosa\\_bio.asp](http://www.releituras.com/guimarosa_bio.asp)>. Acesso em: 08 mar. 2017.

ROSA, João Guimarães. **Grande Sertão: Veredas**. São Paulo: Nova Aguilar, 1994.

SANTANA, Ursulina Maria Silva. **Ôôô de Casa... Ôôô de Fora...** As cozinhas em Grande Sertão: Veredas e a partilha do alimento como hierofania nos gestos sertanejos. 2014. 112 f. Tese (Doutorado em Ciências da Religião) – Pontifícia Universidade Católica de São Paulo/PUC-SP, São Paulo, 2014.

SERTÃO. In: FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. **Novo dicionário Aurélio da língua portuguesa**. 4. ed. Curitiba: Positivo, 2004. p. 1837.

VEREDAS. In: FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. **Novo dicionário Aurélio da língua portuguesa**. 4. ed. Curitiba: Positivo, 2004. p. 2050.

VERGARA, Sylvia. **Projetos e relatórios de pesquisa em administração**. São Paulo: Atlas, 1998.

VIEIRA, Cristina. **Agricultores e pesquisadores do sul de MG retomam o cultivo do marmelo**. Marmelópolis, 2017. Disponível em: <<http://g1.globo.com/economia/agronegocios/globo-rural/noticia/2017/04/agricultores-e-pesquisadores-do-sul-de-mg-retomam-o-cultivo-do-marmelo.html>>. Acesso em: 14 de abril de 2017.